

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

Синицына М.И.  
протокол № 5 от «30» 12 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор

Марженакова Л.Ф.  
Приказ № 318 от «30» 12 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

Артемьева Т.Г.  
«30» 12 2022 г.

## Инструкция №99 по охране труда при приготовлении пищи в кабинете кулинарии МКОУ «СОШ №3 г. Алзамай»

### 1. Общие требования инструкции по охране труда при приготовлении пищи

- 1.1. Данная инструкция предназначена для обучающихся 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 общеобразовательной организации.
- 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 инструктажа.
- 1.5. При проведении кулинарных работ возможно воздействие на обучающихся следующих опасных и вредных факторов:
  - поражение электрическим током при неисправном электрооборудовании кабинета;
  - появление ожогов при неосторожном обращении с горячими предметами при приготовлении пищи;
  - порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним;
  - травмирование пальцев рук при неосторожной работе с мясорубкой и теркой;
  - ожоги горячей жидкостью или паром.
- 1.6. Выполнение требований данной инструкции по охране труда является обязательной 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 отведенном 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 общеобразовательной организации. 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 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. 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 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 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.
- 3.5. 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.

## **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. 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. Вымыть руки с мылом.
- 6.5. Снять спецодежду и положить ее в отведенное для этого место.
- 6.6. Сдать рабочее место учителю технологии.
- 6.7. 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.

#### **7.2. Обязанности учителя при возникновении аварийных ситуаций:**

- при возникновении пожара немедленно эвакуировать обучающихся из здания, сообщить о пожаре администрации организации и в ближайшую пожарную часть и приступить к тушению очага возгорания с помощью первичных средств пожаротушения;
- при прорыве системы отопления удалить обучающихся из кабинета, перекрыть задвижки в тепловом узле кабинета и вызвать слесаря-сантехника;
- при получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом врачу и администрации школы, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение в сопровождении взрослого.

#### **7.3. Обучающийся должен:**

- при плохом самочувствии сообщить об этом учителю;
- при возникновении нестандартной ситуации сохранять спокойствие и неукоснительно выполнять указания учителя.

*Инструкцию разработал:*

 /Т.Г. Артемьева/