

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 5 «Родничок» комбинированного вида с.Сарыг-Сеп  
Каа-Хемского района Республики Тыва**

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА**

**ДЛЯ ПОВАРА**

**ИОТ № 11**

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 5 «Родничок» комбинированного вида с.Сарыг-Сеп  
Каа-Хемского района Республики Тыва**

СОГЛАСОВАНО

Председателем первичной профсоюзной  
организации  
от «11» сентября 2017 года

УТВЕРЖДЕНА  
приказом заведующей  
от «11» сентября 2017 года  
№ 17

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА  
ДЛЯ ПОВАРА**

Настоящая типовая инструкция по охране труда разработана на основании требований законодательных и иных нормативных правовых актов в области охраны труда с учетом Межотраслевых правил по охране труда в общественном питании (ПОТ Р М-011-2000), утвержденных постановлением Министерства труда и социального развития РФ от 24.12.99 N 52, и предназначена для повара при выполнении им работ согласно профессии и квалификации. На основании данной типовой инструкции разрабатываются инструкции по охране труда для конкретных рабочих мест.

**1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА**

1.1. Настоящая инструкция распространяется на повара, работающего в горячем, холодном, мясном и кондитерском цехах.

1.2. К самостоятельной работе на оборудовании, машинах (электрических плитах, электрических кипятильниках, СВЧ-аппаратах, мясорубках, фаршемешалках, овощерезательных машинах, тестомесительных машинах и т.п.) допускаются работники не моложе 18 лет, прошедшие медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья, прошедшие специальное обучение и проверку знаний по правилам безопасной эксплуатации обслуживаемого оборудования и получившие допуск на право выполнения этой работы.

1.3. Повар, независимо от квалификации и стажа работы должен своевременно и в полном объеме пройти все виды инструктажа по охране труда (вводный, первичный на рабочем месте, повторный); в случае нарушения требований настоящей инструкции, при перерыве в работе более чем на 30 календарных дней, повар должен пройти внеплановый инструктаж.

1.4. Повар, не прошедший инструктажи и проверку знаний по охране труда, к самостоятельной работе не допускается.

1.5. Повар, допущенный к самостоятельной работе, должен знать: признаки доброкачественности пищевых продуктов и органолептические методы их определения. Сроки хранения и реализации сырой и готовой продукции, полуфабрикатов. Технологию приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста. Режим и продолжительность тепловой обработки и других процессов варки, жарки, припускания, выпечки. Нормы, соотношение и последовательность закладки сырья. Устройство и принцип работы обслуживаемого механизированного, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования, правила его безопасной эксплуатации и ухода за ним. Санитарные правила содержания пищеблока. Правила личной гигиены. Меры предупреждения пищевых отравлений. Правила, нормы и инструкции по охране труда и пожарной безопасности. Правила пользования первичными средствами пожаротушения. Способы оказания первой помощи при несчастных случаях. Правила внутреннего трудового распорядка организации.

1.6. Повар, при работе на электрическом оборудовании, должен пройти специальный инструктаж и получить группу I по электробезопасности.

1.7. Повар, направленный для участия в выполнении несвойственных его профессии работ, должен пройти целевой инструктаж по безопасному выполнению предстоящих работ.

1.8. Повару запрещается выполнять работы, к которым он не допущен в установленном порядке, а также пользоваться инструментом и оборудованием, с которыми он не имеет навыков безопасного обращения.

1.9. Во время работы на повара могут оказывать неблагоприятное воздействие, в основном, следующие опасные и вредные производственные факторы:

- движущиеся и вращающиеся части применяемого оборудования, машин;
- выступающие части оборудования (острые кромки, незакрытые дверки и т.п.);
- повышенное скольжение (вследствие увлажнения и замасливания поверхностей);
- предметы, находящиеся на поверхности пола (тара, шланги, котлы, подставки и др.);
- электрический ток, путь которого в случае замыкания может пройти через тело человека;
- повышенная или пониженная температура и влажность воздуха;
- нагретые до высокой температуры поверхности;
- кипящие и горячие жидкости, масло и др.;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- опасность возникновения пожара.

