

МАДОУ - детский сад №416

Согласовано:
Уполномоченный
по охране труда М.М. Болдырева

М.М. Болдырева
«22» 07 2019г

Утверждаю:
Заведующая

МАДОУ - детский сад №416

Н.Н. Давлятшина

«22» 07 2019г



ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда

при работе на электрических кухонных
пароварочно - конвективных аппаратах
ИОТ 045-2019

Срок действия установлен: с 22.07. 2019 г.
по 22.07. 2024 г.
Приказ № 35 от «22» 07 2019г.

Продлено: до _____
Приказ № _____ от «__» _____ 201 г

г. Екатеринбург
2019

1. Общие требования безопасности

Пароварочно-конвективные аппараты электрические кухонные (далее - пароконвектомат) предназначены для автоматического приготовления блюд по заранее установленным параметрам (температура в камере, периодичность и длительность впрыска воды, время приготовления) в следующих режимах:

- «Конвекция»;
- «Разогрев»;
- «Конвекция + Пар».

1.1. К самостоятельной работе на пароконвектомате допускаются лица, ознакомленные с настоящей инструкцией, прошедшие медицинский осмотр и признанные годными для выполнения работ, прошедшие вводный инструктаж по охране труда, первичный/повторный инструктажи на рабочем месте, ознакомленные с правилами пожарной безопасности, имеющие 1 группу по электробезопасности, усвоившие безопасные приемы работы, и получившие допуск к самостоятельной работе после стажировки, проверки теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

Повторный инструктаж по охране труда на рабочем месте проводится не реже 1 раза в 3 месяца.

Проведение всех видов инструктажей регистрируется в «Журнале регистрации инструктажа на рабочем месте» с обязательными подписями получившего и проводившего инструктаж.

При переводе на новую работу, с временной на постоянную, с изменением технологического процесса или вида оборудования при перерывах в работе для работ с вредными и (или) опасными условиями - более 30 календарных дней работники должны пройти внеплановый инструктаж по охране труда на рабочем месте.

Проверка знаний требований охраны труда проводится 1 раз в год в объеме знаний требований правил и инструкций по охране труда с оформлением протокола проверки знаний.

1.2. При работе на оборудовании могут иметь место вредные и опасные производственные факторы, в том числе:

1.2.1. Повышенная температура поверхностей оборудования, изделий. Действие фактора: контакт с горячей (свыше 45 град. С) поверхностью может вызвать ожоги незащищенных участков тела.

1.2.2. Повышенная температура воздуха рабочей зоны. Действие фактора: способствует нарушению обменных процессов в организме.

1.2.3. Повышенный уровень шума на рабочем месте. Действие фактора: способствует снижению остроты слуха, нарушению функционального состояния сердечно-сосудистой и нервной системы.

1.2.4. Повышенная влажность воздуха. Действие фактора: затрудняется теплообмен организма человека с окружающей средой.

1.2.5. Повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может пройти через тело человека. Действие фактора: несоблюдение правил по электробезопасности может вызвать местные поражения организма человека электрическим током (ожоги, механические повреждения и т.п.) или электрический удар.

1.2.6. Недостаточная освещенность рабочей зоны. Действие фактора: возникает зрительное утомление, боль в глазах, общая вялость, которые приводят к снижению внимания и возможности травмирования работника.

1.2.7. Острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, товаров и тары. Действие фактора: возможны ранения, мелкие повреждения рук и других незащищенных частей тела.

1.2.8. Психофизиологические факторы:
- физические перегрузки (работа "стоя", подъем и переноска тяжестей). Действие фактора: возможны заболевания опорно-двигательного аппарата, опущение внутренних органов, сосудистые и другие заболевания.

- монотонность труда. Действие фактора: приводит к повышению утомляемости, снижению внимания и, как следствие, к возможности травмирования работника.

