Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Центр образования г.Магас»



ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда при работе с жарочным шкафом
ИОТ № - 048 - 2021

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Центр образования г.Магас»

"Утверждаю"			
азования г.Магас»	р обра	«Цент	иректор ГБОУ
_ Торшхоева М.М.			
202 г.	**	**	

ИНСТРУКЦИЯ по охране труда при работе с жарочным шкафом ИОТ № - 048 - 2021

Инструкция по охране труда при работе с жарочным шкафом

1. Общие требования охраны труда

- 1.1. Работающий с жарочным шкафом должен соответствовать требованиям, касающимся прохождения им:
- ➤ предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже двух раз в год) в соответствии с приказом Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников";
- **у** иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований;
 - > сведениями о прививках и перенесенных инфекционных заболеваниях;
 - > сведениями о вакцинации;
- **>** сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.
 - 1.2. К самостоятельной работе допускаются лица прошедшие:
- ➤ подготовку и проверку знаний по охране труда в соответствии с Постановлением Минтруда России, Минобразования России от 13.01.2003 N 1/29 (ред. от 30.11.2016) "Об утверждении Порядка обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций";
 - **в** вводный инструктаж по охране труда при приеме на работу;
 - > первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте;
 - обучение по электробезопасности не ниже 1-ой группы.
- 1.3. Не реже одного раза в шесть месяцев шеф-повар должен проходить повторный инструктаж по программе первичного инструктажа на рабочем месте. Лица, не прошедшие проверку знаний к самостоятельной работе не допускаются.
- 1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.
- 1.3. При работе с жарочным шкафом возможно воздействие следующих опасных производственных факторов:
 - > опасность воздействия повышенных температур воздуха;
- термические ожоги при касании руками нагретых частей жарочного шкафа или горячих противней;
- **>** поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса жарочного шкафа и отсутствие диэлектрического коврика.
- 1.4. При работе с жарочным шкафом должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный, косынка или колпак, диэлектрический коврик.
 - 1.5. Пищеблок должен быть оборудован эффективной приточно-вытяжной вентиляцией.
- 1.6. В пищеблоке должна быть аптечка для оказания первой помощи с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.
- 1.7. Работающие обязаны соблюдать правила противопожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. Пищеблок должен быть обеспечен углекислотным или порошковым огнетушителем.

- 1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая должен немедленно сообщить администрации школы.
- 1.9. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.
- 1.10. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

- 2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак.
- 2.2. Убедиться при наличии на полу около жарочного шкафа диэлектрического коврика.
- 2.3. Проверить надежность подсоединения защитного заземления к корпусу жарочного шкафа, а также целостность подводящего электрического кабеля.
 - 2.4. Выключить вытяжную вентиляцию пищеблока.

3. Требования охраны труда во время работы

- 3.1. Встать на диэлектрический коврик и включить жарочный шкаф, убедиться в нормальной его работе.
 - 3.2. Подготовить для выпечки в жарочном шкафу исходные полуфабрикаты.
 - 3.3. Довести температуру в жарочном шкафу исходные полуфабрикаты.
- 3.4. Соблюдать осторожность при открывании жарочного шкафа во избежание ожогов лица и дыхательных путей раскаленным воздухом.
- 3.5. Во избежание ожогов рук ставить вынимать противни с выпечкой из жарочного шкафа, используя полотенце или прихватки.
 - 3.6. Следить за температурой жарочного шкафа, не допускать его перегревания.
 - 3.7. Не оставлять без присмотра включенный в сеть жарочный шкаф.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

- 4.1. При возникновении неисправности в работе жарочного шкафа, а также нарушении защитного заземления его корпуса работу прекратить и выключить жарочный шкаф, сообщить об этом администрации школы. Работу продолжить после устранения неисправности.
- 4.2. При коротком замыкании и загорании электрооборудования жарочного шкафа немедленно выключить его и приступить к тушению очага возгорания углекислотным или порошковым огнетушителем.
- 4.3. При получении травмы оказать первую медицинскую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации школы, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшую медицинскую организацию.
- 4.4. При поражении электрическим током немедленно отключить жарочный шкаф от сети. Оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса его ближайшее лечебное учреждение, сообщить об этом администрации школы.

5. Требования охраны труда по окончанию работы

5.1. Выключить жарочный шкаф и после его остывания промыть горячей водой.

- 5.2. Привести в порядок рабочее место, провести влажную уборку помещения и включить вытяжную вентиляцию.
 - 5.3. Снять спецодежду и вымыть руки и лицо с мылом.

Инструкцию разработал: Зав. производством

Согласовано:

Специалист по охране труда