

СОГЛАСОВАНО
Председатель профкома
МБОУ «Киземская СОШ»
И. С. Рогачёва



УТВЕРЖДАЮ
Приказ №13
Директор
МБОУ «Киземская СОШ»
М.Д.Лютов
30 января 2020 года

ИТОд-09-2020 ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда при кулинарных работах

1. Общие требования безопасности

1.1. К выполнению кулинарных работ допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, медицинский осмотр и инструктаж по охране труда и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

К выполнению кулинарных работ под руководством учителя, допускаются учащиеся с 5-го класса, прошедшие инструктаж по охране труда.

1.2. Обучающиеся должны соблюдать правила поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При выполнении кулинарных работ возможно воздействие следующих опасных и вредных производственных факторов:

- порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним;
- травмирование пальцев рук при работе с мясорубкой и теркой;
- ожоги горячей жидкостью или паром;
- поражение электрическим током при пользовании электроплитами и другими электрическими приборами.

1.4. При выполнении кулинарных работ используется специальная одежда: халат хлопчатобумажный или фартук, косынка.

1.5. В помещении для выполнения кулинарных работ должна быть аптечка для оказания первой помощи.

1.6. Обучающиеся должны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения (огнетушителей).

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан сообщить учителю, а учитель в свою очередь сообщает администрации. При неисправности оборудования необходимо прекратить работу, поставить в известность учителя.

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользоваться индивидуальными и коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9. Обучающиеся, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности и со всеми обучающимися проходят внеплановый инструктаж по охране труда.

2. Требования безопасности перед началом работы

- 2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку, тщательно вымыть руки с мылом;
- 2.2. Проверить исправность и чистоту используемого оборудования, кухонного инвентаря, его маркировку;
- 2.3. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, трещин и сколов столовой посуды;
- 2.4. Убедиться в надежности заземления корпуса электроплиты, других электрических приборов, наличии диэлектрических ковриков на полу около них.
- 2.5. Включить вытяжную вентиляцию.

3. Требования безопасности во время работы

- 3.1. В ходе работы четко контролировать соблюдение требований охраны труда;
- 3.2. При пользовании электроплитой убедиться в наличии заземления, исправности шнура питания, вилки, розетки. Установить плитку на огнеупорную подставку. Электроплитой с открытой спиралью пользоваться запрещено;
- 3.3. Для приготовления пищи использовать эмалированную посуду, не рекомендуется пользоваться алюминиевой посудой и запрещается пользоваться пластмассовой посудой.
- 3.4. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, а рыбу – скребком;
- 3.5. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания: пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа. Сырые и вареные овощи, мясо, рыбу, хлеб нарезать на разных разделочных досках в соответствии с их маркировкой;
- 3.6. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальным деревянным пестиком;
- 3.7. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки;
- 3.8. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед;
- 3.9. Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой;
- 3.10. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.
- 3.11. Сковородку ставить и снимать с плиты с помощью сковородника.


4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

- 4.1. При неисправности оборудования и инвентаря прекратить работу и сообщить об этом учителю;
- 4.2. При разливе жидкости, жира немедленно убрать ее с пола;
- 4.3. В случае, если разбилась посуда, необходимо немедленно с помощью веника и совка убрать осколки;
- 4.4. При получении травмы (ранения, отравления, ожога) оказать первую медицинскую помощь пострадавшему, сообщить об этом руководству, при необходимости доставить в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования безопасности по окончании работы

- 5.1. Выключить электроплиту и другие электрические приборы, при выключении из розетки не тянуть за шнур.
- 5.1. Тщательно вымыть рабочие столы, кухонную посуду и инвентарь;
- 5.2. Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место;
- 5.3. Проверить чистоту и исправность оборудования, кухонного инвентаря;
- 5.4. Провести влажную уборку помещения, выключить вентиляцию, снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

Разработал:

Специалист по охране труда  В.Е.Рогачева