

УТВЕРЖДАЮ
Директор "Гимназии № 1"



ИНСТРУКЦИЯ № 7-3А по охране труда при кулинарных работах

1. Общие требования безопасности.

- 1.1. К выполнению кулинарных работ допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по охране труда.
К выполнению кулинарных работ учащиеся допускаются с 5-го 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 его 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 пицци 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 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 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, 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.