1.3. Каждый работник обязан соблюдать требования настоящей инструкции, трудовую и производственную дисциплину, все требования по охране труда, безопасному производству работ, производственной санитарии, пожарной безопасности, электробезопасности, режим труда и отдыха и другие требования по использованию рабочего времени, установленные правилами внутреннего трудового распорядка.

1.4. Работник должен быть обеспечен сертифицированными специальной (санитарной) одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты в соответствии с «Нормами».

1.5. Работник обязан:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы в помещении пищевого блока надевать чистую спецодежду; подбирать волосы под косынку;
- работать в чистой спецодежде, менять ее по мере загрязнения;
- для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний коротко стричь ногти, тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

1.6. При выполнении работы необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними делами и разговорами и не отвлекать других от работы. Запрещается садиться и облокачиваться на случайные предметы и ограждения.

1.7. Оборудование, приборы, аппараты, работающие от электрической сети, включать (выключать) сухими руками.

1.8. Каждый работник должен уметь оказать первую помощь при производственных травмах в соответствии с требованиями ИОТ №1 «Инструкция по оказанию первой помощи при несчастных случаях», знать место хранения аптечки для оказания первой помощи.

1.9. Работники сообщают о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом происшедшем несчастном случае или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания непосредственному руководителю или заместителю директора.

1.10. Работники могут быть привлечены к дисциплинарной, административной, уголовной и материальной ответственности в соответствии с законодательством Российской Федерации за несоблюдение требований данной инструкции, производственный травматизм и аварии, которые произошли по его вине.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть рабочую одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, режущие, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования.

2.4. Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещенности рабочей поверхности;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- исправность пускорегулирующей аппаратуры используемого оборудования;

- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом);
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, рукоятки ножей и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.5. Отключить оборудование от электросети необходимо в следующих случаях:

- при временном прекращении работы на нем;
- при перерыве в подаче электроэнергии;
- при обнаружении какой-либо неисправности;
- при выполнении работ по ремонту, уборке и чистке оборудования.

2.8. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщать непосредственному руководителю и/или заместителю директора и приступать к работе только после их устранения.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Не поручать свою работу посторонним лицам.

3.2. Соблюдать правила перемещения, пользоваться только установленными проходами.

Не загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья и кулинарной продукцией.

3.3. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные продукты, разлитую воду и пр.

3.4. Порядок работы.

3.4.1. Перед началом эксплуатации необходимо протереть пароконвектомат тканью, смоченной в мыльном растворе, а затем промыть чистой водой.

3.4.2. Убедиться, что перегородка духовки и держатели противней надежно закреплены. Снятие держателей осуществляется следующим образом: приподнять держатели вверх, отодвинуть их от стенок духовки, затем движением на себя достать держатели из духовки.

3.4.3. Открыть кран подвода воды к пароконвектомату.

3.4.4. Включить электропитание.

На пленочной клавиатуре загорается светодиод кнопки «Вкл/Откл», все остальные светодиоды и индикаторы погашены (далее по тексту - дежурный режим).

3.4.5. Для включения пароконвектомата нажать и отпустить кнопку «Вкл/Откл»:

- гаснет светодиод «Вкл/Откл»;
- включается освещение духовки;
- загорается светодиод последнего выбранного режима, который был до выключения или перехода в дежурный режим;
- загорается индикаторы параметра «Температура в камере»;
- загорается индикаторы параметра «Температура шупа» или «Таймер» в зависимости от того, какой последний параметр работы был последним.

Одновременный выбор параметра «Температура шупа» и «Таймер» невозможен.

- в зависимости от выбранного режима работы загораются светодиоды параметра «Влажность».

На режиме «Конвекция» светодиоды параметра «Влажность» не загораются.

На режиме «Конвекция + пар» и «Разогрев» светодиоды загораются в зависимости от последнего заданного значения который(ые) был(и) до выключения или перехода в дежурный режим;

- загорается(ются) светодиод(ы) параметра «Скорость», который(ые) был(и) до выключения или перехода в дежурный режим.

