

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

СОГЛАСОВАНО

С уполномоченным по ОТ

Ю.А.Игоной

18.12.2017г

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

О.С.Лондякова

Приказ от 18.12.2017г. № 202

ИНСТРУКЦИЯ №

по охране труда при работе с электросковородами

1.1. Перед началом работы необходимо произвести:

- внешний осмотр;
- проверки исправности кабеля, его защитной трубки, штепсельной вилки или штепсельного соединения;
- проверку соответствия напряжения и частоты тока в электрической сети напряжению и частоте тока электродвигателя ручной машины, указанных на табличке;
- проверку четкости работы выключателя.

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 электрическое оборудование и производить самостоятельно какой-либо ремонт его, приводов, штепсельных соединений и т.п.

1.4. Проверить удобство и легкость открывания откидной крышки сковороды, а также ее фиксацию в любом положении, у опрокидывающейся сковороды - механизм опрокидывания.

1.5. Убедиться в том, что теплоноситель масляной рубашки аппарата с косвенным обогревом (сковорода, фритюрница и др.) соответствует типу, указанному в паспорте.

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

1.7. 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 град. С до тех пор, пока из него не прекратится выделение пузырьков пара.

1.8. Загружать (и выгружать) обжариваемый продукт в нагретый жир в металлической сетке (корзине), соблюдая осторожность во избежание разбрызгивания жира, имеющего температуру 150 - 180 град. С.

1.9. После выемки готового продукта из ванны сетку (корзину) следует подвесить над ней за скобу и дать стечь жиру.

1.10. При работе сковороды следить за тем, чтобы тэны были полностью закрыты теплоносителем во избежание нагрева его поверхностного слоя до температуры воспламенения.

1.11. Во время работы жаровни следить за чистотой скребкового и отрезного ножей.

1.12. Своевременно выключать сковороды, фритюрницы или переводить их на меньшую мощность. Немедленно отключать жарочные аппараты при падении жира.

1.13. При работе не допускается:

- включать нагрев при отсутствии жира в жарочной ванне фритюрницы (чаше сковороды), с неисправным датчиком реле температуры и др.;
- опрокидывать сковороду до отключения ее от электрической сети;
- оставлять включенными сковороды, фритюрницы и т.д. после окончания процесса жарения;
- сливать из жарочных ванн жир в горячем состоянии;
- охлаждать водой жарочную поверхность используемого аппарата.

1.14. По окончании работы:

- выключить нагрев и отключить используемый аппарат от электрической сети;
- после остывания сковороды слить жир;

- пригоревшие к поду частички продуктов соскоблить деревянным скребком;
- вымыть чашу горячей водой, оставить открытой для просушки, а затем смазать тампоном, смоченным в жире, и закрыть крышкой;
- стол и белые эмалированные облицовки промыть горячей водой и насухо протереть ветошью.

С инструкцией ознакомлены: