

СОГЛАСОВАНО

Представитель совета трудового коллектива
КГБОУ «Находкинская КШИ»

 Е.А. Василенко

«19» февраля 2024 год



ПРИТВЕРЖДАЮ

Директор КГБОУ «Находкинская КШИ»

 Т.А. Порудова

«19» февраля 2024 год

ИНСТРУКЦИЯ № ТБУ-22-2024

по правилам безопасности для учащихся при выполнении кулинарных работ

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 пятого 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 использовании 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, 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 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.

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. ТРЕБОВАНИЕ 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.

Инструкцию составили:

Заместитель директора по УВР



Е.Г. Ласкина

Согласовано:

Специалист по охране труда



А.А. Вебер