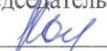


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя (коррекционная) общеобразовательная школа для обучающихся с
ограниченными возможностями здоровья (нарушение интеллекта) № 119 г. Челябинска»

СОГЛАСОВАНО:
Председатель ПК
 И.П. Колесникова

«29» 12 _____ 2022 год

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «С(К)ОШ № 119
г. Челябинска»

 С.Б. Мальшева

«29» 12 _____ 2022 год



ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда
при выполнении кулинарных работ
(приготовление пищи)
ИОТ-Ц-02

Введено с 01 января 2023 г.

г. Челябинск, 2022 г.

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. Настоящая инструкция разработана на основании требований Приказа Минтруда России № 772 н от 29 октября 2021 г. «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем», разделом X Трудового кодекса Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами по охране труда.

1.2. Данная инструкция разработана в целях обеспечения безопасности труда и сохранения жизни и здоровья при выполнении работ. Инструкция устанавливает требования охраны труда перед началом, вовремя и по окончании работы, определяет безопасные методы и приемы выполнения работ, а также требования охраны труда в возможных аварийных ситуациях.

1.3. К обучению обучающихся кулинарным работам допускаются лица (далее – учитель):

- получившие высшее образование или среднее профессиональное образование в рамках укрупненных групп направлений подготовки высшего образования и специальностей среднего профессионального образования «Образование и педагогические науки» или в области, соответствующей преподаваемому предмету, либо высшее образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности в образовательной организации;
- соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, обязательного психиатрического освидетельствования (не реже 1 раз в 5 лет), профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее не реже 1 раза в 2 года), вакцинации, наличия личной медицинской книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях.

1.4. К выполнению кулинарных работ под руководством учителя могут быть допущены обучающиеся, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.5. При проведении кулинарных работ обучающийся обязан соблюдать правила поведения, расписание занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.6. Во время выполнения кулинарных работ возможно воздействие ряда следующих опасных и вредных производственных факторов:

- порезы и уколы, причиненные ножами и другими острыми предметами;
- травмирование пальцев рук в ходе работы с мясорубкой и теркой;
- ожоги и ошпаривания горячей жидкостью, либо паром;
- падения на мокром и скользком полу;
- поражение электрическим током при пользовании электроплитами и другими электрическими приборами.

1.7. Для защиты от возможного воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов обучающийся должен быть одет в халат хлопчатобумажный или фартук, а также косынка, либо колпак.

1.8. Обучающиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности.

1.9. О случаях травмирования, о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью сотрудников и обучающихся, о каждом несчастном случае, происшедшем при кулинарных работах обучающийся должен извещать учителя.

1.10. При обнаружении какой-либо неисправности используемого инструмента и оборудования необходимо прекратить его использование, оповестить об этом учителя и до устранения неисправностей к работе не приступать.

1.11. Обучающийся должен соблюдать требования данной инструкции. За невыполнение требований данной инструкции по охране труда, обучающийся несет ответственность.

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Порядок подготовки места для проведения работ включает в себя нижеперечисленные основные элементы.

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

2.2. Порядок осмотра подготовки к работе средств индивидуальной защиты до использования.

Внимательно осмотреть халат хлопчатобумажный (фартук) на предмет его чистоты, целостности от порывов ткани, наличия всех пуговиц, отсутствия свисающих элементов. Косынка (колпак) должна быть чистой и не порванной.

При выявлении недостатков сообщить об этом учителю.

2.3. Порядок проверки исправности оборудования, приспособлений, других устройств и местного освещения включает в себя основные нижеперечисленные элементы.

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

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

2.3.3. Произвести включение вытяжной вентиляции.

2.3.4. Не выполнять действий, которые потенциально способны привести к травмированию, либо несчастному случаю.

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Приступать к работе разрешается только после выполнения требований охраны труда перед началом работы.

3.2. Способы и приемы безопасного выполнения работ, использования оборудования, приспособлений и инструментов включает в себя нижеперечисленные основные элементы.

3.2.1. Перед контактом с продуктами тщательно помыть руки, снять с рук все украшения.

3.2.2. 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.

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

3.2.4. Соблюдать осторожность вовремя чистке овощей. Картофель надо очищать от кожуры желобковым ножом, рыбу - скребком.

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

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

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

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

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

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

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

3.2.12. Во время занятий обучающийся 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.

3.2.13. Обучающимся 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.

3.3. Указания по безопасному содержанию рабочего места включает в себя нижеперечисленные основные элементы.

3.3.1. При приготовлении пищи пользоваться острыми, режущими, нагретыми поверхностями следует крайне аккуратно. Все принадлежности должны находиться на своих местах.

3.3.2. Кастрюли, сковородки не должны стоять на самом краю стола, должны быть закрыты крышками.

