

ІНСТРУКЦІЯ №18-О.П. ДЛЯ КУХАРЯ

1. Загальні положення

До роботи на кухні допускаються особи, які пройшли вступний інструктаж на робочому місці з охорони праці й отримали першу кваліфікаційну групу з електробезпеки.

Допуск до самостійної роботи здійснюється керівником робіт після стажування працівників під керівництвом досвідченого наставника протягом двох діб.

Дотримуватись правил внутрішнього розпорядку. Не допускати знаходження на робочому місці сторонніх осіб, розпиття спиртних напоїв, куріння, роботи в стані алкогольного або наркотичного сп'яніння.

Виконувати лише ту роботу, з якої пройшли інструктаж і на яку видано завдання, не передоручати свою роботу іншим особам.

У процесі роботи можлива поява таких небезпечних і шкідливих виробничих факторів, щодо яких необхідно дотримуватися заходів безпеки: рухомі механізми, рух повітря, недостатня освітленість робочої зони, можливість появи небезпечної електричної напруги на струмопровідних частинах обладнання, гострі кути, задирки на обладнанні й тарі, дія ріжучих предметів, падіння тари.

З метою запобігання пожежі та електротравм утримувати в чистоті обладнання та приміщення, слідкувати за справністю заземлюючих пристроїв, за наявністю діелектричних килимків біля електрообладнання, знати розміщення та вміти користуватися засобами пожежогасіння.

При виявленні несправності обладнання, пристосувань інструмента, а також при пожежі, порушенні норм безпеки, аварії або травмуванні працівників негайно повідомити про це керівника.

Необхідно знати і застосовувати заходи щодо усунення небезпеки і надання першої медичної допомоги потерпілому.

Не усувати самому несправностей електромережі та електрообладнання.

Не працювати на несправному обладнанні.

Спецодяг та інші засоби індивідуального захисту, які видаються працівникові у встановленій формі, повинні зберігатися у спеціально відведених місцях із дотриманням правил гігієни і використовуватись відповідно до призначення.

У процесі роботи дотримуватися правил гігієни:

дотримуватись особистої чистоти, чистоти одягу, взуття та інших засобів захисту;

утримувати в чистоті технологічне обладнання;

замінювати спецодяг при його забрудненні;

відпочивати, вживати їжу у спеціально відведених для цього місцях;

перед вживанням їжі знімати спеціальний (санітарний) одяг, мити руки водою з милом;

при поганому самопочутті, пошкодженні шкіри у вигляді поранень, опіків, загноєнні звертатись до медпункту, невеликі пошкодження обробити антисептичним розчином і накласти пов'язку.

Особи, які порушили вимоги даної інструкції, несуть відповідальність згідно з чинним законодавством.

Працівник має право відмовитися від дорученої роботи, якщо створилася небезпечна ситуація для його життя чи здоров'я людей, які його оточують.

2. Вимоги до безпеки перед початком роботи

Одягнути і привести у порядок спецодяг, виїняти із кишень спецодягу гострі, зайві предмети.

Звільнити робоче місце від сторонніх предметів.

Перевити цілісність контурів, занулення.

Перед початком роботи газового обладнання перевірити наявність газу у приміщенні, наявність тяги, герметичність газопроводу, положення газових кранів. При виявленні запаху

не запалювати сірників, не вмикати і не вимикати газових приладів, викликати аварійну газову службу.

Тягу перевіряти тягоміром або за відхиленням стрічки тонкого паперу, піднесеного до оглядового вікна газового обладнання. Не працювати на газовому обладнанні при відсутності тяги.

Оглянути обладнання, перевірити правильність складання його деталей, надійність кріплення.

Перевірити справність терморегулятора та перемикачів електропечі.

Перевірити наявність води у водогоні.

Негайно зупинити роботу обладнання, вимкнути електрообладнання, якщо корпус обладнання опинився під напругою.

3. Вимоги до безпеки під час роботи

Виконувати тільки доручену роботу.

При ручній обробці дотримуватися таких правил:

при роботі з ножем тримати ніж лезом від себе;

розкривати та розпаковувати тару спеціальним інструментом;

консервні банки відкривати консервним ключем;

розробляти морожене м'ясо та рибу після їх розмороження;

при смаженні напівфабрикатів накладати їх на сковороду з нахилом від себе;

встановлювати надплитні котли на газову плиту і знімати їх повинні два робітники, використовуючи для цього спеціальні рукавиці або сухий рушник;

мити та чистити посуд від залишків їжі за допомогою скребків, щіток-йоршиків.

