

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение города Москвы
«Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий
«Царицыно»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ
Колледж «Царицыно»
И.Н.Седова
«*И.Н.Седова*» 2016 г.



ИНСТРУКЦИЯ
по безопасности труда при работах
с электрооборудованием в учебно-тренинговых лабораториях
для обучающихся на программах дополнительного профессионального образования
и профессионального обучения

1. Общие требования безопасности

1.1. К самостоятельной работе с электрооборудованием (электроплитой, шкафом жарочным кондитерским, пароконвектоматом, электрической мясорубкой, блендерами, слайсером и др.) по обучению на программах дополнительного профессионального образования (ДПО) и профессионального обучения (ПО) допускаются лица, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по безопасности труда и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Обучающиеся должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе с электрооборудованием (электроплитой, шкафом жарочным кондитерским, пароконвектоматом, электрической мясорубкой, блендерами, слайсером) возможно воздействие на обучающихся следующих опасных и вредных производственных факторов:

- термические ожоги при касании руками нагретого электрооборудования, а также горячей жидкостью или паром;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса вышеперечисленного электрооборудования и отсутствии диэлектрического коврика;
- травмирование рук при работе со слайсером, электрической мясорубкой, без специальных толкателей;
- микроклимат производственного помещения;
- скользкий пол.

1.4. При работе с электрооборудованием должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный, косынка или колпак, спецобувь, а также диэлектрический коврик и специальный толкатель (для электромясорубки и слайсера).

1.5. Обучающиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.6. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить непосредственному руководителю, преподавателю или мастеру. При неисправности электрооборудования прекратить работу и сообщить об этом непосредственному руководителю, преподавателю или мастеру.

1.7. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной и коллективной защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, спецобувь, волосы заправить под косынку или колпак.

2.2. Запрещается застегивать спецодежду булавками, иголками, а также носить на рабочем месте любые украшения.

2.3. Подготовить рабочую зону для безопасной работы с электрооборудованием:

- убедиться в наличии на полу около электрооборудования диэлектрических ковриков;
- проверить состояние пола, пути перемещения (полы должны быть сухими и не скользкими);

- проходы к рабочему месту должны быть свободными.

2.4. При внешнем осмотре проконтролировать следующие параметры:

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

2.5. При работе **с электроплитой:**

- проверить наличие и целостность ручек пакетных переключателей, а также надежность подсоединения защитного заземления к ее корпусу.

При работе **с электромясорубкой:**

- проверить наличие и надёжность подсоединения к корпусу защитного заземления, а также целостность подводящего кабеля электропитания;
- подготовить к работе продукты и толкатели;
- проверить работу электромясорубки на холостом ходу путём кратковременного её включения.

При работе **с пароконвектоматом, шкафом жарочным кондитерским:**

- проверить целостность электрических кабелей и исправность заземляющего провода;
- убедиться, что запорный кран парогенератора закрыт;
- убедиться, что перегородка духовки и направляющие надёжно закреплены;
- открыть краны подвода воды к пароконвектомату.

При работе **с блендером:**

- удостовериться, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению электросети в лаборатории;
- проверить правильность установки контейнера и крышки на контейнере.

При работе **со слайсером:**

- проверить санитарно-техническое состояние, надежность крепления ножей и его органов, исправность заземления;
- запрещается проверять заточку лезвия ножа рукой, для этого используют полоску газетной бумаги;
- перед загрузкой проверяют слайсер на холостом ходу, регулятор толщины следует поставить на «ноль».

2.6. Включить электропитание.

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

2.8. При обнаружении какой-либо неисправности электрооборудования, сообщить об этом непосредственному преподавателю, мастеру. Приступать к работе только после устранения неисправностей.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен мастером (преподавателем).

3.2. Не поручать свою работу необученным или посторонним лицам.

3.3. Работать только на исправном оборудовании. Инструмент, приспособления использовать только для тех работ, для которых они предназначены.

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

3.5. Переносить кулинарную продукцию только в исправной таре.

3.6. Применять средства защиты рук при переноске кулинарной продукции в жесткой таре.

3.7. Не превышать нормы переноски тяжестей.

3.8. При работе **с электроплитой:**

- встать на диэлектрический коврик и включить электроплиту, убедиться в нормальной работе нагревательных элементов;
- для приготовления пищи использовать посуду из нержавеющей стали. Не рекомендуется использовать алюминиевую посуду;
- кастрюли, баки заполнять жидкостью не более 3/4 их объема, чтобы при закипании жидкость не выплескивалась и не заливала электроплиту;
- крышки горячей посуды брать полотенцем или использовать прихватки и открывать от себя, чтобы не получить ожоги паром;
- 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.
- для предотвращения ожогов рук при перемешивании горячей жидкости в посуде использовать ложки, половники с длинными ручками;
- сковороду ставить и снимать с электроплиты с помощью прихватки или полотенца.

