

**ІНСТРУКЦІЯ № 32**  
**З охорони праці**  
**при експлуатації котла електричного для нагрівання води**  
**«Kavinasraj»**

**1. Загальні положення**

1.1. Інструкцію розроблено відповідно до Порядку опрацювання і затвердження власником нормативних актів про охорону праці, що діють в закладі, затвердженого наказом Держнаглядохоронпраці від 21.12.1993 № 132, Типового положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці, затвердженого наказом Держнаглядохоронпраці від 26.01.2005 № 15, Положення про розробку інструкцій з охорони праці, затвердженого наказом Держнаглядохоронпраці від 29.01.1998 № 9.

1.2 Котел електричний харчовий призначений для приготування бульйонів, овочів, гарнірів із застосуванням функціональних ємностей, а також для кип'ятіння молока і приготування перших страв, компотів, напоїв традиційним способом на підприємствах громадського харчування.

1.3. До експлуатації котла електричного харчового допускаються особи, що пройшли інструктаж на робочому місці, та не мають медичних протипоказань до роботи.

1.4. Біля котла електричного харчового або в спеціально відведених місцях, повинні бути вивішені попереджувальні плакати, інструкції з охорони праці.

1.5. Біля котла електричного харчового повинен лежати діелектричний килимок.

1.6. Основні небезпечні та шкідливі виробничі фактори, які можуть діяти на працівника:

- наявність пристроїв, що знаходяться під напругою;
- джерел високої температури;
- можливість руйнування робочої камери надмірним тиском пари.

**2. Вимоги безпеки перед початком роботи**

2.1. Перед включенням будь-якого апарату в роботу необхідно перевірити наявність і стан запобіжних захисних засобів та сигналізуючих пристроїв, заземлення (занулення) корпусу, а також цілісність ізоляції кабелю і елементів штепсельного роз'єднання.

2.2. Перевірте наявність гумового килимка перед котлом на підлозі.

2.3. Перед початком роботи оглядають котел та перевіряють його готовність до роботи. При необхідності в пароводяну сорочку через наповнювальну ліжку добавляють кип'ячену воду до тих пір, поки вона не виліватиметься через відкритий кран рівня.

**3. Вимоги безпеки при виконанні робіт**

3.1. Під час першого пуску котла в його сорочку заливають 7-8 л кип'яченої води, яка попередньо повинна бути відстояна в якій-небудь посудині протягом 24 годин.

3.2. На електроконтактному манометрі встановлюють границі нижнього та верхнього тиску. Як правило, стрілку електроконтактного манометра, яка відповідає нижній межі тиску, встановлюють на величину 0,005, а стрілку верхньої межі, яка відповідає верхній межі тиску - на величину 0,035 МПа.

3.3. Налаштовують манометр таким чином: у гніздо, яке розташоване в центрі манометра, вставляють спеціальний ключ і, повернувши його від себе, встановлюють стрілки в необхідне положення.

3.4. Після включення котла до електромережі рукоятку пакетного перемикача режимів роботи котла встановлюють у положення "I" або "II".

3.5. Положення "I" - для варіння супів. Після розігрівання котла до величини верхньої межі тиску відбувається автоматичне відключення значної частини його електричної потужності і лише 1/6 частина її забезпечує режим "тихого ходу", внаслідок чого страва буде доведена до готовності.

3.6. Положення "II"- для варіння крупів, овочів, макаронів. У цьому випадку після нагрівання котла відбувається повне відключення його від електромережі і продукти доварюються за рахунок тепла, акумульованого котлом.

3.7. Після заповнення котла продуктами та водою його накривають кришкою і натискають кнопку "Пуск". Одночасно загорається сигнальна лампа "Сильно". Для продувки пароводяної сорочки котла кран його наповнювальної лійки залишають відкритим. Після того, як з лійки з'явиться щільна струмина пари, кран її закривають. Така продувка прискорює розігрівання котла при мінімальних витратах електроенергії.

3.8. Після відключення 5/6 електричної потужності котла лампа "Сильно" погасне і загориться лампа "Слабко".

3.9. Під час роботи контролюють роботу електроконтактного манометра та запобіжного клапана.

3.10. Заради уникнення опіків паром не допускається відчиняти двері та верхню кришку апарата до його вимикання.

#### **4. Вимоги безпеки після закінчення робіт**

4.1. Після закінчення роботи електронагрівальний апарат вимикають наявним на його корпусі перемикачем і вимикають з електричної мережі. Потім вилучають з нього залишки води або продукту.

4.2. Після закінчення варіння закривають парозапірний вентиль і через 5-10 хв відкривають кришку котла. Перш ніж відкрити кришку, слід впевнитись в тому, що у варильному резервуарі немає надлишкового тиску, обережно піднімаючи з цією метою будь-яким предметом за кільце клапан-турбінку. Далі поступово послаблюють та відгвинчують відкидні болти, плавно, без ривків, відкривають кришку та черпаком розвантажують котел.

4.3. Після розвантаження котла його промивають гарячою водою з додаванням соди.

4.4. Технічне обслуговування та ремонт електромеханічного і електронагрівального обладнання здійснюють за договором механіки ремонтно-монтажних комбінатів, сервісних організацій.

4.5. При санітарній обробці котла усувають з нього залишки їжі, промивають паровідвідну трубку, клапан-турбінку й варильний резервуар гарячою водою і протирають зовні м'якою тканиною. Після промивання котел просушують, відкривши кришку.

#### **5. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях**

5.1. Вимкніть котел електричний харчовий і припиніть роботу на ньому до виклику механіка і отримання дозволу на подальшу експлуатацію в наступних випадках:

- при несправності котла і приладів автоматики,
- при відчутті напруги на корпусі котла,
- у разі травмування, нездужання.

5.2. У разі несправності вивісити попереджувальний напис.

5.3. Якщо є потерпілі надавати їм першу (долікарську) медичну допомогу; при необхідності викликати швидку допомогу. Повідомте про нещасний випадок керівника та інженера з охорони праці.

5.4. При виникненні пожежі приступити до її гасіння наявними засобами пожежогасіння та викликати пожежну частину.

5.5. Виконувати всі вказівки заступника директора з господарської роботи по усуненню небезпечної ситуації.

Завідувач їдальнею:

\_\_\_\_\_

Л.А. Екименко

«Узгоджено»  
Інженер з ОП

\_\_\_\_\_

Г.В. Завадовська

Юрист

\_\_\_\_\_