Точилкин Павел Владимирович
Подписано цифровой подписью: Точилкин Павел Владимирович
DN: cn=Точилкин Павел Владимирович, o=Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Центр образования села Хатырка", ou, email=khatyrkaschool@rambler.ru, c=RU
Дата: 2023.01.27 13:46:20 +11'00'

Рассмотрено и принято на общем собрании работников МБОУ «Центр образования с.Хатырка»
Протокол от 27.01.2023г. № 1

Утверждаю
Директор МБОУ «Центр образования с.Хатырка»
_____ П.В.Точилкин

Приказ от 27.01.2023г. № 16-О

Инструкция № 42
по охране труда при кулинарных работах
МБОУ «Центр образования с. Хатырка»

1. Общие требования безопасности

1.1. К выполнению кулинарных работ допускаются лица, возраст которых не младше восемнадцати лет. Они обязаны пройти соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр, а также не иметь противопоказаний по состоянию здоровья.

К выполнению кулинарных работ под руководством учителя (преподавателя) могут быть допущены обучающиеся с пятого класса, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Обучающиеся МБОУ «Центр образования с. Хатырка» (далее образовательная организация) должны соблюдать настоящую инструкцию, правила поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. Во время выполнения кулинарных работ возможно воздействие ряда следующих опасных и вредных производственных факторов:

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

1.4. При выполнении кулинарных работ должна применяться следующая обязательная специальная одежда: халат хлопчатобумажный или фартук, а также косынка, либо колпак.

1.5. В помещении для выполнения кулинарных работ должна находиться данная инструкция по охране труда, медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и средств, использующихся для перевязки.

1.6. Обучающиеся обязаны обеспечить соблюдение правил пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В помещении для выполнения кулинарных работ непременно должны располагаться огнетушители.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец произошедшего несчастного случая обязан немедленно сообщить об этом учителю (преподавателю, мастеру), который передаст информацию администрации образовательной организации. При неисправности оборудования необходимо сразу прекратить работу и сообщить об этом инциденте учителю (преподавателю, мастеру).

1.8. В процессе работы важно соблюдать правила ношения специальной одежды, пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте свое рабочее место.

1.9. Обучающиеся образовательной организации, которые допустили невыполнение или нарушение данной инструкции, будут привлечены к дисциплинарной

ответственности, со всеми остальными учениками проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

2. Требования безопасности перед началом кулинарных работ

2.1. Надеть специальную одежду, волосы следует убрать под косынку, либо колпак.

2.2. Подготовить к работе рабочее место, убрав все лишнее со стола, а портфель или сумку с прохода. Учебники, используемые инструменты и приспособления, продукты разместить таким образом, чтобы исключить их падение и опрокидывание.

2.3. Не включать оборудование и приспособления в электрическую сеть мокрыми и влажными руками.

2.4. Проверить исправность имеющегося кухонного инвентаря и наличие его маркировки.

2.5. Проконтролировать целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и других дефектов столовой посуды.

2.6. Убедиться в надежности заземления корпуса электрической плиты, прочих электрических приборов, наличии диэлектрических ковриков на полу около них.

2.7. Произвести включение вытяжной вентиляции.

2.8. Запрещается приступать к работе в случае обнаружения несоответствия рабочего места установленным в данном разделе требованиям, а также при невозможности выполнить указанные в данном разделе подготовительные к работе действия.

2.9. Обо всех замеченных нарушениях, неисправностях и поломках немедленно доложить учителю (иному лицу, проводящему занятия).

3. Требования безопасности во время кулинарных работ

3.1. Перед включением электрической плиты или других электрических приборов необходимо встать на диэлектрический коврик. Перед включением настольной электрической плитки в сеть важно осуществить проверку исправности шнура питания и вилки, а также установить плитку на огнеупорную подставку. Не пользоваться электроплиткой с открытой спиралью.

