

Назва дошкільного навчального закладу

ЗАТВЕРДЖЕНО:
Наказ

№
(число, місяць, рік)

інструкція №____"
з охорони праці, безпеки життєдіяльності
під час роботи на електроплиті

(

1. Загальні вимоги безпеки

1.1. До роботи біля електроплити допускаються працівники, які пройшли вступний інструктаж на робочому місці з охорони праці й отримали першу кваліфікаційну групу з електробезпеки.

1.2. Допуск до самостійної роботи здійснюється керівником робіт після стажування працівників під керівництвом досвідченого наставника протягом двох діб.

1.3. Не допускати перебування на робочому місці сторонніх осіб, розпивання спиртних напоїв, куріння, роботи в стані алкогольного або наркотичного сп'яніння.

1.4. Виконувати лише ту роботу, з якої пройшли інструктаж і на яку видано завдання, не передоручати свою роботу іншим особам.

1.5. У процесі роботи можлива поява таких небезпечних і шкідливих виробничих факторів, стосовно яких необхідно дотримуватись заходів безпеки: рухомі механізми, рух повітря, недостатня освітленість робочої зони, можливість появи небезпечної електричної напруги на струмопровідних частинах обладнання, гострі кути, задирки на обладнанні й тарі, дія ріжучих предметів, падіння тари.

1.6. З метою запобігання пожежі та електротравм утримувати в чистоті обладнання та приміщення, стежити за справністю заземлювальних пристроїв, за наявністю діелектричних килимків біля електрообладнання, знати розміщення та вміти користуватися засобами пожежегасіння.

1.7. Про виявлені несправності обладнання, пристосувань інструменту, а також при пожежі, порушенні норм безпеки, аварії або травмуванні працівників негайно повідомити про це завідувача ДНЗ.

1.8. Необхідно знати й застосовувати заходи усунення небезпеки і надання першої (долікарської) допомоги потерпілому.

1.9. Не усувати самим несправностей електромережі та електрообладнання.

1.10. Не працювати на несправному обладнанні.

1.11. Спецодяг та інші засоби індивідуального захисту, які видаються кухарю у встановленій формі, мають зберігатися в спеціально відведених місцях із дотриманням правил гігієни й використовуватись відповідно до призначення.

1.12. У процесі роботи дотримуватись правил гігієни:

— дотримуватись особистої чистоти, чистоти одягу, взуття та інших засобів захисту;

— утримувати в чистоті технологічне обладнання;

— замінювати спецодяг при його забрудненні;

— при поганому самопочутті, пошкодженні шкіри у вигляді поранень, опіків, нагноєнь звертатись до медпункту, невеликі пошкодження обробити антисептичним розчином і накласти пов'язку із бинта.

1.13. Кухар, який порушив вимоги цієї інструкції, відповідає згідно з чинним законодавством.

1.14. Кухар має право відмовитись від дорученої роботи, якщо склалася небезпечна ситуація для його життя чи здоров'я людей, які його оточують.

2. Вимоги безпеки перед початком роботи

2.1. Одягти і впорядкувати спецодяг. Вийняти з кишень спецодягу гострі, зайві предмети.

2.2. Звільнити робоче місце від сторонніх предметів.

2.3. Перевірити цілісність контурів заземлення, занулення.

2.4. Оглянути обладнання, перевірити правильність складання його деталей, надійність кріплення.

2.5. Перед користуванням змастити м'ясорубку та її деталі.

2.6. Негайно зупинити роботу обладнання, вимкнути електрообладнання, якщо корпус обладнання опинився під напругою.

3. Під час роботи на електроплиті

3.1. Не працювати на несправному обладнанні.

3.2. Виконувати вимоги з експлуатації електроплитки заводу-виробника.

3.3. Дотримуватись безпечної відстані біля електроплити.

- 3.4. Пересувати посуд по поверхні плити обережно, без ривків.
- 3.5. Стежити за тим, щоб поставлені на плиту жири для розігрівання не спалахнули від високої температури.
- 3.6. Смажити котлети, пиріжки та інші напівфабрикати, класти їх з нахилом від себе.
- 3.7. Кришки варильних каструль та іншого посуду з гарячою їжею відкривати обережно, в напрямку від себе.
- 3.8. Перед тим, як переносити посуд із гарячою їжею з одного місця на інше, попередити про це працівників, які знаходяться поруч.
- 3.9. Не брати голими руками гарячий кухонний посуд, а користуватися із цією метою рушником чи спеціальними рукавичками.
- 3.10. Посуд* із гарячою їжею ставити на термостійкі місця (підставку).
- 3.11. Стежити, щоб коли закипає страва, вміст посуду не виливався через край, а під час всильного кипіння зменшити напругу за допомогою перемикача або зовсім вимкнути плиту.
- 3.12. Забороняється працювати біля електропечі з голими руками, без спеціальних рукавиць, рушників.
- 3.13. Не дозволяється працювати з електродуховкою з несправними терморегуляторами, зі знятими кожухами, які закривають прилади та електрокомунікації.
- 3.14. Забороняється користуватися наплитними котлами, які мають деформоване дно, неміцно закріплені ручки, без ручок.
- 3.15. Не залишати без нагляду електроплиту, яка працює.

4. Вимоги безпеки після роботи

- 4.1. Після закінчення роботи конфорки та духовку вимкнути установкою ручок перемикачів у положення «О» та зробити санітарну обробку поверхні конфорок, піддона, жаровень, ґраток, столів та огорож.

5. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях

- 5.1. При виявленні несправностей в електроплиті попередити завідуючого господарством, адміністрацію для виклику електрика.
- 5.2. Перед технічним оглядом і ремонтом відключити електроплиту від електромережі зняттям плавких запобіжників або вимиканням автоматичного вимикача цехового щита й повісити на рукоятки комутувальних приладів плакат: «Не вмикати — працюють люди!».
- 5.3. Попередити про випадок адміністрацію, до ліквідації аварії самостійно не приступати.

5.4. На випадок пожежі (чи загорання) необхідно:

- негайно повідомити пожежну охорону за телефоном «101»;
- сповістити завідувача ДНЗ;
- негайно розпочати гасіння пожежі, для цього використовувати всі наявні засоби пожежегасіння.

5.5. У випадку травмування працівників ДНЗ звернутися по допомогу до старшої медичної сестри або в разі необхідності викликати швидку допомогу.

(посада розробника)

(особистий підпис)

(ініціали, прізвище)

З інструкцією ознайомлений(а):

Дата	Прізвище, ім'я, по батькові	Посада	Особистий підпис