

«Согласовано»

Председатель профкома:

И.Н. Попова
30 *марта* 2019г.



ИНСТРУКЦИЯ № 30.17 **по охране труда при кулинарных работах**

1. Общие требования безопасности:

1.1 К выполнению кулинарных работ допускаются лица, прошедшие медосмотр и инструктаж по охране труда. К выполнению кулинарных работ учащиеся допускаются с 5 класса.

1.2 Опасные производственные факторы:

- порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним;
- травмирование пальцев рук при работе с мясорубкой и теркой;
- ожоги горячей жидкостью или паром;
- поражение электрическим током при пользовании электроплитами.

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

1.4 При получении учащимся травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения и родителям пострадавшего, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

1.5 После выполнения кулинарных работ тщательно вымыть руки с мылом.

2 Требования безопасности перед началом работы:

2.1 Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку.

2.2 Проверить исправность кухонного инвентаря и его маркировку.

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

2.4 Включить вытяжную вентиляцию.

3. Требования безопасности во время работы:

3.1 Перед включением кухонной электроплиты убедиться в наличии и исправности защитного заземления ее корпуса и встать на диэлектрический коврик. Перед включением настольной электроплитки в сеть проверить исправность шнура питания и вилки, установить плитку на огнеупорную подставку. Не пользоваться электроплиткой с открытой спиралью.

3.2 Для приготовления пищи пользоваться только эмалированной посудой, не рекомендуется пользоваться алюминиевой посудой и запрещается пользоваться пластмассовой посудой.

3.3 Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу - скребком.

3.4 Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо заточенным ножом 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 разделочных досках в соответствии с их маркировкой.

3.5 При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальным деревянным пестиком.

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 Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.

3.10 Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях:

4.1 При неисправности кухонного инвентаря, затуплении разделочных ножей работу прекратить и сообщить об этом учителю (преподавателю, мастеру).

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 оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения, родителям пострадавшего, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования безопасности по окончании работы:

5.1 Выключить электроплитку, при выключении не дергать за шнур.

5.2 Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.

5.3 Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место.

5.4 Снять спецодежду, выключить вытяжную вентиляцию и тщательно вымыть руки с мылом.

Инструкцию составил:

Инженер по охране труда _____



/И.И.И. Ionlova