1.10. Для контроля состояния здоровья повар должен периодически проходить медицинское освидетельствование.

1.11. Повар, не прошедший периодический медицинский осмотр, к работе не допускается.

1.12. Повар во время работы должен пользоваться санитарной одеждой и средствами индивидуальной защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов.

1.13. В случае заболевания, плохого самочувствия повару следует сообщить о своем состоянии руководителю и обратиться за медицинской помощью.

1.14. Если с кем-либо из работников произошел несчастный случай, то ему необходимо оказать первую помощь, сообщить о случившемся руководителю и сохранить обстановку происшествия, если это не создает опасности для окружающих.

1.15. Повар должен уметь оказать первую помощь, пользоваться медицинской аптечкой.

1.16. Для предупреждения возможности возникновения пожара повар должен соблюдать требования пожарной безопасности.

1.17. Повар, не соблюдающий требования настоящей инструкции, может быть привлечен к дисциплинарной ответственности; если нарушение связано с причинением материального ущерба, виновный может привлекаться к материальной ответственности в установленном законом порядке.

## **2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**

2.1. Повар перед началом работы должен надеть санитарную одежду, застегнуть ее на все пуговицы, убрать волосы под головной убор.

2.2. Санитарная одежда должна быть соответствующего размера, чистой и не стеснять движений.

2.3. Перед началом работы в горячем цеху повару необходимо выполнить следующие операции:

- проверить прочность крепления применяемого оборудования (например, на столе или передвижной тележке);

- убедиться в надежности крепления ручек наплитных котлов, а также в том, что уровень жидкости в наплитных котлах не превышает 2/3 объема;

- проверить уровень воды по контрольному кранику или мерному стеклу в пароводяной рубашке пищеварочных котлов; при этом следует помнить о том, что в пароводяную рубашку котлов следует заливать кипяченую отстоянную воду;

- проверить правильность установки пределов регулирования давления в пароводяной рубашке котлов по электроконтактному манометру; при этом нельзя включать пароварочные аппараты в работу при отсутствии воды в водопроводной сети, либо при обнаружении неисправности автоматики регулирования и безопасности, электроконтактных манометров, просроченных сроках их испытания;

- проверить наличие и целостность ограждающих поручней, величину деформации настила, отсутствие трещин на поверхности конфорок плит, мармитов;

- проверить исправность прижимных пружин дверец жарочных и пекарных камер теплового оборудования;

- убедиться в наличии подовых листов в камерах пекарских шкафов;

- убедиться в непрерывном поступлении воды, в нормальной работе поплавкового устройства, исправности разборного крана электрокипятильника.

2.4. Перед началом работы в холодном цеху повар должен выполнить следующее:

- закрепить надежно сменные механизмы на корпусе электрического привода с помощью стопорных болтов;
- произвести сборку машин для резки овощей; при этом необходимо соблюдать осторожность, не прикладывать больших усилий, остерегаться порезов ножами режущих механизмов; сборку производить следует при выключенном и обесточенном электродвигателе;
- проверить исправность блокировок там, где они предусмотрены, чтобы исключить возможность работы овощерезок при снятых крышках;
- перед загрузкой овощей в машину проверить надежность и правильность крепления ножей и гребенок сменным дискам овощерезательной машины и подтянуть выступающие крепежные винты;
- убедиться в отсутствии посторонних предметов внутри или вокруг машин;
- проверить машины на холостом ходу кратковременным включением.

2.5. Перед началом работы в мясном цехе повару следует выполнить следующее:

- перед обвалкой и жилровкой мяса и птицы проверить целостность металлической защитной нагрудной сетки, металлической трехпальцевой перчатки и надеть ее;
- очистить разрубочную колоду от излишков соли, вымыть ее и протереть насухо; при этом следует помнить, что колода должна быть установлена на крестовину и ее высота должна быть не менее 0,85 метра;
- проверить исправность разрубочного топора; топор должен быть без изъянов, правильно заточен, и иметь исправное, надежно насаженное топориче;
- проверить исправность ножей и мусатов, наличие предохранительных выступов на рукоятках ножей, предупреждающих соскальзывание и порезы рук при обвалке и жилровке мяса и птицы; следует изъять из употребления ножи, у которых ширина клинка стала узкой и может пройти через ячейки металлической защитной нагрудной сетки;
- проверить устойчивость на фундаменте или рабочем столе мясорубки и другого оборудования;
- проверить целостность лопастей фаршемешалки и отсутствие в них заусениц и трещин;
- проверить исправность блокировки, исключающей возможность работы при открытых крышках куттера и фаршемешалки;
- проверить работу лопастей фаршемешалки, включая попеременно кнопки "направо" и "налево";
- убедиться, что приводной вал мясорубки, мясорыхлителя вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе машины; проверить наличие сбрасывающего устройства на мясорыхлителе;
- проверить машину на холостом ходу кратковременным включением; при снятии и установке сменных механизмов следует проявлять осторожность, не прикладывать больших усилий и рывков, работы производить при выключенном и обесточенном электродвигателе; сменные механизмы на электроприводе следует надежно закреплять при помощи стопорных болтов;
- убедиться в отсутствии посторонних предметов внутри и вокруг машин.

2.6. Перед началом работы в кондитерском цехе повару необходимо выполнить следующие действия:

- проверить наличие и целостность предохранительной решетки в загрузочной варонке просеивательной машины; нельзя пользоваться просеивателем при отсутствии или неисправности предохранительной решетки, несрабатывании ее блокирующего устройства;
- проверить наличие и исправность защитных крышек, щитков, устройств, удерживающих крышки и щитки в открытом положении, а также исправность действия блокирующего устройства, выключающего электропривод при поднятии крышки и щитков тестомесильной машины;
- убедиться в отсутствии посторонних предметов внутри рабочих емкостей и вокруг машин;
- произвести кратковременный пуск машин на холостом ходу;
- проверить надежность работы блокировочного устройства тестораскаточной машины, для чего нужно включить машину и поднять решетку ограждения; если при поднятой решетке ограждения электродвигатель не отключается, то блокировочное устройство неисправно и работать на машине нельзя;
- проверить исправность прижимных пружин дверец пекарских шкафов;
- проверить на холостом ходу работу автоматов для приготовления и жаренья пирожков,

пончиков, исправность шнекового дозатора для фарша, отрезного ножа, конвейера для транспортирования отформованных изделий, воздушного компрессора, действия выключателей, сигнальных ламп, манометрического термометра, манометров, реле уровня масла, реле давления и др. приборов.

### **3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ**

3.1. Во время работы повару не следует накапливать излишки продуктов, не загромождать проходы порожней тарой и другими предметами.

3.2. Нельзя допускать работу стационарных пищеварочных котлов и другого оборудования без нагрузки.

3.3. При открытии дверец камеры пароварочного аппарата или пекарского шкафа следует остерегаться ожогов паром; для предупреждения ожогов не рекомендуется работать с оголенными руками.

3.4. Снимать, устанавливать и переносить наплитные котлы с горячей жидкостью необходимо вдвоем, без рывков, используя сухие полотенца; при этом крышка котла должна быть снята.

3.5. Повару запрещается включать плиту для обогрева помещения, сушить над плитой одежду, тряпки и т.п., нагревать на плите легковоспламеняющиеся и горючие жидкости.

3.6. Передвигать наплитную посуду по поверхности плиты нужно осторожно, без рывков и больших усилий.

3.7. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни нужно движением "от себя".

3.8. Открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей нужно осторожно, движением "на себя".

3.9. При установке котлов и других емкостей необходимо пользоваться специальными подставками; не следует использовать для этой цели случайные предметы.

3.10. Повару следует быть осторожным и не проливать на плиту жидкости.

3.11. Не разрешается переносить котлы с горячей жидкостью, наполненные более чем на 2/3 объема, а также использовать посуду с выпуклым дном..

3.12. Нельзя производить транспортировку котла с ножом (инвентарем, инструментом) в руках; при этом не следует прижимать к себе при переноске котел с горячей пищей.