3.4.6. Выбрать режим приготовления – нажать и отпустить кнопку соответствующего режима, при этом светодиод предыдущего режима гаснет и загорается светодиод выбранного режима.

3.4.7. Установить значение параметра - нажать и отпустить кнопку соответствующего параметра. Для изменения значения параметра «Температура в камере», «Температура щупа» или «Таймер» нажать и отпустить на кнопку с параметром. При этом на семисегментный индикатор заданного значения изменяемый параметр начинает мигать.

Кнопками «меньше» или «больше» установить новое значение параметра.

При единичном нажатии кнопки «меньше» или «больше» показание изменяется на единицу. При удержании кнопки «меньше» или «больше», более 1 с., показание изменяется на число кратное пяти (например: 22,23, 25, 30 и т.д.).

Повторное нажатие кнопки выбранного параметра вызывает сохранения параметра в память контроллера. При этом индикатор заданного значения изменяемого параметра перестает мигать.

3.4.8. Установить скорость вращения вентилятора.

3.4.9. Установить значение параметра «Влажность».

3.4.10. При использовании функции «Температура щупа» установить щуп в приготовляемый продукт.

Внимание! Перед загрузкой продукта рекомендуется прогреть духовку на 30 градусов выше требуемого значения температуры.

3.4.11. Для запуска пароконвектомата в работу нажать и отпустить кнопку «Пуск/Стоп».

3.4.12. Во время работы пароконвектомата при открывании двери работа пароконвектомата приостанавливается – останавливается вентилятор и отключаются ТЭНы. На индикатор текущего параметра «Температура щупа» или «Таймер», в зависимости того, какой параметр не используется, выводится информационная надпись «доо» и включается звуковая сигнализация. Отсчет таймера останавливается.

ВНИМАНИЕ! При открытии двери соблюдать осторожность: сначала повернуть ручку вверх до упора и приоткрыть дверь (выпустить пар и (или) горячий воздух из духовки), а затем повернуть ручку вниз до упора и открыть дверь полностью.

3.4.13. После закрывания двери надпись «доо» гасится, отключается звуковая сигнализация, включается вентилятор и ТЭНы. Отсчет таймера продолжается с места останова.

3.4.14. Для завершения выполнения программы нажать и отпустить кнопку «Старт/Стоп».

3.4.15. По окончании работы нажать кнопку «Вкл/Откл».

3.4.16. Во избежание разбития стекла выемку гастроемкостей производите при зафиксированной двери. Фиксация двери происходит при ее открытии, примерно на 135°, о чем свидетельствует повышенное усилие на вращение дверки.

При первом запуске пароконвектомата необходимо дополнительно:

- визуально проконтролировать направление вращения вентилятора, направление вращения вентилятора должен быть против часовой стрелки (если смотреть на вентилятор);

- для устранения посторонних запахов включить на режим «Конвекция+Пар» и максимальная «Влажность», с параметром «Таймер». Время установить 30 мин.;

- промыть духовку при помощи душа, протереть внутренние поверхности чистой тканью.

3.5. Запрещается:

- оставлять включенное оборудование без присмотра;

- производить чистку и устранять неисправности при работе пароконвектомата;

- чистить рабочую камеру, если температура внутри рабочей камеры выше (плюс) 100°C;

- применять водяную струю для очистки наружной поверхности пароконвектомата

- установка пароконвектомата ближе 1 м от легковоспламеняющихся материалов.

3.6. Процесс эксплуатации оборудования необходимо выполнять согласно правилам, указанным в паспорте (Руководстве по эксплуатации) на каждую единицу оборудования.

Все неисправности, вызывающие отказы, устраняются **только специалистами** в соответствии с паспортом и «Руководством по эксплуатации» данного вида оборудования.

Устранение неисправностей следует производить только после полного отключения машины от сети автоматическим выключателем.

