


**Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ленинградская школа № 14 для детей с ограниченными возможностями здоровья»**

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профкома

 К.Р. Перовская

Протокол №46 от «29» августа 2022г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор школы № 14

 Г. А. Шевцова

Приказ №153-ОД от 29.08.2022г.



№3.62.

**Инструкция
по охране труда при эксплуатации пароконвектомата**

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда при эксплуатации пароконвектомата 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", правил по эксплуатации пароконвектомата.

1.2. К самостоятельной работе с пароконвектоматом допускаются лица, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда, которые 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.

1.3. Работники должны соблюдать данную инструкцию по охране труда при работе с пароконвектоматом на пищеблоке (кухне), правила внутреннего трудового распорядка, установленный режим труда и отдыха в организации, свою должностную инструкцию.

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

- электрическим током при отсутствии заземления;
- поражение электрическим током при поврежденном электроприборе или кабеля питания;
- ожоги водой, сливающейся из сливной выводящей трубы (90 градусов по Цельсию);
- ожоги паром.

1.5. На рабочем месте должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств оказания первой помощи при травмах.

1.6. Работники должны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан сообщить об этом непосредственно заведующему производством (шеф-повару).

1.8. В процессе работы соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9. Работник, допустивший невыполнение или нарушение данной инструкции по охране труда при работе с пароконвектоматом, привлекается к ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы работнику необходимо надеть санитарную одежду и обувь. Санитарную одежду застегнуть на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, волосы убрать под колпак (шапочку, косынку). Не допускается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды стеклянные, острые и бьющиеся предметы.

2.2. Рекомендуется устанавливать пароконвектомат в хорошо вентилируемом помещении на расстоянии на менее 10 см от стены. Размещение задней стенки должно обеспечить легкий доступ для подключения к энергосети, а также подвод воды и слив в канализацию.

2.3. Запрещено устанавливать сильно нагревающееся оборудование (например, плиты-гриль, фритюрницы и т.д.) рядом с пароконвектоматом.

2.4. Необходимо поместить механический фильтр и кран-вентиль между водопроводом и оборудованием.

2.5. Сливную выводящую трубу сзади печи необходимо подсоединить к открытому канализационному сливу. Сливная труба должна заходить на 20 см на канализационное отверстие, чтобы позволить стекать жидкости.

2.6. При установке настольных моделей на стандартную подставку или, соответственно, шкаф-подставку, выпущенную производителем пароконвектомата, максимальная рабочая высота верхнего уровня загрузки составляет 1600 мм.

2.7. Неправильная установка и подключение аппарата, ошибки при его эксплуатации, техническом обслуживании или очистке, а также внесение изменений в конструкцию аппарата могут привести к повреждению оборудования и к травмированию или смерти персонала.

2.8. Пароконвектомат необходимо подключать к электрической сети, имеющей защитное заземление.

2.9. Прежде чем пользоваться аппаратом для приготовления блюд, следует убедиться, что в рабочей камере нет остатков таблеток очистителя и промывочного средства.

2.10. Следует проводить проверку перед включением аппарата: ежедневную

- заслонку воздухопровода заблокировать сверху и снизу;
- навесную раму или раму с направляющими зафиксировать в рабочей камере согласно инструкции.

2.11. Перед началом работы подсоединить гибкий шланг для слива воды в канализацию. Клапан соленоидный 4 подключается к водопроводной сети с холодной водой. Подсоединить шланг с внутренним диаметром 10 мм к трубке слива на поддоне двери, слив обеспечить в канализацию.

2.12. При использовании пароконвектомата управление осуществляется при помощи цифровой панели управления:

- включить/выключить;
- этапы приготовления пищи;
- установка времени приготовления;
- освещение;
- установка основной температуры;
- установка температуры термощупа;
- установка скорости движения;
- установка регулировки выхода пара из камеры;
- установка языка – дата/время.

2.13. Медленно открыть дверцу пароконвектомата. При открывании дверцы нагреватель и вентилятор автоматически выключаются. Включается встроенный тормоз крыльчатки вентилятора. После этого крыльчатка в течение короткого времени продолжает вращаться. Запрещено дотрагиваться до крыльчатки.

2.14. При температурах ниже +5°C необходимо перед включением разогреть рабочую камеру до комнатной температуры (> + 5°C).

2.15. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки сообщить заведующему производством (шеф-повару) и приступить к работе только после их полного устранения.

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. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инвентарь, приспособления и средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. 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.

3.5. Содержать полы на путях следования в чистоте, требовать своевременной уборки с пола рассыпанных (разлитых) отходов, жиров, жидкостей и др.

3.6. Запрещено касаться горячих поверхностей пароконвектомата. Следует использовать прихватки при снятии крышки или работе с горячими контейнерами во избежание паровых ожогов.

3.7. Запрещено хранить и использовать горючие газы или жидкости вблизи от пароконвектомата.

