

«СОГЛАСОВАНО»

Постановление профкома  
протокол № 75 от 21 августа 2020 г  
Васф А.С.Валиулина  
(подпись) (расшифровка подписи)

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор муниципального казенного  
образовательного учреждения  
«Верхазанская средняя  
общеобразовательная школа»

И. И. Кучева

Приказ № 131 от 24 августа 2020 года

## ИНСТРУКЦИЯ № 44

### по охране труда при выполнении кулинарных работ в кабинете обслуживающих видов труда (технологии)

#### I. Общие требования безопасности

1.1. При выполнении работ в кабинете обслуживающих видов труда (технологии) с использованием газовой или электрической плиты, с использованием режущего кухонного инвентаря, при работе с горячей жидкостью (вода, жир и др.) под руководством учителя (преподавателя, мастера) допускаются учащиеся с 5-го класса, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Обучающиеся должны соблюдать правило поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При выполнении кулинарных работ возможно воздействие на обучающихся следующих опасных и вредных производственных факторов:

- термические при неаккуратном обращении с открытым пламенем газовой плиты и соприкосновении с разогретой конфоркой электроплиты, разогретыми кухонными приборами;

- порезы и уколы рук при небрежном обращении с режущим кухонным инвентарем (ножами, вилками);

- поражение электрическим током при неисправном электрическом шнуре или электрической вилки электроплитки, неисправности заземления корпуса электроплиты.

1.4. В помещении для выполнения работ, связанных с обращением с газовой плитой или электроплитой, должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медицинских и перевязочных материалов, а также с противоожоговыми средствами, которые заносятся в опись, находящуюся в медицинской аптечке. Рядом с медицинской аптечкой вывешивается инструкция (памятка) по оказанию первой помощи при травмах.

1.5. Обучающиеся должны соблюдать правила пожарной безопасности, знать место расположения первичных средств пожаротушения, уметь ими пользоваться, знать действия и пути эвакуации на случай возникновения пожара. Кабинет обслуживающих видов труда должен быть оснащен первичными средствами пожаротушения: огнетушитель химический пенный, огнетушитель углекислотный или порошковый, накидка из огнезащитной ткани.

1.6. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан сообщить учителю \* (преподавателю, мастеру), который немедленно обязан оказать пострадавшему первую медицинскую помощь и сообщить о случившемся руководителю образовательного учреждения, при необходимости доставить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

1.7. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеплановой проверке знаний норм и правил охраны труда.

1.8. Настоящая инструкция должна быть вывешена в кабинете на специальном стенде.

## **II. Требование безопасности перед началом работы**

2.1. Вымыть руки с мылом и насухо вытереть их полотенцем, надеть фартук или халат, на голову поварской колпак.

2.2. Подготовить к работе рабочее место, разложить необходимый инструмент и кухонную посуду, проверить ее состояние. При обнаружении какой-либо неисправности сообщить об этом учителю.

2.3. Для приготовления пищи в кабине обслуживающих видов труда (технологии) должна использоваться эмалированная кухонная посуда, которая не имеет сколов эмали. ***Не рекомендуется применение посуды из алюминия и его сплавов; запрещается использовать пластмассовую посуду.*** На столовой и чайной посуде не должно быть трещин и сколов; разделочные ножи должны иметь удобные и прочно посаженные рукоятки. Для работы с мясорубкой в ее комплекте должны иметься деревянные толкатели. Вся кухонная посуда, разделочные доски, которые должны быть изготовлены из цельной породы дерева и ножи маркируются.

## **III. Требование безопасности во время работы**

### ***При пользовании газовой плитой***

3.1. Перед пользованием газовой плитой хорошо проветрить помещение, включить вентиляцию или проветрить через форточку. Убедиться, что краны горелок и духового шкафа закрыты, открыть кран на газопроводе (черта на головке крана должна быть направлена вдоль оси трубы или при открытии клапана редуктора газового баллона на флажке клапана нанесена красная метка).

