

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ
ОБЛАСТИ «ЕКАТЕРИНБУРГСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 10, РЕАЛИЗУЮЩАЯ АДАПТИРОВАННЫЕ
ОСНОВНЫЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ»**

(ГБОУ СО «ЕШИ № 10»)



И.Д. Глазунова



М.Д. Бузань

ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда для обучающихся при работе в кулинарной мастерской ИОТ-О-011-2022

1. Общие требования охраны труда

1.1. К выполнению кулинарных работ учащиеся допускаются с 5-го класса, прошедшие инструктаж. Учащимся запрещается самостоятельно работать с электрооборудованием (электроплиты, электромясорубка и др.).

1.2. Опасные производственные факторы:

- порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним;
- травмирование пальцев рук при работе с теркой;
- ожоги горячей жидкостью или паром;

1.3. В процессе работы следует 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.

1.4. При выполнении кулинарных работ используется специальная одежда: халат хлопчатобумажный или фартук, косынка.

1.5. При получении травмы или плохом самочувствии необходимо немедленно сообщить об этом учителю.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, заправить одежду так, чтобы не было развевающихся концов, волосы убрать под головной убор (косынку, завязанную без свисающих концов).

2.2. Наружным осмотром проверить исправность своего рабочего места, в т.ч. сиденья, рабочего стола. Освободить рабочее место от посторонних предметов.

2.3. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды.

2.4. Инструменты располагайте на столе так, чтобы предотвратить их падение.

2.5. При обнаружении каких-либо неисправностей, неполадок или неясных моментов в предстоящей работе необходимо до начала ее выполнения обратиться к учителю.

3. Требования охраны труда во время работы

- 3.1. Все оборудование, инструмент, инвентарь использовать только по его прямому назначению.
- 3.2. При выполнении работ следить за исправностью оборудования, инструмента, инвентаря.
- 3.3. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Использовать только выданные учителем оборудование и инструмент.
- 3.4. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания: пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа. Сырые и вареные овощи, мясо, рыбу, хлеб нарезать на разных разделочных досках в соответствии с их маркировкой.
- 3.5. При вскрытии картонных коробок ножом держать нож лезвием от себя, при работе не допускать резких движений.
- 3.6. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие части.
- 3.7. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.
- 3.8. Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой.
- 3.9. При работе с горячей жидкостью и горячей посудой:
- не доливать кастрюлю жидкостью на 4-5 см до верха.
 - при закипании жидкости уменьшить огонь.
 - крышку открывать, приподнимая от себя.
 - засыпать продукты в кипящую жидкость осторожно.
 - при жарке осторожно класть продукты на разогретый жир и следить, чтобы не попали капли воды.
 - пользоваться специальными лопатками.
 - горячую посуду брать прихватками.
- 3.10. Не допускать попадания жидкости на нагретые электроконфорки. Не охлаждать конфорки водой
- 3.11. Соблюдать осторожность во избежание ожогов брызгами горячего жира. Не допускать попадания воды в горячий жир. Сливать жир только после полного охлаждения.
- 3.12. Перед переноской посуды предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов на пути транспортирования и в том, что пол чистый и сухой.
- 3.13. Очищать посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

- 4.1. При неисправности кухонного инвентаря, затуплении разделочных ножей, работу прекратить и сообщить об этом учителю.
- 4.2. При разливе жидкости, жира немедленно убирать ее с пола.
- 4.3. В случае, если разбилась столовая посуда, осколки ее не убирать с пола руками, а пользоваться веником или щеткой и совком.
- 4.4. При получении травмы, сообщить об этом учителю.
- 4.5. При обнаружении возгорания сообщить об этом учителю.

5. Требования охраны труда по окончании работы

- 5.1. Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь, убрать рабочие инструменты в отведенное для них место.
- 5.2. Убрать отходы.
- 5.3. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.
- 5.4. Не выходить из кабинета кулинарии без разрешения учителя (обслуживающего труда).
- 5.5. Обо всех недостатках, обнаруженных в ходе занятий, и имеющихся замечаниях необходимо сообщить учителю.

Разработал:

Специалист по охране труда

И.С. Широкова