3.2. Для приготовления пищи пользоваться эмалированной посудой, не рекомендуется применять алюминиевую посуду и строго запрещается пользоваться пластмассовой посудой.

3.3. Соблюдать осторожность во время чистки овощей. Картофель надо очищать от кожуры желобковым ножом, рыбу - скребком.

3.4. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и прочие продукты необходимо нарезать только хорошо наточенными ножами на разделочных досках в соответствии с их маркировкой.

3.5. При работе с мясорубкой мясо или другие продукты проталкивать в кухонный прибор не руками, а специальными деревянными пестиками.

3.6. Соблюдать осторожность при использовании ручных терок, надежно удерживать обрабатываемые продукты, нельзя обрабатывать слишком мелкие кусочки.

3.7. Передавать ножи и вилки друг другу можно только ручками вперед.

3.8. Пищевые отходы для временного их хранения следует убирать в урну с крышкой.

3.9. Важно следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды необходимо брать полотенцем или прихваткой, открывать от себя.

3.10. Сковородку ставить и снимать с электрической плиты нужно сковородником.

3.11. Во время выполнения кулинарных работ строго соблюдать требования инструкции по охране труда при кулинарных работах в кабинете технологии (кулинарии).

3.12. Во время занятий обучающийся обязан:

- соблюдать настоящую инструкцию и инструкции по эксплуатации оборудования и инструментов;
- находиться на своем рабочем месте;
- неукоснительно выполнять все указания учителя;
- соблюдать правила эксплуатации оборудования и инструментов;
- соблюдать осторожность при обращении с оборудованием и инструментами;
- не допускать попадание влаги на поверхность электрического оборудования;
- постоянно поддерживать порядок и чистоту на своем рабочем месте.

3.13. Обучающимся запрещается:

- прикасаться к нагретым элементам оборудования и электрическим разъемам;
- выполнять любые действия без разрешения учителя;
- работать на оборудовании, механизмах и использовать бытовые электроприборы в случае их неисправности, искрения, нарушения изоляции и заземления;
- закрывать оборудование, механизмы и бытовые электроприборы бумагами и посторонними предметами;
- допускать скапливание посторонних предметов на рабочем месте;
- производить самостоятельно вскрытие и ремонт оборудования и механизмов;
- оставлять без присмотра включенное оборудование, приспособления и бытовые приборы;
- производить уборку над и под работающим оборудованием, бытовыми электроприборами или в непосредственной близости от их движущихся частей;
- вытирать рубильники и другие выключатели тока;
- выполнять какие-либо действия без разрешения учителя;
- выносить из кабинета и вносить в него любые предметы, приборы и оборудование без разрешения учителя.

3.14. Обо всех неполадках в работе оборудования необходимо ставить в известность учителя.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При обнаружении неисправностей кухонного инвентаря, работу следует прекратить и сообщить об этом учителю технологии.

4.2. При разливе жидкостей или жира надо немедленно убрать их с пола.

4.3. В случае, если разбилась столовая посуда, осколки с пола руками собирать нельзя, рекомендуется пользоваться веником или щеткой и совком.

4.4. При получении травмы необходимо оказать первую помощь пострадавшему, а затем сообщить об этом администрации образовательной организации, при необходимости срочно отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.5. При возникновении чрезвычайной ситуации (появлении посторонних запахов, задымлении, возгорании) немедленно сообщить об этом учителю и действовать в соответствии с его указаниями.

5. Требования безопасности по окончании кулинарных работ

5.1. Важно произвести выключение электрической плиты и других электрических приборов, при выключении из электрической розетки нельзя дергать за шнур.

5.2. Следует тщательно вымыть рабочие столы, посуду, а также использованный кухонный инвентарь.

5.3. Необходимо вынести мусор, отходы и очистки в специально отведенное для этого место.

5.4. Нужно выключить вытяжную вентиляцию, снять специальную одежду и произвести тщательное мытье рук с мылом.

С инструкцией ознакомлен (а)
«___»_____202__г. _____
/_____/