

ІНСТРУКЦІЯ № 43
З охорони праці
при експлуатації шафи пекарської електричної ШПЭ – ЗК

1. Загальні положення

1.1. Інструкцію розроблено відповідно до Порядку опрацювання і затвердження власником нормативних актів про охорону праці, що діють на підприємстві, затвердженого наказом Держнаглядохоронпраці від 21.12.1993 № 132, Типового положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці, затвердженого наказом Держнаглядохоронпраці від 26.01.2005 № 15, Положення про розробку інструкцій з охорони праці, затвердженого наказом Держнаглядохоронпраці від 29.01.1998 № 9.

1.2. До експлуатації електричних шаф допускаються особи, які пройшли інструктаж з охорони праці.

1.3. Біля шафи чи в окремих місцях, повинні бути вивішені плакати, інструкції з охорони праці.

1.4. Рукава спецодягу повинні бути застебнені у кистей рук, волосся прибране під ковпак чи хустку, зав'язане так, щоб її кінці не звисали.

1.5. Не виконання дійсної інструкції тягне за собою накладання дисциплінарного стягнення відповідно правилам внутрішнього розпорядку школи

2. Вимоги безпеки перед початком роботи

2.1. Перед початком роботи перевірте санітарний стан шафи, стан поверхових тенів, усі облицовки повинні бути надійно закріплені.

2.2. Запевніться візуально у наявності заземлення. Дверцята шафи повинні бути щільно зачинені.

1.6. Оглянути перемикачі тенів, встановити їх у положення "0" , перевірте наявність піддона.

1.7. Перед експлуатацією пекарської шафи уважно ознайомтесь з елементами пульта управління, написами та знаками на панелях пульта управління.

3. Вимоги безпеки під час роботи

3.1. Слідкувати за роботою фазних індикаторів. Горить три червоних світофільтри.

3.2. Шафу включити на 20-30 хв. до початку її завантаження. Поворотом ручки терморегулятора встановити необхідну температуру (50-400⁰С) відповідно технологічному процесу.

3.3. Перед вмиканням шафи погляньте та перевірте стан пружини дверцят. Відкриті дверцята повинні мати стійке горизонтальне положення, щільно зачинене, прижиматися до корпусу шафи.

3.4. Слідкуйте, щоб жир не проливався із листа в піддон шафи, пролитий жир займається та може викликати сильну пожежу.

3.5. Не залишайте шафу без нагляду.

4. Вимоги безпеки після закінчення роботи

4.1. Після закінчення роботи рукоятки перемикачів встановити на "0".

4.2. Після остигання тенів відчистити від пригорілої їжі внутрішню поверхню жарової шафи.

4.3. Протріть та відчистіть пофарбовану поверхню пекарської шафи, хромовану поверхню протріть до блиску. Промийте піддон гарячим содовим розчином та просушіть.

4.4. Регламентне технічне обслуговування виконується слюсарями-механіками ремонтно-монтажних спеціалізованих підприємств згідно місячних та річний графіків.

5. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях

5.1. Вимкніть пекарську шафу та викличте механіка, спеціалізованого ремонтно-монтажного підприємства у наступних випадках:

- не нагріваються тени (при будь-якому положенні перемикача),
- перемикач обертається дуже туго чи фіксується в визначеному положенні ,
- не регулюється нагрів пекарської шафи та не загораються сигнальні лампочки.

Завідувач їдальнею: _____ Л.А. Екименко

«Узгоджено»
Інженер з ОП _____ Г.В. Завадовська

Юрист _____