

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ДОНСКОЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ОХРАНЕ ТРУДА  
ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ  
ЭЛЕКТРОФРИТЮРНИЦЫ**

**ИОТ № 87 – 2022**

**2022 г**

СОГЛАСОВАНО:  
Председатель профсоюзной  
организации  
\_\_\_\_\_ Р.А.Скоглякова  
« 29 » августа 20 22 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГПОУ ТО «ДПК»  
\_\_\_\_\_ Т.А. Советова  
« 29 » августа 20 22 г.  
Приказ от 29.08.2022 № 374

## **ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ЭЛЕКТРОФРИТЮРНИЦЫ ИОТ № 87-2022**

### **1. Область применения**

1.1. Настоящая инструкция устанавливает требования по обеспечению безопасных условий труда при эксплуатации электрофритюрницы для работников ГПОУ ТО «Донской политехнический колледж».

1.2. Настоящая инструкция по охране труда при эксплуатации электрофритюрницы разработана на основе установленных обязательных требований по охране труда в Российской Федерации, а также:

- 1) изучения работ при эксплуатации электрофритюрницы;
- 2) результатов специальной оценки условий труда;
- 3) анализа требований профессионального стандарта при эксплуатации электрофритюрницы;
- 4) определения профессиональных рисков и опасностей, характерных для работ при эксплуатации электрофритюрницы;
- 5) анализа результатов расследования имевшихся несчастных случаев при выполнении работ при эксплуатации электрофритюрницы;
- 6) определения безопасных методов и приемов выполнения работ.

1.3. Выполнение требований настоящей инструкции обязательны для всех работников при эксплуатации электрофритюрницы независимо от их квалификации и стажа работы.

### **2. Нормативные ссылки**

2.1. Инструкция разработана на основании следующих документов и источников:

2.1.1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ;

2.1.2. Правила по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах и размещении грузов Приказ Минтруда от 28.10.2020 № 753н;

2.1.3. Правила по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции, Приказ Минтруда от 07.12.2020 № 866н;

2.1.4. Правила по охране труда при эксплуатации электроустановок, Приказ Минтруда от 15.12.2020 № 903н;

2.1.5. "Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем".

### **3. Общие требования охраны труда**

3.1. Настоящая Инструкция предусматривает основные требования по охране труда при эксплуатации электрофритюрницы.

3.2. При выполнении работ работнику необходимо выполнять свои обязанности в соответствии с требованиями настоящей Инструкции.

3.3. К выполнению самостоятельной работы с использованием электрофритюрницы допускаются лица, не моложе 18 лет, прошедшие медицинский осмотр, а также прошедшие в установленном порядке вводный инструктаж по охране труда, первичный инструктаж на рабочем месте, проверку знаний на первую группу допуска по электробезопасности.

Работник обязан иметь личную медицинскую книжку, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума

3.4. Когда оборудование находится в нерабочем состоянии, оно должно быть выключено, вилка из розетки вынута. При повреждении сетевого шнура, вилки категорически запрещается включение электрооборудования.

3.5. Невыполнение требований настоящей инструкции является нарушением трудовой дисциплины и виновные несут ответственность в соответствии с действующим законодательством: дисциплинарную, материальную и (в соответствующих случаях) уголовную.

#### **3.6. Соблюдение правил внутреннего распорядка.**

3.6.1. Работник обязан соблюдать действующие на предприятии правила внутреннего трудового распорядка и графики работы, которыми предусматриваются: время начала и окончания работы (смены), перерывы для отдыха и питания, порядок предоставления дней отдыха, чередование смен и другие вопросы использования рабочего времени.

#### **3.7. Требования по выполнению режимов труда и отдыха при выполнении работ работником.**

3.7.1. При выполнении работ работник обязан соблюдать режимы труда и отдыха.

3.7.2. Время начала и окончания смены, время и место для отдыха и питания, устанавливаются по графикам сменности распоряжениями руководителей подразделений.

3.7.3. Каждый работник должен выходить на работу своевременно, отдохнувшим, подготовленным к работе.

