

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ЕКАТЕРИНБУРГА  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ - ДЕТСКИЙ САД № 326

МАДОУ - детский сад № 326

620073, г. Екатеринбург, ул. Крестинского, 39 а, тел: +7(343) 218-35-08

эл. адрес: [mdou326@eduekb.ru](mailto:mdou326@eduekb.ru), сайт: <https://326.tvoysadik.ru>

**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель ПК

МАДОУ - детского сада № 326

 Мусихина О.В.

Протокол № 2

от 26.12.2022 г.

**УТВЕРЖДЕНО:**

Заведующий

МАДОУ - детского сада № 326

 И.А. Новикова

Приказ № 299

от 26.12.2022 г.



**СОГЛАСОВАНО:**

Общим собранием работников

МАДОУ - детского сада № 326

Протокол № 3 от 26.12.2022г.

**Инструкция по охране труда  
при работе с кухонной электроплитой  
в МАДОУ- детском саду № 326  
ИОТ № 40 - 2023**

Введено с 01.01.2023г.

## **1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА**

- 1.1. К самостоятельной работе с кухонной электроплитой допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
- 1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.
- 1.3. При работе с кухонной электроплитой возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:
  - 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.
- 1.4. При работе с кухонной электроплитой должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный и косынка или колпак, диэлектрический коврик.
- 1.5. Пищеблок должен быть оборудован эффективной приточно-вытяжной вентиляцией с вытяжным зонтом над электроплитой.
- 1.6. На пищеблоке должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.
- 1.7. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. Пищеблок должен быть обеспечен первичными средствами пожаротушения: огнетушителем углекислотным или порошковым.
- 1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить администрации учреждения. При неисправности кухонной электроплиты прекратить работу и сообщить об этом администрации учреждения.
- 1.9. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной и коллективной защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.
- 1.10. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, 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, волосы заправить под косынку или колпак. Убедиться в наличии на полу около кухонной электроплиты диэлектрических ковриков.
- 2.2. Проверить наличие и целостность ручек пакетных переключателей электроплиты, а также надежность подсоединения защитного заземления к ее корпусу.
- 2.3. Включить вытяжную вентиляцию и убедиться в нормальном ее функционировании.

### **3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА 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 пользоваться эмалированной посудой со сколами эмали.
- 3.3. Кастрюли, баки заполнять жидкостью не более 3/4 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 с электроплиты соблюдать особую осторожность, брать ее за ручки, используя полотенце или прихватки. Баки емкостью более 10 л 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 ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**


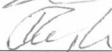


- 4.1. При возникновении неисправности в работе кухонной электроплиты, а также нарушении защитного заземления ее корпуса работу прекратить и выключить кухонную электроплиту. Работу возобновить после устранения неисправности.
- 4.2. При коротком замыкании и загорании электрооборудования кухонной электроплиты немедленно выключить ее и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя.
- 4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации учреждения.
- 4.4. При поражении электрическим током немедленно отключить электроплиту от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить его в ближайшее лечебное учреждение.

### **5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ**

- 5.1. Выключить кухонную электроплиту и после ее остывания вымыть горячей водой.
- 5.2. Провести влажную уборку пищеблока и выключить вытяжную вентиляцию.
- 5.3. Снять спецодежду и тщательно вымыть лицо и руки с мылом.

**Лист ознакомления**

С инструкцией по охране труда при эксплуатации стиральной машины, утвержденной 26.12.2022. заведующим МАДОУ- детского сада № 326, ознакомлен(а):

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Дата	Подпись
1	Онигин ЭН	шеф повар	19.06.23	
2	Гадраева КБ	повар	19.06.23	
3	Хотеевская СВ	н/п	19.06.23	
4	Василькина	н/п	19.06.23	
5	Байкина Л.М	пом./пов	01.09.25	