

СОГЛАСОВАНО
уполномоченный по охране труда
 / Е.И. Мед
«20» февраля 2017 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
Г.А. Горбунова
«20» февраля 2017 г.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ РАБОТЕ НА ЖАРОЧНЫХ И ПЕКАРНЫХ ШКАФАХ ИОТ-2.39-2017

1 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- 1.1 К работе на жарочных и пекарных шкафах допускаются обучающиеся, знающие их устройство и прошедшие специальный инструктаж.
- 1.2 Возле оборудования должны быть правила работы и инструкции по технике безопасности, а перед оборудованием резиновый коврик.
- 1.3 Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм максимально заполнять рабочие камеры.
- 1.4 Во время работы обязательно использовать прихватки или рукавицы.
- 1.5 Открывать дверцы шкафов нужно стоя сбоку, выпуская пар.
- 1.6 Не допускается использовать для выпечки формы и листы с нагаром, включать жарочный и пекарный шкаф при отсутствии нижних подовых листов, производить очистку включенного оборудования.

2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

- 2.1 Проверить санитарное и техническое состояние (заземление, исправность пакетных выключателей, исправность дверцы жарочного шкафа), поверхность плиты должна быть чистой, ровная, гладкая без трещин и ржавчины.
- 2.2 Включить общий рубильник, а затем каждую конфорку в отдельности (слабый нагрев – для припускания, тушения; средний нагрев – жарка; сильный нагрев – варка).
- 2.3 Посуда должна иметь ровное дно, крепкие ручки.
- 2.4 Посуду необходимо ставить в центр конфорки.
- 2.5 Пользоваться прихватками.

3 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

- 3.1 Необходимо соблюдать осторожность при загрузке и выгрузке продуктов.
- 3.2 Не допускать выплескивание жидкости (после закипания необходимо переключать на слабый нагрев) и попадания продуктов на жарочную поверхность.

4 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

- 4.1 При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, сырья, доложить мастеру производственного оборудования (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

5 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1 Выключать каждую конфорку и подождать остывания. Затем электроплиту отчистить от остатков пищи, протереть. Конфорки не мыть.

5.2 Выключать камеры и общий рубильник. Поверхность жарочного шкафа моют. Внутренние камеры не моют.

Разработал:

Мастер производственного обучения



И.В. Сурина

Согласовано:

Инженер по охране труда



О.В. Кутурова