3.13. Во время работы необходимо следить за показаниями манометра и не допускать превышения давления в пароводяной рубашке котла выше допустимого.

3.14. Нельзя открывать кран уровня воды и заливать воду в пароводяную рубашку нагретого пищеварочного котла.

3.15. Перед открытием крышки автоклава следует отключить его от сети и выпустить избытки пара через паровоздушный клапан в крышке; ослаблять и отвинчивать болты в автоклаве нужно последовательно крест-накрест.

3.16. Очищать нож отсекаателя блинной ленты нужно только после отключения и остывания жаровни.

3.17. Заливать жир в сковороду, фритюрницу и др. следует до включения оборудования в сеть; загружать и выгружать обжариваемый продукт из фритюрницы нужно с помощью металлической сетки.

3.18. Нельзя допускать включения теплового оборудования на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.19. Необходимо соблюдать осторожность при посадке и выборке форм и листов из жарочных шкафов; при этом укладывать листы и формы на тележку или передвижной стеллаж нужно так, чтобы углы листов и форм не выступали за габариты стеллажа или тележки.

3.20. Не следует вешать ведра, чайники и другие емкости на разборный кран электрокипятыльника; посуду для отбора кипятка необходимо устанавливать на специальную устойчивую подставку.

3.21. При работе на электрических сковородах необходимо выполнять следующие требования:

- загрузку продуктов производить спустя 15 - 20 минут после включения сковороды;
- не устанавливать контакты электроконтактного термометра на температуру выше 260 (о)С( );
- при открывании крышки сковороды следует соблюдать осторожность и стоять сбоку;
- опрокидывать и сливать содержимое чаши сковороды можно только после отключения ее от

электросети и остывания содержимого до 40 (о)С( ).

3.22. Для предупреждения несчастных случаев нельзя допускать скользкости и неровности пола на рабочем месте; пролитый на пол жир или уроненные продукты нужно немедленно убрать.

3.23. Не следует нарезать продукты вручную навесу; для этого нужно использовать разделочные доски.

3.24. Нельзя пользоваться битой посудой, имеющей сколы, трещины.

3.25. При загрузке продуктов в овощерезательную машину, при перемещении продуктов и тары не разрешается держать нож в руках.

3.26. Не следует носить нож в руках острием вперед; переносить его лучше в футляре; во время перерывов в работе не рекомендуется оставлять нож на столе, его следует убирать в специальное место для хранения.

3.27. Нельзя пользоваться ножами, имеющими качающиеся, непрочны закрепленные или тупые лезвия, а также грязные и скользкие рукоятки.

3.28. Загружать продукт в рабочую камеру овощерезательной машины следует только после включения электродвигателя и набора полных оборотов; при этом нельзя опускать руки в рабочую камеру машины.

3.29. Необходимо остерегаться попадания рук под ножи и другие вращающиеся части овощерезок, протирочных и других машин.

3.30. Загружать продукт в загрузочную воронку следует небольшими порциями; для проталкивания продукта нужно пользоваться специальными приспособлениями (толкачами, пестиками), если это предусмотрено конструкцией машины.

3.31. Нельзя проталкивать застрявшие куски продукта в загрузочной воронке машины вручную, а также проверять качество заточки ножей руками; судить о качестве заточки ножей нужно по нарезаемому продукту.

3.32. Производить удаление заклинившего продукта следует только после выключения машины, при обесточенном электродвигателе.

3.33. При эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов необходимо руководствоваться следующими требованиями:

- работать следует при закрытом щитке режущего устройства;
- нельзя устанавливать продукт для нарезки при включенной машине;
- нельзя устанавливать толщину реза при включенной машине;
- необходимо надежно закреплять продукт в зажимном устройстве;
- во время работы машины нельзя направлять в нее продукт руками;
- остатки продукта необходимо удалять деревянной лопаткой после полной остановки и отключения машины от электросети;
- нельзя подхватывать нарезанный продукт руками из загрузочного устройства; приемный лоток нужно освобождать только после остановки машины;
- не следует очищать дисковый нож машины руками; при этом нужно пользоваться деревянным скребком и только после полной остановки дискового ножа.

