



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«БАЙКАЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ГАПОУ БТОТиС)

665930, Иркутская обл., Слюдянский район,
г. Байкальск, микрорайон Южный, 4 квартал, 1.
телефаксы: (395-42)3-23-40, 3-23-27, 3-20-26, 3-23-01, 3-20-48,
телефоны: 3-22-57; 3-33-64; 3-32-39; 3-32-03; 3-34-23.

e-mail: btotis@mail.ru
сайт: www.btotis.ru

ИНСТРУКЦИЯ № ИОТ-04.044-2024

**ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ МАШИНЫ КУХОННОЙ
УНИВЕРСАЛЬНОЙ УКМ-0701 (ВЗБИВАЛЬНАЯ МАШИНА)**

Перед началом работы внимательно ознакомьтесь с инструкцией и рекомендациями,
распишитесь в журнале регистрации инструктажей

Нормативные ссылки

Инструкция разработана на основании следующих документов и источников:

Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ;

Правила по охране труда при эксплуатации электроустановок, Приказ Минтруда от 15.12.2020 № 903н;

Постановление Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 декабря 2020 года п 40 Об утверждении санитарных правил СП 2.2.3670-20 "санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда";

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.10.2021 № 772н "Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем".

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- 1.1. К обслуживанию машины кухонной универсальной УKM-0701 (взбивальная машина) допускаются лица, обученные техническому минимуму, прошедшие инструктаж по безопасным приемам работы на машине с регистрацией проверки знаний в журнале установленного образца под роспись, знакомые с устройством машины и принципом ее действия.
- 1.2. Опасные производственные факторы:
 - электрическое напряжение;
 - вращающиеся части машины.
- 1.3. При обслуживании машины кухонной универсальной УKM-0701 (взбивальной машины) работник должен быть обязательно одет в санитарно - гигиеническую спецодежду.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

- 2.1. Проверить санитарное состояние машины кухонной универсальной УKM-0701 (взбивальной машины).
- 2.2. Визуально проверить целостность изоляции электроподводящих кабелей, а также заземления.
- 2.3. Сменный механизм надежно закрепить в горловине электродвигателя.
- 2.4. Проверить целостность кнопок пуска и останова машины кухонной универсальной УKM-0701 (взбивальной машины).
- 2.5. Проверить надежность крепления бачка на кронштейне.
- 2.6. Убрать посторонние предметы с рабочего места.

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

- 3.1. Проверить правильность вращения вала, включив механизм на холостом ходу.
- 3.2. Бак для взбивания (перемешивания) загрузить согласно вида продуктов:
 - на 1/4 объема - картофельное пюре, тесто для оладий и блинчиков, мусса;
 - на 1/5 объема - сливок, белково-сахарных смесей и кремов;
 - на 1/3 объема фарша;
 - на 1/2 объема салатов, винегретов.
- 3.3. Начало работы машины кухонной универсальной УKM-0701 (взбивальной машины) на первой скорости (фарши), а при взбивании - включить вторую скорость.
- 3.4. При работе механизма нельзя проталкивать, подправлять продуктовую массу

руками во избежание травмирования.

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

- 4.1. При появлении постороннего шума в работе машины кухонной универсальной УKM-0701 (взбивальной машины), запаха горелой изоляции и пр. - немедленно отключить оборудование от электросети нажатием на кнопку “стоп”. Если же нет такой возможности из-за неисправности кнопочного выключения, то отключение произвести общим рубильником на электрощите.
- 4.2. О неисправности сообщить зав. столовой. Ремонт оборудования выполняется только специалистом.
- 4.3. Если возникла ситуация, угрожающая жизни и здоровью окружающих, необходимо немедленно отключить оборудование. Удалить из помещения лиц, подвергающихся опасности и поставить в известность администрацию техникума.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ.

- 5.1. По окончании работы необходимо - снять рабочий орган (взбиватель), бак с кронштейна; удалить все остатки продуктов с механизма, рабочего органа, бака и промыть их горячей водой, вытереть насухо механизм и орган сухой тряпкой, уложить механизм и рабочий орган на стеллаж.

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

С Инструкцией № ИОТ-04.044-2024

“ По охране труда при эксплуатации машины кухонной универсальной УKM-0701 (взбивальной машины) ” ознакомлен.

Дата	Подпись	Фамилия Имя Отчество	Должность
		Упатова И.А.	Зав.столовой