### **3.8. Перечень опасных и вредных производственных факторов, которые могут воздействовать на работника в процессе работы, а также перечень профессиональных рисков и опасностей.**

3.8.1. При работе с электрофритюрницей на работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- повышенная температура поверхностей оборудования, продукции;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- пониженная влажность воздуха;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря;
- физические перегрузки;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса.

3.8.2. В качестве опасностей, в соответствии с перечнем профессиональных рисков и опасностей, представляющих угрозу жизни и здоровью работников, при выполнении работ работником могут возникнуть следующие риски:

а) механические опасности:

- опасность падения из-за потери равновесия, в том числе при спотыкании или подскользывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам;
- опасность падения из-за внезапного появления на пути следования большого перепада высот;
- опасность удара;
- опасность быть уколотым или проткнутым в результате воздействия движущихся колющих частей;
- опасность наткновения на неподвижную колющую поверхность (острие).

### **3.9. Перечень специальной одежды, специальной обуви и средств индивидуальной защиты, выдаваемых работникам в соответствии с установленными правилами и нормами.**

3.9.1. Для защиты от воздействия вредных и (или) опасных факторов производственной среды и (или) загрязнения работнику выдаются средства индивидуальной защиты в соответствии с утвержденными нормами бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты работникам ГПОУ ТО «Донской политехнический колледж» в соответствии с типовыми нормами выдачи СИЗ на текущий год.

3.9.2. Выдаваемая специальная одежда, специальная обувь и другие средства индивидуальной защиты должны соответствовать характеру и условиям работы, обеспечивать безопасность труда, иметь сертификат соответствия.

3.9.3. Средства индивидуальной защиты, на которые не имеется технической документации, к применению не допускаются.

3.9.4. Личную одежду и спецодежду необходимо хранить отдельно в шкафчиках и гардеробной. Уносить спецодежду за пределы предприятия запрещается.

### **3.10. Порядок уведомления администрации о случаях травмирования работника и неисправности оборудования, приспособлений и инструмента.**

3.10.1. При возникновении несчастного случая, микротравмы пострадавший должен постараться привлечь внимание кого-либо из работников к произошедшему событию, при возможности, сообщить о произошедшем непосредственному руководителю, любым доступным для этого способом и обратиться в здравпункт (при наличии).

3.10.2. Работник должен немедленно извещать своего непосредственного или вышестоящего руководителя о любой известной ему ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о нарушении работниками и другими лицами, участвующими в производственной деятельности работодателя, требований охраны труда, о каждом известном ему несчастном случае, происшедшем на производстве, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков профессионального заболевания, острого отравления.

3.10.3. При обнаружении в зоне работы несоответствий требованиям охраны труда (неисправность оборудования, приспособлений и инструмента, неогороженный проём, траншея, открытый колодец, отсутствие или неисправность ограждения опасной зоны, оголенные провода и т.д.) немедленно сообщить об этом непосредственному руководителю работ.

### **3.11. Правила личной гигиены, которые должен знать и соблюдать работник при выполнении работы.**

3.11.1. Для сохранения здоровья работник должен соблюдать личную гигиену. Необходимо проходить в установленные сроки медицинские осмотры и обследования.

3.11.2. При работе с веществами, вызывающими раздражения кожи рук, следует пользоваться защитными перчатками, защитными кремами, очищающими пастами, а также смывающими и дезинфицирующими средствами.

3.11.3. Перед приемом пищи обязательно мыть руки теплой водой с мылом.

3.11.4. Для питья употреблять воду из диспенсеров, чайников.

3.11.5. Принимать пищу разрешается только в специально отведенных для этой цели местах.

3.11.6. Курить в помещениях и на территории учреждения категорически запрещено.

