«Согласовано»
Предс. профкома _____ / В.Ф. Бровина

«Утверждаю»
Директор школы_____ / Г.Е. Махотина
01.09.2011 г.

ИНСТРУКЦИЯ № 35
по охране труда для обучающихся
при кулинарных работах

1. Общие требования охраны труда

1.1. К выполнению кулинарных работ под руководством учителя допускаются учащиеся с 5-го класса, прошедшие медосмотр и инструктаж по охране труда.

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 (или колпак).

1.4. Помещение для выполнения кулинарных работ должно быть укомплектовано медицинской аптечкой с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.

1.5. Обучающиеся должны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В помещении для выполнения кулинарных работ должен быть огнетушитель.

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

1.7. После выполнения кулинарных работ тщательно вымыть руки с мылом.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку (колпак).

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

5. Требования охраны труда 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.

Инструкция составлена зам. директора по УВР _____ / Я.В. Куликова