

УТВЕРЖДАЮ
ИП Гапоненко О.И.

О.И.Гапоненко
02 сентября 2024 г.

Инструкция № 6

по охране труда при работе с мармитом

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая **инструкция по охране труда при работе с мармитом** составлена в соответствии с **Приказом Минтруда России от 29 октября 2021 года № 772н** «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда», **вступившем в силу 1 января 2023 года**, Приказом Минтруда России от 07.12.2020 N 866н "Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции"; Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27 октября 2020 года «Об утверждении **СанПиН 2.3/2.4.3590-20** «Санитарно-эпидемиологические

требования к организации общественного питания населения», разделом X Трудового кодекса Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами по охране труда, технической документацией и правилами эксплуатации электрических мармитов.

1.2. Данная инструкция устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы с мармитом, определяет безопасные методы и приемы выполнения работ, а также требования охраны труда в аварийных ситуациях.

1.3. Инструкция по охране труда составлена в целях обеспечения безопасности труда и сохранения жизни и здоровья работника при выполнении им работ с использованием мармита.

1.4. К самостоятельной работе с мармитом допускаются работники, соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного, периодических и внеочередных медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, наличия личной медицинской книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

1.5. Работник должен изучить инструкцию по охране труда при эксплуатации мармита, пройти вводный инструктаж по охране труда, первичный инструктаж на рабочем месте и стажировку до начала самостоятельной работы, обучение по охране труда и проверку знания требований охраны труда.

1.6. Работник, допущенный к работе с мармитом, должен знать:

- устройство и принцип работы кухонного электроприбора;
- руководство по эксплуатации оборудования завода-изготовителя;
- правила безопасной эксплуатации и ухода за мармитом;
- возможные неисправности оборудования и методы их устранения;
- особенности эксплуатации оборудования;
- опасные и вредные факторы при выполнении работ с использованием мармита;
- требования производственной санитарии, правила личной гигиены;
- санитарно-гигиенические требования содержания рабочего места;
- меры предупреждения пищевых отравлений;
- порядок действий, в случае аварийной ситуации, при возникновении пожара;
- правила пользования первичными средствами пожаротушения;
- способы оказания первой помощи при несчастных случаях.

1.7. В процессе работы с мармитом возможно воздействие следующих опасных и (или) вредных производственных факторов:

- физические - микроклимат: температура воздуха, относительная влажность воздуха.

Факторы признаются вредными, если это подтверждено результатами СОУТ.

1.8. Перечень профессиональных рисков и опасностей при работе с мармитом:

- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- термические ожоги рук при прикосновении к нагретым элементам мармита, горячей пище, при воздействии пара;
- поражение электрическим током при неисправности мармита, отсутствии заземления и диэлектрического коврика;
- поражение электрическим током при прикосновении к поврежденной части шнура питания, штепсельной вилки;
- травмирование при падении на скользком полу при загрязнении его пищей.

1.9. В процессе работы с мармитом, как правило, используется следующая спецодежда: костюм или халат для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий. Используется санитарная одежда: халат хлопчатобумажный, головной убор (колпак, шапочка).

1.10. Рабочее место при работе с мармитом должно быть оборудовано эффективной приточно-вытяжной (вытяжной) вентиляцией.

1.11. При несчастном случае пострадавший или очевидец обязан оповестить об этом своего непосредственного руководителя. При обнаружении неисправности мармита следует прекратить его использование и сообщить непосредственному руководителю.

1.12. Работник, допустивший нарушение (невыполнение) настоящей инструкции по охране труда при работе с мармитом, рассматривается, как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечён к дисциплинарной ответственности в соответствии с Трудовым Кодексом Российской Федерации и прохождению внеочередной проверки знания требований охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

- 2.1. Перед началом работы с мармитом следует надеть спецодежду, застегнуть ее, волосы заправить под головной убор. Не застёгивать одежду булавками, не допускать свисающих концов.
- 2.2. Оценить визуально состояние пола на рабочем месте (отсутствие скользкости). Убедиться в наличии диэлектрического коврика (если пол выполнен из токопроводящих материалов).
- 2.3. Мармит должен быть установлен на горизонтальной, ровной поверхности.
- 2.4. Убедиться в том, что оборудование устойчиво в предусматриваемых рабочих условиях, обеспечена безопасность его опрокидывания, падения или неожиданного перемещения.
- 2.5. Визуально проверить целостность корпуса, переключателей мармита, а также целостность шнура питания, штекера и электрической розетки (пакетника).
- 2.6. Удостовериться в надежности подсоединения защитного заземления.
- 2.7. Убедиться в чистоте мармита, в отсутствии посторонних предметов внутри.
- 2.8. Подготовить и проверить на целостность необходимую посуду, кухонный инвентарь.
- 2.9. Убедиться в наличии воды. Включить вытяжную вентиляцию.
- 2.10. Не приступать к работе с использованием электрического мармита в случае плохого самочувствия или внезапной болезни. Приступать к работе следует после выполнения подготовительных мероприятий и устранения всех недостатков и неисправностей.

