

Администрации Армизонского муниципального района
Тюменской области
**МАОУ ЮЖНО-ДУБРОВИНСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ПК

МАОУ

Южно-Дубровинская СОШ

 О.Р. Романова

« 1 » 20 23

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

МАОУ

Южно-Дубровинская СОШ

 А.С. Колодочко

« 1 » 20 23



Инструкция № 299 - 2023

по охране труда при работе в кабинете кулинарии

1. Общие положения инструкции по охране труда в кабинете кулинарии

1.1. Настоящая инструкция используется учителем и обучающимися в процессе занятий по приготовлению пищи по предмету технологии в кабинете кулинарии общеобразовательной организации.

1.2. В кабинете кулинарии используется электрическая плита, холодильник, водопроводный кран, посуда. Оборудование должно быть исправным и иметь заземление.

1.3. В кабинете кулинарии должны иметься на видном месте инструкции по охране труда при работе в кабинете кулинарии, а также инструкции по технике безопасности при работах с оборудованием.

1.4. При проведении занятий в кабинете кулинарии обучающиеся должны придерживаться установленных правил поведения и расписания учебных занятий, а также соблюдать установленные режимы труда и отдыха, настоящую инструкцию по охране труда при работе в кабинете кулинарии.

1.5. При работе в кабинете кулинарии должна использоваться следующая спецодежда и индивидуальные средства защиты: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, диэлектрические коврики, прихватки.

1.6. Перед переходом на новый вид работ, использованием новых видов оборудования, механизмов, бытовых электроприборов и инструментов обучающиеся общеобразовательной организации знакомятся с соответствующим инструктажем.

1.7. Опасными факторами при работе в кабинете кулинарии являются:

- опасное напряжение в электрической сети;
- движущиеся части машин, механизмов и бытовых электроприборов;
- шум и вибрация;
- повышенная температура поверхностей оборудования;
- горячие жидкости и пар;
- система вентиляции;

- режущие и колющие инструменты.

1.8. Обучающимся запрещается без разрешения учителя (иного лица, проводящего занятия) подходить к имеющемуся в кабинете кулинарии оборудованию и пользоваться им, трогать электрические разъемы.

1.9. Рабочие места и рабочие зоны должны иметь достаточное освещение. Свет не должен слепить глаза.

1.10. В помещении для выполнения кулинарных работ должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.

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

1.12. При получении обучающимся травмы в кабинете кулинарии, необходимо оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации школы и родителям пострадавшего, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение.

1.13. Обучающиеся, которые допустили невыполнение или нарушение инструкции по охране труда при работе в кабинете кулинарии, привлекаются к ответственности, и со всеми обучающимися проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

2. Требования безопасности в кабинете кулинарии перед началом работы

2.1. Обучающиеся должны входить в помещение для занятий только с разрешения учителя.

2.2. Ученики надевают спецодежду: фартук и косынку, заправляют волосы под головной убор.

2.3. Готовят согласно теме, посуду и приборы (режущий инструмент, ножи, доски).

2.4. Портящиеся продукты складывают в холодильник.

2.5. Электрическую плиту включает и выключает только учитель технологии.

2.6. Перед началом работ с каждым видом оборудования обучающиеся знакомятся с правилами эксплуатации оборудования, бытовых электроприборов и инструментов, безопасными правилами работы, правилами подготовки рабочего места и инструментов.

3. Требования безопасности во время работы в кабинете кулинарии

3.1. Соблюдать максимальную осторожность при работе с режущими приборами (ножами, скребками, тёрками), ножи и вилки передавать только ручкой вперёд.

3.2. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживать обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т. д.), не обрабатывать слишком маленькие части.

3.3. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания. Пальцы левой

руки должны быть согнуты и находиться на безопасном расстоянии от лезвия ножа. Сырые и вареные овощи, мясо, рыбу, хлеб нарезать на разных разделочных досках в соответствии с их маркировкой.

