

**УТВЕРЖДАЮ**

ИП Гапоненко О.И.

О.И.Гапоненко

02 сентября 2024 г.

## **Инструкция № 20**

### **по охране труда при эксплуатации пароконвектомата**

#### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. Настоящая **инструкция по охране труда при работе с пароконвектоматом** 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», **действующим с 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 пароконвектомата.

1.2. Данная инструкция устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы с пароконвектоматом, 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 пароконвектомата.

1.4. К самостоятельной работе с пароконвектоматом допускаются работники, соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного и периодических медицинских осмотров, внеочередных медосмотров, 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, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда.

1.5. Работник должен изучить инструкцию по охране труда при эксплуатации пароконвектомата, 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 пароконвектоматом, должен знать:

- устройство и принцип работы используемого кухонного электрооборудования;
- руководство по эксплуатации оборудования завода-изготовителя;
- правила безопасной эксплуатации и ухода за пароконвектоматом;
- особенности эксплуатации оборудования;
- опасные и вредные факторы, связанные с выполнением работ с использованием пароконвектомата;
- требования производственной санитарии, правила личной гигиены;
- санитарно-гигиенические требования содержания рабочего места;
- меры предупреждения пищевых отравлений;
- порядок действий при возникновении пожара;
- правила пользования первичными средствами пожаротушения;
- способы оказания первой помощи при несчастных случаях.

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

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

Факторы признаются вредными, если это подтверждено результатами СОУТ.

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

- термические ожоги рук при прикосновении к неостывшему стеклу, двери, облицовке и противням;
- термические ожоги рук, лица и верхних дыхательных путей горячим паром при открытии дверцы пароконвектомата;
- поражение электрическим током при неисправности электрооборудования, отсутствии заземления корпуса оборудования, прикосновении к токоведущим частям, кабелю питания с поврежденной изоляцией.

1.9. В процессе работы с пароконвектоматом, как правило, используется следующая спецодежда: костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий, фартук из полимерных материалов с нагрудником, нарукавники из полимерных материалов. Используется санитарная одежда: халат хлопчатобумажный, головной убор (колпак, шапочка).

1.10. Рабочее место должно быть оборудовано эффективной приточно-вытяжной (вытяжной) вентиляцией, пакетником (автоматом защиты) для выключения электропитания на пароконвектомат.

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

1.12. Работник, допустивший нарушение (невыполнение) настоящей инструкции по охране труда при эксплуатации пароконвектомата, 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 пароконвектоматом следует надеть спецодежду, застегнуть ее, волосы заправить под головной убор. Не застёгивать одежду булавками, не допускать свисающих концов. Вымыть руки с мылом.

2.2. Оценить визуально состояние пола на рабочем месте (отсутствие скользкости). Убедиться в наличии диэлектрического коврика (если пол выполнен из токопроводящих материалов).

2.3. Электрический пароконвектомат должен быть размещен в хорошо проветриваемом помещении под воздухоочистительным (вытяжным) зонтом во избежание накопления пара в помещении. Не допускается расположение в глухих местах (нишах), ближе 1 м от легковоспламеняющихся материалов, кухонной мебели, перегородок или стен из горючих материалов, на деревянной подставке.

2.3. Убедится в том, что оборудование установлено на ровной горизонтальной и сухой поверхности, устойчиво, обеспечена безопасность его опрокидывания.

2.4. Обеспечить наличие свободных проходов около оборудования, к пакетнику (автомату защиты).

2.5. Осуществить осмотр пароконвектомата и убедиться:

- в целостности корпуса, стекла дверцы, панели запуска и управления;
- в исправности замкового механизма двери;
- в свободном открытии и плотном закрытии дверцы камеры;
- в чистоте жарочной камеры и противней (отсутствии нагара), отсутствии посторонних предметов внутри;
- в целостности защитного стекла ламп освещения;
- в наличии перегородки жарочной камеры;
- в отсутствии повреждений капиллярной трубки термовыключателя;
- в целостности кабеля питания, пакетника (автомата защиты);
- в надежности подключения к контуру заземления;
- в подключении пароконвектомата к водопроводной сети;
- в подключении гибкого шланга для слива воды в канализацию;
- в наличии воды в водопроводе.

2.6. Подготовить и проверить на отсутствие деформации необходимый для работы кухонный инструментарий и посуду.

2.7. Подготовить средства защиты рук (прихватки, рукавицы).

2.8. Удобно и устойчиво разместить исходные полуфабрикаты на производственном столе.

2.9. Включить вытяжную вентиляцию и убедиться в стабильности ее работы.

2.10. Не приступать к работе с использованием пароконвектомата 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 пароконвектоматом 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. Перед включением пароконвектомата следует встать на диэлектрический коврик (если пол выполнен из токопроводящих материалов). Дверцы жарочной камеры должны быть плотно закрыты.

3.3. Пароконвектомат применять только в исправном состоянии.

3.4. Располагаться на безопасном расстоянии от работающего пароконвектомата. Не касаться стекла, облицовки и двери, что может привести к термическому ожогу.

3.5. Во избежание получения термического ожога лица и верхних дыхательных путей при открывании двери пароконвектомата в результате выхода горячего пара из жарочной камеры следует, вначале приоткрыв дверь - выпустить пар и (или) горячий воздух, после чего открыть дверь.