3. Требования охраны труда во время работы

- 3.1. При работе с мармитом соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, а также выполнять правила личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте и порядке рабочее место.
- 3.2. Электрический мармит применять только в исправном состоянии. Не допускать использование с дефектами кухонного инвентаря, кухонной и столовой посуды.
- 3.3. Для включения мармита первых блюд установить ручку датчика-реле температуры, в зависимости от требований технологии хранения пищи, на требуемую температуру. Электронагреватели при этом автоматически будут включаться и выключаться, поддерживая заданную температуру.
- 3.4. Перед включением мармита вторых блюд закрыть сливной кран. В ванну налить воду до метки на внутренней стенке. Все пространство ванны заполнить гастроемкостями. Повернуть ручку терморегулятора и установить в требуемое положение, разместить емкости с пищей в ванне. Время хранения блюд не превышать 2 часов.
- 3.5. Не оставлять мармит включенным без загрузки конфорки наплитной посудой с пищей, несоблюдение чего может привести к перегреву конфорки.
- 3.6. Не допускать избытка воды и не оставлять ванну (стальную рубашку)

мармита вторых блюд вне воды. При переливе воды её излишек удалить.

3.7. Использовать мармит строго по назначению.

3.8. Очищать поверхность конфорки и столешницу регулярно.

3.9. Избегать контакта горячих поверхностей с кожей, это может вызвать ожоги.

3.10. Для предотвращения ожогов рук пищей использовать половники с длинными ручками.

3.11. При эксплуатации мармита запрещается:

- допускать пролив на горячую поверхность конфорок мармита первых блюд, жира и других жидкостей;
- допускать эксплуатацию конфорок с трещинами;
- допускать эксплуатацию ТЭНов, имеющих механические повреждения;
- включать в сеть мармит с открытой ванной или без емкостей, допускать работу пустого аппарата;
- допускать толчки мармита;
- перемещать включённый в сеть аппарат или когда в нём находится горячая пища.

3.12. Своевременно убирать с пола случайно упавшую (пролитую) пищу.

3.13. С целью избегания поражения электротоком соблюдать следующие меры электробезопасности при работе с мармитом:

- включение и выключение выполнять сухими руками, стоя на диэлектрическом коврик;
- не включать мармит в сеть без заземления;
- не использовать мармит с открытыми токоведущими частями;
- не касаться поврежденного кабеля питания;
- не допускать резких перегибов и заземления кабеля питания;
- не разбирать мармит, включенный в электросеть;
- отключать перед санитарной обработкой и техническим обслуживанием.

3.14. Соблюдать требования безопасности при эксплуатации электрического мармита, изложенные в настоящей инструкции по охране труда, технической документации и правилах эксплуатации электрооборудования завода-изготовителя.

3.15. Применять безопасные приемы труда, следить за исправностью мармита, кухонного инвентаря и посуды.

3.16. Не поручать работу с мармитом необученным и посторонним лицам.

3.17. Во время работы не отвлекаться посторонними делами и разговорами.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций при работе с мармитом, причины их вызывающие:

- неполадки в работе (поломка) электрооборудования;
- загрязнение рабочего места жирами, пищей;
- возгорание вследствие неисправности мармита.

4.2. При возникновении неполадок в работе электрического мармита (посторонний шум, искрение, ощущение действия тока, запах тлеющей изоляции электропроводки) прекратить его использование и обесточить, отключив от электросети, сообщить непосредственному руководителю.

4.3. Если во время работы с мармитом произошло загрязнение рабочего места жирами, пищей, аккуратно удалить загрязняющие вещества.

4.4. При возгорании мармита обесточить его, немедленно сообщить об этом в пожарную охрану по номеру телефона 101 (112), принять меры по эвакуации людей, а при условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей меры по тушению пожара в начальной стадии с помощью первичных средств пожаротушения. Сообщить о возгорании непосредственному руководителю. Запрещается тушить электрооборудование, находящееся под напряжением, водой.

4.5. В случае получения травмы прекратить работу, позвать на помощь, а при ее отсутствии воспользоваться аптечкой первой помощи, при необходимости вызвать скорую помощь по номеру телефона 103 (обратиться в лечебное учреждение), поставить в известность непосредственного руководителя. При получении травмы иным работником оказать ему первую помощь, при необходимости вызвать скорую медицинскую помощь по телефону 103, сообщить непосредственному руководителю.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. После окончания работы с мармитом первых блюд отключить его от сети, дождаться полного остывания конфорки, осуществить внешний осмотр, очистить конфорку и столешницу от остатков пищи и при необходимости промыть моющим раствором, протереть чистой ветошью без ворса и просушить.

5.2. После окончания работы с мармитом вторых блюд отключить его от сети, слить воду, осуществить внешний осмотр и произвести уборку ванны моющим раствором, протереть чистой ветошью без ворса и просушить.

5.3. При санитарной очистке (мойке) мармита запрещается:

- применять водяную струю или высоконапорное чистящее устройство;
- применять проволочные губки, проволочные щетки или другие жесткие абразивные приспособления (средства) во избежание образования царапин на поверхности.

5.4. Вымыть используемую кухонную посуду и инвентарь или передать мойщику посуду.

5.5. Снять с себя спецодежду и убрать ее в установленное место.

5.6. Вымыть лицо теплой водой и руки с мылом.

5.7. Сообщить непосредственному руководителю о недостатках, влияющих на безопасность труда, пожарную безопасность, обнаруженных во время работы с электрическим мармитом.

Инструкцию разработал

ИП Гапоненко О.И.: _____ / _____ /