Не підігрівати їжу в герметично закритому посуді.

При закладанні у киплячий жир картоплі та інших овочів не допускати потрапляння води.

Кришки котлів для приготування страв, каструль та іншого наплитного посуду із гарячою їжею відкривати обережно рухом на себе.

Не переносити сировину, продукти у несправній тарі. Переносити продукти в жорсткій тарі, одягнувши рукавиці.

Відкривати крани пальників і запалювати газове обладнання тільки при палаючому запальнику.

Забороняється працювати біля електропечі (електрошафи, електросковороди) з голими руками, без спеціальних рукавиць.

Не працювати несправним інструментом, держак повинні мати запобіжні виступи.

Не використовувати емальований посуд з пошкодженою емаллю.

Алюмінієвий та дюралюмінієвий посуд використовувати тільки для приготування і короткочасного зберігання їжі.

Заливати жир у сковороду до її увімкнення.

Не працювати з електрообладнанням, біля якого немає діелектричних килимків.

Слідкувати за надійністю кріплення дверцят камер печі на петлях.

Не працювати на м'ясорубці без завантажувальної воронки і запобіжного кільця над отвором для завантаження.

Завантажувати обладнання сировиною рівномірно, невеликими порціями.

Направляти продукт всередину робочої камери обладнання спеціальним пристосуванням — лопатками.

Видаляти продукти, що застрягли, тільки після повної зупинки електродвигуна і робочих органів машини.

Не тримати ножа в руках при операціях, не пов'язаних із нарізанням продуктів.

Не залишати ножа в оброблювальній сировині.

Користуватися спеціальними інвентарними підставками.

При виникненні у процесі роботи електрообладнання шуму, стуку, гудіння, його необхідно вимкнути і викликати майстра з обслуговування (механіка).

Негайно зупинити роботу обладнання і вимкнути електроенергію, якщо корпус обладнання опинився під напругою.

Не дозволяється працювати з електрошафою із несправними терморегуляторами, зі знятими кожухами, які закривають прилади та електрокомунікації.

Не залишати без нагляду працююче обладнання.

4. Вимоги до безпеки після закінчення роботи

Закрити крани пальників газового обладнання і загальний газовий кран.

Вимкнути електрообладнання, перемикачі.

Перекрити крани на водогоні.

Чистити і мити обладнання після його охолодження, повісити на пусковий пристрій попереджувальний плакат «Не вмикати — працюють люди» (для попередження запуску обладнання сторонніми працівниками).

Прибрати робоче місце.

Про виявлені недоліки повідомити адміністрацію.

5. Вимоги до безпеки в аварійних ситуаціях

При виникненні аварії або ситуації, яка може призвести до аварії, нещасного випадку, зупинити роботу обладнання, забезпечити огорожу небезпечної зони, попередити тих, хто працює поруч, про небезпеку; при необхідності вжити заходів для евакуації працюючих із небезпечної зони.

Попередити про випадок адміністрацію, до ліквідації аварії самому не приступати.

При нещасному випадку надати першу допомогу потерпілому і вжити заходів щодо надання медичної допомоги.

Заступник директора ліцею _____

з навчальної роботи

З обов'язками ознайомлений «___» 20___ року

Інструкцію отримав _____

ІНСТРУКЦІЯ №33 – О.П. ПІД ЧАС РОБОТИ З ВИЖАРНОЮ ШАФОЮ

1. Загальні положення

Ця інструкція є обов'язковою для всіх, хто працює з вижарною шафою.

Працівники повинні знати, що неправильна експлуатація вижарної шафи, недбалий догляд за нею може призвести до пожежі, вибухів, опіків та інших нещасних випадків.

До користування вижарною шафою допускаються особи, які пройшли навчання щодо експлуатації побутових електричних приладів, перевірку знань та відповідний інструктаж з техніки безпеки.

Оператор, який отримав допуск до роботи з вижарною шафою, проходить вступний інструктаж при прийомі на роботу, первинний — на робочому місці, повторний — кожних наступних три місяці.

Оператор повинен знати правила надання першої невідкладної допомоги та практичного застосування штучного дихання при ураженні електричним струмом.

У кожному конкретному випадку питання експлуатації вижарної шафи узгоджуються з територіальною санепідемстанцією.