3.6. Для предотвращения термических ожогов рук открывать дверь, вставлять и вынимать противни и иные емкости из пароконвектомата, применяя средства индивидуальной защиты (специальные прихватки, перчатки, рукавицы).

3.7. На направляющие, расположенные выше 1,6 м от уровня пола, запрещается устанавливать противни для готовки жидкой или разжижаемой продукции с целью предотвращения опасности обваривания при проливе горячей жидкости.

3.8. Не нарушать правильную последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

3.9. Контролировать работу пароконвектомата на протяжении цикла работы. Вести наблюдение за температурой в жарочной камере.

3.10. При эксплуатации пароконвектомата запрещено:

- нагружать гастроемкость продуктами более предельной массы, определенной в технической документации завода-производителя;
- использовать для выпечки противни с нагаром;
- разогревать пищевые продукты в закрытых жестяных банках, консервы, сухие порошкообразные или гранулированные продукты;
- прикасаться к жаростойкому стеклу дверцы камеры;
- разогревать легковоспламеняющиеся продукты или предметы с температурой воспламенения ниже (плюс) 270°C;
- загружать контейнеры жидкостями или продуктами, которые при высоких температурах переходят в жидкую фазу во избежание ошпаривания;
- принудительно охлаждать ТЭНы водой;
- брызгать (лить) воду на стекло двери во избежание термического шока;
- протирать влажной тряпкой горячее стекло;
- производить чистку и устранять неисправности при работе пароконвектомата;
- использовать пароконвектомат для обогрева помещения, сушки различных не пищевых продуктов;
- загромождать доступ к вентиляционным отверстиям;
- оставлять работающий пароконвектомат без присмотра.

3.11. Исключать попадание посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные, пластик, стекло) в пищевую продукцию.

3.12. Своевременно убирать с пола случайно упавший продукт, жиры, воду.

3.13. С целью избегания поражения электротоком соблюдать меры электробезопасности:

- включение и выключение пароконвектомата выполнять сухими руками, стоять на диэлектрическом коврик;
- не касаться одновременно включенного в электросеть пароконвектомата и устройств, имеющих естественное заземление (радиаторы отопления, водопроводные трубы, мойки и т.п.);
- не включать оборудование в сеть без заземления;
- не подвергать данное электрооборудование воздействию экстремальных температур, чрезмерной влажности;

- не прикасаться к токоведущим частям электрооборудования, с поврежденной изоляцией кабеля питания;
- не допускать резких перегибов, заземления и натягивания кабеля питания;
- отключать пароконвектомат от сети при завершении работы, проведения чистки и мойки.

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

3.15. Применять безопасные приемы труда, следить за исправностью пароконвектомата, применяемого кухонного инвентаря.

3.16. Не допускать к работе с тепловым электрооборудованием необученный персонал и посторонних лиц.

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 пароконвектоматом, причины их вызывающие:

- неисправности в работе (поломка) пароконвектомата;
- загрязнение рабочего места жирами и иными продуктами;
- возгорание вследствие неисправности пароконвектомата.

4.2. При возникновении неисправности в работе пароконвектомата (посторонний шум, искрение, ощущение действия тока, запах тлеющей изоляции электропроводки) незамедлительно прекратить его использование и обесточить, отключив от электросети автоматическим выключателем пакетника, установить кран подачи воды в положение «закрыто», сообщить непосредственному руководителю.

4.3. Неисправностями пароконвектомата также следует считать следующие:

- не нагревается;
- не достигается необходимая температура в камере;
- не горят сигнальные лампы;
- вентиляторы не вращаются;
- не происходит подача воды в жарочную камеру;
- отсутствует освещение жарочной камеры и другие.

4.4. Если во время работы с пароконвектоматом произошло загрязнение рабочего места жирами, продуктом, аккуратно удалить загрязняющие вещества.

4.5. При возгорании пароконвектомата обесточить его, отключив от электросети автоматическим выключателем пакетника, и 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.

4.6. 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. Следует выключить пароконвектомат (дождаться автоматического выключения), дождаться остывания жарочной камеры до температуры +40° и обесточить, отключив от электросети автоматическим выключателем пакетника (вынуть вилку из розетки).

5.2. Осуществить внешний осмотр, очистку увлажненной тканью со специальным жирорастворяющим средством от остатков продукта, мойку. Протереть насухо мягкой тканью. При очистке использовать средства защиты рук – перчатки.

5.3. Не производить чистку (мойку) пароконвектомата:

- если жарочная камера не остыла;
- если пароконвектомат включен в электросеть;
- с помощью струи воды;
- металлическими предметами, проволочными губками, проволочными щетками или другими жесткими абразивными приспособлениями;
- синтетическими органическими растворителями на основе предельных и непредельных углеводов (спирты, бензины, ацетон, вайт-спирит и т.д.);
- химическими препаратами, содержащими кислотные и щелочные соединения.

5.4. Вымыть используемый кухонный инвентарь и посуду или передать мойщику посуды.

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 пароконвектоматом.

*Инструкцию разработал*

*ИП Гапоненко О.И.: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /*