
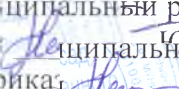
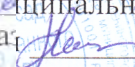
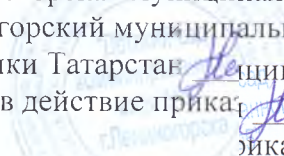


**СОГЛАСОВАНО:**

председатель профсоюза

 Н.Н.Микулова  
протокол №1 от 19.01.2015 г.**УТВЕРЖДАЮ:**

заведующий муниципального бюджетного  
дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад комбинированного вида №5»  
г. Лениногорска» муниципального образования  
«Лениногорский муниципальный район»  
Республики Татарстан  Ю.Н.Илюхина  
Введено в действие приказом  9.01.2015 №7-ОД  
приказом

**Инструкция  
(№ 6)****по охране труда при работе с электроплитой****1. Общие требования безопасности**

1.1. К работе с кухонной электроплитой допускаются лица, достигшие 18-летнего возраста, прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по охране труда.

1.2. Опасные производственные факторы:

- термические ожоги при касании руками нагретой электроплиты, а также горячей жидкостью или паром;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса электроплиты и отсутствии диэлектрического коврика.

1.3. При работе с кухонной электроплитой используется специальная одежда: халат, передник хлопчатобумажный и косынка или колпак, а также средства индивидуальной защиты: диэлектрический коврик.

1.4. При работе с кухонной электроплитой пищеблок должен быть обеспечен углекислотным или порошковым огнетушителем, а также аптечкой с необходимым набором медикаментов, перевязочных и противоожоговых средств.

**2. Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под колпак, убедиться в наличии на полу около кухонной электроплиты диэлектрических ковров.

2.2. Проверить наличие и целостность ручек пакетных переключений, а также надежность подсоединения защитного заземления к корпусу электроплиты.

2.3. Включить вытяжную вентиляцию и убедиться в ее нормальном функционировании.

**3. Требования безопасности во время работы**

3.1. Встать на диэлектрический коврик и включить кухонную электроплиту, убедиться в нормальной работе нагревательных элементов.

3.2. Для приготовления пищи использовать эмалированную посуду или посуду из нержавеющей стали. Не рекомендуется использовать алюминиевую посуду. Не использовать эмалированную посуду со сколами эмали.

3.3. Кастрюли, баки заполнять жидкостью не более 2/3 их объема, чтобы при закипании жидкость не выплескивалась и не заливала электроплиту.

- 3.4. Крышки горячей посуды брать полотенцем или использовать прихватки и открывать от себя, чтобы не получить ожоги паром.
- 3.5. При снятии посуды с горячей жидкостью соблюдать осторожность, брать ее за ручки, используя полотенце или прихватки. Баки емкостью более 10 литров снимать с электроплиты и ставить на нее вдвоем.
- 3.6. Для предотвращения ожогов рук при перемешивании горячей жидкости в посуде использовать ложки, половники с длинными ручками.
- 3.7. Сковородки ставить и снимать с кухонной электроплиты с помощью сковородников.

#### **4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

- 4.1. При возникновении неисправности в работе с кухонной электроплитой, а также нарушении защитного заземления ее корпуса, работу прекратить и выключить кухонную электроплиту. Работу возобновить после устранения неисправности.
- 4.2. При коротком замыкании и загорании электрооборудования кухонной электроплиты, немедленно выключить ее и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя.
- 4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

#### **5. Требования безопасности по окончании работы**

- 5.1. Выключить кухонную электроплиту, и после ее остывания вымыть ее горячей водой.
- 5.2. Выключить вытяжную вентиляцию.
- 5.3. Снять спецодежду и принять душ или тщательно вымыть лицо и руки с мылом.

Инструкцию разработал:

Заместитель заведующей по АХЧ:



Микулова Н.Н.