

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
Нишнетуринского городского округа детский сад «Голубок»

Согласовано

председатель ППО


 А.Н.Коновалова

« 19 » 04 2021г.

Утверждаю:

заведующая МАДОУ НТГО

детский сад «Голубок»

 О.Н.Шипицина

« 19 » 04 2021г.

Приказ № 112 от « 19 »  2021г.

**Инструкция по охране труда при работе с
пищеварочным котлом в МАДОУ НТГО д/с «Голубок»
№ ИОТ _____**

1. Общие требования по охране труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда при эксплуатации пищеварочных электрических котлов составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО 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. Данная инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока (кухни) во время эксплуатации пищеварочных электрических котлов.

1.3. К самостоятельной работе по использованию пищеварочных котлов допускаются лица, которые ознакомились с настоящей инструкцией 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.

1.4. Не реже одного раза в полугодие работник должен проходить повторный инструктаж по охране труда, не реже одного раза в год –

очередную проверку знаний требований охраны труда, санитарно-гигиеническое обучение – в соответствии с законодательством Российской Федерации.

1.5. Работник должен знать, что наиболее опасными производственными факторами, которые могут действовать на него в процессе выполнения работы, являются:

- температура поверхностей оборудования, превышающая нормы, а также содержимого котла;
- повышенный показатель напряжения в электрической цепи;
- слабая освещенность рабочей зоны;
- физические перегрузки;
- скользкий пол.
- Возможные последствия:
 - получение ожогов при соприкосновении с оборудованием, горячей водой и паром;
 - поражение электрическим током;
 - травмирование.

1.6. В соответствии с отраслевыми нормами выдачи средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиеническая одежда) работнику выдается:

- халат или костюм хлопчатобумажный;
- фартук хлопчатобумажный;
- шапочка хлопчатобумажная или косынка.

1.7. Работник обязан придерживаться правил пожарной безопасности, не допускать загромождения, захламления помещений и проходов. Знать места нахождения огнетушителя и аптечки первой помощи, уметь оказывать первую медицинскую помощь пострадавшему.

1.8. Работник, использующий пищеварочный котел, должен:

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, заведующему ДООУ, медицинскому работнику, шеф-повару;
- перед работой мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, убирать волосы под колпак, шапочку (косынку);
- выполнять работу в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- следовать правилам личной гигиены, после посещения санузла тщательно мыть руки с мылом;
- не носить ювелирные украшения, часы, коротко подстригать ногти;
- не принимать пищу на рабочем месте;
- не употреблять алкогольные, наркотические и токсические средства перед работой и в процессе работы.

1.9. Работник сообщает заведующему ДООУ, шеф-повару о любой ситуации, несущей угрозу жизни и здоровью людей, о любом несчастном случае, произошедшем на производстве, о внезапном ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о появлении любых признаков острого заболевания.

1.10. За несоблюдение требований данной инструкции по охране труда при работе с пищеварочными котлами работник несет ответственность согласно установленным Правилам внутреннего распорядка, Устава общеобразовательной организации, трудовому договору и действующему законодательству Российской Федерации и, если потребуется, проходит внеочередную проверку знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования по охране труда перед началом работы

2.1. Перед началом выполнения работы работник должен надеть спецодежду, застегнуть манжеты рукавов, убрать волосы под головной убор.

2.2. Нельзя закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.3. Осмотреть и подготовить рабочее место к работе, убрать все лишние предметы, провести проверку на оснащённость рабочего места требуемым для работы инвентарем, приспособлениями. Проверить оборудование на устойчивость, прочность креплений.

2.4. Провести осмотр:

- на достаточность освещённости рабочей зоны;
- на отсутствие свободно свисающих и оголенных концов электрической проводки;

- на исправность розетки, кабеля (шнура) электрического питания, вилки;

- на надёжность закрытия всех ток несущих и пусковых устройств котла;

- на наличие и надёжность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта);

- на отсутствие лишних предметов около пищеварочного котла;

- на исправное состояние инвентаря, приспособлений.

2.5. Проверить исправность и наличие:

- наливной воронки с краном;

- манометра;

- сигнальных ламп;

- диэлектрического резинового ковра в зоне обслуживания пищеварочного электрического котла.

2.6. Перед включением в работу:

- Перед каждой очередной варкой: котёл и крышку необходимо промыть горячей водой;

- Проверить уровень воды в парогенераторе, для этого открыть пробно-пропускной кран, открыть кран заливной воронки, установить воронку и через неё залить в парогенератор воду: с появлением воды в пробно-спускном кране, закрыть кран воронки пробно-спускной кран;

- **ВНИМАНИЕ!!! Вода, заливаемая в парогенератор должна быть дистиллированной или кипячённой и отстоянной в течение 24 часов!!!**

- Подорвать грузик предохранительного клапана, подняв его за кольцо, расположенное в верхней части клапана, и шарик предохранительного клапана рычагом, расположенным в нижней части клапана.

2.7. Проверить пол на рабочем месте, чтобы он был чистым и не скользил.

2.8. Если были обнаружены неисправности в оборудовании пищеварочного котла, работник обязан немедленно сообщить заведующему, заместителю заведующего по АХР, шеф-повару и к работе не приступать до их устранения.

3. Порядок действия персонала при выполнении работы с котлом.

3.1. Заполнить варочный сосуд продуктами и водой.

3.2. Закрывать котёл.

