

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«Тюменский государственный университет»

СОГЛАСОВАНО

Председатель первичной профсоюзной
организации работников ФГАОУ ВО
«Тюменский государственный
университет»



Н.Д. Аппакова
2021

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГАОУ ВО «Тюменский
государственный университет»



И.С. Романчук
28 мая 2021

ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда при работе с кухонной электроплитой
в Центре вузовского питания
(ИОТ – 057-2021)

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. Настоящая инструкция разработана на основании постановления Правительства России от 27.12.2010 № 1160 «Об утверждении Положения о разработке, утверждении и изменении нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Методических рекомендаций по разработке инструкций по охране труда для работников, утвержденных Министерством труда России от 13.05.2004 «Разработка и утверждение правил по охране труда для работников», является локальным нормативным актом по охране труда в ФГАОУ ВО «Тюменский государственный университет» (далее – ТюмГУ).

1.2. К самостоятельной работе в Центре вузовского питания ТюмГУ (далее – ЦВП) допускаются лица, не имеющие медицинских противопоказаний, прошедшие:

- вводный инструктаж по охране труда;
- первичный инструктаж на рабочем месте;
- инструктаж по пожарной безопасности;
- инструктаж по электробезопасности для электротехнического персонала в объеме 1 группы по электробезопасности;

- проверку знаний требований охраны труда;
- обучение навыкам оказания первой доврачебной помощи при несчастных случаях на производстве.

2. В процессе работы на работников ЦВП могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- нервно-психические и эмоциональные перегрузки;
- падение предметов с высоты (со шкафов, полок);
- повышенные уровни электромагнитного излучения;
- повышенный уровень статического электричества;
- повышенный или пониженный уровень освещенности;
- подвижные части технологического оборудования, перемещаемые сырье, тара;
- пониженная или повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- физические перегрузки.
- монотонность труда;
- 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. Работники ЦВП должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.4. При работе с кухонной электроплитой должна использоваться спецодежда и средства индивидуальной защиты.

1.5. На пищеблоке должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой доврачебной помощи при травмах.

Пищеблок должен быть оборудован эффективной приточно-вытяжной вентиляцией с вытяжным зонтом над электроплитой.

1.6. Пищеблок должен быть обеспечен первичными средствами пожаротушения: огнетушителем углекислотным или порошковым. Работники ЦВП обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязаны сообщить об этом непосредственному руководителю. При неисправности кухонной электроплиты необходимо прекратить работу и сообщить об этом непосредственному руководителю.

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

1.9. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, 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. Перед началом работы необходимо надеть и застегнуть (завязать завязки) специальную (санитарную) одежду и обувь, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава. Запрещается закалывать одежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы.

2.2. Убедиться в наличии на полу около кухонной электроплиты диэлектрических ковров.

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

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

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Встать на диэлектрический коврик и включить кухонную электроплиту, убедиться в нормальной работе нагревательных элементов.

3.4. Для приготовления пищи использовать эмалированную посуду или посуду из нержавеющей стали. Не рекомендуется использовать алюминиевую посуду. Не пользоваться эмалированной посудой со сколами эмали.

3.5. Кастрюли, баки заполнять жидкостью не более $3/4$ их объема, чтобы при закипании жидкость не выплескивалась и не заливала электроплиту.

3.6. Крышки горячей посуды брать полотенцем или использовать прихватки и открывать от себя, чтобы не получить ожоги паром.

3.7. 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.

3.8. Для предотвращения ожогов рук при перемешивании горячей жидкости в посуде использовать ложки, половники с длинными ручками.

3.9. Сковородки ставить и снимать с кухонной электроплиты с помощью сковородников.

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. При ожоге тщательно промыть травмированный участок кожи холодной проточной водой и раствором питьевой соды, при необходимости обработать средством от ожогов (например, пантенол), обратиться в медицинское учреждение.

4.2. При неисправности в работе кухонной электроплиты, нарушении защитного заземления ее корпуса работу прекратить и выключить кухонную электроплиту. Работу возобновить после устранения неисправности.

4.3. При коротком замыкании и загорании электрооборудования (кухонной электроплиты) немедленно выключить ее и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислого или порошкового огнетушителя.

4.4. При несчастном случае освободить пострадавшего от действия травмирующего фактора, оказать ему первую помощь, при необходимости, вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103 или 112. По возможности, сохранить обстановку, при которой произошел несчастный случай, если это не угрожает жизни и здоровью окружающих. Сообщить руководителю о происшествии.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. Выключить кухонную электроплиту, после ее остывания вымыть горячей водой.

5.2. Провести влажную уборку пищеблока и выключить вытяжную вентиляцию.

5.3. Снять спецодежду, принять душ или тщательно вымыть лицо и руки с мылом.

5.4. Обо всех недостатках, неисправностях, обнаруженных во время работы, принятых мерах по их устранению, работник должен сообщить непосредственному руководителю.

5.5. Не допускается нахождение работника на рабочем месте, в производственных помещениях и на территории ТюмГУ после окончания рабочего дня без разрешения непосредственного руководителя (за исключением аварийной ситуации).

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

от 23.08.2021

Рег. номер: Проект_Н_9360
 Вид документа: Нормативный документ
 Содержание: ИНСТРУКЦИЯ по охране труда при работе с кухонной электроплитой
 Инициатор: Плетнева Александра Сергеевна
 Автор: Плетнева Александра Сергеевна

Согласующие	ФИО	Дата получения	Дата согласования	Результат согласования	Комментарии
Начальник	Колесова Елена Владимировна	05.04.2021 15:35	09.04.2021 12:02	Согласовано	
Директор центра вузовского питания	Приданникова Екатерина Андреевна	09.04.2021 12:02	09.04.2021 14:09	Согласовано	
Начальник управления (Заместитель начальника управления- начальник отдела рекрутинга и развития персонала)	Винниченко Евгений Олегович (Машинова Надежда Вячеславовна)	09.04.2021 14:09	09.04.2021 14:31	Согласовано	
Начальник управления	Кинчур Денис Анатольевич	09.04.2021 14:31	09.04.2021 17:59	Делегировано сотруднику Никонова Наталья Валентиновна	в работу
Начальник отдела	Никонова Наталья Валентиновна	09.04.2021 17:59	20.04.2021 12:52	Согласовано	согласовано с учетом правок
Начальник службы	Александрова Кнарик Сейрановна	20.04.2021 12:52	21.04.2021 11:15	Делегировано сотруднику Малахова Ольга Валерьевна	Прошу проверить, согласовать.
Главный документовед	Малахова Ольга Валерьевна	21.04.2021 11:15	13.05.2021 17:35	Согласовано 	