

**областное государственное автономное
общеобразовательное учреждение школа-интернат
«Белгородский инженерный юношеский лицей-интернат»**

СОГЛАСОВАНО:

председатель первичной профсоюзной
организации ОГАОУ «Белгородский
инженерный юношеский лицей-интернат»

протокол № 11
от «08» сентября 2015 года



УТВЕРЖДАЮ:

директор ОГАОУ «Белгородский инженерный
юношеский лицей-интернат»

приказ № 601
от «16» сентября 2015 года



**ИНСТРУКЦИЯ № 88
по охране труда при работе с кухонной электроплитой**

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе с кухонной электроплитой допускаются лица начиная с 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 средство 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 косынку или колпак, убедиться в наличии на полу около кухонной электроплиты диэлектрических ковриков.

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

2.3. Включить вытяжную вентиляцию и убедиться в её 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 70% их объёма, 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 её за ручки, используя полотенце или прихватки. Баки емкостью более 10 л. снимать с электроплиты и ставить на неё только в паре с помощником.
- 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 кухонной электроплиты, а также нарушении защитного заземления её корпуса работу прекратить и выключить кухонную электроплиту. Работу возобновить после устранения неисправности.
- 4.2.** При коротком замыкании и загорании электрооборудования кухонной электроплиты немедленно выключить её 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 образовательного учреждения, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования безопасности по окончании работы

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

Инструкцию составил:

Ответственный за комплексную безопасность в ОУ

Е.Л.Пошевицкая