

СОГЛАСОВАНО
Председатель профсоюза
Онянова Н. А.

Онянова
Протокол № *44* от *22.02* 2022г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор
Новиков В.Н.

Приказ № *91* от *25.02* 2022г.

Инструкция №39 по охране труда на кухне кабинета технологии в МАОУ «Школа №5».

1. Общие положения инструкции по охране труда на кухне кабинета технологии.

1.1. Настоящая инструкция по охране труда при работе в кабинете кулинарии используется учителем и учащимися в процессе занятий по приготовлению пищи по предмету технологии в кабинете кулинарии.

1.2. В кабинете кулинарии используется электрическая плита, холодильник, водопроводный кран, посуда. Оборудование должно быть исправным и проверенное на заземление.

1.3. В кабинете кулинарии должны иметься на видном месте инструкции по охране труда при работе в кабинете кулинарии, а также инструкции по технике безопасности при работах с оборудованием.

1.4. При работе в кабинете кулинарии должна использоваться следующая спецодежда и индивидуальные средства защиты: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, диэлектрические коврики, прихватки.

1.5. Перед переходом на новый вид работ, использованием новых видов оборудования, механизмов, бытовых электроприборов и инструментов учащиеся школы знакомятся с соответствующим инструктажем.

1.6. Опасными факторами при работе в кабинете кулинарии являются:

- опасное напряжение в электрической сети;
- движущиеся части машин, механизмов и бытовых электроприборов;
- шум и вибрация;
- повышенная температура поверхностей оборудования;
- горячие жидкости и пар;
- система вентиляции;
- режущие и колющие инструменты.

2. Требования безопасности в кабинете кулинарии перед началом работы

2.1. Ученики одевают спецодежду: фартук и косынку, заправляют волосы под головной убор.

2.2. Готовят согласно теме, посуду и приборы (режущий инструмент, ножи, доски).

2.3. Портящиеся продукты складывают в холодильник.

2.4. Электрическую плиту включает и выключает только учитель технологии.

2.5. Перед началом работ с каждым видом оборудования учащиеся знакомятся с правилами эксплуатации оборудования, бытовых электроприборов и инструментов, безопасными правилами работы, правилами подготовки рабочего места и инструментов.

3. Требования безопасности во время работы в кабинете кулинарии

3.1. Соблюдать максимальную осторожность при работе с режущими приборами (ножами, скребками, тёрками), ножи и вилки передавать только ручкой вперёд.

3.2. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживать обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т. д.), не обрабатывать слишком маленькие части.

- 3.3. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания. Пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на безопасном расстоянии от лезвия ножа.
- 3.4. При подаче продуктов на режущие части бытовых электроприборов использовать специальные толкатели (приспособления).
- 3.5. Крышки горячей посуды берите ухватками, открывайте и выливайте содержимое только от себя.
- 3.6. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через края.
- 3.7. Сковородку ставить и снимать при помощи сковородника с деревянной ручкой.
- 3.8. При приготовлении пищи на электроплите пользоваться только эмалированной посудой.
- 3.9. Вовремя приготовления пищи необходимо поддерживать порядок и чистоту на своем рабочем месте.
- 3.10. Необходимо контролировать расположением рабочего инструмента и исключать возможность его скатывания или падения.
- 3.11. Во время работы необходимо соблюдать настоящую инструкцию по охране труда при работе в кабинете кулинарии, инструкцию по охране труда при приготовлении пищи в кабинете кулинарии, правила эксплуатации оборудования, механизмов, бытовых электроприборов, инструментов, не подвергать их механическим ударам и падений, не допускать падений посуды.

4. Требования безопасности в кабинете кулинарии по окончании работ

- 4.1. Проверить наличие и чистоту посуды, приборов (ложек, вилок, ножей), сложить их в специально отведенное место.
- 4.2. Привести в порядок рабочее место и себя, соблюдая санитарно-гигиенические нормы.
- 4.3. Сдать рабочее место учителю обслуживающего труда.
- 4.4. Не производить уборку над и под работающим оборудованием, бытовыми электроприборами или в непосредственной близости от их движущихся частей и электроплиты.

5. Требования безопасности в кабинете кулинарии в аварийных ситуациях

- 5.1. При поломке электрической плиты, при обнаружении дыма или запаха гари, немедленно сообщить учителю.
- 5.2. При ожоге, поражении учащегося электрическим током или порче продуктов, немедленно сообщить учителю технологии (обслуживающего труда).
- 5.3. В случае возгорания оборудования отключить питание, сообщить учителю и в пожарную охрану.
- При работе в кабинете кулинарии в рамках предмета технологии необходимо соблюдать требования инструкции по охране труда на уроках технологии.