3.8. Работнику следует вести программу приготовления: установить время приготовления, температуру, скорость мотора, процент пара/время выхода дымового газа при открытии, температура щупа для мяса – нажать ЗАПУСК.

3.9. Если гастроемкости наполнены жидкостью или продуктом, который становится жидким в процессе приготовления, то их разрешается устанавливать на тех уровнях, где работник может видеть содержимое загруженной емкости, но не выше.

3.10. Необходимо следить за тем, чтобы рама с направляющими была соответствующим образом зафиксирована. Следует избегать ожогов из-за горячего пара.

3.11. Если аппарат остается включенным более 20 минут и не активирован ни рабочий режим, ни программа CleanJet, то автоматически включается устройство экономии энергии и на дисплее отображается только текущее время и дата.

3.12. При эксплуатации газового пароконвектомата:

- если пароконвектомат установлен под вытяжным зонтом, то последний должен быть включен во время эксплуатации пароконвектомата;
- не кладите никакие предметы на дымовые трубы пароконвектомата;
- пароконвектомат можно эксплуатировать только в помещениях, где нет сильного потока воздуха.

3.13. При открывании дверцы нагреватель и вентилятор автоматически выключаются. Включается встроенный тормоз крыльчатки вентилятора. После этого крыльчатка в течение короткого времени продолжает вращаться. Запрещено дотрагиваться до крыльчатки.

3.14. Емкости или решетки можно устанавливать только в том случае, если навесная рама соответствующим образом зафиксирована или, соответственно, рама с направляющими задвинута до упора и заблокирована, а защелки закрыты.

3.15. При снятии навесной рамы пароконвектомата навесную раму слегка приподнять и вынуть из переднего фиксатора. Повернуть навесную раму к центру рабочей камеры. Приподнять навесную раму и вынуть из фиксаторов. Навешивание рамы производится в обратной последовательности.

3.16. Работа с рамой с направляющими, тележкой-кассетой для тарелок и транспортировочной тележкой для настольных моделей:

- вынуть навесную раму;
- положить направляющие на дно пароконвектомата и зафиксировать их;
- вкатить раму с направляющими или тележку-кассету для тарелок;
- задвинуть раму с направляющими или тележку-кассету до упора и зафиксировать с помощью специального блокирующего устройства;
- транспортировочная тележка должна быть соответствующим образом зафиксирована с помощью держателя на пароконвектомате;
- разблокировать и выкатить раму с направляющими или тележку-кассету для тарелок;
- при транспортировке рамы с направляющими или тележки-кассеты на транспортировочной тележке следить за тем, чтобы они были зафиксированы в специальном транспортировочном креплении;
- во избежание опасности ошпаривания емкости с жидкостью должны быть плотно закрыты, чтобы жидкость не перелилась через край.

3.17. При работе с тележкой-кассетой для тарелок температурный зонд всегда следует устанавливать в керамическую трубку.

3.18. Перед выгрузкой тележки-кассеты необходимо вынуть температурный зонд и закрепить его на направляющей.

3.19. Следует закрыть фиксаторы гастроемкостей на раме с направляющими. Рамы с направляющими, тележки-кассеты для тарелок, транспортировочные тележки и аппараты на колесах могут опрокинуться на неровной поверхности или при перевозке через порог.

3.20. При появлении на дисплее при включении сообщения "нехватка воды" следует понимать, что парогенератор еще не заполнен водой. После заправки сообщение автоматически гаснет. Если сообщение не исчезает, следует проверить, открыт ли водопроводный кран и пропускает ли фильтр воду в точке подачи воды (магнитный клапан).

3.21. Термозонд и вспомогательное позиционирующее устройство для него могут быть горячими. Необходимо использовать кухонные рукавицы. Перед использованием охладить термозонд с помощью ручного душа.

3.22. Запрещено оставлять термозонд вне рабочей камеры.

3.23. Перед разгрузкой рабочей камеры следует вынуть термозонд из продукта.

3.24. Для охлаждения рабочей камеры следует использовать функцию Cool Down. Если активирована функция Cool Down, то вентилятор работает при открытой двери!

3.25. Включать функцию Cool Down следует, только заблокировав соответствующим образом заслонку воздуховода. Запрещено дотрагиваться до крыльчатки.

3.26. Аппарат нельзя охлаждать при помощи холодной воды.

3.27. Для использования ручного душа следует:

- вытянуть душевой шланг;
- нажав на кнопку ручного душа, можно выбрать одну из двух ступеней дозирования воды;
- ручной душ оборудован устройством автоматической смотки шланга;
- следует убедиться, что после использования ручного душа шланг полностью смотан;
- запрещено вытягивать душевой шланг дальше предельной метки.

- 3.28. Следует быть внимательным и осторожным при использовании ручного душа, так как душирующее устройство и вода, поступающая из душа, могут быть горячими.
- 3.29. При длительных перерывах в работе (например, на ночь) необходимо оставлять дверцу аппарата немного приоткрытой.

