

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 4**

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзного комитета
МАДОУ детского сада № 4

Горелова И.А.
Протокол от «28» 09 2020 г. № 2

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детского сада №4

Приказ от «28» 09 2020 г. № 9/2



**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА
ПРИ РАБОТЕ НА
ПАРОКОНВЕКТОМАТЕ
ИОТ – 55 - 2020**

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА
ПРИ РАБОТЕ НА ПАРОВАРОЧНОМ КОНВЕКТИВНОМ АППАРАТЕ
ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ КУХОННОМ
ИОТ - 55-2020**

1. Общие требования охраны труда

1.1. К работе на пароварочном конвективном аппарате электрическом кухонном типа ПКА6-1/1ПМ (далее - пароконвектомат) допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие:

- медицинский осмотр при поступлении на работу и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья;
- стажировку на рабочем месте (от 2 до 14 смен). Продолжительность стажировки определять исходя из знаний, умений и навыков работника, которому назначается стажировка;
- проверку теоретических и приобретенных практических знаний технологического процесса и получившие допуск к самостоятельной работе на пароконвектомате.

1.2. Работники обязаны знать и соблюдать правила по охране труда, производственной санитарии, пожарной безопасности, электробезопасности, действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. Во время работы работники проходят:

- обучение безопасным методам труда;
- периодическую проверку знаний по безопасным методам труда – 1 раз в год;
- повторный инструктаж по охране труда на рабочем месте – не реже 1 раза в 6 месяцев;
- периодические медицинские осмотры;
- ежесменный допуск к работе.

1.4. Во время работы на работника могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса на пароконвектомате и отсутствии диэлектрического коврика;
- термические ожоги;
- микроклимат производственного помещения;
- повышенная или пониженная температура воздуха рабочей зоны;
- недостаточность освещенности рабочего места;
- острые кромки, заусенцы, шероховатости на поверхности оборудования;
- скользкий пол;
- физические перегрузки.

1.5. Для защиты от вредных и опасных производственных факторов работники должны быть обеспечены средствами индивидуальной защиты в соответствии с «Правилами обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» и «Перечнем профессий и должностей работников, имеющих право на обеспечение специальной одеждой, обувью и другими средствами индивидуальной защиты, а также моющими и обезвреживающими средствами». Выдаваемые средства индивидуальной защиты должны быть сертифицированы, соответствовать характеру и условиям работы, обеспечивать безопасность труда.

1.6. В процессе работы работники обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и правила пользования ими.

1.7. Работники должны уметь оказывать первую доврачебную медицинскую помощь пострадавшему.

1.8. Работники организации обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

- работать в чистой санитарной одежде, менять её по мере загрязнения;
 - при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
 - при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщить непосредственному руководителю и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
 - сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
 - при изготовлении блюд, кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
 - не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).
- 1.9. Обо всех нарушениях требований охраны труда, о неисправностях или поломке пароконвектомата, необходимо извещать своего непосредственного руководителя.
- 1.10. Работник должен извещать своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, а также о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.
- 1.11. Работники, допустившие невыполнение или нарушение данной инструкции, 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, спецобувь установленного образца. Специальную (санитарную) одежду надеть так, чтобы не было свисающих концов одежды, убрать волосы под головной убор.
- 2.2. Запрещается застегивать санитарную одежду булавками, иголками, хранить в карманах халатов папиросы, булавки, деньги и другие вещи, а также носить на рабочем месте бусы, серьги, клипсы, броши, кольца и другие украшения. В карманах санитарной одежды может храниться только аккуратно подрубленный носовой платок.
- 2.3. Получить допуск о состоянии здоровья у медицинской сестры (расписаться в «Журнале результатов медицинских осмотров»).
- 2.4. Получить наряд-задание на выполнение работ, пройти инструктаж на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ.
- 2.5. Принять санитарное состояние рабочего места по смене.
- 2.6. Проверить целостность электрических кабелей и исправность заземляющего провода.
- 2.7. Подготовить рабочую зону для безопасной работы:
- убедиться в наличии на полу около пароконвектомата диэлектрического коврика;
 - проверить состояние пола, на пути перемещения (полы должны быть сухими и не скользкими);
 - проходы к рабочему месту должны быть свободными.
- 2.8. При внешнем осмотре проконтролировать следующие параметры:
- достаточность освещения производственного помещения;
 - наличие всех защитных устройств;
 - отсутствие видимых следов неисправности пароконвектомата;
 - проверить исправность вытяжной вентиляционной системы производственного помещения.
- 2.9. Перед началом работы на пароконвектомате необходимо:
- убедиться, что запорный кран парогенератора закрыт;
 - убедиться, что перегородка духовки и направляющие надежно закреплены. Снятие направляющих и перегородки осуществляется следующим образом: приподнимите

направляющие вверх, отодвиньте их от стенок духовки, опустите вниз, затем движением на себя выньте направляющие из духовки. Установка в обратном порядке;

- открыть краны подвода воды к пароконвектомату;
- включить электропитание.

