


Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Астраханской области
«Школа-интернат № 3 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома
ГБОУ АО «Школа-интернат № 3
для обучающихся с
ограниченными возможностями
здоровья»

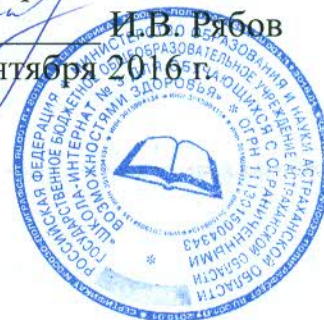
 О.Ф. Тюрина
«13» сентября 2016 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор
ГБОУ АО «Школа-интернат № 3
для обучающихся с
ограниченными возможностями
здоровья»

 И.В. Рябов
«15» сентября 2016 г.



**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ РАБОТЕ С КУХОННОЙ ЭЛЕКТРОПЛИТОЙ**

ИОТ-078-2016

1. Общие требования охраны труда

1.1 . Инструкция составлена в соответствии с требованиями Приложения «Методические рекомендации по разработке государственных нормативных требований охраны труда» к постановлению Министерства труда и социального развития РФ от 17.12.2002 г. №80 и Методических рекомендаций по разработке инструкций по охране труда, утв. Министерством труда и социального развития РФ 13.05.2004 г.

1.2. К самостоятельной работе с кухонной электроплитой допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж и проверку знаний по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья. Лица моложе 18 лет к работе непосредственно у горячей плиты не допускаются.

1.3. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

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

- термические ожоги при касании руками нагретой электроплиты, а также горячей жидкостью или паром;
- поражение электрическим током при неисправности заземления корпуса электроплиты и отсутствии диэлектрического коврика.

1.5. При работе с кухонной электроплитой должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты:

- халат,
- передник хлопчатобумажный,
- косынка или колпак,
- диэлектрический коврик.

1.6. Пищеблок (столовая) должен быть оборудован эффективной приточно-вытяжной вентиляцией с вытяжным зонтом над электроплитой.

1.6. На пищеблоке (в столовой) должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.7. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать расположение первичных средств пожаротушения, пути эвакуации. Пищеблок (столовая) должен быть обеспечен первичными средствами пожаротушения: огнетушителем углекислотным и порошковым.

1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить администрации общеобразовательной организации. При неисправности кухонной электроплиты прекратить работу и сообщить об этом администрации. К работе приступать после устранения всех недочетов.

1.9. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользоваться средствами коллективной 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. Убедиться в наличии на полу около кухонной электроплиты диэлектрических ковриков.

2.2. Проверить наличие и целостность ручек пакетных переключателей электроплиты, а также надежность подсоединения защитного заземления к ее корпусу.

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

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Встать на диэлектрический коврик и включить кухонную электроплиту, убедиться в нормальной работе нагревательных элементов.

3.2. Для приготовления пищи использовать эмалированную посуду или посуду из нержавеющей стали. Не рекомендуется использовать алюминиевую посуду. Не пользоваться эмалированной посудой со сколами эмали.

3.3. Кастрюли, баки заполнять жидкостью не более 60% их объема, чтобы при закипании жидкость не выплескивалась и не заливала электроплиту.

3.4. Крышки горячей посуды брать полотенцем или использовать прихватки и открывать от себя, чтобы не получить ожоги паром.

3.5. При снятии посуды с горячей жидкостью с электроплиты соблюдать особую осторожность, брать ее за ручки, используя полотенце или прихватки. Баки вместимостью более 10 литров снимать с электроплиты и ставить на нее вдвоем.

3.6. Для предотвращения ожогов рук при перемешивании горячей жидкости в посуде использовать ложки, половники с длинными ручками.

3.7. Сковородки ставить и снимать с кухонной электроплиты с помощью сковородников.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении неисправности в работе кухонной электроплиты, а также нарушении защитного заземления ее корпуса работу прекратить и выключить кухонную электроплиту. Работу возобновить после устранения неисправности.

4.2. При коротком замыкании и загорании электрооборудования кухонной электроплиты немедленно выключить её и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя.

4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации общеобразовательной организации.

4.4. При поражении электрическим током немедленно отключить электроплиту 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 и оправить его в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Выключить кухонную электроплиту и после её остывание вымыть горячей водой.

5.2. Провести влажную уборку пищеблока и выключить вытяжную вентиляцию.

5.3. Снять спецодежду и принять душ или тщательно вымыть лицо и руки с мылом.