4. Требования охраны труда 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 производством (шеф-повара), при отсутствии – иное должностное лицо.
- 4.2. При возникновении какой-либо неисправности в работе пароконвектомата, а также при нарушении защитного заземления его корпуса, изоляции кабеля питания работу следует немедленно прекратить и отключить электроприбор от электросети. Сообщить о неисправности заведующему производством (шеф-повару). Работу разрешается возобновить только после устранения всех неисправностей.
- 4.3. В случае возникновения возгорания электрооборудования пароконвектомата следует немедленно отключить ее от электрической сети, эвакуировать людей из помещения и приступить к ликвидации очага возгорания с помощью огнетушителя. При дальнейшем распространении огня вызвать пожарную службу по телефону 101 и сообщить о случившемся руководителю.
- 4.4. При получении травмы необходимо экстренно оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение. Проинформировать о случившемся заведующего производством (шеф-повара).
- 4.5. В случае поражения электрическим током следует незамедлительно отключить пароконвектомат от электрической сети и оказать пострадавшему первую помощь. При отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса, необходимо сделать ему искусственное дыхание и провести непрямой массаж сердца, вызвать «скорую медицинскую помощь» или организовать его транспортировку в ближайшее медицинское учреждение. Сообщить о случившемся заведующему производством (шеф-повару).

5. Требования охраны труда по окончании работы

- 5.1. Завершая работу, следует очистить от загрязнений санитарную одежду и средства индивидуальной защиты и поместить в установленные для хранения места, при необходимости сдать в стирку или ремонт.
- 5.2. Работнику следует производить очистку оборудования в специальной защитной одежде, перчатках, очках.
- 5.3. При проведении очистки (за исключением очистки в режиме CleanJet), контрольных проверок, работ по техобслуживанию и ремонту пароконвектомата необходимо отключить от системы энергоснабжения.
- 5.4. Перед пуском очистки CleanJet нужно установить навесные рамы или раму с направляющими в рабочую камеру в соответствии с предписаниями.
- 5.5. Запрещено проводить очистку пароконвектомата с помощью мойки высокого давления.
- 5.6. Запрещено обрабатывать пароконвектомат кислотами и подвергать воздействию кислотных паров, так как это приводит к повреждению пассивного слоя хромоникелевой стали и к возможному изменению окраски аппарата.
- 5.7. Таблетки, используемые как средство очистки и окончательной промывки, брать только в защитных перчатках, так как существует опасность химического ожога!

5.8. Запрещено открывать дверцу рабочей камеры во время процесса очистки - возможен случайный выход химических средств очистки и горячих испарений опасность ожога горячей жидкостью или паром!

5.9. Очистительные и промывочные таблетки запрещено класть в рабочую камеру!

5.10. По завершении процесса очистки CleanJet проверить, нет ли в рабочей камере остатков очистителя или промывочного средства.

5.11. Остатки очистителя и промывочного средства тщательно смыть ручным душем.

5.12. При ручной чистке:

- обязательно использовать специальную защитную одежду, перчатки, очки и маску;
- следует использовать ручной пистолет-распылитель;
- запрещено оставлять неиспользуемые емкости под давлением;
- следует соблюдать указания по безопасности, приведенные на пульверизаторе и на канистре с очистителем;
- следует обратить внимание на то, что перед началом очистки заслонку воздуховода и навесную раму необходимо должным образом установить и заблокировать.

5.13. По окончании всех работ следует вымыть руки и лицо с мылом или аналогичными по действию смывающими средствами.

5.14. Обо всех недостатках, выявленных во время работы, и принятых мерах по их устранению работник должен сообщить заведующему производством (шеф-повару) пищеблока.

Инструкцию по охране труда разработал:

Заместитель директора по БОП

Черкасова Е.В.

С настоящей инструкцией ознакомлен (а).

Один экземпляр получил (а) на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.

« ___ » _____ 20__ г. _____

С настоящей инструкцией ознакомлен (а).

Один экземпляр получил (а) на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.

« ___ » _____ 20__ г. _____

С настоящей инструкцией ознакомлен (а).

Один экземпляр получил (а) на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.

« ___ » _____ 20__ г. _____

С настоящей инструкцией ознакомлен (а).

Один экземпляр получил (а) на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.

« ___ » _____ 20__ г. _____

С настоящей инструкцией ознакомлен (а).

Один экземпляр получил (а) на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.

« ___ » _____ 20__ г. _____

С настоящей инструкцией ознакомлен (а).

Один экземпляр получил (а) на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.

« ___ » _____ 20__ г. _____

С настоящей инструкцией ознакомлен (а).

Один экземпляр получил (а) на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.

« ___ » _____ 20__ г. _____

С настоящей инструкцией ознакомлен (а).

Один экземпляр получил (а) на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.

« » 20 г.
