Согласовано:

Общее собрание трудового коллектива протокол №\_2\_ от «17»января.2023 г. Председатель \_Сидорова С.А.\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Утверждаю**

Директор МАОУ «СОШ № 46»

Крамаренко Н.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приказ № \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 2023г.

**ИНСТРУКЦИЯ**

**по охране труда при выполнении кулинарных работ**

**ИОТ-062-2023**

## 1. Общие требования безопасности

1.1. К выполнению кулинарных работ допускаются лица, возраст которых не младше восемнадцати лет. Они обязаны пройти соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр, а также не иметь противопоказаний по состоянию здоровья.

К выполнению кулинарных работ под руководством учителя (преподавателя, мастера) могут быть допущены школьники с пятого класса, прошедшие инструктаж по охране труда согласно инструкции по охране труда при кулинарных работах, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Обучающиеся образовательного учреждения должны соблюдать настоящую инструкцию по охране труда при кулинарных работах, правила поведения, расписание учебных занятий: установленные режимы труда и

1.3. Время выполнения кулинарных работ возможно воздействие или следующих опасных и вредных производственных факторов:

* порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним;
* травмирование пальцев рук в ходе работы с мясорубкой и теркой;
* ожоги горячей жидкостью, либо паром;
* поражение электрическим током при пользовании электроплитами и другими электрическими приборами.

1.4. При выполнении кулинарных работ должна применяться следующая обязательная специальная одежда: халат хлопчатобумажный или фартук, а также косынка, либо колпак.

1.5. В помещении для выполнения кулинарных работ должна находиться данная инструкция по охране труда, медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и средств, использующихся для перевязки.

1.6. Обучающиеся обязаны обеспечить соблюдение правил пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В помещении для выполнения кулинарных работ непременно должны располагаться огнетушители.

* 1. При несчастном случае пострадавший или очевидец произошедшего несчастного случая обязан немедленно сообщить об этом учителю (преподавателю, мастеру), который передаст информацию администрации образовательного учреждения. При неисправности оборудования необходимо сразу прекратить работу и сообщить об этом инциденте учителю (преподавателю, мастеру).
  2. В процессе работы важно соблюдать правила ношения специальной одежды, пользования индивидуальными и коллективными средствами зашиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте свое рабочее место.
  3. Учащиеся образовательного учреждения, которые допустили невыполнение или нарушение данной инструкции, будут привлечены к дисциплинарной ответственности, со всеми остальными учениками проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

## 2. Требования безопасности перед началом кулинарных работ

2.1. Надеть специальную одежду, волосы следует убрать под косынку, либо колпак.

2.2. Подготовить к работе рабочее место, убрать все лишнее со стола, а портфель или сумку с прохода. Учебники, используемые инструменты и приспособления, продукты разместить таким образом, чтобы исключить их падение и опрокидывание .

2.3. Не включать оборудование и приспособления в электрическую сеть мокрыми и влажными руками.

2.4. Проверить исправность имеющегося кухонного инвентаря и наличие его маркировки.

2.5. Проконтролировать целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и других дефектов столовой посуды.

2.6. Убедиться в надежности заземления корпуса электрической плиты, прочих электрических приборов, наличии диэлектрических ковриков на полу около них.

2.7. Произвести включение вытяжной вентиляции.

2.8. Запрещается приступать к работе в случае обнаружения несоответствия рабочего места установленным в данном разделе требованиям, а также при невозможности выполнить указанные в данном разделе подготовительные к работе действия.

2.9. Обо всех замеченных нарушениях, неисправностях и поломках немедленно доложить учителю (иному лицу, проводящему занятия).

## 3. Требования безопасности во время кулинарных работ

3.1. Перед включением электрической плиты или других электрических приборов необходимо встать на диэлектрический коврик. Перед включением настольной электрической плитки в сеть важно осуществить проверку исправности шнура питания и вилки, а также установить плитку на огнеупорную подставку. Не пользоваться электроплиткой с открытой спиралью.

3.2. Для приготовления пиши пользоваться эмалированной посудой, не рекомендуется применять алюминиевую посуду и строго запрещается пользоваться пластмассовой посудой.

3.3. Соблюдать осторожность во время чистке овощей. Картофель надо очищать от кожуры желобковым ножом, рыбу - скребком.

3.4. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и прочие продукты необходимо нарезать только хорошо наточенными ножами на разделочных досках в соответствии с их маркировкой .

3.5. При работе с мясорубкой мясо или другие продукты проталкивать в кухонный прибор не руками, а специальными деревянными пестиками.