## **4. Требования охраны труда перед началом работы**

### **4.1. Порядок подготовки рабочего места.**

4.1.1. Проверить работу местной вытяжной вентиляции и местного освещения, оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

#### 4.1.2. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
  - проверить устойчивость производственного стола, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
  - надежно установить переносное оборудование и инвентарь на рабочем столе;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

- проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами;

#### 4.1.3. Проверить внешним осмотром:

- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки используемых электробытовых приборов;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
- наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей оборудования, нагревательных поверхностей;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т. п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

### **4.2. Порядок проверки исходных материалов (заготовки, полуфабрикаты).**

4.2.1. Перед началом работы работник обязан проверить исправность и комплектность исходных материалов (заготовок, полуфабрикатов).

### **4.3. Порядок осмотра средств индивидуальной защиты до использования.**

4.3.1. Перед началом работы работник обязан надеть положенные спецодежду, спецобувь и средства индивидуальной защиты, предварительно проверив их исправность.

4.3.2. При нарушении целостности спецодежды, спецобуви и СИЗ необходимо сообщить об этом непосредственному руководителю.

4.3.3. Работник обязан правильно применять и поддерживать спецодежду, спецобувь и СИЗ в чистоте, своевременно заменять. При необходимости спецодежду нужно сдавать в стирку и

ремонт. Изношенная до планового срока замены спецодежда, не подлежащая ремонту, списывается в установленном порядке.

#### **4.4. Порядок проверки исправности оборудования, приспособлений и инструмента, ограждений, сигнализации, блокировочных и других устройств, защитного заземления, вентиляции, местного освещения, наличия предупреждающих и предписывающих плакатов (знаков).**

4.4.1. Прием смены должен сопровождаться проверкой исправности оборудования, наличия и состояния оградительной техники, защитных блокировок, сигнализации, контрольно-измерительных приборов, защитных заземлений, средств пожаротушения, исправности освещения, вентиляционных установок.

4.4.2. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы. Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

4.4.3. Перед началом эксплуатации:

- проверить удобство и легкость открывания откидной крышки электрофритюрницы, а также ее фиксацию в любом положении, у опрокидывающейся электрофритюрницы - механизм опрокидывания;

- убедиться в том, что теплоноситель масляной рубашки аппарата с косвенным обогревом (фритюрницы и др.) соответствует типу, указанному в паспорте;

- при заполнении масляной рубашки аппарата теплоносителем следить, чтобы в нее не попала влага. Перед заполнением рубашки теплоноситель должен быть прогрет в течение 5 минут при температуре 250 °С для удаления влаги.

4.5. Работник не должен приступать к работе, если условия труда не соответствуют требованиям по охране труда или другим требованиям, регламентирующим безопасное производство работ, а также без получения целевого инструктажа по охране труда при выполнении работ повышенной опасности, несвойственных профессии работника разовых работ, работ по устранению последствий инцидентов и аварий, стихийных бедствий и при проведении массовых мероприятий.

## **5. Требования охраны труда во время работы**

### **5.1. Способы и приемы безопасного выполнения работ, использования оборудования, транспортных средств, грузоподъемных механизмов, приспособлений и инструментов.**

5.1.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

5.1.2. Первичный инструктаж с одновременным показом на установке обучаемому персоналу производится согласно инструкции по эксплуатации. При проведении инструктажа работающим на установке лицам должны быть наглядно показаны все опасные зоны и продемонстрированы возможные опасные ситуации, которые могут возникать при эксплуатации данного оборудования. При возникновении сомнений в правильности выполнения работ, немедленно сообщить об этом

мастеру, начальнику цеха. Не приступать к работе, не выяснив все вопросы по предстоящей работе

5.1.3. Не оставлять работающее оборудование без присмотра, не допускать к его обслуживанию посторонних лиц. Если необходимо отлучиться, выключите оборудование.

5.1.3. Соблюдать инструкцию по эксплуатации оборудования.

5.1.4. Небрежная и некомпетентная работа на машине является источником опасности.

5.1.5. Небрежное отношение, невнимательность и несоответствующая рабочая зона могут привести к тяжелым травмам!

