

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 5»

Согласовано:
председатель ПК
_____ Г.Ф.Луц

Утверждаю:
директор школы
_____ О.В.Корнилова
приказ от 23.06.2016 № 223-ОД

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда при кулинарных работах
МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 5»
ИОТ – 039 – 2016

1. Общие требования безопасности

1.1. К выполнению кулинарных работ допускаются лица, прошедшие медосмотр и инструктаж по охране труда. К выполнению кулинарных работ обучающиеся допускаются с 10-го класса.

1.2. Опасные производственные факторы:

- 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.

1.3. При выполнении кулинарных работ используется специальная одежда: халат хлопчатобумажный или фартук, косынка.

1.4. При получении учащимся травмы, оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения и родителям пострадавшего, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

1.5. После выполнения кулинарных работ тщательно вымыть руки с мылом.

2. Требования безопасности 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 безопасности во время работы

3.1. Перед включением кухонной электроплиты убедиться в наличии и исправности защитного заземления ее корпуса и 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.

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

наточенным ножами на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания:

пальцы левой руки должны быть, согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа.

3.5. Сырые и вареные овощи, мясо, рыбу, хлеб нарезать на разделочных досках в соответствии с их маркировкой.

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

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

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

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

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

себя.

3.11. Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

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

4.2. При разливе жидкости, жира немедленно убирать ее 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 получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения, родителям пострадавшего, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить электроплитку, 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 и тщательно вымыть руки с мылом.

Уполномоченный по ОТ и БЖ _____ И.Н.Ванышева