

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШАТКОВСКАЯ ОСНОВНАЯ ШКОЛА»**

СОГЛАСОВАНО
С уполномоченным по ОТ
Ю.А.Игоиной
8.12.2017г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
О.С.Лондякова
Приказ от 18.12.2017г. № 202

**ИНСТРУКЦИЯ №
по охране труда при работе с электрическими жарочными и пекарными шкафами**

1.1. Перед началом работы необходимо произвести:

- внешний осмотр;
- проверки исправности кабеля, его защитной трубки, штепсельной вилки или штепсельного соединения;
- проверки целостности изоляционных деталей корпуса оборудования, рукояток крышек щеткодержателя;
- проверку соответствия напряжения и частоты тока в электрической сети напряжению и частоте тока электродвигателя ручной машины, указанных на табличке;
- проверку четкости работы выключателя;
- проверку работы оборудования на холостом ходу.

1.2. В процессе эксплуатации необходимо:

- бережно обращаться с оборудованием, не подвергать его ударам, перегрузкам;
- следить за исправностью изоляции токоведущего кабеля;
- не допускать перекручивания кабеля, а также прокладывания кабеля через проходы и в местах складирования материалов;
- не допускать натяжение кабеля;
- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;
- не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам.

1.3. Запрещается:

- разбирать электрооборудование и производить самостоятельно какой-либо ремонт.

1.4. Перед включением в работу проверить:

- исправность ручек и прижимных пружин дверок рабочих камер, устойчивость полок и прочность кронштейнов;
- наличие и целостность ограждающих поручней и нижних подовых листов.

1.5. При эксплуатации электрического шкафа с вкатным стеллажом перемещение стеллажей с продукцией в рабочую камеру и из нее следует осуществлять с помощью приспособлений (съёмной ручки), предохраняющих от получения ожогов.

1.6. Загрузку и выгрузку производить осторожно, не касаясь нагретых металлических поверхностей.

1.7. Своевременно выключать электрические шкафы, производить регулировку мощности и температуры в пекарной (жарочной) камере.

1.8. Кондитерские листы и формы укладывать на тележку или передвижной стеллаж так, чтобы углы листов и форм не выступали за габариты тележки, стеллажа.

1.9. При работе не допускается:

- использовать для выпечки формы и листы с нагаром;
- включать жарочный и пекарный шкаф при отсутствии нижних подовых листов;
- переводить лимб терморегулятора непосредственно с высокой температуры на низкую без отключения шкафа для остывания;
- производить очистку включенного шкафа.

1.10. По окончании работы:

- выключить шкаф и отсоединить его от электрической сети с помощью отключающего устройства на распределительном щите;
- после полного остывания шкафа произвести уборку;
- очистить камеру сухим способом, без применения воды;
- наружную поверхность протереть слегка увлажненной тканью или промыть мыльным раствором и насухо вытереть фланелью;
- хромированные детали протереть мягкой тканью.

С инструкцией ознакомлены: