


**Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Ленинградская школа № 14 для детей с ограниченными возможностями здоровья»**

**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель профкома  
 К.Р. Перовская  
Протокол №46 от «29» августа 2022г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор школы № 14  
 И.А. Шевцова  
Приказ №153-ОД от 29.08.2022г.



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

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая инструкция по охране труда при работе с кухонной электроплитой составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ГОИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 1 января 2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. К самостоятельной работе с электрической плитой (электроплитой) допускаются лица, которые изучили данную инструкцию по охране труда, соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. Работающие с кухонной электроплитой должны неукоснительно соблюдать настоящую инструкцию по охране труда, а также правила эксплуатации оборудования завода-изготовителя, правила внутреннего трудового распорядка, режимы труда и отдыха организации.

1.4. При постоянной работе с кухонной электроплитой в помещении возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

- термические ожоги при касании руками нагретой электроплиты, а также ожоги при соприкосновении с горячей жидкостью или паром;
- поражение электрическим током при неисправном или поврежденном заземлении корпуса электроплиты и отсутствии специального диэлектрического коврика на полу.

1.5. При работе с кухонной электроплитой работниками должна использоваться следующая специальная одежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный, косынка или колпак, проверенный диэлектрический коврик.

1.6. Помещение должно быть обязательно оборудовано эффективной приточно-вытяжной вентиляцией с вытяжным зонтом над электрической плитой.

1.7. В помещении должна быть медицинская аптечка с полным набором необходимых медикаментов и перевязочных средств оказания первой помощи при травмах.

1.8. Работник извещает заведующего производством (шеф-повара) о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на пищеблоке, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.9. Работники обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения, место расположения пакетника (коробки с рубильником) для выключения электропитания на электроплиту. Помещение с электроплитой должно быть в обязательном порядке обеспечено первичными средствами пожаротушения: огнетушителем углекислотным или порошковым.

1.10. При возникновении несчастного случая пострадавший или очевидец несчастного случая обязан без промедления сообщить об этом заведующему производством (шеф-повару). При неисправности или повреждении электроплиты сразу прекратить выполняемую работу и сообщить об этом руководителю.

1.11. В процессе выполнения работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования всевозможными средствами индивидуальной и коллективной защиты, систематически соблюдать правила личной гигиены, содержать свое рабочее место и электроплиту в чистоте.

1.12. Лица, которые не выполнили или нарушили данную инструкцию по охране труда при работе с кухонной электроплитой, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с утвержденными правилами внутреннего трудового распорядка общеобразовательной организации и, при необходимости, подвергаются внеплановой проверке знаний норм, правил и требований охраны труда.

## **2. Требования охраны труда перед началом работы**

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак.

2.2. Проверить наличие на полу около электроплиты специальных диэлектрических ковриков.

2.3. Проверить наличие ручек пакетных переключателей электроплиты и отсутствие каких-либо повреждений на них, а также надежность подсоединения защитного заземления к корпусу электроплиты.

2.4. Аккуратно включить вытяжную вентиляцию для электроплиты и убедиться в ее бесперебойной работе.

## **3. Требования охраны труда во время работы с электроплитой**

3.1. Во время работы с кухонной электроплитой необходимо встать на диэлектрический коврик и включить электроплиту, при этом убедиться в нормальной и стабильной работе ее нагревательных элементов.

3.2. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

3.3. Любые кастрюли или баки заполнять жидкостью не более 3/4 от их объема, в связи с тем, чтобы закипающая жидкость не выплескивалась и не переливалась, тем самым не заливала электроплиту.

3.4. Крышки горячей посуды на электроплите брать только полотенцем или прихваткой и открывать только от себя, чтобы не получить ожоги выходящего пара.

3.5. При снятии посуды с горячей жидкостью с электроплиты особенно соблюдать осторожность, быть внимательным, брать посуду только за ручки полотенцем или прихваткой.

3.6. Емкости более 10 л снимать с электроплиты и ставить на нее только вдвоем.

3.7. Для предотвращения ожогов рук брызгами кипятка или паром при перемешивании

горячей жидкости в посуде на электроплите использовать ложки или половники с длинными ручками.

3.8. Сковородки ставятся или снимаются с электроплиты осторожно и только с помощью специальных сковородников.

3.9. В процессе работы строго соблюдать требования техники безопасности при выполнении работ, требования пожарной и электробезопасности.

#### **4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.

4.2. При возникновении неисправности или поломки в работе электроплиты, а также при повреждении защитного заземления ее корпуса необходимо прекратить выполняемую работу, выключить электроплиту и сообщить об этом непосредственному руководителю. Работу разрешается начать только после полного устранения неисправности.

4.3. При возникновении короткого замыкания, возгорания электрооборудования электроплиты немедленно обесточить ее, эвакуировать людей из помещения и приступить к тушению возгорания с помощью огнетушителя, вызвать пожарную службу по телефону 101 и сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару).

4.4. При получении травмы срочно оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или отправить его в ближайшее медицинское учреждение, сообщить о случившемся факте получения травмы заведующему производством (шеф-повару).

4.5. При поражении электрическим током немедленно отключить электроплиту от электрической сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса произвести искусственное дыхание или непрямой массаж сердца до момента восстановления дыхания и пульса. Вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в ближайшее медицинское учреждение. Поставить в известность о случившемся заведующего производством (шеф-повара).

#### **5. Требования охраны труда по окончании работы**

5.1. Выключить электроплиту и только после ее полного остывания тщательно вымыть горячей водой.

5.2. Провести или убедиться в проведении влажной уборки в помещении, выключить вытяжную вентиляцию для электроплиты.

5.3. Снять спецодежду, поместить ее в отведенное место.

5.4. Тщательно вымыть лицо и руки теплой водой с мылом.

5.5. Сообщить заведующему производством (шеф-повару) пищеблока обо всех неисправностях, замеченных во время работы, и принятых мерах по их устранению.

Инструкцию по охране труда разработал:

Заместитель директора по Б ОП

Черкасова Е.В.

С настоящей инструкцией ознакомлен (а).

Один экземпляр получил (а) на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

С настоящей инструкцией ознакомлен (а).

Один экземпляр получил (а) на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.



