

ИНСТРУКЦИЯ № 61
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ
В КАБИНЕТЕ КУЛИНАРИИ
в МБОУ «СОШ № 32 г. Йошкар-Олы»

1. Общие требования охраны труда

1.1. Инструкция по охране труда при приготовлении пищи в кабинете кулинарии разработана в Муниципальном бюджетном образовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 32 г. Йошкар-Олы» (далее по тексту – Инструкция, СОШ № 32 г. Йошкар-Олы, образовательная организация) в соответствии с требованиями приказа Минтруда РФ от 29.10.2021г.772н, ст.211.2 раздела X ТК РФ и предназначена для участников приготовления пищи – учителя технологии и обучающихся (далее по тексту – участники).

1.2. В кабинете технологии, на кухне необходимо быть очень осторожным, соблюдать требования настоящей инструкции по охране труда при приготовлении пищи.

1.3. К работе на кухне допускаются обучающиеся, 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 инструктажей.

1.5. При проведении кулинарных работ возможно воздействие на участников следующих опасных и вредных факторов:

- поражение электрическим током при неисправном электрооборудовании;
- появление ожогов при неосторожном обращении с горячими предметами;
- порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним;
- травмирование пальцев рук при неосторожной работе с мясорубкой и ожоги горячей жидкостью или паром.

1.6. Выполнение данной инструкции по охране труда при приготовлении пищи, в кабинете технологии является обязательным для всех лиц, которые работают на кухне, в кабинете технологии, кабинете кулинарии.

1.7. При обнаружении неисправностей в электрооборудовании, сообщить учителю.

1.8. Не исправлять самим неисправности в электроприборах.

1.9. Не работать на неисправном электроприборе, электрооборудовании для приготовления пищи.

1.10. 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.

1.11. При проведении кулинарных работ должна использоваться следующая спецодежда: халат или фартук, косынка, нарукавники.

1.12. В кабинете кулинарии должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.13. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю, который сообщает об этом администрации СОШ

№ 32 г. Йошкар-Олы. При неисправности оборудования, инструмента прекратить работу и сообщить об этом учителю.

1.14. Перед переходом на новый вид работ, использованием новых видов оборудования, механизмов, бытовых электроприборов и инструментов необходимо провести с обучающимися инструктаж по технике безопасности с записью в соответствующем журнале.

1.15. Обучающиеся должны соблюдать порядок выполнения работы, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место, соблюдать правила поведения обучающихся.

1.16. В случае нарушения кем-либо из обучающихся техники безопасности при приготовлении пищи в кабинете технологии со всеми обучающимися необходимо провести внеплановый инструктаж по технике безопасности с его регистрацией в соответствующем журнале.

2. Требования безопасности для обучающихся перед приготовлением пищи

2.1. Надеть спецодежду, застегнуть на все пуговицы, волосы спрятать 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 расположить на столе так, чтобы предотвратить их падение.

2.6. Не загромождать проходы между столами посторонними предметами.

3. Требования безопасности во время приготовления пищи в кабинете кулинарии

3.1. Внимательно и чётко выполнять указания учителя технологии (обслуживающего труда), соблюдать технику безопасности при приготовлении пищи в кабинете кулинарии.

3.2. При ручной обработке с ножом применять следующие правила:

- при работе с ножом держать ножи 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.

3.3. Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой.

3.4. Сырые и вареные овощи, хлеб, рыбу, мясо нарезать острым ножом на разделочных досках соответствующей маркировки. Овощи перед очисткой необходимо тщательно помыть, те, которые употребляют в пищу в сыром виде, дополнительно ополоснуть кипячёной водой.

4. Требования безопасности при работе с электроприборами в кабинете кулинарии

4.1. Перед включением проверить исправность шнура.

4.2. Включать и выключать электроприборы необходимо держась за вилку сухими руками.

4.3. Работу с электроплитой выполняет учитель технологии (обслуживающего труда), строго руководствуясь инструкцией по охране труда при работе с электроплитой в кабинете технологии (кулинарии) СОШ № 32 г. Йошкар-Олы.

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

5.1. Кастрюли заполнять жидкостью не более 3/4 их объема, чтобы при закипании жидкость не выплескивалась и не заливала электроплиту.

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.
- 5.8. Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником с деревянной ручкой.
- 5.9. Для предотвращения ожогов рук при перемешивании горячей жидкости в посуде использовать ложки, половники с длинными ручками.

6. Охрана труда при аварийных ситуациях

6.1. При выявлении неисправного оборудования, инструментов, а так же пожара, нарушений норм безопасности, аварии или травмы срочно сообщите об этом учителю технологии (обслуживающего труда). Не ликвидируйте неисправность электросети и электрооборудования самостоятельно.

6.2. Обязанности учителя технологии (обслуживающего труда) при возникновении аварийных ситуаций:

– в случае получения травмы учитель технологии (обслуживающего труда) обязан прекратить работу, позвать на помощь, воспользоваться аптечкой первой помощи, поставить в известность директора школы (при отсутствии иное должностное лицо) и обратиться в медицинский пункт. При получении травмы иным работником или обучающимся необходимо оказать ему первую помощь. Вызвать медицинского работника общеобразовательной организации, при необходимости, вызвать скорую медицинскую помощь по телефону 03 (103) и сообщить о происшествии директору СОШ № 32. Обеспечить до начала расследования сохранность обстановки на месте происшествия, а если это невозможно (существует угроза жизни и здоровью окружающих) – фиксирование обстановки путем составления схемы, протокола, фотографирования или иным методом;

– в случае появления задымления или возгорания в кабинете кулинарии, технологии, учитель технологии (обслуживающего труда) обязан немедленно прекратить работу, вывести обучающихся из учебного кабинета – опасной зоны, вызвать пожарную охрану по телефону 01 (101), оповестить голосом о пожаре и вручную задействовать АПС, сообщить директору СОШ № 32. При условии отсутствия угрозы жизни и здоровью людей принять меры к ликвидации пожара в начальной стадии с помощью первичных средств пожаротушения. При использовании огнетушителей не направлять в сторону людей струю углекислоты или порошка;

– при аварии (прорыве) в системе отопления, водоснабжения и канализации в кабинете кулинарии, технологии необходимо вывести обучающихся из учебного кабинета, оперативно сообщить о происшедшем заместителю директора по учебно-воспитательной работе и заместителю директора по административно-хозяйственной работе СОШ № 32.

6.3. Обучающийся должен:

– при плохом самочувствии сообщить об этом учителю технологии (обслуживающего труда);

– при возникновении нестандартной ситуации сохранять спокойствие и неукоснительно выполнять указания учителя технологии (обслуживающего труда).

7. Охрана труда после окончания приготовления пищи

- 7.1. Выключить электроприборы.
- 7.2. Вымыть и убрать рабочие инструменты в отведённое для них место.
- 7.3. Убрать рабочее место.
- 7.4. Вымыть руки с мылом.
- 7.5. Снять спецодежду и положить ее в отведенное для этого место.
- 7.6. Сдать рабочее место учителю технологии (обслуживающего труда).

7.7. Не выходить из кабинета кулинарии (кухни) без разрешения учителя технологии (обслуживающего труда).

7.8. Учителю технологии (обслуживающего труда) сообщить любым удобным способом непосредственному или вышестоящему руководителю обо всех недостатках, влияющих на безопасность труда, пожарную безопасность, обнаруженных во время работы.

1.1. При отсутствии недостатков закрыть учебный кабинет на ключ, покинуть территорию образовательной организации.

Инструкцию разработал
Специалист по ОТ СОШ № 32

С.В. Белоус