3.34. Нарезку масла вручную от монолита нужно осуществлять при помощи струны; при этом не следует тянуть за струну.

3.35. Нарезку репчатого лука следует производить в вытяжном шкафу.

3.36. При разрубке и разделке мяса следует соблюдать следующие требования:

- не следует разрубать и разделять мясо, имеющее температуру мышц ниже + 5 (о)С;
- нельзя держать нож в руках при перемещении и переворачивании туши; не следует подтягивать к себе тушу и не перемещать мясо при помощи ножа;
- не следует оставлять нож или топор в обрабатываемом сырье; при разделке и жиловке мяса нельзя направлять нож “к себе”, а держать его в положении “от себя”; при этом вести нож нужно плавно, без рывков и больших усилий;
- правку ножей следует производить о мусат в стороне от рабочих мест; при этом нельзя опираться концом мусата о стол;
- не следует оставлять на полу упавшие кусочки мяса, костей, а убирать их в санитарные бачки;
- для разрубленного, разделанного и жилованного мяса необходимо использовать исправную тару, установленную на устойчивую подставку.

3.37. Не разрешается пользоваться для опаливания птицы паяльными лампами и другими

подобными горелками.

3.38. Нельзя работать на мясорубке без загрузочной тарелки, предохранительного кольца над отверстием для загрузки продукта диаметром более 45 мм и специального толкача с буртиком, предохраняющим проваливание толкача к шнеку; при этом толкач не должен доходить до шнека на расстояние не менее 5 мм.

3.39. При работе на фаршемешалке следует выполнять следующие меры предосторожности:

- не менять направление вращения лопастей фаршемешалки до полной их остановки;
- не работать на фаршемешалке без предохранительного ограждения (крестовины) на загрузочной воронке;
- выгружать сырье из фаршемешалки следует вращающимися лопастями при закрытой решетчатой крышке;
- выгружать фарш из куттера нужно специальным ковшом.

3.40. Нельзя пользоваться открытым огнем в помещении, где производится работа с мукой, сахаром, крахмалом.

3.41. Повару следует остерегаться разбрызгивания и попадания в глаза эссенции, дезинфицирующего раствора для обработки яйца; попавший в глаз раствор необходимо немедленно смыть водой.

3.42. При использовании просеивателя нельзя открывать его ограждение.

3.43. Производить накатывание и скатывание подкатной дежи с платформы тестомесильной машины следует при верхнем положении месильного рычага и при выключенном электродвигателе; при этом нельзя пользоваться подкатными дежами с неисправными запирающими устройствами.

3.44. Включение машины нужно производить только после полной фиксации подкатной дежи на тестомесильной машине и при опущенном ограждении.

3.45. Во время работы не следует открывать дверку на корпусе тестомесильной машины.

3.46. Загрузка продуктов в подкатную дежу должна производиться вне машины.

3.47. Отбор проб и выгрузку готового теста следует производить только после остановки месильного рычага в верхнем положении и выключенном электродвигателе при помощи рубильника или другого устройства, его заменяющего.

3.48. Во время работы месильного рычага нельзя соскребать со стенок дежи прилипшее тесто различными предметами (скобами, лопатками).

3.49. Не следует перегружать дежу тестомесильной машины; для этого необходимо соблюдать норму загрузки объема дежи.

3.50. Установку и надежную фиксацию резервуара и рабочего органа взбивальной машины следует производить при обесточенном электродвигателе; зазор между дном резервуара и рабочим органом должен быть не менее 5 мм.

3.51. Загрузка резервуара взбивальной машины должна производиться только после полной сборки резервуара и рабочего органа.

3.52. Нельзя добавлять продукты во время работы взбивальной машины.

3.53. Отбор проб и выгрузку продуктов из резервуара взбивальной машины следует только после полной остановки электродвигателя.

3.54. При работе на взбивальной машине МВ-60 следует пользоваться подкатными тележками.

3.55. При работе на тестораскаточной машине следует выполнять следующие меры предосторожности:

- не проталкивать тесто руками и не подсовывать руки под ограждение тестораскаточной машины;

- не протирать вальцы во время работы машины;

3.56. При работе на ореходробилке нельзя перемешивать орехи руками.

