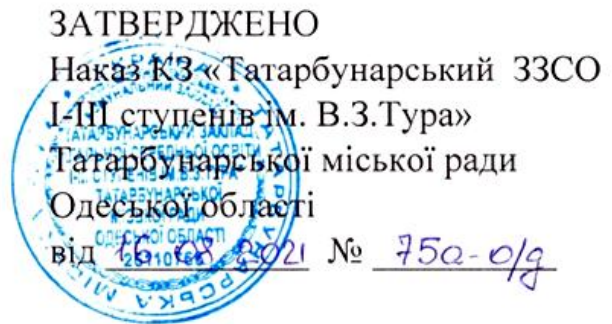




Інструкція №17 з охорони праці під час кулінарних робіт

1. Загальні вимоги безпеки

1.1. До виконання кулінарних робіт допускаються особи, які пройшли відповідну підготовку, інструктаж з охорони праці, медичний огляд, а також не мають протипоказань за станом здоров'я.

До виконання кулінарних робіт під керівництвом вчителя можуть бути допущені школярі з п'ятого класу, які ознайомились з інструкцією з охорони праці під час кулінарних робіт, мають медичний огляд і не мають протипоказань за станом здоров'я.

1.2. Учні навчального закладу повинні дотримуватися справжньої інструкції, правил поведінки, розкладу навчальних занять, встановлених режимів праці та відпочинку.

1.3. Під час виконання кулінарних робіт можливий вплив наступних небезпечних і шкідливих виробничих факторів:

- порізи рук ножем при необережному поводженні з ним;
- травмування пальців рук під час роботи з м'ясорубкою і терткою;
- опіки гарячою рідиною або паром;
- ураження електричним струмом при користуванні електроплитами та іншими електричними приладами.

1.4. При виконанні кулінарних робіт повинен застосовуватися наступний обов'язковий спеціальний одяг: халат бавовняний або фартух, а також косинка або ковпак.

1.5. У приміщенні для виконання кулінарних робіт повинна знаходитися ця інструкція з охорони праці, медична аптечка з набором необхідних медикаментів та перев'язувальних засобів.

1.6. Учні зобов'язані забезпечити дотримання правил пожежної безпеки, знати місця розташування первинних засобів пожежогасіння. У приміщенні для виконання кулінарних робіт неодмінно повинні розташовуватися вогнегасники.

1.8. У процесі роботи важливо дотримуватися правила носіння спеціального одягу, користування засобами індивідуального та колективного захисту, дотримуватися правил особистої гігієни, утримувати в чистоті своє робоче місце.

1.9. Учні навчального закладу, які допустили невиконання або порушення даної *інструкції з охорони праці під час кулінарних робіт*, мають бути притягнуті до дисциплінарної відповідальності, а з усіма іншими учнями проводиться позаплановий інструктаж з охорони праці.

2. Вимоги безпеки перед початком кулінарних робіт

2.1. Надягти спеціальний одяг, волосся прибрати під косинку або ковпак.

2.2. Перевірити справність наявного кухонного інвентарю та наявність його маркування.

2.3. Проконтролювати цілісність емальованого посуду, відсутність відколів емалі, а також відсутність тріщин та інших дефектів столового посуду.

2.4. Переконаватися в надійності заземлення корпусу електричної плити, інших електричних приладів, наявність діелектричних килимків на підлозі біля них.

2.5. Включити витяжну вентиляцію.

3. Вимоги безпеки під час кулінарних робіт

3.1. Перед включенням електричної плити або інших електричних приладів необхідно стати на діелектричний килимок. Перед включенням настільної електричної плитки в мережу важливо здійснити перевірку справності шнура живлення і вилки, а також встановити плитку на вогнетривку підставку. Не дозволяється використовувати електроплитку з відкритою спіраллю.

3.2. Для приготування страв користуватися емальованим посудом, не рекомендується застосовувати алюмінієвий посуд, суворо забороняється користуватися пластмасовим посудом.

3.3. Дотримуватися обережності під час чищення овочів, картоплю чистити жолобковим ножем, рибу - шкребком.

3.4. Хліб, гастрономічні вироби, овочі та інші продукти необхідно нарізати тільки добре наточеними ножами на дошках у відповідності з їх маркуванням.

3.5. При роботі з м'ясорубкою, м'ясо або інші продукти проштовхувати в прилад не руками, а спеціальними дерев'яними штовкачами.

3.6. Дотримуватися обережності при використанні ручних терток, надійно утримувати оброблювані продукти, не можна натирати занадто дрібні шматочки.

3.7. Передавати ножі та виделки один одному можна тільки ручками вперед.

3.8. Харчові відходи для тимчасового їх зберігання слід прибирати в урну з кришкою.

3.9. Важливо стежити, щоб при закипанні вміст посуду не виливався через край, кришки гарячого посуду необхідно брати рушником або прихваткою, відкривати від себе.

3.10. Сковорідку ставити і знімати з електричної плити, тримаючи за ручку.

3.11. Під час виконання кулінарних робіт, суворо дотримуватися вимог інструкції з охорони праці під час кулінарних робіт у кабінеті трудового навчання(кулінарії).

4. Вимоги безпеки після закінчення кулінарних робіт

4.1. Вимкнути електричну плиту та інші електричні прилади, при виключенні з електричної розетки не можна смикати за шнур.

4.2. Слід ретельно вимити робочі столи, посуд, а також використаний кухонний інвентар.

4.3. Необхідно винести сміття, відходи і очистки до спеціально відведеного для цього місця.

4.4. Вимкнути витяжну вентиляцію, зняти спеціальний одяг та ретельно вимити руки з милом.

5. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях

5.1. При виникненні під час кулінарних робіт надзвичайних ситуацій, учням слід виконувати всі вказівки вчителя, не допускаючи паніки.

5.2. При виявленні несправностей кухонного обладнання необхідно відразу припинити роботу і повідомити про цей інцидент вчителю.

5.2. При розливі рідин або жиру треба негайно прибрати їх з підлоги.

5.3. У разі, якщо розбився столовий посуд, уламки з підлоги руками збирати не можна, рекомендується користуватися віником або щіткою з совком.

5.4. При отриманні травми необхідно повідомити про це вчителя, надати першу допомогу постраждалому, а потім повідомити про це адміністрації навчального закладу, при необхідності терміново відправити потерпілого до найближчого медичного закладу.

5.5. Якщо під час роботи електрообладнання виникло іскріння, відчуття наявності електроструму при дотику до металевих частин, специфічного запаху горілої гуми або диму, необхідно терміново зупинити виконання роботи, відключити обладнання від електромережі, проінформувати про це викладача та не допускати сторонніх осіб в небезпечну зону.

5.6. При виникненні пожежі слід негайно відключити обладнання від електромережі, повідомити вчителя, до пожежної охорони за телефоном 101, приступити до ліквідації осередку загоряння первинними засобами пожежогасіння.

5.7. При ураженні електричним струмом слід негайно надати потерпілому першу невідкладну медичну допомогу, при відсутності у потерпілого дихання і пульсу необхідно зробити йому штучне дихання і непрямий масаж серця, проводити реанімаційні заходи необхідно до повного відновлення дихання і пульсу або до приїзду бригади швидкої допомоги. Після чого потерпілого слід транспортувати до найближчого медичного закладу.

*Інструкцію розробив відповідальний
за охорону праці закладу*

Т. Мінчева

З інструкцією ознайомлений (а)

«__» _____ 20__ р.

(прізвище, ім'я)

(підпис)