

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

**«СОГЛАСОВАНО»**

Председатель ПК

  
И.Д. Глазунова  
«25» 03 2022 г.

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Директор

  
М.Д. Бузань  
«25» 03 2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ  
по охране труда при работе в кулинарной мастерской  
ИОТ-037-2022**

**1. Общие требования охраны труда**

1.1. К работе в кулинарной мастерской допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья, имеющие 1 квалификационную группу по электробезопасности. К выполнению кулинарных работ под руководством учителя (преподавателя, мастера) допускаются учащиеся с 5-го класса, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Лица, допущенные к использованию технических средств обучения, должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, расписание учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.3. В кабинете кулинарии используется электрическая плита, холодильник, водопроводный кран, посуда. Оборудование должно быть исправным и проверенное на заземление.

1.4. В кабинете кулинарии должны иметься на видном месте инструкции по охране труда при работе в кабинете кулинарии, а также инструкции по технике безопасности при работах с оборудованием.

1.5. При работе в кабинете кулинарии должна использоваться следующая спецодежда и индивидуальные средства защиты: халат, фартук, нарукавники, косынка или колпак, диэлектрические коврики, прихватки.

1.6. Перед переходом на новый вид работ, использованием новых видов оборудования, механизмов, бытовых электроприборов и инструментов проводится соответствующий инструктаж.

1.7. Опасными факторами при работе в кабинете кулинарии являются:

- опасное напряжение в электрической сети;
- движущиеся части машин, механизмов и бытовых электроприборов;
- шум и вибрация;
- повышенная температура поверхностей оборудования;
- горячие жидкости и пар;
- система вентиляции;
- режущие и колющие инструменты.

1.8. При работе требуется соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. Не загромождать проходы к эвакуационным выходам.

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

1.10. Обо всех неисправностях работник обязан немедленно сообщить администрации школы.

1.11. В случае получения травмы работник обязан оказать первую помощь, проинформировать о случившемся администрацию школы.

1.12. Выполнение требований настоящей инструкции является обязательным.

## **2. Требования охраны труда перед началом работы**

2.1. Перед началом работы проверить целостность СИЗ. Одежда должна быть чистой. При выходе из строя (неисправности, не укомплектованности, наличии повреждений и тд) СИЗ необходимо сообщить об этом до начала работ администрации учреждения.

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

2.3. Наружным осмотром проверить исправность рабочих мест, в т.ч. сиденья, рабочего стола, освещение.

2.4. Убедиться, что:

- кухонное оборудование чистое и полностью укомплектовано,
- электроконфорки не деформированы, их корпуса не имеют трещин, переключатели электроконфорок электроплит и жарочных шкафов находятся в нулевом положении.

2.5. Наружным осмотром проверить посуду, ручной инструмент, электроприборы на отсутствие сколов, трещин, заусенцев, деформаций поверхностей, плотность закрепления и целостность ручек, а электроприборы - также на устойчивость их положения и надёжность.

2.6. Проветрить помещение перед занятием, убедиться в том, что воздух в кабинете имеет температуру в пределах 18-20°C.

2.7. Перед началом работ с каждым видом оборудования знакомить учащихся с правилами эксплуатации оборудования, бытовых электроприборов и инструментов, безопасными правилами работы, правилами подготовки рабочего места и инструментов.

2.8. При обнаружении каких-либо неисправностей, неполадок необходимо обратиться к администрации учреждения.

## **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. Запрещается оставление без присмотра учащихся.

3.4. Использовать для нарезания хлеба, мяса, рыбы, овощей промаркированные для этих продуктов разделочные доски. Пальцы левой руки при резании должны быть согнуты и не должны находиться в одной плоскости с лезвием ножа. При работе с ручными терками соблюдать осторожность, плотно удерживая обрабатываемые продукты.

3.5. При вскрытии картонных коробок ножом держать нож лезвием от себя, при работе не допускать резких движений.

