

СОГЛАСОВАНО
Председатель профсоюза
Онянова Н. А.

Онянова
Протокол № *11* от *25.02.* 2022г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор
Новиков В.Н.
Приказ № *91* от *25.02.* 2022г.

Инструкция №37 по охране труда при приготовлении пищи на кухне в кабинете технологии в МАОУ «Школа №5»

1. Общие требования инструкции по охране труда при приготовлении пищи

- 1.1. Данная инструкция по технике безопасности при приготовлении пищи в кабинете технологии предназначена для учащихся и учителя при подготовке и в процессе самого приготовления блюд.
 - 1.2. В кабинете технологии, на кухне необходимо быть очень осторожным, соблюдать требования данной инструкции и указания учителя технологии!
 - 1.3. К работе на кухне допускаются учащиеся, которые прошли медицинский осмотр, инструктаж по охране труда о безопасных методах работы. Эти знания периодически проверяют, закрепляют.
 - 1.4. Проведение инструктажа и проверка знаний по вопросам охраны труда производится в пределах учебной программы и оформляется соответственно в журналах инструктажа.
 - 1.5. Выполнение данной инструкции по охране труда при приготовлении пищи, а также соблюдение инструкции по охране труда в кабинете кулинарии является обязательным для всех лиц, которые работают на кухне, в кабинете технологии, кабинете кулинарии.
 - 1.6. При обнаружении неисправностей в электрооборудовании, сообщить учителю.
 - 1.7. Не исправлять самим неисправности в электроприборах.
 - 1.8. Не работать на неисправном электроприборе, электрооборудовании для приготовления пищи.
 - 1.9. В процессе работы соблюдать правила санитарной гигиены:
- соблюдать чистоту одежды, обуви;
 - содержать в чистоте технологическое оборудование;
 - употреблять пищу в специально отведённом для этого месте;
 - перед употреблением пищи вымыть руки с мылом.
 -

2. Требования безопасности для учащихся перед приготовлением пищи.

- 2.1. Наденьте спецодежду, застегните на все пуговицы, волосы спрячьте под головной убор (косынку).
- 2.2. Освободить рабочее место от посторонних предметов.
- 2.3. Проверить исправность электроприборов.
- 2.4. Вымыть руки с мылом.
- 2.5. Инструменты располагайте на столе так, чтобы предотвратить их падение.
- 2.6. Не загромождайте проходы между столами посторонними предметами.

3. Требования безопасности во время приготовления пищи на кухне в кабинете технологии

- 3.1. Внимательно и чётко выполняйте указания учителя.
 - 3.2. При ручной обработке с ножом применяйте следующие правила:
- при работе с ножом держать ноги лезвием от себя;
 - при нарезке пальцы держать на расстоянии от лезвия ножа;
 - передавать нож друг другу только ручкой от себя;
 - консервные банки открывать специальным ключом;

- соблюдать осторожность при работе с ручными тёрками;
- нарезку пищевых продуктов производить на разделочной доске.
-

4. Требования безопасности при работе с электроприборами на кухне в кабинете технологии

- 4.1. Перед включением электроприборов проверить исправность шнура питания.
- 4.2. Включать и выключать электроприборы необходимо держась за вилку сухими руками.
- 4.3. Работу с электроплитой выполняет учитель технологии, строго руководствуясь инструкцией по охране труда при работе с электроплитой в кабинете технологии (кулинарии) общеобразовательной школы.

5. Требования безопасности при работе с горячей жидкостью и горячей посудой

- 5.1. Не доливать кастрюлю жидкостью на 4-5 см до верха.
- 5.2. При закипании жидкости уменьшить огонь.
- 5.3. Крышку открывать, приподнимая от себя.
- 5.4. Засыпать продукты в кипящую жидкость осторожно.
- 5.5. При жарке осторожно класть продукты на разогретый жир и следить, чтобы не попали капли воды.
- 5.6. Пользоваться специальными лопатками.
- 5.7. Горячую посуду брать прихватками.

6. Техника безопасности после окончания приготовления пищи

- 6.1. Выключить электроприборы.
- 6.2. Вымыть и убрать рабочие инструменты в отведённое для них место.
- 6.3. Убрать рабочее место.
- 6.4. Не выходить из кабинета кулинарии (кухни) без разрешения учителя технологии (обслуживающего труда).

7. Техника безопасности при аварийных ситуациях

- 7.1. При выявлении неисправного оборудования, инструментов, а также пожара, нарушений норм безопасности, аварии или травмы срочно сообщите об этом учителю. Не ликвидируйте неисправность электросети и электрооборудования самостоятельно.