2.10. При обнаружении какой-либо неисправности пароконвектомата, сообщить об этом непосредственному руководителю. Приступать к работе только после устранения неисправностей.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Работать только на исправном пароконвектомате. Инструмент, приспособления, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Порядок работы на пароконвектомате:

- Откройте краны подвода воды к пароконвектомату.
- Включите электропитание.

-- Нажмите на панели управления кнопку «Вкл/откл». После прохождения внутреннего теста на панели воспроизведутся параметры последнего примененного режима приготовления.

-- При необходимости измените параметры приготовления. Выберите режим приготовления, для чего в окне «Режимы» нажмите соответствующую кнопку.

-- Выберите требуемую температуру в рабочей камере. Нажмите кнопку «Выбор параметров» в окне «Температура в камере», при этом замигает индикатор заданного значения. Кнопками «Больше/меньше» установите требуемую температуру. Повторно нажмите кнопку «Выбор параметров», индикатор заданного значения перестанет мигать, значения параметра заносятся в память пароконвектомата. Значение максимальной температуры для каждого режима указаны в окне «Режимы».

-- Выберите требуемую функцию: внутреннюю температуру продукта («Температура шупа») или «Таймер». Для выбора функции необходимо нажать кнопку «Выбор параметра» в соответствующем окне «Температура шупа» или «Таймер». В результате включатся индикаторы выбранной функции. Данные функции используются только раздельно. Функция «Температура шупа» используется только в режимах «Конвекция» и «Конвекция + пар». Изменение требуемых значений параметров производится аналогично изменению параметров в окне «Температура в камере».

-- При использовании функции «Температура шупа» вставьте шуп в готовящийся продукт, выставьте значение температуры в камере и температуру шупа.

-- Установка времени приготовления производится так же, как и установка температуры в камере. Максимальная установка таймера – 9 часов 59 мин.

-- Нажмите кнопку «Пуск/стоп», при этом пароконвектомат начинает работу.

-- По истечении запрограммированного времени или при достижении заданной внутренней температуры продукта произойдет автоматическое отключение пароконвектомата и прозвучит звонок.

-- При необходимости можно прервать процесс приготовления, нажав кнопку «Пуск/стоп».

-- При необходимости можно изменить заданные значения параметров (температура в камере, температура шупа, таймер) в процессе работы. Об изменении указанных параметров в процессе работы сигнализирует звонок. При этом в окне «Уставка таймера» будет индицироваться время, заданное Вами + время, уже прошедшее с момента пуска пароконвектомата в работу. Режим работы (окно «Режимы») в процессе приготовления изменить нельзя. Для изменения режима необходимо остановить работу пароконвектомата кнопкой «Пуск/стоп» и произвести установку требуемых параметров.

-- По окончании работы нажмите кнопку «Вкл/откл».

3.5. При первом запуске пароконвектомата дополнительно необходимо:

- проконтролировать направление вращения вентилятора;
 - включить режим «пар» на полчаса, для устранения посторонних запахов;
 - промыть духовку при помощи душа, протереть внутренние поверхности чистой тканью.
- 3.6. Работа пароконвектомата приостанавливается при открывании двери, но время приготовления не останавливается (таймер продолжает работать).
- 3.7. Пароконвектомат начинает снова работать, когда дверь закрыта.
- 3.8. При работе с пароконвектоматом необходимо соблюдать следующие правила безопасности:

- не включать пароконвектомат без заземления;
- не оставлять включенный пароконвектомат без присмотра;
- санитарную обработку производить только при обесточенном пароконвектомате;
- периодически проверять исправность электропроводки и заземляющего устройства пароконвектомата;
- при обнаружении неисправностей вызывать слесаря-ремонтника;
- включать пароконвектомат только после устранения неисправностей.

3.9. **Внимание!** При открытии дверки соблюдайте осторожность: сначала поверните ручку вверх до упора и приоткройте дверку; выпустите пар и (или) горячий воздух из духовки. Поверните ручку вниз до упора и откройте дверку полностью.

3.10. При открытии дверки на работающем пароконвектомате вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту.

3.11. **Внимание!** Для очистки наружной поверхности пароконвектомата не допускается применять водяную струю.

3.12. **Внимание!** Температура стекла дверки может достигать более 800С. Будьте осторожны.

3.13. **Внимание!** Во избежание разбития стекла выемку гастроемкостей производите при зафиксированной дверке. Фиксация дверки происходит при ее открытии примерно на 135°, о чем свидетельствует повышенное усилие на вращение дверки.

3.14. Категорически запрещается:

- производить чистку и устранять неисправности при работе пароконвектомата;
- работать без заземления;
- использовать пароконвектомат в пожароопасных и взрывоопасных зонах.

3.15. Во время работы соблюдать правила перемещения в производственном помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.16. Рабочее место не должно быть загромождено.

3.17. Применять средства защиты рук при переноске товаров в жесткой таре.

3.18. Своевременно убирать с пола рассыпанные (пролитые) продукты (жиры и др.).

3.19. Переносить товары только в исправной таре.

3.20. Не превышать нормы переноски тяжестей.

3.21. При переноске груза выбирать свободный, ровный и наиболее короткий путь, не перегонять впереди идущих работников (особенно в узких и тесных местах).

