

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №18»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

Согласовано
Председатель П.К.
_____/Н.Н.Тринко/
Протокол № 2 от 20.04.2016г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «СОШ № 18»
_____/ В.Н.Танова/
Приказ № 150-Оот 20.04.2016г.

**ИНСТРУКЦИЯ №52-18
по охране труда при кулинарных работах**

1. Общие требования безопасности:

- 1.1. К выполнению кулинарных работ допускаются лица, прошедшие медосмотр и инструктаж по охране труда. К выполнению кулинарных работ учащиеся допускаются с 5 класса.
- 1.2. Опасные производственные факторы:
 - порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним;
 - травмирование пальцев рук при работе с мясорубкой и тер- кой;
 - 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 ножом 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 разделочных досках в соответствии с их маркировкой.
- 3.5. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальным деревянным 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.

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 убрать 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.

Разработано:

Учитель по технологии

/ _____ /

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

/М.В.Гриценко/

С инструкцией ознакомлен _____ / _____ / _____
(Дата ознакомления, подпись работника и расшифровка подписи)