**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**Самарской области средняя общеобразовательная школа**

**«Образовательный центр имени В.Н. Татищева» с. Челно-Вершины**

**муниципального района Челно-Вершинский Самарской области**

**СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ**

**Председатель профкома Директор школы**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.А. Сергеева \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.В. Моисеева**

**ИНСТРУКЦИЯ № 59**

**по охране труда при кулинарных работах на**

**уроках технологии**

ИОТ – 059 - 2022

**1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ**

1.1. К выполнению кулинарных работ допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по охране труда.

К выполнению кулинарных работ под руководством учителя допускаются обучающиеся с 5-го класса.

1.2. Опасные производственные факторы:

1) порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним;

2) травмирование пальцев рук при работе с мясорубкой и тер­кой;

3) ожоги горячей жидкостью или паром;

4) поражение электрическим током при пользовании электропли­тами.

1.3. При выполнении кулинарных работ используется специальная одежда: халат хлопчатобумажный или фартук, косынка (колпак).

1.4. При получении обучающимся травмы оказать первую помощь пост­радавшему, сообщить об этом администрации учреждения и родителям (законным представителям) пострадавшего, при необходимости отправить пострадавшего в лечебное учреждение.

1.5. После выполнения кулинарных работ тщательно вымыть руки с мылом.

**2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**

2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку.

2.2. Проверить исправность кухонного инвентаря и его маркиров­ку.

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

2.4. Включить вытяжную вентиляцию.

**3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ**

3.1. Перед включением кухонной электроплиты убедиться в нали­чии и исправности защитного заземления ее корпуса и 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 только 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, соблюдая правильные приемы резания: пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа. Сырые и вареные овощи, мясо, рыбу, хлеб нарезать на разных разделочных досках в соответствии с их маркировкой.

3.5. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталки­вать в мясорубку не руками, а специальным деревянным пестиком.

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

3.7. Передать 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.

**4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**

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

4.2. При разливе жидкости, жира немедленно убирать ее с пола.

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

4.4. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения, при необходимости отп­равить пострадавшего в лечебное учреждение.

**5.ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ**

5.1. Выключить электроплитку, при выключении 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. Снять спецодежду, выключить вытяжную вентиляцию и тща­тельно вымыть руки с мылом.

Специалист по охране труда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.М. Зайдуллин