3.6. Соблюдать осторожность при использовании ручных терок, надежно удерживать обрабатываемые продукты, нельзя обрабатывать слишком мелкие кусочки.

3.7. Передавать ножи и вилки друг другу можно только ручками вперед.

3.8. Пищевые отходы для временного их хранения следует убирать в урну с крышкой.

3.9. Важно следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через кран, крышки горячей посуды необходимо брать полотенцем или прихваткой, открывать от себя.

3.10. Сковородку ставить и снимать с электрической плиты нужно сковородником.

3.11. Во время выполнения кулинарных работ строго соблюдать требования инструкции по охране труда при кулинарных работах Б кабинете технологии (кулинарии).

3.12. Во время занятий учащийся обязан:

* соблюдать настоящую инструкцию и инструкции по эксплуатации оборудования и инструментов;
* находиться на своем рабочем месте;
* неукоснительно выполнять все указания учителя;
* соблюдать правила эксплуатации оборудования и инструментов;
* соблюдать осторожность при обращении с оборудованием и инструментами;
* не допускать попадание влаги на поверхность электрического оборудования;
* постоянно поддерживать порядок и чистоту на своем рабочем месте.

3.13. Учащимся запрещается:

* прикасаться к нагретым элементам оборудования и электрическим разъемам;
* выполнять любые действия без разрешения учителя;
* работать на оборудовании, механизмах и использовать бытовые электроприборы в случае их неисправности, искрения, нарушения изоляции и заземления;
* закрывать оборудование, механизмы и бытовые электроприборы бумагами и посторонними предметами;
* допускать скапливание посторонних предметов на рабочем месте;
* производить самостоятельно вскрытие и ремонт оборудования и механизмов;
* оставлять без присмотра включенное оборудование, приспособления и бытовые приборы;
* производить уборку над и под работающим оборудованием, бытовыми электроприборами или в непосредственной близости от их движущихся частей;
* вытирать рубильники и другие выключатели тока;
* выполнять какие-либо действия без разрешения учителя;
* выносить из кабинета и вносить в него любые предметы, приборы и оборудование без разрешения учителя.

3.14. Обо всех неполадках в работе оборудования необходимо ставить в известность учителя.

## 4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При обнаружении неисправностей кухонного инвентаря, работу следует прекратить и сообщить об этом учителю технологии.

4.2. При разливе жидкостей или жира надо немедленно убрать их с пола.

4.3. В случае, если разбилась столовая посуда, осколки с пола руками собирать нельзя, рекомендуется пользоваться веником или щеткой и совком.

4.4. При получении травмы необходимо оказать первую помощь пострадавшему, а затем сообщить об этом администрации образовательного учреждения, при необходимости срочно отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.5. При возникновении чрезвычайной ситуации (появлении посторонних запахов, задымлении, возгорании) немедленно сообщить об этом учителю и действовать в соответствии с его указаниями.

## 5. Требования безопасности по окончании кулинарных работ

5.1. Важно произвести выключение электрической плиты и других электрических приборов, при выключении из электрической розетки нельзя дергать за шнур .

5.2. Следует тщательно вымыть рабочие столы, посуду, а также использованный кухонный инвентарь.

5.3. Необходимо вынести мусор, отходы и очистки в специально отведенное для этого место.

5.4. Нужно выключить вытяжную вентиляцию, снять специальную одежду и произвести тщательное мытье рук с мылом.

**6. Заключительные положения инструкции по охране труда при выполнении кулинарных работ**

6.1. Проверка и пересмотр настоящей инструкции по охране труда проводится не реже одного раза в 5 лет.

6.2. Инструкция по охране труда при выполнении кулинарных работ должна быть досрочно пересмотрена в следующих случаях:

• при пересмотре межотраслевых и отраслевых правил и типовых инструкций по охране труда при выполнении кулинарных работ;

• при изменении инструкций по охране труда при выполнении кулинарных работ;

• по результатам анализа материалов расследования аварий, несчастных случаев и профессиональных заболеваний;

• по требованию уполномоченных представителей органов по труду субъектов Российской Федерации или органов федеральной инспекции труда.

6.3. Если в течение 5 лет со дня утверждения (введения в действие) данной инструкции по охране труда при выполнении кулинарных работ условия труда не изменяются, то действие инструкции продлевается на следующие 5 лет.

6.4. Ответственность за своевременное внесение необходимых изменений и дополнений, а также пересмотр настоящей инструкции по охране труда возлагается на ответственного по охране труда в общеобразовательном учреждении.

Инструкцию разработал: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

С инструкцией ознакомлен (а)

«\_\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/