

Государственное казенное общеобразовательное учреждение АО«Енотаевская
общеобразовательная школа-интернат»

СОГЛАСОВАНО
Протокол заседания профсоюзного
комитета от _____ № _____

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы _____ ФИО
«___» _____ г.

ИНСТРУКЦИЯ
По охране труда при кулинарных работах
№ ___

1. Общие требования безопасности

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

К выполнению кулинарных работ под руководством учителя допускаются учащиеся с 5-го класса, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

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

3. При выполнении кулинарных работ возможно воздействие на работающих 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 электроплиткой или другими электрическими приборами.

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

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

6. Обучающиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения..

7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю, который

сообщает об этом администрации школы. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом учителю.

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

9. Обучающиеся, допустившие невыполнение или нарушения инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности и со всеми обучающимися проводиться внеплановый инструктаж по охране труда.

2. Требования безопасности перед работой.

1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку.
2. Проверить исправность кухонного инвентаря и наличия его маркировки.
3. Проверить целостность эмалированной посуды, сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды.
4. Убедиться в надежности заземления корпуса электроплиты и других электрических приборов, наличие диэлектрических ковриков около них.
5. Включить вытяжную вентиляцию

3. Требования безопасности во время работы.

1. Перед включением электроплиты и других электрических приборов встать на диэлектрический коврик. Перед включением настольной электроплитки в сеть проверить исправность шнура питания и вилки, установить плитку на огнеупорную подставку. Не пользоваться электроплиткой с открытой спиралью.

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

3. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить ножом, рыбу скребком.

4. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках с соответствующей маркировкой.

5. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальными деревянными пестиками.

6. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки.

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

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

9. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край крышки горячей посуды, брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.

10. Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях.

1. При неисправности кухонного инвентаря, затуплении разделочных ножен, работу прекратить и сообщить учителю.

2. При разливе жидкостей, жира немедленно убрать ее с пола.

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

5. Требования безопасности по окончании работы.

1. Выключить электроплиту и другие электрические приборы, при выключении из электророзетки не дергать за шнур.

2. Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.

3. Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место.

4. Провести влажную уборку помещения, выключить вытяжную вентиляцию, снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

СОГЛАСОВАНО

Инженер по охране труда
группы хозяйственного обслуживания
ФИО _____

Заместитель директора
по учебной работе
ФИО _____