

МКОУ «Усть-Салдинская СОШ»  
(наименование организации)

СОГЛАСОВАНО  
Председатель  
Совета школы *Смирнова* (Смирнова О.В.)

(наименование должности руководителя  
профсоюзного либо иного  
уполномоченного работниками органа,  
подпись, её расшифровка,  
дата согласования)  
« 29 » августа 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор школы (Русаков А.П.)

(наименование должности  
работодателя, подпись, её  
расшифровка, дата утверждения)  
« 29 » августа 2017 г.



## ИНСТРУКЦИЯ

### ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ КУЛИНАРНЫХ РАБОТАХ

(наименование профессии либо вида работ)

ИОТ – 063 – 2017

(обозначение)

## Инструкция по охране труда при кулинарных работах

### 1. Общие требования безопасности

1.1. К выполнению кулинарных работ допускаются лица, прошедшими 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 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 разных разделочных досках а 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 тщательно вымыть руки с мылом.

Учитель технологии

Лавренко О.В. Став

СОГЛАСОВАНО

Заместитель руководителя

учреждения по хозяйственной работе

Тучков / Тучковская  
Павлов П.В.