МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ТОЛЬЯТТИ
«ШКОЛА № 20 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА Д.М. КАРБЫШЕВА»

445017, РФ, Самарская обл., г. Тольятти, ул. Голосова, 83.
телефон/факс (8482) 26 33 53, e-mail: school20@edu.tgl.ru

СОГЛАСОВАНО
Мотивированное мнение выборного органа первичной профсоюзной организации учтено
Протокол № 6 от 21.02.2022 г.
Председатель профсоюза
_____ М.В. Мошева

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
МБУ «Школа № 20»
от 21.02.2022 № 82-од
_____ О.Н. Солодовникова

Инструкция по охране труда при кулинарных работах муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа Тольятти «Школа № 20 имени Героя Советского Союза Д.М. Карбышева» ИОТ-73-2022

Тольятти, 2022

1. Общие требования охраны труда

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 (преподавателя, мастера) допускаются учащиеся с 5-го класса, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Учитель обязан соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа Тольятти «Школа № 20 имени Героя Советского Союза Д.М. Карбышева» (далее — школа), соблюдать режим рабочего времени и времени отдыха при выполнении трудовой функции в соответствии с правилами трудового распорядка, условиями трудового договора. Обучающиеся должны соблюдать правила поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При выполнении 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.

Факторы признаются вредными, если это подтверждено результатами специальной оценки условий труда.

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

1.5. В помещении для выполнения кулинарных работ должна быть медицинская аптечка 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.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Обучающийся должен:

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

2.1.2. Проверить исправность кухонного инвентаря и наличие его маркировки.

2.1.3. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды.

2.1.4. Убедиться в надежности заземления корпуса электроплиты, других электрических приборов, наличии диэлектрических ковриков на полу около них.

2.1.5. Включить вытяжную вентиляцию.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Обучающийся обязан:

3.1.1. 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.

3.1.2. Для приготовления пиши пользоваться эмалированной посудой, не рекомендуется пользоваться алюминиевой посудой и запрещается пользоваться пластмассовой посудой.

3.1.3. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу - скребком.

3.1.4. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках в соответствии с их маркировкой.

3.1.5. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальными деревянными пестиками.

3.1.6. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки.

3.1.7. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.

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

3.1.9. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.

3.1.10. Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.

3.1.11. Кастрюли заполнять жидкостью не более 3/4 их объема, чтобы при закипании жидкость не выплескивалась и не заливала электроплиту.

3.1.12. Крышки горячей посуды брать полотенцем или использовать прихватки и открывать от себя, чтобы не получить ожоги паром.

3.1.13. При снятии посуды с горячей жидкостью с электроплиты соблюдать особую осторожность, брать ее за ручки, используя полотенце или прихватки.

3.1.14. Для предотвращения ожогов рук при перемешивании горячей жидкости в посуде использовать ложки, половники с длинными ручками.

3.2. Во время работы обучающим запрещается:

3.2.1. Производить самостоятельно вскрытие и ремонт электроплит.

3.2.2. Самостоятельно проверять наличие напряжения в сети.

3.2.3. Оставлять без присмотра включенные в сеть электроплиты.

3.2.4. Выполнять любые действия без разрешения педагога.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При неисправности кухонного инвентаря, затуплении разделочных ножей, работы прекратить и сообщить учителя (преподавателю, мастеру). При разливе жидкостей, жира немедленно убрать ее с пола.

4.2. В случае, если разбилась столовая посуда, осколки ее с пола не руками, а пользоваться веником или щеткой и совком.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Обучающийся должен:

5.1.1. Выключить электроплиту и другие электрические приборы, при выключении из электророзетки не дергать за шнур.

5.1.2. Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.

5.1.3. Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место.

5.1.4. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

5.2. Учитель должен:

5.2.1. Проверить электроплиту.

5.2.2. Провести влажную уборку помещения, выключить вытяжную вентиляцию, снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.