2. Вимоги до безпеки перед початком роботи

Установку і перше введення в експлуатацію здійснювати згідно з інструкцією з експлуатації вижарної шафи, скориставшись допомогою тільки кваліфікованого спеціаліста з електрообладнання.

Перед початком роботи працівник повинен:

перевірити приміщення щодо безпечних умов праці, наявності засобів індивідуального захисту від ураження електричним струмом;

знати правила надання першої невідкладної допомоги та практичного застосування штучного дихання при ураженні електричним струмом;

переконалися в тому, що дверцята, ущільнювачі, які герметизують шафу, стінки шафи неушкоджені. Експлуатація шафи у випадку виявлення ушкоджень неприпустима й може бути відновлена тільки після ремонту кваліфікованим фахівцем;

підготувати тільки той тип посуду, що підходить для вижарної шафи;

не робити спроб самостійного регулювання або ремонту дверцят, панелі керування, блокувальних контактів або будь-яких інших частин шафи.

Шафу підключати тільки до електромережі із захисним заземленням. Якщо розетка не обладнана захисним заземленням, звернутися до кваліфікованого спеціаліста, не переробляти штепсельну вилку і не користуватися перехідними приладами.

При підключенні до мережі без захисного заземлення можливе ураження електричним струмом!

Включення штепсельної вилки проводити тільки при «0» положенні пакетного перемикача і вимкнених нагрівальних елементах шафи. За порушення цієї вимоги можливе дугове перекриття контактів вилки чи отримання травми робітником.

Параметри електромережі повинні відповідати потужності шафи.

3. Вимоги до безпеки під час роботи

Подати напругу до шафи відповідними кнопками. Ручкою терморегулятора виставити необхідну температуру.

Після виходу шафи в режим помістити в неї напівфабрикати.

Процес підтримки встановленої температури відбувається автоматично. Час приготування страви визначати експериментально.

Поверхня приладу термічної обробки має високу температуру, тому до неї не можна торкатися.

Для підключення вижарної шафи використовувати тільки розетки із заземленням.

Не залишати без нагляду ввімкнену установку. Це може спричинити пожежу.

Не допускати дітей до роботи з вижарною шафою.

Не виконувати ремонт при діючій напрузі.

Періодично протирати шафу вологою ганчіркою, не допускати потрапляння води на струмопровідні частини. Забороняється експлуатація обладнання до повного його висихання.

4. Вимоги до безпеки після закінчення роботи

Видалити за допомогою вологої ганчірки залишки їжі або пролиту рідину. Особливо ретельно необхідно чистити і видаляти всі крихти і залишки їжі, що знаходяться між дверцятами і ущільнювачами вижарної шафи для забезпечення надійного закривання дверцят.

Видалити краплі жиру із внутрішніх поверхонь намиленою ганчіркою, потім змити ганчіркою мило й протерти насухо. Не користуватися твердими або абразивними миючими засобами.

Скляний піднос можна мити вручну або в посудомийній машині.

Перевірити зовнішній та внутрішній стан вижарної шафи.

Почистити зовнішні поверхні з використанням м'якого мила й теплої води, потім змити мило й насухо протерти корпус м'якою ганчіркою або паперовим рушником. Для запобігання ушкодженню внутрішніх елементів шафи не допускати, щоб вода попадала на струмопровідні частини.

Для чищення панелі керування відкрити дверцята, щоб запобігти випадковому увімкненню шафи. Витерти панель спочатку вологою ганчіркою, а потім одразу сухою м'якою ганчіркою.

Після закінчення чищення натиснути кнопку «Стоп/Відміна».

Дверцята й ущільнювачі дверцят підтримувати в чистоті. Для чищення користуватися тільки м'якою ганчіркою й мильною теплою водою, потім змити мило й ретельно витерти насухо. Не користуватися абразивними матеріалами, такими як миючі порошки, металеві мочалки й пластикові подушечки.

Металеві поверхні якомога частіше протирати вологою ганчіркою.

Перш ніж робити будь-які роботи з профілактики чи ремонту вижарної шафи необхідно відключити її від електромережі через головний (автоматичний) вимикач.

Якщо пара сконденсується усередині або ззовні шафи по периметру дверцят, то треба витерти панелі м'якою ганчіркою. Це відбувається, якщо вижарна шафа працює в умовах високої вологості, отже, це не свідчить про несправність шафи.