3.4. При подаче продуктов на режущие части бытовых электроприборов использовать специальные толкатели (приспособления).

3.5. Крышки горячей посуды берите ухватками, открывайте и выливайте содержимое только от себя.

3.6. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через края.

3.7. Сковородку ставить и снимать при помощи сковородника с деревянной ручкой.

3.8. При приготовлении пищи на электроплите пользоваться только эмалированной посудой.

3.9. Во время приготовления пищи необходимо поддерживать порядок и чистоту на своем рабочем месте.

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

3.11. Необходимо контролировать расположением рабочего инструмента и исключать возможность его скатывания или падения.

3.12. Во время работы необходимо соблюдать настоящую инструкцию по охране труда при работе в кабинете кулинарии, правила эксплуатации оборудования, механизмов, бытовых электроприборов, инструментов, не подвергать их механическим ударам и падениям, не допускать падений посуды.

3.13. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу — скребком.

3.14. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальным деревянным пестиком.

3.15. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.

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

3.17. 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 (иного лица, проводящего занятия);
- 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.

3.18. Во время занятий обучающимся запрещается:

- прикасаться к нагретым элементам оборудования и электрическим разъемам;

- выполнять любые действия без разрешения учителя (иного лица, проводящего занятия);
- 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;
- вытирать рубильники и другие выключатели тока;
- выполнять какие-либо действия без разрешения учителя (иного лица, проводящего занятия);
- выносить из кабинета и вносить в него любые предметы, приборы и оборудование без разрешения учителя (иного лица, проводящего занятия);
- нарушать требования учителя и дисциплину;
- самостоятельно включать электрические приборы;
- делать резкие движения во избежание травмирования.

4. Требования безопасности в кабинете кулинарии по окончании работ

4.1. Проверить наличие и чистоту посуды, приборов (ложек, вилок, ножей), сложить их в специально отведённое место.

4.2. Привести в порядок рабочее место и себя, соблюдая санитарно-гигиенические нормы.

4.3. По окончании работ в кабинете кулинарии обучающиеся должны:

- вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место;
- тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь;
- провести влажную уборку рабочих поверхностей, снять санитарную одежду и принадлежности, убрать их в пакеты;
- тщательно вымыть руки с мылом.

4.3. Сдать рабочее место учителю обслуживающего труда.

4.4. Не производить уборку над и под работающим оборудованием, бытовыми электроприборами или в непосредственной близости от их движущихся частей и электроплиты.

4.5. С разрешения учителя организованно покинуть кабинет.

5. Требования безопасности в кабинете кулинарии в аварийных ситуациях

5.1. При поломке электрической плиты, при обнаружении дыма или запаха гари, немедленно сообщить учителю.

5.2. При неисправности кухонного инвентаря, затуплении разделочных ножей, работу прекратить и сообщить об этом учителю.

5.3. При разливе жидкости, жира немедленно убирать ее с пола.

5.4. В случае, если разбилась столовая посуда, осколки ее не убирать с пола руками, а пользоваться веником или щеткой и совком.

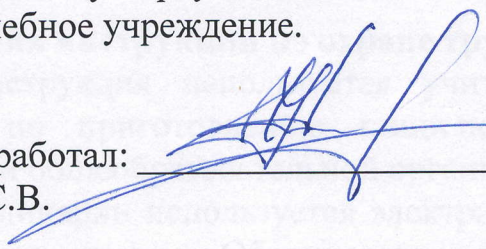
5.5. При ожоге, поражении обучающегося электрическим током или порче продуктов, немедленно сообщить учителю технологии (обслуживающего труда).

5.6. В случае возгорания оборудования отключить питание, сообщить учителю и в пожарную охрану.

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

5.8. При получении травмы сообщить об этом учителю (иному лицу, проводящему занятия).

При необходимости помочь учителю (иному лицу, проводящему занятия) оказать пострадавшему первую помощь и оказать содействие в его отправке в ближайшее лечебное учреждение.

Инструкцию разработал:  специалист по охране труда
Константинова С.В.