


Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Астраханской области
«Школа-интернат № 3 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

СОГЛАСОВАНО


Председатель профкома
ГБОУ АО «Школа-интернат № 3
для обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья»


О.Ф. Тюрина
«08» сентября 2016 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор
ГБОУ АО «Школа-интернат № 3
для обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья»


И.В. Рябов
«09» сентября 2016 г.



**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ КУЛИНАРНЫХ РАБОТАХ**

ИОТ-048-2016

1. Общие требования охраны труда

1.1. Инструкция составлена в соответствии с требованиями Приложения «Методические рекомендации по разработке государственных нормативных требований охраны труда» к постановлению Министерства труда и социального развития РФ от 17.12.2002 г. №80 и Методических рекомендаций по разработке инструкций по охране труда, утв. Министерством труда и социального развития РФ 13.05.2004 г.

1.2. К выполнению кулинарных работ допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.3. К самостоятельному выполнению кулинарных работ под руководством учителя (руководителя кружка) допускаются обучающиеся, воспитанники с 5-го класса, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.4. Обучающиеся, воспитанники должны соблюдать правила поведения, расписание занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.5. При выполнении кулинарных работ возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

- 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 и другими электроприборами.

1.6. При выполнении кулинарных работ должна использоваться следующая спецодежда:

- халат хлопчатобумажный или фартук,
- косынка (колпак).

1.7. В помещении для выполнения кулинарных работ должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.

1.8. Обучающиеся, воспитанники обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В помещении для выполнения кулинарных работ должны быть огнетушители.

1.9. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить об этом учителю (руководителю кружка), который сообщает об этом администрации общеобразовательной организации. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом учителю (руководителю кружка).

1.10. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.11. Обучающиеся, воспитанники, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности и со всеми обучающимися, воспитанниками проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

- 2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку (колпак).
- 2.2. Проверить исправность кухонного инвентаря и наличие маркировки.
- 2.3. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды.
- 2.4. Убедиться в надежности заземления корпуса электроплиты, других электрических приборов, наличие диэлектрических ковриков на полу около них.
- 2.5. Включить вытяжную вентиляцию.

3. Требования охраны труда во время работы

- 3.1. Перед включением электроплиты и других электрических приборов 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 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, другие гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо заточенными ножами на разделочных досках в соответствии с их маркировкой.
- 3.5. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальными деревянными пестиками.
- 3.6. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки.
- 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 выплескивалось 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 учителю (руководителю кружка).
- 4.2. При разливе жидкостей, жира немедленно убрать 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.

5. Требования охраны труда по окончании работы

- 5.1. Выключить электроплиту и другие электроприборы. При выключении из электророзетки 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. Провести влажную уборку помещения, выключить вытяжную вентиляцию, снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.