

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«БЕРЕЗОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзного  
комитета ГПОУ БПТ

 Н. В. Котова

« 19 » \_\_\_\_\_ 2024г.

Протокол № 5



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГПОУ БПТ

 Н.Б. Витренко

\_\_\_\_\_ 2024г.



**ИНСТРУКЦИЯ**

**по охране труда при работе с кухонной электроплитой**

**ИОТ – 030 – 024**

**ИНСТРУКЦИЯ**  
**по охране труда при работе с кухонной электроплитой**  
**ИОТ – 030 – 024**

**1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА**

1.1. Настоящая инструкция по охране труда разработана с учетом СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», приказа Минтруда России от 29.10.2021 № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем», в соответствии со статьями 212, 214 и 219 Трудового кодекса Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами по охране труда.

1.2. К самостоятельной работе с кухонной электроплитой допускаются лица, достигшие 18-летнего возраста прошедшие инструктаж по безопасным методам выполнения работ, медицинское освидетельствование.

1.3. Работник обязан соблюдать данную инструкцию по охране труда на пищеблоке (кухне), иметь личную медицинскую книжку, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

1.4. При работе с кухонной электроплитой работник должен:

- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать режим рабочего времени и времени отдыха;
- проходить обязательные предварительные (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры (обследования), а также внеочередные медицинские осмотры (обследования) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации;
- применять безопасные приемы выполнения работ;
- иметь практические навыки оказания первой доврачебной помощи;
- знать инструкции по эксплуатации применяемого оборудования;
- знать пути эвакуации персонала и действия в случае возникновения аварийных ситуаций;
- знать и соблюдать правила личной гигиены и эпидемиологические нормы (согласно СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21);
- соблюдать правила перемещения на территории техникума, пользоваться только установленными проходами.

1.5. Обеспечение работников средствами индивидуальной защиты и смывающими средствами осуществляется за счет работодателя согласно Норм выдачи средств индивидуальной защиты по профессиям (должностям) и Норм выдачи дерматологических средств индивидуальной защиты и смывающих средств.

1.6. При выполнении работ с кухонной электроплитой на работника возможно воздействие следующих вредных производственных факторов:

- химический;
- шум;
- инфразвук;
- параметры микроклимата;
- тяжесть трудового процесса;



1.7. В качестве опасностей, в соответствии с перечнем профессиональных рисков и опасностей, представляющих угрозу жизни и здоровью работников, при выполнении работ могут возникнуть следующие риски:

- опасность затягивания в подвижные части машин и механизмов;
- опасность пореза в результате воздействия движущихся режущих частей механизмов, машин;
- опасность удара вращающимися или движущимися частями оборудования;
- опасность падения из-за потери равновесия при поскользывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам;
- опасность падения из-за потери равновесия при спотыкании;
- опасность пореза в результате воздействия острого режущего инструмента;
- опасность столкновения с элементами конструкции здания или оборудования;
- опасность удара из-за падения случайных предметов;
- опасность обморожения из-за контакта с поверхностью, имеющей низкую температуру;
- опасность ожога из-за контакта с поверхностью, имеющей высокую температуру;
- опасность перегрева из-за воздействия повышенной температуры воздуха;
- опасность заболевания из-за воздействия пониженной температуры воздуха;
- опасность физических перегрузок при неудобной рабочей позе;
- опасность физических перегрузок при чрезмерных физических усилиях при перемещении предметов и деталей;
- опасность повышенного уровня и других неблагоприятных характеристик шума;
- опасность от вдыхания дыма, паров вредных газов и пыли при пожаре;
- опасность, связанная с дегустацией отравленной пищи;
- опасность насилия от враждебно настроенных работников.

1.8. Работник извещает своего непосредственного начальника о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.9. За нарушение трудовой дисциплины в области охраны труда, работник привлекается к ответственности, согласно действующему законодательству Российской Федерации.

## **2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**

2.1. Перед началом работы с кухонной электроплитой работник должен проверить и надеть специальную одежду, специальную обувь. Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Включить освещение и убедиться в исправной работе светильников.

2.3. Осмотреть и подготовить свое рабочее место, убрать все лишние предметы, не загромождая при этом проходы. Убедиться в том, что рабочее место достаточно освещено.

2.4. Убедиться в исправности электрооборудования в помещении:

- светильники должны быть надежно подвешены к потолку и иметь светорассеивающую арматуру;
- коммутационные коробки должны быть закрыты крышками;
- корпуса и крышки выключателей и розеток не должны иметь трещин и сколов, а также оголенных контактов.

2.5. Убедиться в наличии на полу около кухонной электроплиты диэлектрических ковриков.

