

Согласовано
председатель ПК
О.В. Волгина
« 11 »

протокол № 23



Согласовано
общешкольным
родительским комитетом
« 12 » 09 2017г.

Утверждаю
руководитель учреждения
С.В. Шандыбо
« 04 » 10 2017г.
приказ № 10



ИНСТРУКЦИЯ № 40

по охране труда при выполнении кулинарных работ на уроках социально-бытовой ориентировки

1. Общие требования охраны труда

- 1.1. К выполнению кулинарных работ допускаются обучающиеся, 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.
- 1.4. При работе должна использоваться следующая специальная одежда: фартук хлопчатобумажный, косынка.
- 1.5. В кабинете СБО должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.
- 1.6. Обучающиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности. Кабинет СБО (кухонная зона) должен быть обеспечен первичными средствами пожаротушения: огнетушителем химическим пенным.
- 1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю, который сообщает об этом администрации учреждения. При неисправности оборудования, инструмента прекратить работу и сообщить об этом учителю.
- 1.8. Обучающиеся должны соблюдать порядок выполнения работы, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.
- 1.9. С обучающимися, допустившими невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

- 2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку.
- 2.2. Проверить исправность кухонного инвентаря и его маркировку.
- 2.3. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды.
- 2.4. Включить вытяжную вентиляцию.

3. Требования охраны труда во время работы

- 3.1. Перед включением кухонной электроплиты убедиться в наличии и исправности защитного заземления ее корпуса и встать на диэлектрический коврик.

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

3.3. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу – скребком.

3.4. 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.

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

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

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.

3.10. Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником или прихватками.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

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

4.2. При разливе жидкости (жира) немедленно убрать ее (его) с пола.

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

4.4. При несчастном случае немедленно сообщить об этом учителю.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Выключить электроплиту, при выключении 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. Снять спецодежду, выключить вытяжную вентиляцию.

5.5. Тщательно вымыть руки с мылом.

Инструкцию № 40 получил, ознакомлен:

№ п/п	Ф.И.О. работника	Должность	Дата	Подпись
-------	------------------	-----------	------	---------