

Согласовано _____
Председатель ПК МБОУ МСОШ
Эрдынеева Н.Л.
«01» февраля 2012 г



Утверждена приказом МБОУ МСОШ от «01» февраля 2012 года № _____

ИНСТРУКЦИЯ 038 по охране труда при выполнении кулинарных работ

1. Общие требования безопасности
 - 1.1. К выполнению кулинарных работ допускаются лица прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по охране труда. К работам допускаются учащиеся с 5-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
2. Требования безопасности перед началом работы
 - 2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку, тщательно вымыть руки с мылом
 - 2.2. Необходимо проверить исправность и чистоту используемого оборудования, кухонного инвентаря, его маркировку
 - 2.3. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, трещин и сколов столовой посуды
 - 2.4. Убедиться в соответствии нормам охраны труда места проведения занятий. Включить вентиляцию
3. Требования безопасности во время работы
 - 3.1. В ходе работы четко контролировать соблюдение требований охраны труда
 - 3.2. При пользовании электроплитой убедиться в наличии заземления, исправности шнура питания, вилки, розетки. Установить плитку на огнеупорную подставку. Электроплитой с открытой спиралью пользоваться запрещено
 - 3.3. При пользовании газовой плитой убедиться, что краны горелок и духового шкафа закрыты; открыть кран на газопроводе, затем зажечь спичку, после чего открывать кран горелки. Пламя необходимо регулировать, чтобы оно было равномерным
 - 3.4. Для приготовления пищи использовать эмалированную посуду.
 - 3.5. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, а рыбу – скребком.
 - 3.6. 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 в соответствии с их маркировкой
 - 3.7. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальным деревянным пестиком
 - 3.8. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие части
 - 3.9. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед
 - 3.10. Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой
 - 3.11. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя
 - 3.12. Сковороду снимать и ставить на плиту сковородником

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях
 - 4.1. При плохом самочувствии немедленно сообщить учителю
 - 4.2. При неисправности оборудования и инвентаря прекратить работу и сообщить об этом учителю
 - 4.3. При разливе жидкости, жира немедленно убрать ее с пола
 - 4.4. В случае, если разбилась посуда необходимо немедленно с помощью веника и совка убрать осколки
 - 4.5. При получении травмы (ранения, отравления, ожога) оказать первую медицинскую помощь пострадавшему, сообщить об этом руководству, при необходимости доставить в ближайшее лечебное учреждение

5. Требования безопасности по окончании занятий
 - 5.1. Аккуратно выключить плиту
 - 5.2. Тщательно вымыть рабочие столы, кухонную посуду и инвентарь
 - 5.3. Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место
 - 5.4. Проверить чистоту и исправность оборудования, кухонного инвентаря
 - 5.5. Снять спецодежду, выключить вентиляцию, вымыть руки с мылом

Заместитель директора по
безопасности жизнедеятельности и
обеспечению образовательного процесса
и условий труда

Брянских Анна Андреевна