

СОГЛАСОВАНО
Председатель профсоюза
ФГБОУ ВО «Гос. ИРЯ им. А.С. Пушкина»
_____ Е.Н. Чернышева
Протокол № _____
«___» _____ 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ФГБОУ ВО
«Гос. ИРЯ им. А.С. Пушкина»
_____ М.Н. Русецкая
«___» _____ 2021 г.

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда № ИОТ-пщб-032-2021
для повара ФГБОУ ВО «Гос. ИРЯ. им. А.С. Пушкина»
при работе с жарочным оборудованием

1. Общие требования

1.1. Настоящая инструкция по охране труда (далее – Инструкция) в федеральном государственном бюджетном образовательное учреждение высшего образования «Государственный институт русского языка им. А.С. Пушкина» (ФГБОУ ВО «Гос. ИРЯ им. А.С. Пушкина») (далее – Институт) разработана в целях предупреждения и профилактики травматизма на рабочем месте, обеспечения контроля над условиями и охраной труда работников Института.

1.2. Инструкция составлена в соответствии:

1.2.1. С разделом X «Охрана труда» Трудового кодекса РФ от 30.12.2001 № 197-ФЗ;

1.2.2. С Методическими рекомендациями по разработке инструкций по охране труда, утвержденными Минтрудом РФ 13.05.2004;

1.2.3. С Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 N 60833).

1.2.4. С Правилами по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции, утвержденными приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 декабря 2020 г. №866н.

1.3. К работе с жарочным оборудованием допускаются работники, имеющие специальное профессиональное образование, Личную медицинскую книжку оформленную в соответствии с Приказом Роспотребнадзора от 20.05.2005 N 402 (ред. от 02.06.2016)"О личной медицинской книжке и санитарном паспорте", не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья, прошедшие вводный инструктаж по охране труда и первичный инструктаж на рабочем месте.

1.4. Для работы с жарочным оборудованием работнику должна быть присвоена I группа по электробезопасности. Присвоение I группы по электробезопасности, с периодичностью не реже 1 раза в год, проводит специалист из числа электротехнического персонала Института.

1.5. В период работы работник обязан проходить:

1.5.1. Инструктажи по безопасности труда и пожарной безопасности на рабочем месте не реже одного раза в полгода;

1.5.2. Профессиональную переподготовку и аттестацию 1 раз в 2 года;

1.5.3. Периодический медицинский осмотр в соответствии с требованиями Роспотребнадзора и здравоохранения.

1.6. При работе с жарочным оборудованием работник обязан соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, режимы труда и отдыха.

1.7. При работе с жарочным оборудованием возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:

1.7.1. Повышенная температура поверхностей жарочного оборудования и сырья;

1.7.2. Повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;

1.7.3. Повышенный уровень шума;

1.7.4. Повышенный уровень вибрации;

1.7.5. Недостаточная освещенность рабочей зоны.

1.8. При работе с жарочным оборудованием работник должен быть обеспечен спецодеждой и средствами индивидуальной защиты: костюм х/б (куртка и брюки), фартук из полимерных материалов с нагрудником, нарукавники, колпак (косынка).

1.9. Место установки жарочного оборудования должно обеспечивать безопасность и удобство при эксплуатации. Жарочное оборудование должно быть заземлено и полностью укомплектовано.

1.10. Пищеблок должен быть оборудован вытяжной вентиляцией установленной непосредственно над жарочным оборудованием.

1.11. При эксплуатации жарочного оборудования работник обязан соблюдать требования охраны труда, изложенные в настоящей инструкции по охране труда. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Работнику необходимо:

2.1.1. Оставить в гардеробной личные вещи и одежду;

2.1.2. Надеть чистую специальную одежду;

2.1.3. Пройти внешний осмотр открытых поверхностей тела на наличие (отсутствие) гнойничковых заболеваний.

2.2. Проверить внешним осмотром:

2.2.1. Достаточность освещения рабочей зоны;

2.2.2. Отсутствие свисающих проводов и оголенных концов электропроводки;

2.2.3. Исправность пускового устройства и вытяжной вентиляции;

2.2.4. Надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;

2.2.5. Наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствия обрывов, прочность контакта между металлическими нетокведущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;

2.2.6. Исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

2.3. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках, - сообщить должностному лицу, ответственному за обеспечение требований охраны труда в комбинате питания и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Во время работы жарочного оборудования работник обязан:

3.1.1. Соблюдать требования безопасности, изложенные в инструкции завода – изготовителя по эксплуатации жарочного оборудования;

3.1.2. Не прикасаться к открытым и не огражденным токоведущим частям электрооборудования, оголенным проводам с поврежденной изоляцией;

3.1.3. Включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп».

