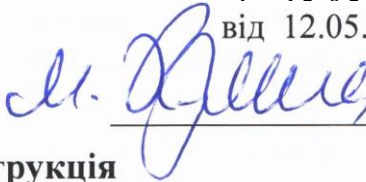


ЗАТВЕРДЖЕНО:

Наказ в.о. директора

від 12.05.2022 № 112-аг

  
Михайло КУШПА

**Інструкція  
з охорони праці № 119ш  
під час експлуатації жарової та пекарської шаф**

**1. Загальні положення**

1.1. Інструкція розроблена відповідно до Положення про розробку інструкцій з охорони праці, затвердженого наказом Держнаглядохоронпраці від 29.01.1998 № 9 в редакції від 01 вересня 2017 року.

1.2. До експлуатації жарової та пекарської шаф допускають осіб не молодших 18 років, які пройшли медичний огляд; вступний і первинний інструктаж з охорони праці, пожежної безпеки та правил надання домедичної допомоги потерпілим від нещасних випадків; мають особисту медичну книжку та II групу з електробезпеки.

1.3. Працівник зобов'язаний:

- виконувати тільки ту роботу, яку доручив йому керівник, і не передоручати свою роботу будь-кому іншому;
- знати умови безпечної експлуатації обладнання, з яким він працює;
- бути уважним, не відволікатися від роботи самому та не відволікати інших;
- не допускати до робочої зони сторонніх осіб;
- не курити та не вживати їжу на робочому місці. Їсти можна лише під час установлених перерв у спеціально відведених для цього місцях;
- підтримувати чистоту на робочому місці, не захаращувати його;
- дотримуватися особистої гігієни, правил внутрішнього трудового розпорядку, трудової дисципліни.

1.4. Працівнику заборонено:

- вмикати та вимикати електрообладнання мокрими руками;
- залишати ввімкнене в електромережу обладнання без нагляду;
- самостійно усувати несправності електрообладнання або доручати це стороннім особам;
- торкатися руками водночас до ввімкненого в мережу електроприладу та до пристроїв, що мають природне заземлення, – електросковорідок, печей, розстійних шаф, тістомісильних машин тощо;
- торкатися оголених і погано ізольованих дротів;
- складати на обладнання сторонні предмети;
- використовувати для сидіння ящики й інші випадкові предмети;
- експлуатувати жарову та пекарську шафи з несправними терморегуляторами, пакетними перемикачами, стисненими кожухами, що закривають прилади й електрокомунікації.

1.5. Основні шкідливі та небезпечні виробничі чинники, що можуть впливати на працівника під час експлуатації жарової та пекарської шаф:

- підвищене значення напруги в електричному ланцюзі, замикання якого може статися через тіло;

- підвищена температура поверхонь обладнання та готової продукції;
- підвищена температура та вологість повітря робочої зони;
- підвищений рівень інфрачервоного випромінювання.

1.6. Працівника необхідно забезпечити спецодягом та іншими засобами індивідуального захисту відповідно до чинних норм.

Заколювати спецодяг і тримати у кишенях одягу булавки, скляні й інші гострі предмети заборонено.

1.7. Взуття працівника має бути з неслизькою підошвою.

1.8. Повідомити керівника про всі отримані на виробництві чи вдома ушкодження здоров'я, а також про інфекційні захворювання в сім'ї.

1.9. Робоче місце має бути обладнаним ефективною припливно-витяжною вентиляцією з витяжним зонтом над жаровою/пекарською шафою.

1.10. У разі погіршення самопочуття під час виконання трудових обов'язків слід припинити роботу, попередити свого керівника та звернутися по медичну допомогу.

1.11. Із моменту встановлення вагітності жінку, яка працює біля жарової/пекарської шафи, необхідно перевести за медичним висновком на іншу роботу, не пов'язану з інтенсивним тепловим впливом та перенесенням важких речей вручну.

1.12. Окрім вимог цієї Інструкції, працівник зобов'язаний дотримуватися інструкції з безпечної експлуатації обладнання підприємства-виробника, інструкцій з охорони праці для конкретних професій та видів робіт – наприклад, для пекаря.

1.13. За порушення вимог цієї Інструкції працівника притягують до відповідальності згідно з чинним законодавством.

## **2. Вимоги безпеки перед початком роботи**

2.1. Надягти спецодяг, застібнути його на всі гудзики. Прибрати волосся під головний убір. Зняти з рук ювелірні прикраси, годинник. Заборонено працювати біля жарової та пекарської шаф з оголеними руками.

2.2. Перевірити:

- надійність приєднання захисного заземлення до корпусу шафи;
- цілість електрокабелю.

2.3. Увімкнути вентиляцію.

2.4. Розпочинаючи роботу після відлучення з робочого місця і після стикання із забрудненими предметами, руки необхідно мити з намилюванням не менше двох разів. Особливо ретельно їх слід мити після відвідування вбиральні. В цих випадках руки потрібно вимити теплою водою з милом, потім – 0,2%-вим освітленим розчином хлорного вапна, а далі знову помити теплою водою з милом.

Особи, які працюють в одязі з короткими рукавами, мають мити руки до ліктів.

2.5. Якщо виявили будь-які несправності та недоліки, роботу не розпочинати. Повідомити про це керівника. Розпочати роботу можна лише після того, як усунуть усі недоліки.

