**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**Новосильская средняя общеобразовательная школа**

**Новосильского района Орловской области**

**(МБОУ Новосильская СОШ)**

**303500, Россия, Орловская область, г. Новосиль, ул. Карла Маркса, д. 12**

**тел.: 8 (486 73) 2-11-95, факс: 8 (486 73) 2-14-03**

**E-mail:** [nvslr\_nsosh@orel-region.ru](mailto:nvslr_nsosh@orel-region.ru) **Web-site**: <http://novosil-sosh.obr57.ru>

**СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ**

Председатель ППО Директор МБОУ Новосильская СОШ

МБОУ Новосильская СОШ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Н.Алехина \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Селифонова Т.Н.

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г

**Инструкция  
по охране труда при эксплуатации пищеварочных электрических котлов №\_\_\_\_**

**1. Общие требования по охране труда**

1.1. Настоящая **инструкция по охране труда при эксплуатации пищеварочных электрических котлов** составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОИ Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 1 января 2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. Данная инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока (кухни) во время эксплуатации пищеварочных электрических котлов.

1.3. К самостоятельной работе по использованию пищеварочных котлов допускаются лица, которые ознакомились с настоящей инструкцией по охране труда, соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год) и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.4. Не реже одного раза в полугодие работник должен проходить повторный инструктаж по охране труда, не реже одного раза в год – очередную проверку знаний требований охраны труда, санитарно-гигиеническое обучение – в соответствии с законодательством Российской Федерации.

1.5. Работник должен знать, что наиболее опасными производственными факторами, которые могут действовать на него в процессе выполнения работы, являются:

* температура поверхностей оборудования, превышающая нормы, а также содержимого котла;
* повышенный показатель напряжения в электрической цепи;
* слабая освещенность рабочей зоны;
* физические перегрузки;
* скользкий пол.
* Возможные последствия:
* получение ожогов при соприкосновении с оборудованием, горячей водой и паром;
* поражение электрическим током;
* травмирование.

1.6. В соответствии с отраслевыми нормами выдачи средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиеническая одежда) работнику выдается:

* халат или костюм хлопчатобумажный;
* фартук хлопчатобумажный;
* шапочка хлопчатобумажная или косынка.

1.7. Работник обязан придерживаться правил пожарной безопасности, не допускать загромождения, захламления помещений и проходов. Знать места нахождения огнетушителя и аптечки первой помощи, уметь оказывать первую медицинскую помощь пострадавшему.

1.8. Работник, использующий пищеварочный котел, должен:

* сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу общеобразовательной организации (заведующему производством (шеф-повару);
* перед работой мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, убирать волосы под колпак, шапочку (косынку);
* выполнять работу в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
* следовать правилам личной гигиены, после посещения санузла тщательно мыть руки с мылом;
* не носить ювелирные украшения, часы, коротко подстригать ногти;
* не принимать пищу на рабочем месте;
* не употреблять алкогольные, наркотические и токсические средства перед работой и в процессе работы.

1.9. Работник сообщает заведующему производством (шеф-повару) о любой ситуации, несущей угрозу жизни и здоровью людей, о любом несчастном случае, произошедшем на производстве, о внезапном ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о появлении любых признаков острого заболевания.

1.10. За несоблюдение требований данной инструкции по охране труда при работе с пищеварочными котлами работник несет ответственность согласно установленным Правилам внутреннего распорядка, Устава общеобразовательной организации, трудовому договору и действующему законодательству Российской Федерации и, если потребуется, проходит внеочередную проверку знаний норм и правил охраны труда.

**2. Требования по охране труда перед началом работы**

2.1. Перед началом выполнения работы работник должен надеть спецодежду, застегнуть манжеты рукавов, убрать волосы под головной убор.

2.2. Нельзя закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.3. Осмотреть и подготовить рабочее место к работе, убрать все лишние предметы, провести проверку на оснащенность рабочего места требуемым для работы инвентарем, приспособлениями. Проверить оборудование на устойчивость, прочность креплений.