3.2. Следить за тем, чтобы пламя горелки было равномерным, синего цвета. Если оно желтого цвета и отрывается от горелки, отрегулировать горелку.

3.3. Перед зажиганием горелки духового шкафа плиты проветрить его, открыв на 2-3 минуты.

### ***При пользовании электрической плитой (плиткой)***

3.4. Перед включением проверить исправность шнура питания и электрической вилки переносной электроплитки, наличие и исправность заземления стационарной электрической плиты (исправность заземления проверяет учитель, корпус электрической плиты должен быть заземлен голым

медным проводником сечением не менее 4 мм<sup>2</sup> или алюминиевым проводником сечением не менее 6 мм<sup>2</sup> к общему заземляющему контуру здания). Штепсельные розетки, выключатели и отключающиеся устройства должны быть исправны, не иметь трещин и сколов, оголенных контактов и проводов. Штепсельные розетки должны быть промаркированы по номинальному напряжению. Отключающиеся устройства должны быть промаркированы по номинальному напряжению, около них должны быть надписи о включаемых с их помощью потребителях электроэнергии. На полу возле электроплиты должен лежать диэлектрический коврик, который должен быть целым – без разрывов и проколов. Установить переносную электроплитку на огнеупорную подставку (кирпич, асбест и т.п.). Не пользуйтесь электроплиткой с открытой спиралью.

3.5. При включении переносной электроплитки штепсельную вилку вводить в гнезда штепсельной розетки до отказа. Не допускать выключение вилки дерганием за шнур.

3.6. Для приготовления пищи на электроплитах пользоваться только эмалированной посудой.

#### ***При пользовании режущими инструментами***

3.7. Соблюдать максимальную осторожность. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу – скребком, мясо проталкивать в мясорубку деревянным пестиком. Передавать ножи и вилки только ручкой вперед.

3.8. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать на разделочных досках, соблюдать правильные приемы резанья. Пальцы левой руки должны быть согнуты и находится на некотором расстоянии от лезвия ножа.

3.9. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживать обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т.д.), не обрабатывать слишком мелкие части.

#### ***При работе с горячими жидкостями (вода, жир и др.)***

3.10. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край. При сильном кипении сократить огонь или выключить плиту.

Крышку горячей посуды брать полотенцем и открывать от себя.

Сковородку ставить и снимать сковородником с деревянной ручкой.

### **IV. Требование безопасности в аварийной ситуации**

4.1. При возникновении опасности при работе газовой плиты (характерный запах газа) немедленно перекрыть клапан редуктора газового баллона или запорный кран газопровода. Проветрить помещение, открыв двери и форточки.

При возникновении неисправности электрической плиты вынуть штепсельную вилку из розетки или произвести отключение, поставив выключатель режимов в нулевое (0) положение.

Сообщить учителю (преподавателю, мастеру) об обнаруженной неисправности.

4.2. В случае, если разбилась столовая посуда из стекла, не собирать их осколки незащищенными руками, а использовать для этой цели щетку и совок.

4.3. В случае обнаружения пожара немедленно сообщить об этом учителю, которому эвакуировать из кабинета обслуживающих видов труда обучающихся, сообщить о пожаре в ближайшую пожарную часть, администрации учреждения и приступить к ликвидации возгорания, используя имеющиеся первичные средства пожаротушения.

#### **V. Требование безопасности по окончанию работы**

5.1. Перекрыть доступ газа к горелкам газовой плиты или отключить от электросети электроплиту, очистить их от накипи и жира. Вымыть кухонную посуду и инструмент, убрать их в места для хранения.

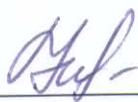
5.2. Проветрить помещение, выключить освещение, запереть помещение.

«Согласовано»

Заместитель директора

по учебно-воспитательной работе

(подпись)



Н. Ш. Гадельшина 24.08.2020

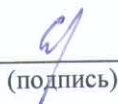
(расшифровка подписи)

(дата)

Ответственный

за электрохозяйство ОУ

(подпись)



А. Р. Ситдикова 24.08.2020\_г

(расшифровка подписи)