

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома
МБОУ Школы-интерната г. Моздока

/ И. В. Соколова /

протокол № 6 от « 28 » 03 20 22 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор

МБОУ Школы-интерната г. Моздока

/ И. В. Гречаная /

Приказ № 100 от « 28 » 03 20 22 г.

ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПИЩЕВАРОЧНЫХ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ КОТЛОВ
ИОТ 159-2021

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 ГОИ 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, медицинскому работнику или ответственному лицу общеобразовательной организации (заведующему производством (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 производством (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 оснащенность рабочего места требуемым для работы инвентарем, приспособлениями. Проверить оборудование на устойчивость, прочность креплений.

2.4. Провести осмотр:

- на достаточность освещенности рабочей зоны;
- на отсутствие свободно свисающих и оголенных концов электрической проводки;
- на исправность розетки, кабеля (шнура) электрического питания, вилки;

- на надежность закрытия всех ток несущих и пусковых устройств котла;
- на наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта);
- на отсутствие лишних предметов около пищеварочного котла;
- на исправное состояние инвентаря, приспособлений.

2.5. Проверить исправность и наличие:

- отражателя на клапане-турбине;
- наливной воронки с краном;
- манометра;
- предохранительного клапана-турбинки;
- станции управления;
- сигнальных ламп;
- диэлектрического резинового ковра в зоне обслуживания пищеварочного электрического котла.

2.6. Перед включением в работу:

- открыть крышку котла и проверить чистоту варочного сосуда, наличие фильтра в сливном отверстии и отражателя на клапане крышки, а также наличие воды в парогенераторе, открыв пробно-спускной кран;
- нажатием на рукоятку рычага произвести "подрыв" предохранительного клапана (смещение его относительно седла);
- после загрузки продуктов и заливки воды в варочный сосуд проверить работу клапана на крышке, провернув его ручку 2-3 раза вокруг оси;
- затянуть в два приема накидные рычаги герметизированной крышки котла: сначала до соприкосновения с крышкой, затем до отказа.

2.7. Проверить исправную работу механизма опрокидывания котла поворотом маховика.

2.8. Установить рукоятку предохранительного клапана в положение «стрелка вверх».

2.9. Проверить наличие воды в пароводяной рубашке (парогенераторе), открыв пробно-спускной кран. Если вода отсутствует, долить ее через воронку до появления из крана и закрыть пробно-спускной кран.

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

2.11. Если были обнаружены неисправности в оборудовании пищеварочного котла, работник обязан немедленно сообщить заведующему производством (шеф-повару) и к работе не приступать до их устранения.

3. Требования по охране труда при выполнении работы

3.1. После загрузки продуктами пищевого электрического котла крышку необходимо равномерно прижать накидными рычагами и проверить легкость подъема клапана-турбинки, приподняв его за шайбу вверх и опустив.

3.2. Включить котел, повернув ручку переключателя в требуемый режим работы.

3.3. Когда появилась устойчивая струя пара из предохранительного клапана, нужно повернуть его рукоятку в положение «стрелка вниз».

3.4. 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.

3.5. Открывать герметически закрытую крышку не раньше, чем через 5 мин. после прекращения подачи тепла (отключения его от сети) в следующей последовательности:

- повернуть ручку клапана по часовой стрелке (поднять деревянным стержнем за кольцо клапан-турбинку) и выпустить избыточный пар;
- ослабить (отвинтить) накладные рычаги: сначала задние, затем средние и передние (завинчивать наоборот: сначала передние, затем средние и задние);
- при подъеме крышки котла соблюдать осторожность, чтобы не получить ожоги рук и лица паром. Опрокидывание варочного котла производить плавно, без рывков.

3.6. Закрывать крышку котла следует всеми накладными рычагами (при этом необходимо их равномерно прижимать).

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

3.8. Варочный сосуд опрокидывающегося котла заполнять так, чтобы уровень жидкости был на 10-15 см ниже верхней кромки.

3.9. Правильно установить пределы регулирования давления в пароводяной рубашке котла электроконтактным манометром.

3.10. Следить за показаниями манометра, включенного котла, не допускать превышения давления в пароводяной рубашке выше 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;
- включать и выключать котел только сухими руками.

3.14. Запрещается:

- работа котла впустую, без загрузки;
- оставлять включенный котел без присмотра.
- выполнение резких движений рядом с пищеварочным котлом;
- опираться на пищеварочный электрический котел.

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

