***ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ***

***ЛИЦЕЙ № 265***

***КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА***

***«СОГЛАСОВАНО» «УТВЕРЖДАЮ»***

***Уполномоченный по ОТ ДИРЕКТОР ГБОУ ЛИЦЕЙ № 265***

***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.В.Кулабухов / \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Е.В.Михайлова/***

***23 августа 2017 года 24 августа 2017 года***

**ИНСТРУКЦИЯ**

**по охране труда**

**при работе с кухонной электроплитой**

**ИОТ - 034 – 2017**

ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда при работе с кухонной электроплитой

ИОТ-034-2017

**I.Общие требования охраны труда**

1.1. К самостоятельной работе с кухонной электроплитой допуска­ются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не име­ющие противопоказаний по состоянию здоровья.

К работе с кухонной электрорплитой под руководством учителя допускаются учащиеся с 5-го класса, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие про­тивопоказаний по состоянию здоровья.

1.2 Работаюшие и обучающиеся должны соблюдать правила поведения, расписа­ние учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе с кухонной электроплитой возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

* 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......

1.4. При работе с кухонной электроплитой должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, пере­дник хлопчатобумажный и косынка или колпак, диэлектрический коврик.

1.5. В кабинете кулинарии должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств по оказанию первой помощи при травмах.

1.6. Работающие и обучающиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопаснос­ти, знать места расположения первичных средств пожаротушения. Кабинет кулинарии должен быть обеспечен первичными средствами пожаротуше­ния: огнетушителем углекислотным или порошковым.

1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастно­го случая обязан немедленно сообщить администрации учреждения.

При неисправности кухонной электроплиты прекратить работу и сооб­щить об этом администрации учреждения.

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

1.10 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.

 **II. Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак. Убедиться в наличии на полу около кухонной электроплиты диэлектри­ческих ковриков.

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

 **III. Требования безопасности во время работы**

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

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

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

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

3.5. При снимании посуды с горячей жидкостью с электроплиты со­блюдать особую осторожность, брать ее за ручки, используя полотен­це или прихватки.

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

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

 **IV. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. При возникновении неисправности в работе кухонной элект­роплиты, а также нарушении защитного заземления ее корпуса - ра­боту прекратить и выключить кухонную электроплиту. Работу во­зобновить после устранения неисправности.

4.2. При коротком замыкании и загорании электрооборудования ку­хонной электроплиты немедленно выключить ее и приступить к туше­нию очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового ог­нетушителя.

4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавше­му, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учрежде­ние и сообщить об этом администрации учреждения.

4.4. При поражении электрическим током немедленно отключить электроплиту от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искус­ственное дыхание или провести непрямой массаж сердца до восста­новления дыхания и пульса и отправить его в ближайшее лечебное учреждение.

 **5. Требования безопасности по окончании работы**

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

5.2. Провести влажную уборку и тщательно проветрить помещение.

5.3. Снять спецодежду и вымыть лицо и руки с мылом.

Заведующий кабинетом кулинарии

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Чернавина О.Б./

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по

учебно-воспитательной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/М.В.Боровикова/