

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

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзного
комитета ГПОУ БПТ

 Н. В. Котова

« 26 » _____ 2023г.

Протокол № _____

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГПОУ БПТ

 Н.Б. Витренко

12 _____ 2023г.

**ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда при работе с жарочным и пекарным шкафом
ИОТ – 024 – 023**

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда при работе с жарочным и пекарным шкафом
ИОТ – 024 – 023

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 жарочным и пекарным шкафом допускаются лица, достигшие 18-летнего возраста прошедшие целевой 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 жарочным и пекарным шкафом 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 работе с жарочным и пекарным шкафом на работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- 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 поражения током вследствие контакта с токопроводящими частями, которые находятся под напряжением из-за неисправного состояния (косвенное прикосновение) до 380 в;
- 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 обрушения наземных конструкций;
- опасность, связанная с дегустацией отравленной пищи;
- опасность насилия от враждебно настроенных работников.

1.8. Работник извещает своего непосредственно руководителя 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. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак.

2.2. Убедиться в наличии на полу около жарочного и пекарного шкафа диэлектрического коврика.

2.3. Проверить надёжность подсоединения защитного заземления к корпусу жарочного и пекарного шкафа, а также целостность подводящего электрического кабеля.

2.4. Включить вытяжную вентиляцию пищеблока.

2.5. 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. Необходимо встать на диэлектрический коврик и включить жарочный (пекарный) шкаф, далее необходимо убедиться в его правильной работе.

3.2. Работник должен подготовить для выпечки в жарочном (пекарном) шкафу исходные полуфабрикаты.

- 3.3. Необходимо довести температуру в жарочном (пекарном) шкафу до установленной нормы в зависимости от исходных изделий.
- 3.4. Для того чтобы избежать термических ожогов рук, работнику пищеблока необходимо вставлять и вынимать противни с выпечкой из жарочного (пекарного) шкафа, обязательно используя для этого полотенца или специальные прихватки.
- 3.5. Соблюдать осторожность при открывании шкафа во избежание ожогов лица и дыхательных путей раскалённым воздухом.
- 3.6. Следует вести наблюдение за температурой в жарочном (пекарном) шкафу для того, чтобы избежать его чрезмерного перегрева.
- 3.7. Не оставлять без присмотра включенный в сеть шкаф.

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 жарочный (пекарный) шкаф от электросети и, дождавшись его полного остывания, очистить жарочный (пекарный) шкаф.
- 5.2. Привести в надлежащий порядок свое рабочее место. Убрать кухонный инвентарь в места хранения.
- 5.3. Отключить вытяжную вентиляцию.
- 5.4. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки теплой водой с использованием мыла.
- 5.5. 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