2.4. Провести осмотр:

* на достаточность освещенности рабочей зоны;
* на отсутствие свободно свисающих и оголенных концов электрической проводки;
* на исправность розетки, кабеля (шнура) электрического питания, вилки;
* на надежность закрытия всех ток несущих и пусковых устройств котла;
* на наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта);
* на отсутствие лишних предметов около пищеварочного котла;
* на исправное состояние инвентаря, приспособлений.

2.5. Проверить исправность и наличие:

* отражателя на клапане-турбине;
* наливной воронки с краном;
* манометра;
* предохранительного клапана-турбинки;
* станции управления;
* сигнальных ламп;
* диэлектрического резинового ковра в зоне обслуживания пищеварочного электрического котла.

2.6. Перед включением в работу:

* открыть крышку котла и проверить чистоту варочного сосуда, наличие фильтра в сливном отверстии и отражателя на клапане крышки, а также наличие воды в парогенераторе, открыв пробно-спускной кран;
* нажатием на рукоятку рычага произвести "подрыв"
* предохранительного клапана (смещение его относительно седла);
* после загрузки продуктов и заливки воды в варочный сосуд проверить работу клапана на крышке, провернув его ручку 2-3 раза вокруг оси;
* затянуть в два приема накидные рычаги герметизированной крышки котла: сначала до соприкосновения с крышкой, затем до отказа.

2.7. Проверить исправную работу механизма опрокидывания котла поворотом маховика.

2.8. Установить рукоятку предохранительного клапана в положение «стрелка вверх».

2.9. Проверить наличие воды в пароводяной рубашке (парогенераторе), открыв пробно-спускной кран. Если вода отсутствует, долить ее через воронку до появления из крана и закрыть пробно-спускной кран.

2.10. Проверить пол на рабочем месте, чтобы он был чистым и не скользил.

2.11. Если были обнаружены неисправности в оборудовании пищеварочного котла, работник обязан немедленно сообщить заведующему производством шеф-повару) и к работе не приступать до их устранения.

**3. Требования по охране труда при выполнении работы**

3.1. После загрузки продуктами пищевого электрического котла крышку необходимо равномерно прижать накидными рычагами и проверить легкость подъема клапана-турбинки, приподняв его за шайбу вверх и опустив.

3.2. Включить котел, повернув ручку переключателя в требуемый режим работы.

3.3. Когда появилась устойчивая струя пара из предохранительного клапана, нужно повернуть его рукоятку в положение «стрелка вниз».

3.4. Запрещается:

* эксплуатировать котел при давлении пара выше 0,05 МПа (0,5кгс/кв.см);
* открывать пробно-спускной кран и кран наливной воронки в процессе работы пищеварочного котла;
* работа котла при поврежденном предохранительном клапане и клапане-турбинке.

3.5. Открывать герметически закрытую крышку не раньше, чем через 5 мин. после прекращения подачи тепла (отключения его от сети) в следующей последовательности:

* повернуть ручку клапана по часовой стрелке (поднять деревянным стержнем за кольцо клапан-турбинку) и выпустить избыточный пар;
* ослабить (отвинтить) накладные рычаги: сначала задние, затем средние и передние (завинчивать наоборот: сначала передние, затем средние и задние);
* при подъеме крышки котла соблюдать осторожность, чтобы не получить ожоги рук и лица паром. Опрокидывание варочного котла производить плавно, без рывков.

3.6. Закрывать крышку котла следует всеми накидными рычагами (при этом необходимо их равномерно прижимать).

3.7. Уровень воды в пароводяной рубашке проверить по контрольному кранику.  
3.8. Варочный сосуд неопрокидывающегося котла заполнять так, чтобы уровень жидкости был на 10-15 см ниже верхней кромки.