При виявленні несправностей, які не викликані відсутністю подачі електроенергії, звернутися по технічну допомогу до кваліфікованого спеціаліста.

5. Вимоги до безпеки в аварійних ситуаціях

При виникненні перешкод у роботі вижарної шафи негайно відключити її від електроживлення і звернутися по допомогу до кваліфікованого спеціаліста з ремонту електротехніки.

У разі появи диму не відкривати дверцята шафи, а вийняти мережевий шнур шафи з розетки, щоб полум'я згасло без надходження повітря.

У разі виникнення пожежі в приміщенні негайно відключити всі електроприлади від мережі, викликати пожежну частину за телефоном 101, повідомити адміністрацію навчального закладу, приступити до гасіння наявними засобами пожежогасіння.

У разі отримання травм повідомити про це директора навчального закладу або чергового адміністратора, надати першу долікарську допомогу і звернутися до лікаря.

При ураженні електричним струмом негайно відключити напругу, при відсутності пульсу і дихання в особи, що постраждала, зробити штучне дихання або непрямий масаж серця, викликати лікаря.

Виконувати всі вказівки директора навчального закладу або особи, яка його заміняє.

ІНСТРУКЦІЯ №32 – О.П. ПРИ РОБОТІ З ЕЛЕКТРОМ'ЯСОРУБКОЮ

1. Загальні положення

Ця інструкція є обов'язковою для всіх, хто працює з електром'ясорубкою.

Неправильна експлуатація електром'ясорубки, недбалий догляд за нею можуть призвести до пожежі та інших нещасних випадків.

До користування електром'ясорубкою допускаються особи, які пройшли навчання щодо експлуатації побутових електричних приладів, перевірку знань та відповідний інструктаж з техніки безпеки.

Оператор, який отримав допуск до роботи з електром'ясорубкою, проходить вступний інструктаж при прийомі на роботу, первинний — на робочому місці, повторний — кожних наступних три місяці.

Оператор повинен знати правила надання першої невідкладної допомоги та практичного застосування штучного дихання при ураженні електричним струмом.

2. Вимоги до безпеки перед початком роботи

Установку і перше введення в експлуатацію електром'ясорубки здійснювати згідно з інструкцією з експлуатації, скориставшись допомогою тільки кваліфікованого спеціаліста з електрообладнання.

Перевірити приміщення щодо безпечних умов праці, наявності засобів індивідуального захисту від ураження електричним струмом.

Переконатися в тому, що електром'ясорубка чиста та повністю укомплектована.

Кожного дня, перед вмиканням м'ясорубки, перевірити надійність підключення її до контакту захисного заземлення.

Переконатися у відсутності будь-яких ушкоджень. Експлуатація електром'ясорубки у випадку виявлення ушкоджень неприпустима й може бути відновлена тільки після проведення ремонту кваліфікованим фахівцем.

Не робити спроб самостійного регулювання або ремонту електром'ясорубки.

Про всі виявлені недоліки доповісти завідуючому виробництвом (шеф-кухарю).

3. Вимоги до безпеки під час роботи

Електричну рубку м'яса та риби слід починати тільки після звільнення їх від кісток.

Усі операції з експлуатації електром'ясорубки проводити, чітко дотримуючись вимог відповідних інструкцій.

Не дозволяється працювати з м'ясорубкою зі знятою загрузочною чашею.

Не встановлювати та не знімати ріжучий інструмент до повної зупинки та відключення м'ясорубки від електромережі.

Не використовувати ніяких підручних засобів для проштовхування продуктів, крім товкача.

Включати електром'ясорубку в електричну мережу, дотримуючись запобіжних заходів (сухі руки, наявність гумового килимка на підлозі, справність розетки тощо).

Підготувати продукти згідно з відповідними рекомендаціями та інструкціями, які додаються.

У процесі роботи електром'ясорубки слідкувати за наявністю електричної напруги.

Включати електром'ясорубку перед безпосереднім закладанням продуктів.

Електром'ясорубку утримувати у чистоті, не допускати її забруднення.

4. Вимоги до безпеки після закінчення роботи

Відключити електром'ясорубку від електромережі через головний (автоматичний) вимикач.

Видалити за допомогою вологої ганчірки рештки продуктів.

Видалити краплі жиру із внутрішніх поверхонь намиленою ганчіркою, потім змити ганчіркою мило й протерти насухо. Не користуватися твердими або абразивними миючими засобами.

