***ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ***

***ЛИЦЕЙ № 265***

***КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА***

***«СОГЛАСОВАНО» «УТВЕРЖДАЮ»***

***Уполномоченный по ОТ ДИРЕКТОР ГБОУ ЛИЦЕЙ № 265***

***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.В.Кулабухов / \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Е.В.Михайлова/***

***23 августа 2017 года 24 августа 2017 года***

**ИНСТРУКЦИЯ**

**по охране труда**

**при кулинарных работах**

**ИОТ - 033 – 2017**

ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда при кулинарных работах

ИОТ-033-2017

**I. Общие требования безопасности**

1.1. 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.

К выполнению кулинарных работ под руководством учителя 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 правила поведения, расписа­ние учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При выполнению 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 электрическими приборами.

1.4. При выполнении кулинарных работ должна использоваться следующая спецодежда: халат хлопчатобумажный или фартук и ко­сынка (колпак).

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

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

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчаст­ного случая обязан немедленно сообщить учителю (преподавателю, ма­стеру), который сообщает об этом администрации учреждения. При не­исправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом учи­телю (преподавателю, мастеру).

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды,

пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты, со­блюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

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

**II. Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку (колпак).

2.2. Проверить исправность кухонного инвентаря и наличие его 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, наличии диэлектрических ковриков на полу около них.

2.5. Включить вытяжную вентиляцию.

**III. Требования безопасности 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, гастрономические изделия, овощи и другие продукты на­резать хорошо наточенными 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 выли­валось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или при­хваткой и открывать от себя.

3.10. Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.

**IV. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. При неисправности кухонного инвентаря, затуплении разде­лочных ножей, работу прекратить и сообщить учителю /

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.

**V. Требования безопасности по окончании работы**

5.1. Выключить электроплиту и другие электрические приборы, 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.

Заведующий кабинетом кулинарии

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Чернавина О.Б./

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по

учебно-воспитательной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/М.В.Боровикова/