3.2. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления.

3.3. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и посуды (использовать сухие полотенца и прихватки).

3.4. Заливать жир в жарочную ванну жаровни или сковороды до включения нагрева. Не допускать попадания влаги в горячий жир. Добавлять жир в жарочную ванну следует тонкой струей. Предварительно жир должен быть прогрет при $t=(170 - 180^{\circ} \text{C})$ до тех пор, пока из него не прекратится выделение пузырьков пара.

3.5. При работе жарочного оборудования следить за тем, чтобы тэны были полностью закрыты теплоносителем во избежание нагрева его поверхностного слоя до температуры воспламенения.

3.6. Своевременно выключать жарочное оборудование или переводить его на меньшую мощность.

3.7. Немедленно отключать жарочное оборудование при появлении дыма от жира или электропроводки.

3.8. При работе не допускается:

3.8.1. Включать нагрев при отсутствии жира в жарочной чаше сковороды, с неисправным датчиком реле температуры и др.;

3.8.2. Опрокидывать сковороду до отключения ее от электрической сети;

3.8.3. Оставлять включенными сковороды после окончания процесса жарения;

3.8.4. Сливать из жарочных ванн жир в горячем состоянии;

3.8.5. Охлаждать водой жарочную поверхность используемого аппарата;

3.8.6. Оставлять без надзора работающее жарочное оборудование.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. В случае возникновения аварийной ситуации или неисправности жарочного оборудования, а также нарушении защитного заземления его корпуса (бьет током) необходимо обесточить оборудование (отключить от электрической сети).

4.2. При возникновении пожара или возгорании жира в жарочном оборудовании необходимо:

4.2.1. Прекратить его нагрев, накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения. Запрещается заливать горящий жир водой.

4.2.2. Использовать пищевую соду при небольших объемах возгорания (засыпать содой).

4.2.3. Немедленно сообщить о происшествии непосредственному руководителю и на пост охраны и при необходимости вызвать пожарную службу по городскому номеру – 101; по мобильному – 112, при этом назвать адрес, место возникновения пожара, сообщить свою фамилию;

4.2.4. Принять посильные меры к эвакуации людей и тушению очага возгорания.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жиром или просыпанными сыпучими продуктами (мукой, сахаром и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитый на пол жир срочно удалить с помощью ветоши или другим жиропоглощающим материалом. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до +50 градусов С) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Использованную ветошь убрать в металлический мусорный контейнер (ящик) с плотно закрывающейся крышкой.

4.5. При несчастном случае:

4.5.1. Немедленно освободить пострадавшего от воздействия травмирующего фактора, организовать первую помощь и при необходимости доставить его в медицинское учреждение;

4.5.2. Принять меры к предотвращению развития аварийной или иной чрезвычайной ситуации;

4.5.3. Сообщить о травме непосредственному руководителю комбината питания, руководителю Института и в отдел по охране труда;

4.5.4. Сохранить до начала расследования несчастного случая обстановку, какой она была на момент происшествия, если это не угрожает жизни и здоровью других лиц и не ведет к катастрофе, аварии или возникновению иных чрезвычайных обстоятельств, а в случае невозможности ее сохранения – зафиксировать сложившуюся обстановку (составить схемы, сделать фотографии).

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Обесточить жарочное оборудование при помощи рубильника или устройства его заменяющего.

5.2. После остывания жарочного оборудования слить жир.

5.3. Пригоревшие к поду частички продуктов удалить деревянным скребком.

5.4. Вымыть чашу горячей водой, оставить открытой для просушки, а затем смазать тампоном, смоченным в жире и закрыть крышкой.

5.5. По окончании рабочей смены снять рабочую спецодежду и убрать ее в предназначенное для хранения место.

5.6. Вымыть лицо и руки теплой водой с мылом.

5.7. Обо всех неисправностях сообщить непосредственному руководителю комбината питания.

РАЗРАБОТАНО

Заместитель директора комбината питания
ФГБОУ ВО «Гос. ИРЯ. им. А.С. Пушкина»

С.А. Болотина

СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела по охране труда
ФГБОУ ВО «Гос. ИРЯ. им. А.С. Пушкина»

Г.С. Маслова

Главный специалист по охране труда
ФГБОУ ВО «Гос. ИРЯ. им. А.С. Пушкина»

С.Д. Попов