3.57. Во время работы бисквиторезательной машины не следует поправлять бисквитные заготовки, собирать обрезки вблизи струннорезательного устройства.

3.58. Зачищать ножи бисквиторезательной машины от остатков продукта скобками следует только после полной ее остановки.

3.59. Котлы или бачки с горячим сахарным сиропом следует снимать с плиты и переносить вдвоем, в рукавицах; при этом крышка котла или бачка должна быть снята.

3.60. Укладывать кондитерские листы и формы на тележку или передвижной стеллаж следует так, чтобы углы листов и форм не выступали за габариты тележки или стеллажа; следует соблюдать

осторожность при посадке и выборке форм и листов.

3.61. При работе у пекарских шкафов следует остерегаться ожогов паром при открытии дверей; нельзя работать у шкафа с оголенными руками.

#### **4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**

4.1. Необходимо немедленно прекратить работу при обнаружении неисправности манометров, показывающих давление в пароводяной рубашке пищеварочного котла.

4.2. При срабатывании предохранительного клапана при давлении ниже допустимого (0,5 кг/см<sup>2</sup>), парении или подтекании воды нужно отключить оборудование, работающее под давлением.

4.3. В случае прекращения подачи воды из водопроводной сети, переполнении кипятком, при появлении ударов, парения, сильного шума, электрокипятильником пользоваться не разрешается.

4.4. При возникновении любой аварийной ситуации необходимо выполнить следующее:

- выключить оборудование;

- вывесить табличку, предупреждающую о неисправности оборудования и сообщить об этом своему руководителю;

- не приступать к работе на неисправном оборудовании до полного устранения неисправностей.

4.5. В случае поломки электрооборудования повару не следует производить самостоятельно, лучше пригласить для этой цели специалиста.

4.6. При несчастном случае, отравлении, внезапном заболевании необходимо немедленно оказать первую помощь пострадавшему, вызвать врача или помочь доставить пострадавшего к врачу, а затем сообщить руководителю о случившемся.

4.7. Первая помощь пострадавшему должна быть оказана немедленно и непосредственно на месте происшествия, сразу же после устранения причины, вызвавшей травму, используя медикаменты и перевязочные материалы, которые должны храниться в аптечке.

4.8. Аптечка должна быть укомплектована перевязочными материалами и медикаментами, у которых не истек срок реализации; аптечка должна находиться на видном и доступном месте.

4.9. При термических ожогах нужно поливать пораженные участки тела струей холодной воды или обложить снегом на 15-20 минут; это уменьшает боль и глубину перегрева тканей, предотвращает их отек; на обожженный участок кожи следует наложить стерильную повязку, используя бинт или марлю; оказывая помощь пострадавшему, во избежание заражения, нельзя касаться руками обожженных участков кожи или смазывать их мазями, жирами, маслами, вазелином, присыпать пищевой содой, крахмалом и т.п.; во избежание заражения раны нельзя вскрывать пузыри.

4.10. При обнаружении пожара или признаков горения необходимо немедленно уведомить об этом пожарную охрану.

4.11. До прибытия пожарной охраны нужно принять меры по эвакуации людей, имущества и приступить к тушению пожара.

#### **5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ**

5.1. По окончании работы следует произвести разборку, мойку, чистку остывшего оборудования, предварительно отключив его от электрической сети при помощи рубильника; не следует охлаждать жарочную поверхность плиты, сковороды, жаровни водой.

5.2. Во время разборки машины необходимо проявлять осторожность, остерегаться порезов; следует соблюдать последовательность сборки и разборки машины.

5.3. Для извлечения шнека из мясорубки следует пользоваться специальным крючком или выталкивателем в зависимости от конструкции машины; при этом нельзя пользоваться кратковременным пуском машины.

5.4. При чистке камер электрошкафа не следует пользоваться водой.

5.5. Во время мойки не допускается попадание воды на токоведущие части оборудования.

5.6. По окончании работы следует тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

С инструкцией ознакомлен(а):