## **3. Вимоги безпеки під час роботи**

3.1. Підготувати до випікання у шафі вихідні напівфабрикати.

3.2. Довести температуру в шафі до норми залежно від виду виробів.

3.3. Стежити за показаннями контрольно-вимірювальних приладів, режимом випікання (температурою, вологістю, часом випікання) та за роботою вентиляції. Своєчасно регулювати потужність і температуру.

3.4. Під час відчинення шафи бути дуже обережним, щоб уникнути опіків обличчя та дихальних шляхів розпеченим повітрям.

3.5. Щоб запобігти опікам рук під час посадки та виймання листів із випічкою, необхідно користуватися рушниками, прихватками, іншими засобами захисту рук.

3.6. Дотримуватися встановлених граничних норм підймання і переміщення вантажів однією людиною залежно від статі та віку:

- для чоловіків, що досягли віку 18 років, – 30 кг;
- для жінок, що досягли віку 18 років:
  - підймання і переміщення вантажів при чергуванні з іншою роботою (до 2 разів на годину) – 10 кг;
  - підймання і переміщення вантажів постійно протягом робочої зміни – 7 кг;
  - сумарна вага вантажу, який переміщують протягом кожної години робочої зміни, не має перевищувати: з робочої поверхні – 350 кг, з підлоги – 175 кг.

Сумарна вага вантажу дорівнює добутку ваги вантажу на кількість його підймань/переміщень.

В усіх випадках до ваги вантажу включається вага тари й упаковки.

3.7. Харчові продукти, пролиті рідини, уламки розбитого посуду та склотари, які впали на підлогу, необхідно прибрати. Для прибирання слід користуватися щіткою, совком, віником, ганчіркою. Не прибрати сміття та відходи незахищеними руками.

#### **4. Вимоги безпеки після закінчення роботи**

4.1. Вимкнути шафу та надійно знеструмити її за допомогою пристрою, який запобігає випадковому пуску.

4.2. Після того як шафа повністю остигне, прибрати її. Очистити камеру сухим способом, без застосування води: зовнішню поверхню протерти злегка зволоженою тканиною та насухо витерти. Заборонено штучно охолоджувати електрообладнання водою.

4.3. Прибрати робоче місце, вимкнути вентиляцію.

4.4. Ретельно вимити руки та обличчя з милом, якщо є змога – прийняти душ.

4.5. Доповісти керівнику про всі недоліки та несправності, які виявили під час роботи.

#### **5. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях**

5.1. У разі аварійної чи надзвичайної ситуації працівник зобов'язаний терміново повідомити про це свого керівника, а за його відсутності – керівника, вищого за посадою. Також повідомити свого керівника про всі порушення вимог охорони праці, які можуть становити небезпеку для працівників.

5.2. Нещасний випадок чи аварійна ситуація можуть виникнути у разі:

- роботи з несправними інструментами й обладнанням;
- дії екстремальних температур на організм;
- недостатньої освітленості робочої зони;
- ураження електричним струмом;
- поранення;
- падіння предметів;
- падіння працівників під час пересування;
- пожежі.

5.3. За раптового припинення подачі електроенергії необхідно вимкнути електроприлад відповідно до вказівок експлуатаційної документації.

5.4. Якщо на металевих частинах електрообладнання виявили напругу, електродвигун гуде або заземлювальний провід обірвано, необхідно вимкнути електроприлад та доповісти про несправність керівнику. Без дозволу керівника роботу не виконувати.

5.5. Якщо виявили ознаки горіння – дим, запах горілого, потрібно вимкнути обладнання, знайти джерело займання і вжити заходів, щоб його ліквідувати. Не допускати до небезпечної зони сторонніх осіб.

У разі займання жиру не можна заливати його водою. Необхідно припинити його нагрівання та накрити кришкою, цупкою тканиною чи іншим предметом, що перешкоджає доступу повітря до зони горіння.

5.6. У разі пожежі необхідно:

- викликати пожежно-рятувальні підрозділи за телефоном «101». При виклику вказати адресу об'єкта; кількість поверхів будівлі, де виникла пожежа; місце пожежі; наявність людей в осередку пожежі та своє прізвище;
- повідомити про пожежу свого керівника, а за його відсутності – керівника, вищого за посадою;
- вимкнути електроенергію;
- розпочати гасити пожежу наявними засобами пожежогасіння. Електромережу, електроприлади слід гасити тільки вуглекислотними, порошковими вогнегасниками. Заборонено гасити їх водою або пінними вогнегасниками;
- організувати евакуацію людей та матеріальних цінностей;
- організувати зустріч пожежно-рятувальних підрозділів, які прибули за викликом. Надати їм допомогу під час гасіння пожежі.

5.7. Якщо є потерпілі, необхідно надати їм домедичну допомогу згідно з Інструкцією з надання домедичної допомоги, що діє у закладі.

**Розроблено:**

**Розроблено:**

Заступник директора з ГР  
(посада керівника підрозділу)



(підпис)

Олег ГУРТОВОЙ  
(прізвище, ініціали)

**Погоджено:**

Інженер з охорони праці



(підпис)

Анатолій ЛУКІН  
(прізвище, ініціали)