3.6. Консервные банки вскрывать только специальным консервным ключом. Запрещается вскрывать банки ножами и прочим поварским инструментом.

3.7. Не использовать посуду, ручной инструмент, имеющие сколы и трещины, деформированные поверхности, неплотно закрепленные и поврежденные ручки.

3.8. При загрузке или выгрузке продуктов из холодильных шкафов не задевать стенок испарителя ни руками, ни продуктами. Запрещается использовать острые предметы для удаления снеговой "шубы" с испарителя.

3.9. Использование механического оборудования (овощерезок, мясорубок и т.п.) запрещается, если не смонтированы или повреждены загрузочные и направляющие воронки (бункеры).

Загружать продукт после включения оборудования.

Проталкивать продукт внутрь рабочей камеры через загрузочные воронки разрешается только специальными приспособлениями (штатными пестиками и толкачами). Запрещается опускать пальцы в загрузочную воронку (бункер).

3.10. Своевременно переключать на меньшую мощность и выключать электроконфорки электроплит и жарочных шкафов. Не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки. Соблюдать осторожность при работе вблизи горячих поверхностей оборудования.

3.11. Не допускать попадания жидкости на нагретые электроконфорки. Не охлаждать конфорки водой. Регулирование температуры производить только с помощью штатных переключателей.

3.12. Укладывать продукты на разогретые сковороды движением "от себя", передвигать посуду на поверхности конфорок осторожно, без рывков, открывать крышки посуды осторожно, движением "от себя".

3.13. Не заполнять посуду более чем на 3/4 объема.

3.14. Жир заливать только в холодную посуду (сковороду, противень).

3.15. Соблюдать осторожность во избежание ожогов брызгами горячего жира. Не допускать попадания воды в горячий жир. Сливать жир только после полного охлаждения.

3.16. Снимать посуду с горячей пищи с плиты без рывков, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка с посуды должна быть снята.

3.17. Производить выемку противней из духовых шкафов осторожно, используя рукавицы или полотенце.

3.18. Перед переноской посуды предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов на пути транспортирования и в том, что пол чистый и сухой.

3.19. Очищать посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой.

3.20. Частичную разборку электрических кухонных машин для их очистки, извлечение шнеков и режущих инструментов производить только после отключения машин от электросети и полной остановки двигателя и рабочих органов машины.

3.21. Запрещается оставлять включенное электрооборудование без присмотра. При любых перерывах в работе отключать электрооборудование от электросети.

#### **4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

4.1. Из-за неисправности оборудования, неправильного использования оборудования, неиспользования СИЗ, несоблюдения правил настоящей инструкции возможны аварийные ситуации:

- возникновение пожара;
- короткое замыкание;
- поражение электрическим током;
- травмирование работника (ушибы, ожоги, и др).

4.2. При обнаружении каких-либо неисправностей, поломке инструмента, повреждений изоляции электрокабелей, запахов горения изоляции и дыма, отключении электропитания необходимо немедленно отключить все использующееся оборудование и сообщить об этом администрации учреждения.

4.3. При возникновении пожара незамедлительно провести эвакуацию учащихся из здания, информировать о пожаре администрацию учреждения и ближайшую пожарную часть, самостоятельно приступить к тушению очага возгорания при помощи первичных средств пожаротушения;

4.4. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему или вызвать медицинскую сестру, проинформировать об этом администрацию школы, в случае необходимости отправить пострадавшего в лечебное учреждение.

## **5. Требования охраны труда по окончании работы**

- 5.1. Отключить все использовавшиеся электроприборы.
- 5.2. Навести порядок на рабочем месте, собрать все инструменты, убрать отходы.
- 5.3. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.
- 5.4. Проветрить и провести влажную уборку в кабинете.
- 5.5. Обо всех недостатках, обнаруженных в ходе занятий, и имеющихся замечаниях необходимо сообщить администрации учреждения.

«РАЗРАБОТАЛ»

Специалист по охране труда



И.С. Широкова