

ZARZĄDZENIE Nr 6/2019
Wójta Gminy Mińsk Mazowiecki
z dnia 29 stycznia 2019 roku

w sprawie zmiany zarządzenia Nr 7/2014 Wójta Gminy Mińsk Mazowiecki z dnia 3 lutego 2014r. w sprawie wprowadzenia wykazu aktualnie obowiązujących instrukcji bhp w Urzędzie Gminy Mińsk Mazowiecki

Na podstawie art. 237⁴ ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (tj.Dz.U.2018.917 ze zm.) oraz § 41 rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U.2003.169.1650 ze zm.) Wójt Gminy Mińsk Mazowiecki zarządza, co następuje:

§1

1. Do Zarządzenia Nr 7/2014 Wójta Gminy Mińsk Mazowiecki z dnia 3 lutego 2014r. w sprawie wprowadzenia wykazu aktualnie obowiązujących instrukcji bhp w Urzędzie Gminy Mińsk Mazowiecki zmienionego Zarządzeniem nr 50/2017 Wójta Gminy Mińsk Mazowiecki z dnia 1 września 2017 roku dodaje się:

Załącznik nr 18	Instrukcja bhp dla serwerowni stanowiący załącznik Nr 1 do niniejszego zarządzenia.
Załącznik nr 19	Instrukcja bhp kuchenka mikrofalowa stanowiący załącznik Nr 2 do niniejszego zarządzenia.
Załącznik nr 20	Instrukcja bhp podczas obsługi zmywarki do naczyń stanowiący załącznik Nr 3 do niniejszego zarządzenia.
Załącznik nr 21	Instrukcja bhp przy obsłudze kuchni gazowej z piekarnikiem stanowiący załącznik Nr 4 do niniejszego zarządzenia.
Załącznik nr 22	Instrukcja bhp przy obsłudze grilla elektrycznego stanowiący załącznik Nr 5 do niniejszego zarządzenia.

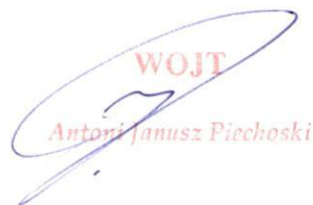
2. Pozostałe zapisy przedmiotowego Zarządzenia pozostają bez zmian.

§2

Wykonanie Zarządzenia powierza się Sekretarz Gminy.

§3

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania.


WOJT
Antoni Janusz Piechoski

INSTRUKCJA BHP DLA SERWEROWNI

UWAGI OGÓLNE

1. W pomieszczeniach serwerowni odbywa się transmisja, przetwarzanie i archiwizacja danych.
2. Serwerownia powinna być wyposażona w podłogę niepalną.
3. Środki gaśnicze powinny być umieszczone nie dalej niż 15 m z dowolnego miejsca w pomieszczeniu serwerowni.
4. Serwerownia powinna być wyposażona w czujnik temperatury.
5. Kable w serwerowni powinny być prowadzone w specjalnie przygotowanych listwach naściennych, podwieszanym suficie lub podłodze technicznej.

PODSTAWOWE WARUNKI BEZPIECZNEJ PRACY

1. Do pomieszczeń serwerowni dostęp mają jedynie upoważnieni pracownicy.
2. Należy stale monitorować pomieszczenia serwerowni oraz pracę urządzeń.
3. Wszystkie serwery powinny być przechowywane w specjalnie do tego przygotowanych szafach dystrybucyjnych.
4. Wszelkie czynności związane z obsługą i konserwacją instalacji elektrycznej mogą wykonywać osoby posiadające odpowiednie świadectwo kwalifikacyjne w zakresie eksploatacji oraz zapoznały się z dokumentacją instalacji elektrycznej.
5. Urządzenia oraz instalacja elektryczna powinna być poddawana okresowym przeglądom stanu technicznego.

CZYNNOŚCI ZABRONIONE

1. Wstęp do pomieszczeń serwerowni osób nieupoważnionych.
2. Eksploatowanie niesprawnych urządzeń oraz instalacji elektrycznej.
4. W przypadku pożaru gaszenie urządzeń oraz instalacji elektrycznej wodą.
5. Praca serwerowni podczas uszkodzenia aparatury kontrolno – pomiarowej.
6. Samodzielne naprawy urządzeń elektrycznych.
7. Składowanie przedmiotów i materiałów w przejściach serwerowni
10. Mycie urządzeń elektrycznych wodą.
11. Trzymanie materiałów palnych w pomieszczeniach serwerowni.

POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU AWARII

1. W razie stwierdzenia nieprawidłowości w pracy urządzeń serwerowni należy bezzwłocznie powiadomić przełożonego.
2. Nie należy samodzielnie wyłączać urządzeń.
3. W przypadku samoczynnego wyłączenia się urządzenia, jego ponowne załączenie może nastąpić po ustaleniu i usunięciu przyczyny tego faktu.
4. O wszelkich usterkach i nieprawidłowościach w pracy urządzenia należy powiadomić przełożonego'

UWAGI KOŃCOWE

Każdy kto zauważy pożar w pomieszczeniu serwerowni zobowiązany jest do natychmiastowego poinformowania pozostałych pracowników.

Starszy inspektor ds. bhp


Kamila Andrasik

ZATWIERDZIŁ:


WOJTA
Antoni Janusz Piechoski

INSTRUKCJA BHP KUCHENKA MIKROFALOWA

UWAGI OGÓLNE

Do obsługi kuchni mikrofalowej mogą być dopuszczeni pracownicy, którzy posiadają znajomość instrukcji obsługi.

Czynności przed rozpoczęciem pracy

1. Sprawdzić, czy kuchenka powinna być ustawiona na płaskiej i stabilnej powierzchni, z dala od innych źródeł ciepła.
2. Przewód zasilający powinien być podłączony do gniazda z bolcem uziemiającym.
3. 3. Przed uruchomieniem sprawdzić prawidłowość podłączenia
4. Czy drzwiczki zamykają się dokładnie, czy uszczelka znajdująca się na nich nie jest uszkodzona.
5. Sprawdzić, czy szklany talerz obrotowy znajduje się w środku.

Czynności podczas pracy

1. Sprawdzić, czy włożone naczynia nie stykają się ze ściankami kuchenki.
2. Sprawdzić, czy drzwiczki są dobrze zamknięte.
3. Ustawić odpowiednią funkcję, którą ma wykonać urządzenie.
5. Przy wyjmowaniu gotowej potrawy należy używać rękawic ochronnych i specjalnych uchwytów.

Czynności po zakończeniu pracy:

1. Wyłączyć urządzenie z sieci.
2. Oczyszczyć według wskazówek podanych wyżej.
3. Upewnić się, czy pozostawione urządzenie nie stwarza żadnych zagrożeń dla otoczenia

CZYNNOŚCI ZABRONIONE

1. Uruchamiać uszkodzoną kuchenkę.
2. Włączać urządzenie do sieci bez uziemienia.
3. Pozostawiać pracującą kuchnię po wyjęciu przygotowanej potrawy.
4. Dotykać wnętrza kuchni tuż po jej użyciu.

POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU AWARII

1. W przypadku pożaru pomieszczenia ściśle stosować się do instrukcji ochrony pożarowej, z którą powinien być zapoznany każdy pracownik.
2. W przypadku awarii lub niewłaściwego działania urządzenie należy wyłączyć, wezwać właściwego konserwatora.
3. Zauważone awarie i nieprawidłową pracę urządzenia zgłaszać przełożonemu.

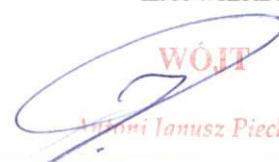
UWAGI KOŃCOWE

1. Każdy zaistniały wypadek przy pracy zgłaszać przełożonemu, a stanowisko pozostawić w takim stanie, w jakim wydarzył się wypadek.
2. Należy unikać otwieranie zmywarki w trakcie pracy urządzenia.

Starszy inspektor ds. bhp


Kamila Andrasik

ZATWIERDZIŁ:


WÓJT
Antoni Janusz Piechoski

INSTRUKCJA BHP PODCZAS OBSŁUGI ZMYWARKI DO NACZYŃ

UWAGI OGÓLNE

Do obsługi zmywarki do naczyń mogą być dopuszczeni pracownicy, którzy posiadają znajomość instrukcji obsługi.

PODSTAWOWE WARUNKI BEZPIECZNEJ PRACY

1. Zmywarka do naczyń powinna być zamontowana i uruchomiona zgodnie z instrukcją producenta.
2. Przewód zasilający powinien być podłączony do gniazda z bolcem uziemiającym.
3. Przed uruchomieniem sprawdzić prawidłowość podłączenia zmywarki.
4. Zmywarkę należy ustawić z zachowaniem minimum 10 cm wolnej przestrzeni od ścian i innych przedmiotów oraz w pobliżu gniazda zasilającego łatwo dostępnego.

Czynności przed rozpoczęciem pracy

1. Przygotować odpowiednią ilość przedmiotów do mycia po ich wstępnym oczyszczeniu.
2. Sprawdzić czy filtry i ramiona myjące są czyste.
3. Sprawdzić czy zawór wodny jest odkręcony.
4. Umieścić w pojemniku środek myjący.