3.3. Открыть кран воронки

3.4. Включить котёл, нажав на кнопку щитка «ВКЛ», при этом должна загореться сигнальная лампа.

3.5. Закрывать кран воронки после появления устойчивой струи пара из воронки; (в зависимости от технологического режима варки максимальный предел давления на манометре устанавливается в диапазоне 0,024 МПа (0,24 кгс/см²) – 0,04 МПа (0,4 кгс/см²))

ВНИМАНИЕ!!! Если при достижении давления пара в котле 0,05 МПа (0,5 кгс/см²) по показаниям манометра, предохранительный клапан не срабатывает, следует нажать пальцем на свободный конец рычага в нижней части клапана.

3.6. Запрещается:

- эксплуатировать котел при давлении пара выше 0,05 МПа (0,5 кгс/кв.см);

- открывать пробно-спускной кран и кран наливной воронки в процессе работы пищеварочного котла;

- работа котла при поврежденном предохранительном клапане и клапане-турбинке.

3.7. Открывать закрытую крышку не раньше, чем через 5-мин. после прекращения подачи тепла (отключения его от сети):

- при подъеме крышки котла соблюдать осторожность, чтобы не получить ожоги рук и лица паром. Опрокидывание варочного котла производить плавно, без рывков.

3.8. Уровень воды в пароводяной рубашке проверить по контрольному кранику.

3.9. Следить за показаниями манометра, включенного котла, не допускать превышения давления в пароводяной рубашке выше 0,05 МПа (0,5 кгс/кв. см.)

3.11. Не открывать кран уровня воды и не заливать воду в пароводяную рубашку нагретого котла.

3.12. Не допускать работу котла без загрузки.

3.13. При работе с пищеварочным котлом следует:

- строго соблюдать все требования безопасности, приведенные в инструкции по эксплуатации завода-изготовителя;

- пользоваться котлом исключительно для работы предусмотренной инструкцией по его использованию;

- сообщать о предстоящем включении пищеварочного котла работникам, находящимся рядом;

- быть осторожным при открывании крышки варочного сосуда, не открывать её резко, так как можно обжечь паром лицо и руки;

- включать и выключать котел только сухими руками.

3.14. Запрещается:

- работа котла впустую, без загрузки;

- включать котёл в электросеть без заземления;

- оставлять включенный котел без присмотра.

- выполнение резких движений рядом с пищеварочным котлом;

- не допускать работу котла при неисправном предохранительном клапане;

- опираться на пищеварочный электрический котел;

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ КОТЁЛ СТРУЕЙ ВОДЫ.**

3.15. Следует выполнять только работу, по которой прошли обучение, инструктаж по охране труда и к которой получен допуск. Не поручать свою работу не прошедшим обучение или посторонним лицам.

3.16. Пользоваться только исправным инвентарем, применять его исключительно по назначению.

3.17. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами. Не нарушать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.

3.18. Поддерживать чистоту на рабочем месте.

3.19. Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, к пультам управления, рубильникам, а также пути эвакуации.

4. Требования безопасности 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 ДООУ, заместителя заведующего по АХР, шеф-повара.

4.2. В аварийной обстановке: отключить электрооборудование, сообщить об опасности окружающим людям, оповестить заместителя заведующего по АХР, шеф-повара, действовать согласно плану ликвидации аварий.

4.3. Котел должен быть отключен:

- при внезапном появлении на корпусе котла ощутимого электрического тока;

- при неисправном манометре, предохранительном клапане, указателе уровня воды и т.д.

- при повышении нормы давления в паровой рубашке пищеварочного котла.

4.4. При пожаре следует отключить электрический пищеварочный котел, вызвать пожарную часть по телефону 101, эвакуировать людей из помещения

и принять все меры по ликвидации пожара с помощью первичных средств пожаротушения. Доложить о случившемся заведующему ДОУ.

4.5. При поражении электрическим током следует незамедлительно выключить электрооборудование, освободить пострадавшего от действия электрического тока, оказать первую помощь, вызвать «скорую медицинскую помощь» по телефону 103, поставить в известность о случившемся заведующего ДОУ.

4.6. При несчастном случае освободить пострадавшего от воздействия травмирующего фактора, оказать ему первую помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103. Доложить заведующему, или заместителю заведующего по АХР о происшествии. Если возможно, сохранить обстановку, если это не несет угрозы возникновения аварии или травмирования других людей.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Отключить варочный котел от электросети.

5.2. После окончания работы:

- Очистить варочный сосуд котла от остатков пищи, промыть его и крышку сначала тёплой водой, потом 2% раствором соды и вновь тёплой водой;

- Протереть наружные поверхности котла и крышки, оставить котёл с открытой крышкой до полного высыхания;

- протереть котел с внешней стороны влажной тканью.

5.3. По окончании рабочего дня, привести в порядок рабочее место. Убрать весь инвентарь в специально предусмотренные места хранения.

5.4. Не убирать мусор на полу непосредственно руками, пользоваться для этих целей щетками, совками.

5.5. Вымыть лицо, руки с мылом.

5.6. Снять спецодежду, осмотреть и привести ее в порядок, убрать в предназначенное для хранения место. Заместителю заведующего по АХР обо всех неисправностях, замеченных во время работы, и принятых мерах по их устранению.

Инструкцию по охране труда разработал:

подпись

/Н.Ю.Чувакова/
Ф.И.О.