

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №235 с углубленным изучением
отдельных учебных предметов им. Д.Д. Шостаковича
Адмиралтейского района г. Санкт-Петербурга

УЧТЕНО МНЕНИЕ ПРОФКОМА

Председатель профсоюзного комитета
ГБОУ средней школы №235
им. Д.Д. Шостаковича

 Станиславская Н.С.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ средней школы №235
им. Д.Д. Шостаковича



Стаховский Т.В.



Приказ № 17/1-О
от «10» января 2023 г.

ИНСТРУКЦИЯ № 85
по охране труда
при кулинарных работах для обучающихся.

1. Общие требования охраны труда.

1.1. Настоящая инструкция разработана в соответствии с Приказом Минтруда России от 29 октября 2021 года N 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда», Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; разделом X ТК РФ и иными нормативными актами по охране труда.

1.2. Данная инструкция устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании кулинарных работ в кабинетах технологии (домоводства, кабинете кулинарии) школы, обозначает безопасные методы и приемы работ, а также требования охраны труда для обучающихся в возможных аварийных ситуациях.

1.3. Ответственным за соблюдение норм и требований охраны труда при проведении кулинарных работ является учитель технологии, непосредственно проводящий занятия в учебном кабинете и соблюдающий инструкцию по охране труда для учителя технологии.

1.4. К выполнению кулинарных работ под руководством учителя допускаются обучающиеся с 5-го класса, прошедшие Инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.5. Обучающиеся должны соблюдать правила поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.6. 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.

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

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

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

1.10. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю, который сообщает об этом администрации школы. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом учителю.

1.11. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования индивидуальными и коллективными средствами соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.12. Обучающиеся, допустившие невыполнение или нарушение инструкций по охране труда, привлекаются к ответственности и с обучающимися проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы.

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

2.2. Проверить исправность кухонного инвентаря и наличие 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.

3. Требования охраны труда 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 резать хорошо наточенными ножами на разделочных досках в соответствии с их маркировкой.

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

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

3.6. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед

3.7. Пищевые отходы для временного их хранения убирать в бак с крышкой.

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

3.9. Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.

4. Требования охраны труда 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.

5. Требования охраны труда 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.