5.1.6. При эксплуатации электрофритюрницы:

- заливать жир в жарочную ванну жаровни, фритюрницы, сковороды до включения нагрева. Не допускать попадания влаги в горячий жир. Добавлять жир в жарочную ванну следует тонкой струей. Предварительно жир должен быть прогрет при 170 - 180 °С до прекращения выделения из него пузырьков пара;

- загружать (выгружать) обжариваемый продукт в нагретый жир в металлической сетке (корзине), соблюдая осторожность во избежание разбрызгивания жира, имеющего температуру 150 - 180 °С;

- после выемки готового продукта из ванны сетку (корзину) подвесить над ней за скобу и дать стечь жиру;

- при работе фритюрницы следить за тем, чтобы тэны были полностью закрыты теплоносителем во избежание нагрева его поверхностного слоя до температуры воспламенения;

- во время работы жаровни следить за чистотой скребкового и отрезного ножей;

- своевременно выключать фритюрницы или переводить их на меньшую мощность. Немедленно отключать жарочные аппараты при падении жира;

не допускается:

- включать нагрев при отсутствии жира в жарочной ванне фритюрницы (чаше сковороды), при неисправном датчике реле температуры и др.;

- опрокидывать сковороду до отключения ее от электрической сети;

- оставлять включенными фритюрницы и т. д. после окончания процесса жарения;

- сливать из жарочных ванн жир в горячем состоянии;

- охлаждать водой жарочную поверхность используемого аппарата.

5.1.7. Соблюдать правила передвижения в помещении ресторана и на территории арендодателя, пользоваться только установленными проходами.

5.1.8. Запрещается включать электрооборудование влажными руками.

5.1.9. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами; проходы к рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов.

5.1.10. Использовать средства защиты рук (прихватки, рукавицы, полотенца) при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды.

5.1.11. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т. п.), оборудование.

## **5.2. Требования безопасного обращения с исходными материалами (сырье, заготовки, полуфабрикаты);**

5.2.1. Работник должен применять исправные оборудование и инструмент, сырье и заготовки, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены. При производстве работ по выполнению технологических (рабочих) операций быть внимательным, проявлять осторожность.

## **5.3. Указания по безопасному содержанию рабочего места.**

5.3.1. Работник должен поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте.

5.3.2. Отходы следует удалять с помощью уборочных средств, исключающих травмирование работников.

5.3.4. Содержать в порядке и чистоте рабочее место, не допускать загромождения деталями, материалами, инструментом, приспособлениями, прочими предметами.

## **5.4. Действия, направленные на предотвращение аварийных ситуаций.**

5.4.1. При ухудшении состояния здоровья, в том числе при проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления), работник обязан немедленно известить своего непосредственного или вышестоящего руководителя, обратиться в ближайший здравпункт.

5.4.2. Если в процессе работы работнику станет непонятно, как выполнить порученную работу, или в случае отсутствия необходимых приспособлений для выполнения порученной работы, он обязан обратиться к своему непосредственному руководителю. По окончании выполнения задания работник обязан доложить об этом своему непосредственному руководителю.

## **5.5. Требования, предъявляемые к правильному использованию (применению) средств индивидуальной защиты работников.**

5.5.1. Во время проведения работ работники обязаны пользоваться и правильно применять выданные им средства индивидуальной защиты. Работать только в исправной спецодежде и спецобуви и применять индивидуальные средства защиты.

5.6. Не курить, не принимать пищу на рабочем месте.

5.7. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

## **6. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

6.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций и причины, их вызывающие.

6.1.1. При выполнении работ работником возможно возникновение следующих аварийных ситуаций:

- повреждения и дефекты в конструкции зданий, по причине физического износа, истечения срока эксплуатации;
- технические проблемы с оборудованием, по причине высокого износа оборудования;
- возникновение очагов пожара, по причине нарушения требований пожарной безопасности.

