

СОГЛАСОВАНО  
Председатель профсоюза  
Онянова Н. А.

*И.И.И.*  
Протокол № 41 от 22.02. 2022г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор  
Новиков В.Н.

Приказ № 91 от 25.02. 2022г.



## Инструкция № 38 по охране труда при кулинарных работах в МАОУ «Школа №5»

### 1. Общие требования безопасности

1.1. К выполнению кулинарных работ допускаются лица, возраст которых не младше восемнадцати лет. Они обязаны пройти соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр, а также не иметь противопоказаний по состоянию здоровья. К выполнению кулинарных работ под руководством учителя (преподавателя, мастера) могут быть допущены школьники с пятого класса, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Обучающиеся образовательного учреждения должны соблюдать инструкцию по охране труда при кулинарных работах, правила поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. Во время выполнения кулинарных работ возможно воздействие ряда опасных и вредных производственных факторов:

- порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним;
- травмирование пальцев рук в ходе работы с мясорубкой и теркой;
- ожоги горячей жидкостью, либо паром;
- поражение электрическим током при пользовании электроплитами и другими электрическими приборами.

1.4. При выполнении кулинарных работ должна применяться следующая обязательная специальная одежда: халат хлопчатобумажный или фартук, а также косынка, либо колпак.

1.5. В помещении для выполнения кулинарных работ должна находиться инструкция по охране труда при выполнении кулинарных работ, медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и средств, используемых для перевязки.

1.6. Обучающиеся обязаны обеспечить соблюдение правил пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В помещении для выполнения кулинарных работ непременно должны располагаться огнетушители.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец произошедшего несчастного случая обязан немедленно сообщить об этом учителю (преподавателю, мастеру), который передаст информацию администрации образовательного учреждения. При неисправности оборудования необходимо сразу прекратить работу и сообщить об этом инциденте учителю (преподавателю, мастеру).

1.8. В процессе работы важно соблюдать правила ношения специальной одежды, пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте свое рабочее место.

1.9. Учащиеся образовательного учреждения, которые допустили невыполнение или нарушение инструкции по охране труда для учащихся при кулинарных работах, будут привлечены к дисциплинарной ответственности, со всеми остальными учениками проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

### 2. Требования безопасности перед началом кулинарных работ

2.1. Надеть специальную одежду, волосы следует убрать под косынку, либо колпак.

- 2.2. Проверить исправность имеющегося кухонного инвентаря и наличие его маркировки.
- 2.3. Проконтролировать целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и других дефектов столовой посуды.
- 2.4. Убедиться в надежности заземления корпуса электрической плиты, прочих электрических приборов, наличии диэлектрических ковриков на полу около них.
- 2.5. Произвести включение вытяжной вентиляции.

### **3. Требования безопасности во время кулинарных работ**

- 3.1. Перед включением электрической плиты или других электрических приборов необходимо встать на диэлектрический коврик. Перед включением настольной электрической плитки в сеть важно осуществить проверку исправности шнура питания и вилки, а также установить плитку на огнеупорную подставку. Не пользоваться электроплиткой с открытой спиралью.
- 3.2. Для приготовления пищи пользоваться эмалированной посудой, не рекомендуется применять алюминиевую посуду и строго запрещается пользоваться пластмассовой посудой.
- 3.3. Соблюдать осторожность во время чистке овощей. Картофель надо очищать от кожуры желобковым ножом, рыбу - скребком.
- 3.4. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и прочие продукты необходимо нарезать только хорошо наточенными ножами на разделочных досках в соответствии с их маркировкой.
- 3.5. При работе с мясорубкой мясо или другие продукты проталкивать в кухонный прибор не руками, а специальными деревянными пестиками.
- 3.6. Соблюдать осторожность при использовании ручных терок, надежно удерживать обрабатываемые продукты, нельзя обрабатывать слишком мелкие кусочки.
- 3.7. Передавать ножи и вилки друг другу можно только ручками вперед.
- 3.8. Пищевые отходы для временного их хранения следует убирать в урну с крышкой.
- 3.9. Важно следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды необходимо брать полотенцем или прихваткой, открывать от себя.
- 3.10. Сковородку ставить и снимать с электрической плиты нужно сковородником.
- 3.11. Во время выполнения кулинарных работ строго соблюдать требования инструкции по охране труда при кулинарных работах в кабинете технологии (кулинарии).

### **4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

- 4.1. При обнаружении неисправностей кухонного инвентаря, работу следует прекратить и сообщить об этом учителю технологии.
- 4.2. При разливе жидкостей или жира надо немедленно убрать их с пола.
- 4.3. В случае, если разбилась столовая посуда, осколки с пола руками собирать нельзя, рекомендуется пользоваться веником или щеткой и совком.
- 4.4. При получении травмы необходимо оказать первую помощь пострадавшему, а затем сообщить об этом администрации образовательного учреждения, при необходимости срочно отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

### **5. Требования безопасности по окончании кулинарных работ**

- 5.1. Важно произвести выключение электрической плиты и других электрических приборов, при выключении из электрической розетки нельзя дергать за шнур.
- 5.2. Следует тщательно вымыть рабочие столы, посуду, а также использованный кухонный инвентарь.
- 5.3. Необходимо вынести мусор, отходы и очистки в специально отведенное для этого место.
- 5.4. Нужно выключить вытяжную вентиляцию, снять специальную одежду и произвести тщательное мытье рук с мылом.