2.6. Проверить наличие заземления, удостовериться, визуально-зрительно, в исправности токоведущий проводки.

2.7. Включить вытяжную вентиляцию и убедиться в нормальном ее функционировании.



- 2.8. Включать кухонную электроплиту только сухими руками, стоя на диэлектрическом коврик.
- 2.9. При эксплуатации электрооборудования выполнять требования Правил по охране труда при эксплуатации электроустановок, утвержденных приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 15.12.2020г. №903н.

### **3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ**

- 3.1. При эксплуатации кухонной электроплиты следует руководствоваться требованиями безопасности, изложенными в документации завода-изготовителя к данному оборудованию.
- 3.2. Во время работы:
- не использовать электроплиту для обогрева помещения;
  - прежде чем включить электроплиту поставьте переключатель на любое нужное для приготовления пищи положение;
  - при работе на электроплите не допускать попадания влаги внутрь корпуса;
  - уход за электроплитой заключается в содержании в чистоте поверхности корпуса и экрана, загрязненные поверхности протирать мягкой салфеткой, смоченной в мыльной воде или содовом растворе, применение для чистки конфорок, деталей электроплиты наждачной бумаги и порошка не допускается.
- 3.3. Запрещается во время работы электроплиты оставлять ее без присмотра.
- 3.4. Протирать электроплиту включенной в электросеть, проводить протирание только после ее отключения от электросети.
- 3.5. Для приготовления пищи использовать эмалированную посуду или посуду из нержавеющей стали. Не рекомендуется использовать алюминиевую посуду. Не пользоваться эмалированной посудой со сколами эмали.
- 3.6. Кастрюли, баки заполнять жидкостью не более  $\frac{3}{4}$  их объема, чтобы при закипании жидкость не выплескивалась и не заливала электроплиту.
- 3.7. Крышки горячей посуды брать полотенцем или использовать прихватки и открывать от себя, чтобы не получить ожоги паром.
- 3.8. При снятии посуды с горячей жидкостью с электроплиты соблюдать особую осторожность, брать ее за ручки, используя полотенце или прихватки. Банки емкостью более 10 л снимать с электроплиты и ставить на нее вдвоем.
- 3.9. Для предотвращения ожогов рук при перемешивании горячей жидкости в посуде использовать ложки, половники с длинными ручками.
- 3.10. Сковородки ставить и снимать с кухонной электроплиты с помощью сковородников.
- 3.11. Настил конфорок электроплиты должен быть ровным, без трещин, не деформирован.
- 3.12. Санитарную обработку электроплиты, чистку поддона производить при снятии напряжения с электроплиты.
- 3.13. Не допускать выплеска жидкости из налитых котлов при варке пищи.

### **4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**

- 4.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций и причины, их вызывающие:
- аварии на сетях горячего и холодного водоснабжения, на тепловых и электросетях по причине высокого износа оборудования;
  - возникновение очагов пожара, по причине нарушения требований пожарной безопасности.
- 4.2. В аварийной обстановке оповестить об опасности окружающих людей, доложить зам. директора по АХЧ. В ситуациях, угрожающих жизни и здоровью, покинуть опасный участок.

- 4.3. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте:
- прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта и т.п.;
  - доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.
- 4.4. В случае возникновения возгорания или пожара необходимо немедленно сообщить об этом в пожарную часть по тел. 01, 112, предупредить окружающих людей и принять меры для тушения пожара, провести эвакуацию работников и обучающихся.
- 4.5. При травмировании, отравлении или внезапном заболевании прекратить работу и обратиться за помощью к медицинскому работнику, а в случае его отсутствия оказать себе или другим пострадавшим первую доврачебную медицинскую помощь и вызвать скорую медицинскую помощь.
- 4.6. При оказании первой помощи пострадавшим при травмировании, отравлении и других повреждениях здоровья необходимо действовать в соответствии с «Универсальным алгоритмом оказания первой помощи».

## **5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ**

- 5.1. Отключить кухонную электроплиту от электрической сети (отключить автоматический выключатель).
- 5.2. Дождаться полного охлаждения кухонной электроплиты.
- 5.3. Произвести чистку рабочей поверхности кухонной электроплиты.
- 5.4. Убрать применяемый кухонный инвентарь и приспособления в отведенные для их хранения места.
- 5.5. Выключить вытяжную вентиляцию.
- 5.6. Снять спецодежду, тщательно вымыть руки с мылом.
- 5.7. Обо всех замеченных в процессе работы неполадках и неисправностях используемого оборудования, а также о других нарушениях требований охраны труда следует сообщить своему непосредственному руководителю.

Инструкцию разработал:  
заместитель директора по безопасности  
ГПОУ «Березовский политехнический техникум»

 Е.В. Миллер