3.22. Санитарная очистка, ремонтные работы производить только после отключения пароконвектомата от электросети. При санитарной обработке и ремонтных работах на пусковое устройство вывесить запрещающий знак «Не включать! Работают люди!».

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При замыкании электропроводки на корпус немедленно отключить пароконвектомат от электросети и включить вновь только после устранения специалистами всех неисправностей.

4.2. В случае пожара приступить к тушению очага возгорания с помощью средств пожаротушения. При тушении использовать порошковые огнетушители.

4.3. В аварийной обстановке оповестить об опасности работников, находящихся рядом, доложить непосредственному руководителю о случившемся.

4.4. Если в процессе работы произошло загрязнение места работы жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.5. Пролитый жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым (не более чем до 50 °C) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.6. Пострадавшему при несчастном случае необходимо оказать первую доврачебную помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103 или организовать его доставку в учреждение здравоохранения, сообщить руководству о происшествии и по возможности сохранить обстановку до расследования, если это не приведет к аварии или травмированию других людей.

4.7. При обнаружении пожара или возгорания необходимо:

- прекратить работу, обесточить оборудование, вентиляцию в зоне пожара или возгорания;
- сообщить по телефону 112 в пожарную охрану и непосредственному руководителю;
- приступить к эвакуации людей;
- принять участие в тушении пожара с помощью первичных средств пожаротушения с соблюдением требований безопасности.

4.8. При поломке оборудования, аварии на рабочем месте, а также при угрозе жизни и здоровью работников, прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии. Доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.9. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, сообщить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. После окончания работы пароконвектомат необходимо отключить.

5.2. Провести осмотр пароконвектомата с целью выявления появившихся во время работы видимых дефектов. Сведения обо всех неисправностях, сбоях, имевших место во время работы доложить своему непосредственному руководителю.

5.3. Очистить пароконвектомат от загрязнений.

- перед началом очистки отключить электропитание (нажать кнопку «Вкл/Откл»);
- произвести очистку специальными жирорастворяющими средствами для очистки духовок;

— ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать для очистки едкие щелочи и концентрированные кислоты, абразивные вещества.

5.4. Производить очистку следующим образом:

- охладить пароконвектомат до 60°, удалить остатки пищи;
- обработать внутренние поверхности жирорастворяющим средством (в соответствии с инструкцией по эксплуатации жирорастворяющего средства);
- закрыть дверь на 5-10 мин;
- обработайте внутренние поверхности паром в режиме «пар» в течение 5-10 минут, отключите пароконвектомат и осторожно откройте дверь;
- **ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны при использовании очищающих средств, избегайте их попадания на кожу или в глаза;
- промыть духовку при помощи душа;
- протереть внутренние поверхности чистой тканью;
- просушить печь, включив ее на 5-10 мин. в режим конвекции;
- слить воду из парогенератора, открыв запорный кран, примерно через 4 мин запорный кран закрыть;
- отключить электропитание, закрыть краны подвода воды и приоткрыть дверь пароконвектомата.

5.5. Ежедневно 3-4 раза в зависимости от интенсивности работы ПКА в паровом режиме, проверить заполнение лотка конденсатом, стекающим с дверки. При заполнении лотка конденсатом, необходимо снять лоток. Для этого сдвинуть лоток вправо до упора и потянуть на себя. Лоток расположен под дверкой.

5.6. Внимание! Конденсат может иметь температуру воды до 80° С, будьте осторожны.

5.7. Очистка парогенератора.

5.8. Периодически (раз в месяц) следует удалять накипь от воды в парогенераторе. Для этого необходимо:

- открыть заслонку, для чего включить режим «Конвекция»; убедиться, что заслонка открыта, нажать кнопку «Вкл/Откл»;
- снять направляющие и перегородку;
- опорожнить парогенератор, открыв кран слива воды;
- закрыть кран слива воды из парогенератора;
- через открытую заслонку налить жидкость для удаления накипи;
- после выдержки (в соответствии с инструкцией по эксплуатации на жидкость для удаления накипи), включить пароконвектомат на режим «Пар» на 10 мин;
- слить воду из парогенератора, отключив пароконвектомат и открыть кран слива воды;
- несколько раз, наполняя водой и сливая воду, промыть парогенератор;
- промыть духовку при помощи душа;
- протереть внутренние поверхности духовки чистой тканью;
- просушить духовку, включив ее на 5-10 мин на режим конвекции.

5.9. ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать для очистки едкие щелочи и концентрированные кислоты.

5.10. Привести в порядок рабочее место, убрать на отведенные места хранения инвентарь и приспособления.

5.11. Передать смену.

5.12. Снять спецодежду и убрать в отведенное место.

5.13. Вымыть руки теплой водой с мылом, по возможности, принять душ.

5.14. Обо всех обнаруженных неисправностях и нарушениях, выявленных во время работы, необходимо сообщить сменщику и непосредственному руководителю.

Инструкцию разработала заместитель заведующего по хозяйственной работе (АХЧ)
Бычина Л.Е.

Инструкция составлена на 6 страницах.