При этом на выключателе следует вывесить табличку **«НЕ ВКЛЮЧАТЬ! РАБОТАЮТ ЛЮДИ!»**.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При отключении освещения необходимо работу прекратить и осторожно выйти на освещенный участок.

4.2. При возникновении поломок оборудования: прекратить эксплуатацию, а также подачу электроэнергии, доложить о принятых мерах непосредственному руководителю и/или заместителю директора и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.3. Если на металлических частях оборудования обнаружено напряжение (ощущение тока) - отключить оборудование, доложить непосредственному руководителю о неисправности и без его указаний к работе не приступать.

4.4. Отключить оборудование при прекращении подачи электроэнергии или возникновении вибрации и шума.

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

4.6. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.7. В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

4.8. При возгорании немедленно предупредить окружающих об опасности, сообщить непосредственному руководителю,

отключить оборудование, обесточить электросеть, за исключением осветительной сети, вызвать пожарную охрану по телефону 01 (при этом необходимо назвать адрес объекта, место возникновения пожара, а также сообщить свою фамилию);

принять по возможности меры по эвакуации людей, тушению пожара имеющимися средствами огнетушения и сохранности материальных ценностей;

принять меры по вызову к месту пожара администрации объекта и действовать в соответствии с полученными указаниями.

При возникновении пожара КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ТУШИТЬ ИЗДЕЛИЯ, НАХОДЯЩИЕСЯ ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ, ВОДОЙ!

4.9. При травме в первую очередь освободить пострадавшего от травмирующего фактора, поставить в известность непосредственного руководителя, вызвать медицинскую помощь по телефону 03, оказать первую доврачебную помощь пострадавшему и сохранить травмоопасную ситуацию до расследования причин случившегося, если это не угрожает жизни и здоровью окружающих и не приведет к новой травме или аварии.

4.10. Обо всех аварийных ситуациях и происшедших авариях немедленно докладывать непосредственному руководителю и/или заместителю директора и не приступать к работе до устранения причин аварии.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Произвести очистку использованного оборудования после его отключения от электрической сети, а теплового - после полного остывания.

Необходимо ежедневно проводить очистку пароконвектомата. специальными жирорастворяющими средствами для очистки духовок (например: «E1 KALK», «Neodisher grill», «Шуманит» и т. д.).

ВНИМАНИЕ! Чтобы не нанести вред здоровью и во избежание получения химического ожога обязательно использовать защитную одежду, защитные очки, защитные перчатки.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать абразивные материалы.

5.2. Производить очистку следующим образом:

- охладить духовку пароконвектомата до (плюс) 50°C и удалить остатки пищи;
- обработать внутренние поверхности жирорастворяющим средством. Объем и способ применения определяются из инструкции по эксплуатации на применяемое средство;
- закрыть дверь на 5-10 мин;
- обработать внутренние поверхности паром на режиме «Конвекция+Пар» при влажности 100% в течение 5-10 минут, отключить пароконвектомат и открыть дверь;
- ополоснуть духовку при помощи душа.
- протереть внутренние поверхности чистой тканью;
- просушить печь, включив ее на 5-10 мин. на режим «Конвекция» заданная температура в камере (плюс) (90-100)°C;
- отключить электропитание, закрыть краны подвода воды и приоткрыть дверь пароконвектомата.

5.3. Оставшиеся моющие и дезинфицирующие средства в промаркированной посуде убрать в специально установленные места хранения.

5.4. Привести в порядок рабочее место.

Не производить уборку мусора непосредственно руками, пользоваться для этого щеткой, совком и другими приспособлениями. Собранный мусор вынести в установленное место.

5.5. Вымыть лицо и руки теплой водой с мылом.

5.6. Специальную (санитарную) одежду убрать в отведенное для ее хранения место.

5.7. Сообщить непосредственному руководителю и/или заместителю директора обо всех неполадках, обнаруженных в процессе работы, и принятых мерах.

Разработал:

Специалист по охране труда

Клюкина С.В.