Mycie

1. Załadować komorę odpowiednio przygotowanymi przedmiotami luźno i w miarę możliwości równomiernie rozłożone na półkach i w koszach.
2. Drzwiczki zmywarki zamykać zgodnie z instrukcją producenta.
3. Ustawić odpowiedni program mycia.
4. Włączyć zmywarkę odpowiednim przyciskiem
5. Po zakończeniu procesu mycia urządzenie wyłącza się automatycznie.

Czynności zabronione

1. Włączania urządzenia do gniazdka bez bolca ochronnego
2. Interwencji w trakcie procesu mycia.
3. Otwierania urządzenia po zakończeniu procesu, przed ostygnięciem.
4. Dokonywania napraw i przeróbek instalacji chłodniczej oraz elektrycznej osobom nie upoważnionym.

POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU AWARII

1. W przypadku pożaru pomieszczenia ściśle stosować się do instrukcji ochrony pożarowej, z którą powinien być zapoznany każdy pracownik.
2. W przypadku awarii lub niewłaściwego działania urządzenie należy wyłączyć, wezwać właściwego konserwatora.
3. Zauważone awarie i nieprawidłową pracę urządzenia zgłaszać przełożonemu.

UWAGI KOŃCOWE

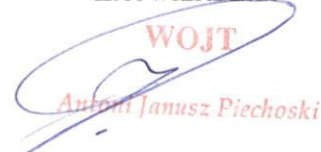
1. Każdy zaistniały wypadek przy pracy zgłaszać przełożonemu, a stanowisko pozostawić w takim stanie, w jakim wydarzył się wypadek.
2. Należy unikać otwierania zmywarki w trakcie pracy urządzenia.

Starszy inspektor ds. bhp


Kamila Andrasik

ZATWIERDZIŁ:

WOJT


Antoni Janusz Piechoski

INSTRUKCJA BHP PRZY OBSŁUDZE KUCHNI GAZOWEJ Z PIEKARNIKIEM

UWAGI OGÓLNE

Do obsługi kuchni gazowej i piekarnika mogą być dopuszczeni pracownicy, którzy posiadają znajomość instrukcji obsługi.

CZYNNOŚCI PRZED ROZPOCZĘCIEM PRACY

1. Zapoznać się z instrukcją obsługi urządzenia dostarczoną przez producenta.
2. Zaplanować kolejność wykonywania poszczególnych czynności.
3. Przygotować produkty przeznaczone do obróbki oraz niezbędny sprzęt kuchenny i ułożyć w wyznaczonym miejscu.
4. Upewnić się, że na stanowisku pracy nie znajdują się przypadkowe przedmioty, a posadzka jest sucha i czysta.

CZYNNOŚCI WYKONYWANE PODCZAS PRACY PRZY OBSŁUDZE KUCHNI GAZOWEJ:

1. Napełnione naczynie umieścić na ruszcie nad palnikiem.
2. Po uzyskaniu odpowiedniej temperatury ustawić wielkość płomienia, zgodnie z procesem technologicznym przygotowania potraw.
3. Kontrolować pracę urządzenia. Nie dopuścić do zalanía palnika. W razie konieczności zmniejszyć ogień palnika.
4. Należy zachować prawidłową pozycję ciała, nie pochylać się nad urządzeniem.
5. Uprzątnąć stanowisko pracy, sprzęt kuchenny umyć i osuszyć, ułożyć w wyznaczonym miejscu.

CZYNNOŚCI WYKONYWANE PODCZAS PRACY PRZY OBSŁUDZE PIEKARNIKA GAZOWEGO:

1. Włączyć urządzenie przełącznikiem głównym.
2. Włączyć urządzenie i nastawić temperaturę przekręcając termostat na właściwą pozycję wybraną z zakresu regulacji 50⁰C – 300⁰C.
3. Po doprowadzeniu komory piekarnika do właściwej temperatury np. 180⁰C wkładamy produkt spożywczy w foremkę, który po upieczeniu wyjmujemy.
4. Po opróżnieniu komory piekarnika należy piec wyłączyć i ostudzić.

CZYNNOŚCI ZABRONIONE

1. Praca na urządzeniu uszkodzonym, niekompletnym, nieprawidłowo podłączonym do instalacji gazowej.
2. Wykorzystywanie urządzenia w pomieszczeniu, w którym występują przeciągi oraz gaszenie płomienia poprzez podmuchy powietrza.
3. Uderzanie w pokrętko, palnik lub zawór urządzenia.
4. Stawianie naczyń bezpośrednio na palniku.
5. Mycie strumieniem wody lub środkami do tego nieprzeznaczonymi.
6. Dotykanie gorących elementów kuchni - rusztu, palnika, piekarnika.

POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU AWARII

1. Bezzwłocznie zamknąć zawór gazu urządzenia oraz zawór przelotowy na instalacji gazowej.
2. O wszelkich usterkach i nieprawidłowościach w pracy urządzenia należy bezzwłocznie powiadomić przełożonego.

UWAGI KOŃCOWE

Każdy zaistniały wypadek przy pracy zgłaszać przełożonemu, a stanowisko pozostawić w takim stanie, w jakim wydarzył się wypadek.

Starszy inspektor ds. bhp


Kamila Andrasik

ZATWIERDZIŁ:


Antoni Janusz Piechoski

INSTRUKCJA BHP PRZY OBSŁUDZE GRILLA ELEKTRYCZNEGO

UWAGI OGÓLNE

Do obsługi grilla elektrycznego mogą być dopuszczeni pracownicy, którzy posiadają znajomość instrukcji obsługi.

CZYNNOŚCI PRZED ROZPOCZĘCIEM PRACY

1. Sprawdzić stan techniczny urządzenia oraz instalacji zasilającej.
2. Upewnić się, że kabel zasilający nie styka się z powierzchnią grzewczą grilla, nie jest skręcony lub przygnieciony przez inne urządzenia lub przedmioty.
3. Upewnić się, że taca ociekowa jest pusta i prawidłowo zamocowana.
4. Sprawdzić, czy na płycie elektrycznej grilla nie znajdują się resztki żywności, sprzęt kuchenny lub inne przypadkowe przedmioty.
5. Przygotować sprzęt kuchenny oraz naczynia na gotowe produkty i ustawić w wyznaczonym miejscu.
6. Należy stosować jedynie dołączone do urządzenia narzędzia pomocnicze.

CZYNNOŚCI WYKONYWANE PODCZAS PRACY

1. Należy zachować szczególną ostrożność przy obsłudze urządzeń grzewczych.
2. Należy skupić uwagę wyłącznie na wykonywanej czynności.
3. Po nagraniu powierzchni roboczej ustawić właściwą temperaturę grillowania przy pomocy regulatora.
4. Temperaturę oraz czas grillowania potraw należy dostosować do rodzaju obrabianej żywności.
5. Wyłożyć produkty na płytę grzewczą grilla.
6. Kontrolować pracę urządzenia oraz postęp pracy urządzenia.
7. Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru - oleje i tłuszcze mogą ulec zapaleniu w skutek przegrzania.
8. Podczas zdejmowania gotowego produktu z opiekacza stosować rękawice ochronne oraz akcesoria kuchenne np. szczypce.

CZYNNOŚCI PO ZAKOŃCZENIU PRACY

1. Wyłączyć grill.
2. Opróżnić tacę ociekową, usunąć resztki żywności z płyty elektrycznej grilla.
3. Oczyszczyć urządzenie przy pomocy delikatnych środków czyszczących.

CZYNNOŚCI ZABRONIONE

1. Praca na urządzeniu uszkodzonym lub niekompletnym - pozbawionym osłon zabezpieczających.
2. Dotykanie płyt grilla elektrycznego w celu sprawdzenia temperatury.
3. Chwyatanie, poprawianie, zdejmowanie produktów poddawanych obróbce dłońmi.
4. Poddawanie obróbce żywności nieprzeznaczonej do tego celu.
5. Układanie na płycie grilla przypadkowych przedmiotów.
6. Przesuwanie, przesuwanie oraz przenoszenie urządzenia podczas jego pracy.
7. Eksploatacja pustego urządzenia.
8. Wykorzystywanie narzędzi pomocniczych nieprzeznaczonych dla urządzenia.
9. Samodzielne naprawy lub modyfikacje urządzenia.

POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU AWarii

1. W razie stwierdzenia nieprawidłowości w pracy grilla należy go bezzwłocznie zatrzymać poprzez wciśnięcie wyłącznika na panelu sterowania.
2. O wszelkich usterkach i nieprawidłowościach w pracy urządzenia należy bezzwłocznie powiadomić przełożonego.
3. Urządzenie niesprawne powinno być odpowiednio zabezpieczone przed przypadkowym użyciem.

UWAGI KOŃCOWE

1. Każdy zaistniały wypadek przy pracy zgłaszać przełożonemu, a stanowisko pozostawić w takim stanie, w jakim wydarzył się wypadek.

Starszy inspektor ds. bhp


Kamila Andrasik

ZATWIERDZIŁ:
WOJTA


Antoni Janusz Piechoski