Перевірити зовнішній та внутрішній стани електром'ясорубки.

Почистити зовнішні поверхні з використанням м'якого мила й теплої води, потім змити мило й насухо протерти корпус м'якою ганчіркою або паперовим рушником.

Для чищення користуватися тільки м'якою ганчіркою й мильною теплою водою, потім змити мило й ретельно витерти насухо. Не користуватися абразивними матеріалами, такими як миючі порошки, металеві мочалки й пластикові подушечки.

Металеві поверхні якомога частіше протирати вологою ганчіркою.

Перш ніж здійснювати будь-які роботи з профілактики чи ремонту електром'ясорубки необхідно відключити її від електромережі через головний (автоматичний) вимикач.

При виникненні недоліків в роботі електром'ясорубки слід негайно відключити її від мережі та до усунення недоліків не підключати знову.

При виявленні несправностей, які не викликані відсутністю подачі електроенергії, звернутися по технічну допомогу до кваліфікованого спеціаліста.

5. Вимоги до безпеки в аварійних ситуаціях

При виникненні перешкод у роботі електром'ясорубки негайно відключити її від електроживлення і звернутися по допомогу до кваліфікованого спеціаліста з ремонту електротехніки.

При виникненні пожежі в приміщенні негайно відключити всі електроприлади від мережі, викликати пожежну частину за телефоном 101, повідомити адміністрацію навчального закладу, приступити до гасіння наявними засобами пожежогасіння.

У разі отримання травм повідомити про це директора навчального закладу або чергового адміністратора, надати першу долікарську допомогу і звернутися до лікаря.

При ураженні електричним струмом негайно відключити напругу, при відсутності пульсу і дихання в особи, що постраждала, зробити штучне дихання або непрямий масаж серця, викликати лікаря.

Виконувати всі вказівки керівника робіт.

1. Загальні положення

Ця інструкція є обов'язковою для всіх, хто працює із сковородою електричною.

Працівники повинні знати, що неправильна експлуатація електричної сковороди, недбалий догляд за нею може призвести до пожежі, вибухів, опіків та інших нещасних випадків.

До користування електричною сковородою допускаються особи, які пройшли навчання щодо експлуатації побутових електричних приладів та інструктаж з техніки безпеки.

Оператор, який отримав допуск до роботи з електричною сковородою, проходить вступний інструктаж при прийомі на роботу, первинний — на робочому місці, повторний — кожних наступних три місяці.

Оператор повинен знати правила надання першої невідкладної допомоги та практичного застосування штучного дихання при ураженні електричним струмом.

2. Вимоги до безпеки перед початком роботи

Установку і перше введення в експлуатацію здійснювати згідно з інструкцією з експлуатації електричної сковороди, скориставшись допомогою тільки кваліфікованого спеціаліста з електрообладнання.

Перевірити приміщення щодо безпечних умов праці, наявність засобів індивідуального захисту від ураження електричним струмом.

Переконавшись в тому, що зовнішня і внутрішня частини сковороди неушкоджені.

Експлуатація електричної сковороди у випадку виявлення ушкоджень неприпустима й може бути відновлена тільки після ремонту, проведеного кваліфікованим фахівцем.

Не робити спроб самостійного регулювання або ремонту будь-яких частин електричної сковороди.

Про всі виявлені недоліки доповісти завідувачому виробництвом (шеф-кухарю).

3. Вимоги до безпеки під час роботи

Для користування електричною сковородою необхідно:

включити сковороду в електричну мережу, дотримуючись запобіжних заходів (сухі руки, наявність гумового килимка на підлозі, справність розетки тощо);

перевірити чи олія (жир), яка(ий) використовується, підходить для електричної сковороди;

підготувати продукти згідно з відповідними рекомендаціями та інструкціями, які додаються.

Усі операції з приготування на електричній сковороді проводити, чітко дотримуючись вимог відповідних інструкцій.

Залити в чашу рослинну олію або жир.

Включити сковороду, встановивши лімб датчика-реле на температуру, яка необхідна для обробки продукту, при цьому повинна загорітися сигнальна лампа.

Не залишати електричну сковороду без нагляду, частіше заглядати, щоб переконавшись, що процес приготування проходить нормально.

У процесі роботи електричної сковороди слідкувати за наявністю електричної напруги.

