



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор MAOУДО  
ЦОЦ «Импульс»:  
А.М. Мясников  
«21» августа 2014 г.

## **ИНСТРУКЦИЯ № 15** **по охране труда и технике безопасности** **при кулинарных работах**

### **1. Общие требования по безопасности**

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

1.1. Опасные производственные факторы:

- 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.

1.2. При выполнении кулинарных работ используется специальная одежда: халат хлопчатобумажный или фартук, косынка.

1.3. При получении обучающимися, воспитанниками травмы, оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации образовательного учреждения и родителям пострадавшего, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

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

### **2. Требования по безопасности перед началом работ**

- 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 по 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 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.

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, находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа. Сырые и вареные овощи, мясо, 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. Передавать 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 края. Крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.

3.10. Сковороду ставить и снимать с плиты со сковородником.

#### 4. **Требования по безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. При неисправности кухонного инвентаря, затупления разделочных ножей работу прекратить и сообщить об этом педагогу.

4.2. При разливе жидкости, жира немедленно убрать их с пола.

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

4.4. При получении травмы сообщить об этом педагогу, оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение.

#### 5. **Требования по 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, тщательно вымыть руки с мылом.