При работе **с электромясорубкой:**

- продукты для обработки закладывать в приемную камеру электромясорубки не крупными кусками;
- запрещается проталкивать обрабатываемые продукты к шнеку электромясорубки руками во избежание их травмирования, для этой цели использовать специальные деревянные толкатели;
- не перегружать приёмную камеру электромясорубки продуктами, закладывать их для обработки небольшими порциями;
- перед обработкой мяса проверить отсутствие в нём костей.

При работе **с пароконвектоматом, шкафом жарочным кондитерским:**

- строго соблюдать инструкцию по работе;
- помнить, что при открытии дверки на работающем пароконвектомате вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту;
- температура стекла дверки может достигать более 80 градусов С. Будьте осторожны.
- во избежание разбития стекла выемку гастроемкостей производить при зафиксированной дверке;
- категорически запрещается производить чистку и устранять неисправности при работе оборудования, работать без заземления, использовать оборудование в пожароопасных и взрывоопасных зонах;

При работе **с блендером:**

- помнить, что режущие лезвия остро наточены. Во избежание травм, обращаться с лезвием очень осторожно;
- не разрешается подставлять моторную часть, зубчатую часть венчика для взбивания под струю воды, а также погружать в воду;
- не включать блендер с пустым контейнером;
- ее снимайте крышку с контейнера до полной остановки вращения насадки;
- не ставьте блендер на горячую плиту или рядом с ней;
- не проливайте воду на кожух электродвигателя;
- не оставляйте без присмотра блендер, подключенный к электрической розетке.

При работе **со слайсером:**

- запрещается загружать продукты в лоток и проталкивать их руками;
- загрузку продуктов в лоток можно производить только при выключенном двигателе и полной остановки машины;
- рыхлые и мягкие продукты необходимо резать только на маленькой скорости, твердые – на большой;
- нарезать слайсером нельзя: сырое мясо, мясо с костью, фрукты с твердой косточкой внутри (манго, персики и т.д.), замороженные продукты;
- во избежание травм, для подачи продуктов к ножу, обязательно используйте толкатель. Он поможет полностью исключить контакт рук с лезвием.

3.9. Если в процессе работы произошло загрязнение места работы жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ. Пролитый жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым (не более чем до 50 градусов С) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

3.10. 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. Требования безопасности по окончании работы

4.1. После окончания работы с любым электрооборудованием его необходимо выключить.

4.2. Провести осмотр электрооборудования с целью выявления появившихся после работы видимых дефектов. Сведения обо всех неисправностях, сбоях, имевших место во время работы доложить своему непосредственному преподавателю или мастеру.

4.3. Очистить электрооборудование от загрязнений:

- перед началом очистки отключить электропитание (нажать кнопку «Вкл/Откл»);
- охладить электрооборудование, удалить остатки пищи;
- произвести очистку специальными жирорастворяющими средствами;
- будьте осторожны при использовании очищающих средств, избегайте их попадания на кожу или в глаза;
- промыть электрооборудование при помощи воды;
- протереть внутренние поверхности чистой тканью (кроме блендера!);
- во время мытья ножей блендера, будьте осторожны, не вытирайте их насухо, пусть высыхают в естественных условиях.

4.4. Привести в порядок рабочее место, убрать на отведенные места хранения инвентарь и приспособления. Провести влажную уборку лаборатории и выключить вытяжную вентиляцию

4.5. Снять спецодежду, тщательно вымыть лицо и руки с мылом.


5. Требования безопасности в аварийных ситуациях

5.1. При возникновении неисправности в работе любого электрооборудования, а также нарушении защитного заземления его корпуса, немедленно отключить оборудование. Работу возобновить после устранения специалистами всех неисправностей.

5.2. При коротком замыкании или в случае пожара приступить к тушению очага возгорания с помощью средств пожаротушения. При тушении использовать порошковые огнетушители.

5.3. 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, преподавателю или мастеру;
- приступить к эвакуации людей;
- принять участие в тушении пожара с помощью первичных средств пожаротушения с соблюдением требований безопасности.

Руководитель Центра профессиональных квалификаций  Бирюкова Н.А.

«Согласовано»:

Ведущий специалист по охране труда



Монякина Н.В.