Електричну сковороду необхідно утримувати в чистоті, не допускати її забруднення.

Самостійно не ремонтувати частини електричної сковороди.

Під час роботи сковороди будьте обережні при завантаженні чаші продуктами, а також при розвантаженні, під час відкривання кришки.

Перекидування чаш проводити плавно, без ривків і тільки після відключення сковороди, повертаючи лімба датчика-реле температури в положення «Відключено».

Виявивши несправність електричної сковороди, негайно викликати слюсаря-сантехніка.

4. Вимоги до безпеки після закінчення роботи

Відключити сковороду, встановивши лімб датчика-реле температури в положення «Відкл.».

Очистити чашу від залишків їжі, яка готувалася.

Видалити краплі жиру із внутрішніх поверхонь намиленою ганчіркою, потім змити ганчіркою мило й протерти насухо. Не користуватися твердими або абразивними миючими засобами.

Перевірити зовнішній та внутрішній стани електричної сковороди.

Почистити зовнішні поверхні з використанням м'якого мила й теплої води, потім змити мило й насухо протерти корпус м'якою ганчіркою або паперовим рушником.

Для чищення користуватися тільки м'якою ганчіркою й мильною теплою водою, потім змити мило й ретельно витерти насухо. Не користуватися абразивними матеріалами, такими як миючі порошки, металеві мочалки й пластикові подушечки.

Металеві поверхні якомога частіше протирати вологою ганчіркою.

Перш ніж здійснювати будь-які роботи з профілактики чи ремонту електричної сковороди, відключити її від електромережі зняттям плавких запобіжників або виключенням автоматичного вимикача цехового щитка і повісити на рукоятку комутуючої апаратури плакат: «Не включати — працюють люди!», а також від'єднати, у разі необхідності, провід електроспоживання сковороди й ізолювати його.

При виявленні несправностей, які не викликані відсутністю подачі електроенергії, звернутися по технічну допомогу до кваліфікованого спеціаліста.

5. Вимоги до безпеки в аварійних ситуаціях

При виникненні перешкод у роботі електричної сковороди негайно відключити її від електроживлення і звернутися по допомогу до кваліфікованого спеціаліста з ремонту електротехніки.

Якщо ви помітили дим, відключити мережевий шнур сковороди від розетки.

При виникненні пожежі в приміщенні негайно відключити всі електроприлади від мережі, викликати пожежну частину за телефоном 101, повідомити адміністрацію, приступити до гасіння наявними засобами пожежогасіння.

У разі отримання травм повідомити про це директора навчального закладу або чергового адміністратора, надати першу долікарську допомогу і звернутися до лікаря.

При ураженні електричним струмом негайно відключити напругу, при відсутності пульсу і дихання в особи, що постраждала, зробити штучне дихання або непрямий масаж серця, викликати лікаря.

Виконувати всі вказівки керівника робіт.

ІНСТРУКЦІЯ № 30 – О.П. ПІД ЧАС ЕКСПЛУАТАЦІЇ ЕЛЕКТРИЧНОЇ ПЛИТИ

1. Загальні положення

Ця інструкція є обов'язковою для всіх, хто працює з електричною плитою.

Неправильна експлуатація електричної плити, недбалий догляд за нею можуть привести до пожежі, вибухів, опіків та інших нещасних випадків.

До користування електричною плитою допускаються особи, які пройшли навчання щодо експлуатації побутових електричних приладів, перевірку знань та відповідний інструктаж з техніки безпеки, володіють технічним мінімумом з експлуатації і догляду за електрообладнанням.

Оператор, який отримав допуск до роботи з електричною плитою, проходить вступний інструктаж при прийомі на роботу, первинний — на робочому місці, повторний — кожних наступних три місяці.

Оператор повинен знати правила надання першої невідкладної допомоги та практичного застосування штучного дихання при ураженні електричним струмом.

2. Вимоги до безпеки перед початком роботи

Установку і перше введення в експлуатацію здійснювати згідно з інструкцією з експлуатації електричної плити, скориставшись допомогою тільки кваліфікованого спеціаліста з електрообладнання.

При установці плит повинно бути забезпечене надійне заземлення. Заземлення повинно відповідати правилам будови заземлення в електричних установках із напругою до 1000 В.

Перевірити приміщення щодо безпечних умов праці, наявності засобів індивідуального захисту від ураження електричним струмом.