## **6.2. Действия работников при возникновении аварий и аварийных ситуаций.**

6.2.1. При обнаружении неполадок в работе оборудования (посторонний шум, гудение, вибрация ощущение электротока при прикосновении к нетоковедущим металлическим частям, искрение) принять меры по остановке оборудования, отключив подачу электроэнергии, сообщить о случившемся непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

6.2.2. При прекращении подачи электроэнергии необходимо немедленно прекратить подачу продукта и отключить используемое электрооборудование.

6.2.3. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

6.2.4. При обнаружении запаха газа в помещении, в котором установлено газовое оборудование:

- закрыть нос и рот мокрой салфеткой;
- открыть окна и двери, проветрить помещение;
- перекрыть вентили на подводящих газопроводах к жарочным шкафам, пищеварочным котлам, плитам и т. п.;
- не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию;
- исключить пользование открытым огнем.

Если после проветривания и проверки всех газовых кранов запах газа не исчезнет, перекрыть газ на вводе в здание, сообщить об этом администрации организации, а при необходимости - вызвать работников аварийной газовой службы.

6.2.5. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т. п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

6.2.6. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

6.2.7. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

6.2.8. Прекратить работу при получении хотя бы незначительного ожога рук моющим раствором (с применением химикатов) и обратиться за медицинской помощью.

6.2.9. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

### **6.3. Действия по оказанию первой помощи пострадавшим при травмировании, отравлении и других повреждениях здоровья.**

6.3.1. При несчастном случае, микротравме необходимо оказать пострадавшему первую помощь, при необходимости вызвать скорую медицинскую помощь, сообщить своему непосредственному руководителю и сохранить без изменений обстановку на рабочем месте до расследования, если она не создаст угрозу для работающих и не приведет к аварии.

6.3.2. Оказывая помощь пострадавшему при переломах костей, ушибах, растяжениях, надо обеспечить неподвижность поврежденной части тела с помощью наложения тугой повязки (шины), приложить холод. При открытых переломах необходимо сначала наложить повязку и только затем - шину.

6.3.3 При наличии ран необходимо наложить повязку, при артериальном кровотечении - наложить жгут.

6.3.4. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

6.4. В случае обнаружения какой-либо неисправности, нарушающей нормальный режим работы, ее необходимо остановить. Обо всех замеченных недостатках поставить в известность непосредственного руководителя.

## **7. Требования охраны труда по окончании работы**

### **7.1. Порядок приема и передачи смены.**

7.1.1. Передача смены должна сопровождаться проверкой исправности оборудования, наличия и состояния оградительной техники, защитных блокировок, сигнализации, контрольно-измерительных приборов, защитных заземлений, средств пожаротушения, исправности освещения, вентиляционных установок.

### **7.2. Порядок отключения, остановки, разборки, очистки и смазки оборудования, приспособлений, машин, механизмов и аппаратуры.**

7.2.1. Отключить от электросети оборудование. Выключить автоматические выключатели в электрическом щите.

7.2.2. Привести рабочее место в порядок.

7.2.3. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

Закрывать вентили (краны) на трубопроводах газа, пара, холодной и горячей воды.

### **7.3. Порядок осмотра средств индивидуальной защиты после использования.**

7.3.1. Снять средства индивидуальной защиты, спецодежду, спецобувь, осмотреть и удостовериться в их исправности, после чего убрать в индивидуальный шкаф или иное, предназначенное для них место. Не допускается хранение спецодежды на рабочем месте.

### **7.4. Порядок уборки отходов, полученных в ходе производственной деятельности.**

7.4.1. Привести в порядок на рабочее место, освободить проходы, эвакуационные выходы.

### **7.5. Требования соблюдения личной гигиены.**

7.5.1. Работники должны:

- принять душ.
- надеть личную одежду.

### **7.6. Порядок извещения руководителя работ о недостатках, влияющих на безопасность труда, обнаруженных во время работы.**

7.6.1. Об окончании работы и всех недостатках, обнаруженных во время работы, известить своего непосредственного руководителя.

Заведующий столовой

Панкратова Т.В.

Заместитель директора по Б и ХР

Ломоносов Р.С.

Специалист по охране труда

Подлубошникова С.М.