3.9. Правильно установить пределы регулирования давления в пароводяной рубашке котла электроконтактным манометром.

3.10. Следить за показаниями манометра, включенного котла, не допускать превышения давления в пароводяной рубашке выше 0,5 кгс/кв. см.

3.11. Не открывать кран уровня воды и не заливать воду в пароводяную рубашку нагретого котла.

3.12. Не допускать работу котла без загрузки.

3.13. При работе с пищеварочным котлом следует:

* строго соблюдать все требования безопасности, приведенные в инструкции по эксплуатации завода-изготовителя;
* пользоваться котлом исключительно для работы предусмотренной инструкцией по его использованию;
* сообщать о предстоящем включении пищеварочного котла работникам, находящимся рядом;
* включать и выключать котел только сухими руками.

3.14. Запрещается:

* работа котла впустую, без загрузки;
* оставлять включенный котел без присмотра.
* выполнение резких движений рядом с пищеварочным котлом;
* опираться на пищеварочный электрический котел.

3.15. Следует выполнять только работу, по которой прошли обучение, инструктаж по охране труда и к которой получен допуск. Не поручать свою работу не прошедшим обучение или посторонним лицам.  
3.16. Пользоваться только исправным инвентарем, применять его исключительно по назначению.

3.17. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами. Не нарушать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала.

3.18. Поддерживать чистоту на рабочем месте.

3.19. Не загораживать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, к пультам управления, рубильникам, а также пути эвакуации.

**4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего производством (шеф-повара), при отсутствии - иное должностное лицо.

4.2. В аварийной обстановке: отключить электрооборудование, сообщить об опасности окружающим людям, оповестить заведующего производством (шеф-повара), действовать согласно плану ликвидации аварий.

4.3. Котел должен быть отключен:

* при внезапном появлении на корпусе котла ощутимого электрического тока;
* при неисправном манометре, предохранительном клапане, указателе уровня воды и т.д.
* при повышении нормы давления в паровой рубашке пищеварочного котла.

4.4. При пожаре следует отключить электрический пищеварочный котел, вызвать пожарную часть по телефону 101, эвакуировать людей из помещения и принять все меры по ликвидации пожара с помощью первичных средств пожаротушения. Доложить о случившемся руководителю.  
4.5. При поражении электрическим током следует незамедлительно выключить электрооборудование, освободить пострадавшего от действия электрического тока, оказать первую помощь, вызвать «скорую медицинскую помощь» по телефону 103, поставить в известность о случившемся непосредственного руководителя.

4.6. При несчастном случае освободить пострадавшего от воздействия травмирующего фактора, оказать ему первую помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103. Доложить заведующему производством (шеф-повару) о происшествии. Если возможно, сохранить обстановку, если это не несет угрозы возникновения аварии или травмирования других людей.

**5. Требования охраны труда по окончании работы**

5.1. Отключить варочный котел от электросети.

5.2. После окончания работы:

* для санитарной обработки верхнего переливного крана залить котел водой на 2-3 см выше уровня фильтра, плотно закрыть крышку всеми накидными рычагами, включить котел, подкатить к нему тележку с емкостью и осуществить перелив воды;
* очистить тщательно клапан-турбинку и пароотводную трубку от остатков пищи;
* протереть котел с внешней стороны влажной тканью.

5.3. По окончании рабочего дня, привести в порядок рабочее место. Убрать весь инвентарь в специально предусмотренные места хранения.

5.4. Не убирать мусор на полу непосредственно руками, пользоваться для этих целей щетками, совками.

5.5. Вымыть лицо, руки с мылом.

5.6. Снять спецодежду, осмотреть и привести ее в порядок, убрать в предназначенное для хранения место.

5.7. Сообщить заведующему производством (шеф-повару) пищеблока обо всех неисправностях, замеченных во время работы, и принятых мерах по их устранению.

Инструкцию разработал: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

С инструкцией ознакомлен (а)

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/