



Утверждено
Директор ГКОУ КК
А.В. Горлина

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда при выполнении кулинарных работ в кабинете
социально – бытовой ориентировки

1. Общие положения

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

К выполнению кулинарных работ допускаются учащиеся 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;
- ушибы при неосторожном обращении с кухонными посудой, инструментами и приспособлениями;
- поражение электрическим током при пользовании электроплитами и другими бытовыми электроприборами.

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.

2. Требования безопасности перед началом практической работы

2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку.

2.2. Подготовить инструменты и приспособления к работе.

2.3. Проверить исправность кухонного инвентаря и его маркировку.

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

2.5. Проверить исправность соединительного шнура при работе с бытовыми электроприборами.

2.6. Включить вытяжную вентиляцию, если таковая имеется.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Перед включением кухонной электроплиты убедиться в наличии и исправности защитного заземления ее корпуса. Перед включением настольной электроплиты 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. Запрещается пользоваться пластмассовой посудой.

3.3. Наполняя кухонную посуду жидкостью, не доливать до краев 4-5 см.

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

3.5. 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 разделочных досках в соответствии с их маркировкой.

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

3.7. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие части.

3.8. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.

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

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

3.11. Закладывать в кипящую жидкость крупу, макароны и другие продукты осторожно, с небольшой высоты.

3.12. Не допускать попадания капель воды на сковороду с раскаленным растительным маслом.

3.13. Сковороду ставить и снимать с плиты сковородником или при помощи прихватки.

4. Требования безопасности 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 их 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 школы, родителям пострадавшего, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить электроплиту или электроприбор, держась за корпус вилки сухими руками.

5.2. Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.

5.3. Вынести мусор, выключить вытяжную вентиляцию и тщательно вымыть руки с мылом.

5.4. Убрать кухонную посуду, инструменты и приспособления в отведенные для хранения места.

5.5. Снять спецодежду.