

№1

Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«КРАСНОУРАЛЬСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

«СОГЛАСОВАНО»
Председатель профсоюзного комитета
И.Н. Мосина

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО
«Красноуральский
многопрофильный техникум»

«21» 05 2020 г.

«21» 05 2020 г.
Е.В. Елсукова

ИНСТРУКЦИЯ 024 № У-2020
по охране труда для обучающихся при выполнении кулинарных работ

Инструкция разработана на основании Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования
(утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 23 июля 2008 г.)
СанПиН 2.4.5.2409-08

1. Общие требования охраны труда

1.1. К выполнению кулинарных работ допускаются лица, прошедшие инструктаж по охране труда, и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья

1.2. Обучающиеся должны:

- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
- не застегивать спецодежду булавками;

1.3. При выполнении кулинарных работ используется специальная одежда: халат или куртка, головной убор (косынка или колпак), легкая, нескользящая обувь.

1.4. Опасные производственные факторы:

- порезы рук при неаккуратном обращении с ножом
- травмирование пальцев рук при работе с мясорубкой и теркой;
- ожоги горячей жидкостью или паром;
- поражение электрическим током при пользовании электроплитами.

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

1.6. Все электроприборы должны иметь заземление, рядом с ними на полу должны лежать диэлектрические коврики.

1.6. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить об этом преподавателю или мастеру п/о.

1.7. При неисправности оборудования, инструмента прекратить работу и сообщить об этом преподавателю, мастеру п/о.

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9. За несоблюдение мер безопасности учащийся может быть не допущен к проведению кулинарных работ.

2. Требования безопасности перед началом работы

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

2.2. Тщательно вымыть руки с мылом

2.3. Проверить исправность кухонного инвентаря.

2.4. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.5. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски.

- для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

- доски и ножи должны быть промаркованы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырье куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркованы и использоваться по назначению;

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

2.7. Убедиться в надежности заземления корпуса электроплиты, других электрических приборов, наличии диэлектрических ковриков на полу около них.

2.5. Включить вытяжную вентиляцию.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. При пользовании режущими инструментами соблюдать максимальную осторожность.

3.2. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу – скребком, мясо проталкивать в мясорубку деревянным пестиком.

3.3. Передавать ножи и вилки только ручкой вперед.

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.

3.5. Сырые и вареные овощи, мясо, рыбу, хлеб нарезать на разных разделочных досках в соответствии с их маркировкой.

3.6. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками.

3.7. Плотно удерживать обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т.д.), не обрабатывать слишком маленькие части.

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. При неисправности кухонного инвентаря, затуплении разделочных ножей, работу прекратить, сообщить об этом преподавателю, мастеру п/о.

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

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

3.13. При работе с горячими жидкостями (вода, жир и др.):

- следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край;

- своевременно убавлять мощность или выключать плиту;

- крышки горячей посуды брать полотенцем и снимать от себя;

3.14. **Во время занятий учащийся обязан:**

- соблюдать настоящую инструкцию и инструкции по эксплуатации оборудования и инструментов;

- находиться на своем рабочем месте;

- неукоснительно выполнять все указания преподавателя, мастера п/о;

- 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.

3.15. **Учащимся запрещается:**

- прикасаться к нагретым элементам оборудования и электрическим разъемам;

- выполнять любые действия без разрешения преподавателя;

- 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;

- вытираять рубильники и другие выключатели тока;

- выполнять какие-либо действия без разрешения преподавателя;

- выносить из кабинета и вносить в него любые предметы, приборы и оборудование без разрешения преподавателя.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При обнаружении неисправности в работе оборудования и бытовой электротехники (нагревании, появлении искрения, запаха горелой изоляции, появлении посторонних звуков и т.п.) немедленно прекратить работу и сообщить об этом преподавателю, мастеру п/о.

4.2. При возникновении чрезвычайной ситуации (появлении посторонних запахов, задымлении, возгорании) немедленно сообщить об этом преподавателю, мастеру п/о.

4.3. При возникновении пожара немедленно сообщить преподавателю, мастеру п/о и покинуть помещение;

4.4. При получении травмы сообщить об этом преподавателю, мастеру п/о.

5. Требования безопасности по окончанию работы

5.1. Выключить электроплиту и другие электрические приборы, при выключении из электророзетки не дергать за шнур.

- 5.2 Убрать инструменты и приспособления в отведённые для хранения места;
5.2.Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.
5.3.Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место.
5.4.Привести в **порядок** рабочее место, выключить **вытяжную** вентиляцию, снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

Разработал:
Специалист по охране труда

 Дунаева М.А.

Согласовано:
Заместитель директора по АПР и безопасности

 Рябова А.А.