3.3.3. Положение тела во время приготовления пищи должно быть удобным и не вызывать дискомфорт.

3.3.4. Должна быть предусмотрена возможность беспрепятственной эвакуации на пути эвакуации.

3.3.5. Категорически запрещено использование открытого огня и различных электрообогревателей.

3.4. Действия, направленные на предотвращение аварийных ситуаций, включают в себя нижеперечисленные основные элементы.

3.4.1. Пользоваться при работе исправными инструментами и приспособлениями (кастрюли, сковородки, прихватки, разделочные доски, электроплиты и тому подобное).

3.4.2. Быть предельно аккуратным при пользовании острыми и режущими

предметами (ножи, вилки, терки и тому подобное).

3.4.3. Не подключать к электросети и не отключать от нее приборы мокрыми и влажными руками, не оставлять включенные в электросеть приборы без присмотра.

3.4.4. Не ставить вблизи электрооборудования сосуды с водой.

3.4.5. При перемещении емкости с горячей пищей не заполнять его более чем на три четверти, не прижимать к себе, не держать в руках нож или другой травмоопасный инструмент.

3.4.6. При передвижении по кабинету обращать внимание на неровности и скользкие места, остерегаться падения из-за подскользывания.

3.4.7. Не пользоваться открытым огнем.

3.5. Требования, предъявляемые к правильному использованию (применению) средств индивидуальной защиты работников.

Надеть халат хлопчатобумажный (фартук), застегнуть на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Нельзя закалывать спецодежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

Косынка (колпак) должна плотно сидеть на голове надежно удерживая заправленные под нее волосы.

3.6. При выявлении недостатков сообщить об этом учителю.

3.7. Данная инструкция не может предугадать все опасные производственные факторы. Всегда будьте аккуратны во время производства работ.

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций, причины их вызывающие:

- пожар, возгорание, задымление, поражение электрическим током вследствие неисправности электроприборов, шнуров питания;
- термические ожоги при приготовлении пищи;
- химические ожоги при неправильном использовании моющих средств;
- повреждение кожных покровов об острые и колющие предметы;
- падение при переносе продуктов, либо готовой пищи.

4.2. Процесс извещения о ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, и о каждом произошедшем несчастном случае.

4.2.1. Обучающийся обязан немедленно извещать учителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью работников и обучающихся, о каждом несчастном случае, происшедшем при приготовлении пищи, или об ухудшении состояния своего здоровья, о всех нарушениях, обнаруженных неисправностях.

4.2.2. Если несчастный случай произошел с самим обучающимся, ему следует прекратить работу, немедленно сообщить о случившемся учителю.

4.3. Действия обучающегося при возникновении аварий и аварийных ситуаций. Приведенные в данном разделе ситуации не являются исчерпывающими и могут варьироваться с другими возможными ситуациями.

4.3.1. При возникновении пожара, возгорания, задымления:

- прекратить работу, по возможности отключить электрооборудование;
- принять меры личной безопасности;
- немедленно известить учителя.

4.3.2. Поражение электрическим током вследствие неисправности электроприборов, шнуров питания:

- прекратить работу;
- отойти от источника опасности;
- немедленно известить учителя.

4.3.3. Термические ожоги при приготовлении пищи:

- прекратить работу;
- отойти от источника опасности;
- немедленно известить учителя.

4.3.4. Химические ожоги при неправильном использовании моющих средств:

- прекратить работу;
- отойти от источника опасности;
- немедленно известить учителя.

4.3.5. Повреждение кожных покровов об острые и колющие предметы:

- прекратить работу;
- отойти от источника опасности;
- немедленно известить учителя.

4.3.6. Падение при переносе продуктов, либо готовой пищи:

- прекратить работу;
- отойти от источника опасности;
- немедленно известить учителя.

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

4.4. Действия по оказанию первой помощи пострадавшим при травмировании, отравлении и других повреждениях здоровья.

Немедленно известить учителя о происшествии.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. Действия при приеме и передаче смены в случае непрерывного технологического процесса и работы оборудования.

Непрерывный технологический процесс и работа оборудования не используются в учреждении.

5.2. Последовательность отключения оборудования.

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

5.3. Действия при уборке отходов, полученных в ходе рабочего процесса.

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

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

5.4. Требования соблюдения личной гигиены.

Снять средства индивидуальной защиты, осмотреть на предмет целостности и чистоты, убрать в отведенное для них место.

Вымыть руки с мылом.

5.5. Процесс извещения руководителя работ о недостатках, влияющих на безопасность труда, обнаруженных во время работы.

При выявлении недостатков, влияющих на безопасность труда, обнаруженных во время работы немедленно информировать об этом учителя.

