

«Согласовано»

Председатель профкома:

_____ Кичаева О.С.

10 января 2023г.

«Утверждаю»

Директор МБОУ СШ№85:

_____ М.Ю.Селезнёв

10 января 2023г.

Инструкция № ИОТ-011.7-2023 по охране труда при кулинарных работах

1. Общие требования безопасности

1.1. К выполнению кулинарных работ под руководством учителя (преподавателя, мастера) допускаются учащиеся, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

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

1.3. При выполнении кулинарных работ возможно воздействие на работающих следующих опасных 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 или эл.приборами.

1.4. При выполнении кулинарных работ должна использоваться следующая спецодежда: халат хлопчатобумажный или фартук и косынка (колпак).

1.5. В помещении для выполнения кулинарных работ должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.

1.6. Обучающиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В помещении для выполнения кулинарных работ должны быть огнетушители.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю (преподавателю, мастеру), который сообщает об этом администрации учреждения.

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования 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 проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку (колпак).

2.2. Проверить исправность кухонного инвентаря и наличие его маркировки.

2.3. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды.

2.4. Убедиться в надежности заземления корпуса эл. плиты, других эл. приборов, наличие диэлектрических ковриков на полу около них.

2.5. Включить вытяжную вентиляцию.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. При включении эл. плиты и других эл. приборов встать на диэлектрический коврик. Перед включением настольной эл. плитки в сеть проверить исправность шнура питания и вилки, установить плитку на огнеупорную подставку. Не пользоваться эл. плиткой с открытой спиралью.

3.2. Для приготовления пищи пользоваться эмалированной посудой, не рекомендуется пользоваться алюминиевой посудой и запрещается пользоваться пластмассовой посудой.

- 3.3. Соблюдать осторожность при чистки овощей. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу – скребком.
- 3.4. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках в соответствии с их маркировкой.
- 3.5. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальными деревянными пестиками.
- 3.6. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки.
- 3.7. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.
- 3.8. Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой.
- 3.9. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

- 4.1. При неисправности кухонного инвентаря, затупления разделочных ножей, работу прекратить и сообщить об этом учителю.
- 4.2. При разливе жидкости, жира немедленно убрать её с пола.
- 4.3. В случае если разбилась столовая посуда, осколки её не убирать с пола руками, а пользоваться веником или щеткой и совком.

5. Требования безопасности по окончании работы.

- 5.1. Выключить эл. плиту и др. электрические приборы, при выключении из эл. розетки не дергать за шнур.
- 5.2. Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.
- 5.3. Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место.
- 5.4. Провести влажную уборку помещения, выключить вытяжную вентиляцию, снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

Инструкцию составил зам. директора по ОБ и ОТ Саламадин И.С .