

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Физико-технический колледж»
(ГБПОУ МО «Физтех-колледж»)

СОГЛАСОВАНО:

на заседании Совета Учреждения
Протокол № 1 от 28.08.2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора ГБПОУ МО
«Физтех-колледж»

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат 00F036FEE3DEA4D9E49B2CD12A12A55C9E
Действителен с 12.05.2026 по 05.08.2027
Владелец ПЧЕЛЬНИКОВ АЛЕКСЕЙ НИКОЛАЕВИЧ

28.08.2026 г.

Инструкция № ИОТ-063-2026
по охране труда при работе с кухонной электроплитой

Настоящая инструкция разработана с учетом требований Правил по охране труда при работе с инструментом и приспособлениями, утвержденных приказом Минтруда России №835н от 27.11.2020; Правил по охране труда при эксплуатации электроустановок, утвержденных приказом Минтруда России №903н от 15.12.2020; Основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, утвержденных Приказом Минтруда России №772н от 29.10.2021.

1. Общие требования охраны труда

1.1. К самостоятельной работе с кухонной электроплитой допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе с кухонной электроплитой возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

- термические ожоги при касании руками нагретой электроплиты, а также горячей жидкостью или паром;

- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса электроплиты и отсутствии диэлектрического коврика.

1.4. При работе с кухонной электроплитой должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный и косынка или колпак, диэлектрический коврик.

1.5. Пищеблок должен быть оборудован эффективной приточно-вытяжной вентиляцией с вытяжным зонтом над электроплитой.

1.6. На пищеблоке должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.7. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной и коллективной защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9. Лица, допустившие невыполнение или нарушение требований данной инструкции, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак. Убедиться в наличии на полу около кухонной электроплиты диэлектрических ковриков.

2.2. Проверить наличие и целостность ручек пакетных переключателей электроплиты, а также надежность подсоединения защитного заземления к ее корпусу.

2.3. Включить вытяжную вентиляцию и убедиться в нормальном ее функционировании.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Встать на диэлектрический коврик и включить кухонную электроплиту, убедиться в нормальной работе нагревательных элементов.

3.2. Для приготовления пищи использовать эмалированную посуду или посуду из нержавеющей стали. Не рекомендуется использовать алюминиевую посуду. Не пользоваться эмалированной посудой со сколами эмали.

3.3. Кастрюли, баки заполнять жидкостью не более $3/4$ их объёма, чтобы при закипании жидкость не выплескивалась и не заливала электроплиту.

3.4. Крышки горячей посуды брать полотенцем или использовать прихватки и открывать от себя, чтобы не получить ожоги паром.

3.5. При снятии посуды с горячей жидкостью с электроплиты соблюдать особую осторожность, брать её за ручки, используя полотенце или прихватки. Баки ёмкостью более 10л снимать с электроплиты и ставить на неё вдвоём.

3.6. Для предотвращения ожогов рук при перемешивании горячей жидкости в посуде использовать ложки, половники с длинными ручками.

3.7. Сковородки ставить и снимать с кухонной электроплиты с помощью сковородников.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении неисправности в работе кухонной электроплиты, а также нарушении защитного заземления её корпуса, работу прекратить и

выключить кухонную электроплиту, Работу возобновить после устранения неисправности с разрешения руководителя.

4.2. При коротком замыкании и загорании электрооборудования кухонной электроплиты немедленно выключить её и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя, при необходимости вызвать пожарную команду по тел.112.

4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации колледжа.

5.Требования охраны труда по окончании работ

5.1. Выключить кухонную электроплиту и, после её остывания, вымыть горячей водой.

5.2. Провести влажную уборку пищеблока и выключить вытяжную вентиляцию.

5.3. Снять спецодежду и принять душ или тщательно вымыть лицо и руки с мылом.

5.4. Об обнаруженных недостатках во время работы, известить своего непосредственного руководителя.

Инструкцию разработал:

Ведущий специалист по охране труда

/Рудая Г.В./