

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, сайт: <https://326.tvoyasadik.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 пароконвектоматом в
МАДОУ- детском саду № 326
ИОТ № 44 - 2023**

Введено с 01.01.2023

Екатеринбург, 2022 г.

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. К работе на пароварочном конвективном аппарате электрическом кухонном (далее - пароконвектомат) допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие:

- медицинский осмотр при поступлении на работу и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья;
- стажировку на рабочем месте (от 2 до 14 смен). Продолжительность стажировки определять исходя из знаний, умений и навыков работника, которому назначается стажировка;
- проверку теоретических и приобретенных практических знаний технологического процесса и получившие допуск к самостоятельной работе на пароконвектомате.

1.2. Работники обязаны знать и соблюдать правила по охране труда, производственной санитарии, пожарной безопасности, электробезопасности, действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. Во время работы работники проходят:

- обучение безопасным методам труда;
- периодическую проверку знаний по безопасным методам труда – 1 раз в год;
- повторный инструктаж по охране труда на рабочем месте – не реже 1 раза в 6 месяцев;
- периодические медицинские осмотры;
- ежесменный допуск к работе.

1.4. Во время работы на работника могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса на пароконвектомате и отсутствии диэлектрического коврика;
- термические ожоги;
- микроклимат производственного помещения;
- повышенная или пониженная температура воздуха рабочей зоны;
- недостаточность освещенности рабочего места;
- острые кромки, заусенцы, шероховатости на поверхности оборудования;
- скользкий пол;
- физические перегрузки.

1.5. Для защиты от вредных и опасных производственных факторов работники должны быть обеспечены средствами индивидуальной защиты в соответствии с «Правилами обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» и «Перечнем профессий и должностей работников, имеющих право на обеспечение специальной одеждой, обувью и другими средствами индивидуальной защиты, а также моющими и обезвреживающими средствами». Выдаваемые средства индивидуальной защиты должны быть сертифицированы, соответствовать характеру и условиям работы, обеспечивать безопасность труда.

1.6. В процессе работы работники обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и правила пользования ими.

1.7. Работники должны уметь оказывать первую доврачебную медицинскую помощь пострадавшему.

1.8. Работники организации обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять её по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщить непосредственному руководителю и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

1.9. Обо всех нарушениях требований охраны труда, о неисправностях или поломке пароконвектомата, необходимо извещать своего непосредственного руководителя.

1.10. Работник должен извещать своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, а также о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.11. Работники, допустившие невыполнение или нарушение данной инструкции, 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, спецобувь установленного образца. Специальную (санитарную) одежду надеть так, чтобы не было свисающих концов одежды, убрать волосы под головной убор.

2.2. Запрещается застегивать санитарную одежду булавками, иголками, хранить в карманах халатов папиросы, булавки, деньги и другие вещи, а также носить на рабочем месте бусы, серьги, клипсы, броши, кольца и другие украшения. В карманах санитарной одежды может храниться только аккуратно подрубленный носовой платок.

2.3. Получить допуск о состоянии здоровья у медицинской сестры (расписаться в «Журнале результатов медицинских осмотров»).

2.4. Получить наряд-задание на выполнение работ, пройти инструктаж на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ.

2.5. Принять санитарное состояние рабочего места по смене.

2.6. Проверить целостность электрических кабелей и исправность заземляющего провода.

2.7. Подготовить рабочую зону для безопасной работы:

- убедиться в наличии на полу около пароконвектомата диэлектрического коврика;
- проверить состояние пола, на пути перемещения (полы должны быть сухими и не скользкими);
- проходы к рабочему месту должны быть свободными.

2.8. При внешнем осмотре проконтролировать следующие параметры:

- достаточность освещения производственного помещения;
- наличие всех защитных устройств;
- отсутствие видимых следов неисправности пароконвектомата;
- проверить исправность вытяжной вентиляционной системы производственного помещения.

2.9. Перед началом работы на пароконвектомате необходимо:

- убедиться, что запорный кран парогенератора закрыт;
- убедиться, что перегородка духовки и направляющие надежно закреплены. Снятие направляющих и перегородки осуществляется следующим образом: приподнимите

направляющие вверх, отодвиньте их от стенок духовки, опустите вниз, затем движением на себя выньте направляющие из духовки. Установка в обратном порядке;

- открыть краны подвода воды к пароконвектомату;
- включить электропитание.

2.10. При обнаружении какой-либо неисправности пароконвектомата, сообщить об этом непосредственному руководителю. Приступать к работе только после устранения неисправностей.

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. Работать только на исправном пароконвектомате. Инструмент, приспособления, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Порядок работы на пароконвектомате:

- Откройте краны подвода воды к пароконвектомату.
- Включите электропитание.
- Нажмите на панели управления кнопку «Вкл/откл». После прохождения внутреннего теста на панели воспроизведутся параметры последнего примененного режима приготовления.
- При необходимости измените параметры приготовления. Выберите режим приготовления, для чего в окне «Режимы» нажмите соответствующую кнопку.
- Выберите требуемую температуру в рабочей камере. Нажмите кнопку «Выбор параметров» в окне «Температура в камере», при этом замигает индикатор заданного значения. Кнопками «Больше/меньше» установите требуемую температуру. Повторно нажмите кнопку «Выбор параметров», индикатор заданного значения перестанет мигать, значения параметра заносятся в память пароконвектомата. Значение максимальной температуры для каждого режима указаны в окне «Режимы».
- Выберите требуемую функцию: внутреннюю температуру продукта («Температура шупа») или «Таймер». Для выбора функции необходимо нажать кнопку «Выбор параметра» в соответствующем окне «Температура шупа или «Таймер». В результате включатся индикаторы выбранной функции. Данные функции используются только раздельно. Функция «Температура шупа» используется только в режимах «Конвекция» и «Конвекция + пар». Изменение требуемых значений параметров производится аналогично изменению параметров в окне «Температура в камере».
- При использовании функции «Температура шупа» вставьте шуп в готовящийся продукт, выставьте значение температуры в камере и температуру шупа.
- Установка времени приготовления производится так же, как и установка температуры в камере. Максимальная установка таймера – 9 часов 59 мин.
- Нажмите кнопку «Пуск/стоп», при этом пароконвектомат начинает работу.
- По истечении запрограммированного времени или при достижении заданной внутренней температуры продукта произойдет автоматическое отключение пароконвектомата и прозвонит звонок.
- При необходимости можно прервать процесс приготовления, нажав кнопку «Пуск/стоп».
- При необходимости можно изменить заданные значения параметров (температура в камере, температура шупа, таймер) в процессе работы. Об изменении указанных параметров в процессе работы сигнализирует звонок. При этом в окне «Уставка таймера» будет индицироваться время, заданное Вами + время, уже прошедшее с момента пуска пароконвектомата в работу. Режим работы (окно «Режимы») в процессе приготовления изменить нельзя. Для изменения режима необходимо остановить работу пароконвектомата кнопкой «Пуск/стоп» и произвести установку требуемых параметров.
- По окончании работы нажмите кнопку «Вкл/откл».

3.5. При первом запуске пароконвектомата дополнительно необходимо:

- проконтролировать направление вращения вентилятора;
- включить режим «пар» на полчаса, для устранения посторонних запахов;
- промыть духовку при помощи душа, протереть внутренние поверхности чистой тканью.

3.6. Работа пароконвектомата приостанавливается при открывании двери, но время приготовления не останавливается (таймер продолжает работать).

3.7. Пароконвектомат начинает снова работать, когда дверь закрыта.

3.8. При работе с пароконвектоматом необходимо соблюдать следующие правила безопасности:

- не включать пароконвектомат без заземления;
- не оставлять включенный пароконвектомат без присмотра;
- санитарную обработку производить только при обесточенном пароконвектомате;
- периодически проверять исправность электропроводки и заземляющего устройства пароконвектомата;
- при обнаружении неисправностей вызывать слесаря-ремонтника;
- включать пароконвектомат только после устранения неисправностей.

3.9. **Внимание!** При открытии дверки соблюдайте осторожность: сначала поверните ручку вверх до упора и приоткройте дверку; выпустите пар и (или) горячий воздух из духовки. Поверните ручку вниз до упора и откройте дверку полностью.

3.10. При открытии дверки на работающем пароконвектомате вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту.

3.11. **Внимание!** Для очистки наружной поверхности пароконвектомата не допускается применять водяную струю.

3.12. **Внимание!** Температура стекла дверки может достигать более 800С. Будьте осторожны.

3.13. **Внимание!** Во избежание разбития стекла выемку гастроемкостей производите при зафиксированной дверке. Фиксация дверки происходит при ее открытии примерно на 135°, о чем свидетельствует повышенное усилие на вращение дверки.

3.14. Категорически запрещается:

- производить чистку и устранять неисправности при работе пароконвектомата;
- работать без заземления;
- использовать пароконвектомат в пожароопасных и взрывоопасных зонах.

3.15. Во время работы соблюдать правила перемещения в производственном помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.16. Рабочее место не должно быть загромождено.

3.17. Применять средства защиты рук при переноске товаров в жесткой таре.

3.18. Своевременно убирать с пола рассыпанные (пролитые) продукты (жиры и др.).

3.19. Переносить товары только в исправной таре.

3.20. Не превышать нормы переноски тяжестей.

3.21. При переноске груза выбирать свободный, ровный и наиболее короткий путь, не перегонять впереди идущих работников (особенно в узких и тесных местах).

3.22. Санитарная очистка, ремонтные работы производить только после отключения пароконвектомата от электросети. При санитарной обработке и ремонтных работах на пусковое устройство вывесить запрещающий знак «Не включать! Работают люди!».

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. При замыкании электропроводки на корпус немедленно отключить пароконвектомат от электросети и включить вновь только после устранения специалистами всех неисправностей.

4.2. В случае пожара приступить к тушению очага возгорания с помощью средств пожаротушения. При тушении использовать порошковые огнетушители.

4.3. В аварийной обстановке оповестить об опасности работников, находящихся рядом, доложить непосредственному руководителю о случившемся.

4.4. Если в процессе работы произошло загрязнение места работы жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.5. Пролитый жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым (не более чем до 50 °С) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.6. Пострадавшему при несчастном случае необходимо оказать первую доврачебную помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103 или организовать его доставку в учреждение здравоохранения, сообщить руководству о происшествии и по возможности сохранить обстановку до расследования, если это не приведет к аварии или травмированию других людей.

4.7. При обнаружении пожара или возгорания необходимо:

- прекратить работу, обесточить оборудование, вентиляцию в зоне пожара или возгорания;
- сообщить по телефону 101 в пожарную охрану и непосредственному руководителю;
- приступить к эвакуации людей;
- принять участие в тушении пожара с помощью первичных средств пожаротушения с соблюдением требований безопасности.

4.8. При поломке оборудования, аварии на рабочем месте, а также при угрозе жизни и здоровью работников, прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии. Докладить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.9. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, сообщить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. После окончания работы пароконвектомат необходимо отключить.

5.2. Провести осмотр пароконвектомата с целью выявления появившихся во время работы видимых дефектов. Сведения обо всех неисправностях, сбоях, имевших место во время работы доложить своему непосредственному руководителю.

5.3. Очистить пароконвектомат от загрязнений.

- перед началом очистки отключить электропитание (нажать кнопку «Вкл/Откл»);
- произвести очистку специальными жирорастворяющими средствами для очистки духовок;
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать для очистки едкие щелочи и концентрированные кислоты, абразивные вещества.

5.4. Производить очистку следующим образом:

- охладить пароконвектомат до 60°, удалить остатки пищи;
- обработать внутренние поверхности жирорастворяющим средством (в соответствии с инструкцией по эксплуатации жирорастворяющего средства);
- закрыть дверь на 5-10 мин;
- обработайте внутренние поверхности паром в режиме «пар» в течение 5-10 минут, отключите пароконвектомат и осторожно откройте дверь;
- **ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны при использовании очищающих средств, избегайте их попадания на кожу или в глаза;
- промыть духовку при помощи душа;
- протереть внутренние поверхности чистой тканью;
- просушить печь, включив ее на 5-10 мин. в режим конвекции;

- слить воду из парогенератора, открыв запорный кран, примерно через 4 мин запорный кран закрыть;
- отключить электропитание, закрыть краны подвода воды и приоткрыть дверь пароконвектомата.

5.5. Ежедневно 3-4 раза в зависимости от интенсивности работы ПКА в паровом режиме, проверить заполнение лотка конденсатом, стекающим с дверки. При заполнении лотка конденсатом, необходимо снять лоток. Для этого сдвинуть лоток вправо до упора и потянуть на себя. Лоток расположен под дверкой.

5.6. Внимание! Конденсат может иметь температуру воды до 80° С, будьте осторожны.

5.7. Очистка парогенератора.

5.8. Периодически (раз в месяц) следует удалять накипь от воды в парогенераторе. Для этого необходимо:

- открыть заслонку, для чего включить режим «Конвекция»; убедиться, что заслонка открыта, нажать кнопку «Вкл/Откл»;
- снять направляющие и перегородку;
- опорожнить парогенератор, открыв кран слива воды;
- закрыть кран слива воды из парогенератора;
- через открытую заслонку налить жидкость для удаления накипи;
- после выдержки (в соответствии с инструкцией по эксплуатации на жидкость для удаления накипи), включить пароконвектомат на режим «Пар» на 10 мин;
- слить воду из парогенератора, отключив пароконвектомат и открыть кран слива воды;
- несколько раз, наполняя водой и сливая воду, промыть парогенератор;
- промыть духовку при помощи душа;
- протереть внутренние поверхности духовки чистой тканью;
- просушить духовку, включив ее на 5-10 мин на режим конвекции.

5.9. ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать для очистки едкие щелочи и концентрированные кислоты.

5.10. Привести в порядок рабочее место, убрать на отведенные места хранения инвентарь и приспособления.

5.11. Передать смену.

5.12. Снять спецодежду и убрать в отведенное место.

5.13. Вымыть руки теплой водой с мылом, по возможности, принять душ.

5.14. Обо всех обнаруженных неисправностях и нарушениях, выявленных во время работы, необходимо сообщить сменщику и непосредственному руководителю.

