

**БІЛГОРОД-ДНІСТРОВСЬКИЙ ЕКОНОМІКО-ПРАВОВИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ПОЛТАВСЬКОГО УНІВЕРСИТЕТУ ЕКОНОМІКИ ТА ТОРГІВЛІ
(БДЕПФК)**

**ІНСТРУКЦІЯ З ОХОРОНИ ПРАЦІ №44
ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ ЕЛЕКТРОПЛИТИ В ГУРТОЖИТКУ БДЕПФК**

**БІЛГОРОД-ДНІСТРОВСЬКИЙ ЕКОНОМІКО-ПРАВОВИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ПОЛТАВСЬКОГО УНІВЕРСИТЕТУ ЕКОНОМІКИ ТА ТОРГІВЛІ
(БДЕПФК)**

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ від 12.06.2023 №92
Директорка БДЕПФК
Ганна БОЙКО

**ІНСТРУКЦІЯ З ОХОРОНИ ПРАЦІ № 44
ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ ЕЛЕКТРОПЛИТИ В ГУРТОЖИТКУ БДЕПФК**

1. Загальні положення

1.1. Інструкція з охорони праці № 44 при експлуатації електроплити в гуртожитку БДЕПФК розроблена у відповідності до Закону України "Про охорону праці" (Постанова ВР України від 14.10.1992 № 2694-ХІІ) в редакції від 20.01.2018, на основі «Положення про розробку інструкцій з охорони праці в БДЕПФК», Положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці, затверджених педагогічною радою (протокол №1 від 29 вересня 2022 року

1.2. До роботи з електричними плитами допускаються особи, що пройшли інструктаж, навчання і перевірку знань користування побутовими електричними приборами.

1.3. Всі плити повинні бути надійно захищені в уникненні дотику до струмоведучих частин устаткування.

1.4. Технічне обслуговування електроплити виконується електриком.

1.5. Не дотримання даної інструкції накладає стягнення, згідно правилам внутрішнього розпорядку коледжу.

2. Вимоги безпеки перед початком роботи.

2.1. Перед початком роботи перевірте санітарний стан плити, стан чавунних конфорок смажильної поверхні. Всі облицювання і столи повинні бути міцно укріплені, а ручки перемикачів і датчиків реле температури - міцно закріплені.

2.2. Переконайтеся візуально в наявності і цілісності заземлення. Конфорки повинні мати додаткове заземлення. Конфорки повинні бути рівними і гладкими і укладатися так, щоб між окремими плитами залишався зазор від 2 до 5мм, застережливий деформацію при нагріванні, без тріщин. Конфорки повинні знаходитися на одному рівні з бортовою поверхнею плити.

2.3. Огляньте перемикачі конфорок, встановіть їх в положення «0», перевірте наявність піддону під блоками конфорок.

2.4. Перед експлуатацією плити уважно ознайомтеся з елементами пульта управління, написами і знаками на панелях пульта управління.

3. Вимоги безпеки під час роботи

3.1. Включіть необхідну кількість конфорок за 10 - 15 хвилин до початку їх завантаження поворотом ручок перемикачів.

Дбайливо поведіться з плитою!

3.2. У положенні сильного нагріву перемикачів встановлюйте тільки при розігріванні конфорок. Готуючи їжу перемикач поставте в положення «2», це дозволяє удвічі зменшити витрату електроенергії, продовжити термін служби конфорок і перемикачів

3.3. Не ставте холодний посуд на повністю розігріту конфорку, оскільки може привести до розтріскування конфорки.

3.4. Не перегрівайте конфорки плит і не охолоджуйте штучно водою, щоб уникнути деформації настилу.

3.5. Надплитний посуд наповнюйте так, щоб до краю залишалося не менше 10%, дно посуду повинне бути рівним, не деформованим, щоб посуд не втрачав стійкість.

3.6. Стежте, щоб рідина з посуду не випліскувалася і не потрапляла на розігріті конфорки, перемикачі, на токоведучі частині смажильної шафи, щоб уникнути поразки електричним струмом і попередження опіків.

3.7. Смажильну поверхню плити максимально завантажуйте надплитним посудом. Не завантажені конфорки вимикайте.

3.8. Шафу включайте за 20 - 30 хв. до початку його завантаження. Поворотом рукоятки терморегулятора встановіть необхідну температуру (100С - 300С), згідно технологічного процесу. Включіть два пакетні перемикачі в положення «3».

3.9. Перед включенням шафи огляньте і перевірте стан пружини дверець. Відкриті дверці повинні мати стійке горизонтальне положення, закриті - щільно притискатися до корпусу шафи.

3.10. Стежте, щоб жир не виливався з дек, на піддон жарильної шафи. Пролитий жир запалає і може викликати сильний опік.

3.11. Періодично через 1 - 1,5 години роботи перемикайте приладами автоматики, нагрівальні елементи на максимальну споживану потужність.

3.12. Не залишайте включену плиту без нагляду.

4. Вимоги безпеки після закінчення роботи

4.1. Після закінчення роботи рукоятку перемикача встановіть в положення «0».

4.2. Після охолодження поверхні конфорок очистіть їх від їжі, що пригоріла.

4.3. Очистіть і протріть забарвлені зовнішні поверхні плити, а хромовані деталі протріть до блиску. Промийте піддон гарячим содовим розчином і просушіть.

5. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях

5.1. Вимкніть електричну плиту і викличте електрика в наступних випадках, якщо:

- не нагрівається конфорка (при будь-якому положенні перемикача),
- деформується і тріскається поверхня конфорки,
- перемикач обертається дуже туго не фіксується в певному положенні,
- не регулюється нагрів жарильної шафи і не спалахують сигнальні лампочки.

6. Завершальні положення інструкції

6.1 Інструкція з охорони праці № 44 при експлуатації електроплити в гуртожитку БДЕПФК повинна переглядатися не рідше одного разу на 5 років.

6.2. Дана інструкція повинна бути достроково переглянута в наступних випадках:

- при перегляді міжгалузевих і галузевих правил і типових інструкцій з охорони праці та техніки безпеки;
- при черговому впровадженні нової техніки і (або) нових технологій;
- за результатами аналізу матеріалів розслідування аварій та нещасних випадків на робочому місці, а також професійних захворювань;
- на вимогу Державної служби України з питань праці.

6.3. Якщо протягом 5 років з дня затвердження (введення в дію) даної інструкції сторожа БДЕПФК умови праці не змінюються, то її дія автоматично продовжується на наступні 5 років.

6.4. Відповідальність за своєчасне внесення змін і доповнень, а також перегляд даної інструкції покладається на відповідального співробітника БДЕПФК.

Завідувач господарством
(посада розробника)

_____ (підпис)

Анатолій БОЙКО
(ім'я, прізвище)

Узгоджено:

Голова ПК

_____ Лариса МОНАСТИРСЬКА

Інспектор з охорони праці
(підпис)

_____ (ім'я, прізвище)

Уповноважена особа

_____ Анастасія ГОРЧАК