Переконалися в тому, що електрична плита неушкоджена. Експлуатація електричної плити у випадку виявлення ушкоджень неприпустима й може бути відновлена тільки після ремонту, проведеного кваліфікованим фахівцем.

Не робити спроб самостійного регулювання або ремонту будь-яких частин електричної плити.

3. Вимоги до безпеки під час роботи

Включити плиту в електричну мережу, дотримуючись запобіжних заходів (сухі руки, наявність гумового килимка на підлозі, справність розетки тощо), установивши лімб датчика-реле в положення «Вкл.».

Підготувати продукти згідно з відповідними рекомендаціями та інструкціями, які додаються. Усі операції з приготування на електричній плиті проводити, чітко дотримуючись вимог відповідних інструкцій.

При вмиканні плити повинна загорітися сигнальна лампа.

Не залишати електричну плиту без нагляду, частіше заглядати, щоб переконатися, що процес приготування проходить нормально.

У процесі роботи електричної плити слідкувати за наявністю електричної напруги.

Електричну плиту необхідно утримувати у чистоті, не допускати її забруднення.

При роботі з конфорками дотримуватись правил безпеки:

для запобігання опіків будьте обережні при переміщенні наплитного посуду;

не допускайте розливання на гарячу поверхню плити жиру та інших рідин;

пам'ятайте, що температура робочої поверхні конфорок досягає 450 °С.

При роботі з плитою необхідно дотримуватися таких правил безпеки:

не допускайте проливання жиру та інших рідин на підлогу і стінки жарочної камери (пам'ятайте, що внутрішні поверхні камери нагріваються до 300 °С);

при замиканні електропроводки на корпус негайно відключіть плиту від мережі і включіть тільки після усунення спеціалістами всіх несправностей.

Самостійно не ремонтувати будь-які частини електричної плити.

Виявивши несправність електричної плити, негайно викликати спеціаліста.

4. Вимоги до безпеки після закінчення роботи

Відключити плиту, установивши лімб датчика-реле в положення «Відкл.».

Очистити зовнішню поверхню від забруднення.

Видалити краплі жиру з внутрішніх поверхонь намиленою ганчіркою, потім змити ганчіркою мило й протерти насухо. Не користуватися твердими або абразивними миючими засобами.

Перевірити зовнішній та внутрішній стани електричної плити.

Почистити зовнішні поверхні з використанням м'якого мила й теплої води, потім змити мило й насухо протерти корпус м'якою ганчіркою або паперовим рушником.

Для чищення користуватися тільки м'якою ганчіркою й мильною теплою водою, потім змити мило й ретельно витерти насухо. Не користуватися абразивними матеріалами, такими як миючі порошки, металеві мочалки й пластикові подушечки.

Металеві поверхні якомога частіше протирати вологою ганчіркою.

Перш ніж здійснювати будь-які роботи з профілактики чи ремонту електричної плити, відключити її від електромережі зняттям плавких запобіжників або вимиканням автоматичного вимикача цехового електрощитка і повісити на рукоятку комутуючої апаратури плакат: «Не включати — працюють люди!», а також від'єднати у разі необхідності дроти електроживлення плити й ізолювати їх.

При виявленні несправностей, які не викликані відсутністю подачі електроенергії, звернутися по технічну допомогу до кваліфікованого спеціаліста.

До технічного обслуговування електроплити допускаються особи, які мають документ, що посвідчує право проводити ремонт електрообладнання.

Перед санітарною обробкою і зупинкою на ремонт відключати плиту.

5. Вимоги до безпеки в аварійних ситуаціях

При виникненні перешкод у роботі електричної плити негайно відключити її від електроживлення і звернутися по допомогу до кваліфікованого спеціаліста з ремонту електротехніки.

Якщо ви помітили дим, відключати мережевий шнур плити від розетки.

При виникненні пожежі в приміщенні негайно відключити всі електроприлади від мережі, викликати пожежну частину за телефоном 101, повідомити адміністрацію навчального закладу, приступити до гасіння наявними засобами пожежогасіння.

У разі отримання травм повідомити про це директора навчального закладу або чергового адміністратора, надати першу долікарську допомогу і звернутися до лікаря.

При ураженні електричним струмом негайно відключити напругу, при відсутності пульсу і дихання в особи, що постраждала, зробити штучне дихання або непрямий масаж серця, викликати лікаря.

Виконувати всі вказівки керівника робіт.