

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ЕКАТЕРИНБУРГА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ -
ЛИЦЕЙ № 173

620144, г. Екатеринбург, ул. Народной воли, 21 тел/факс. 8(343)257-53-28
E-mail: liceum-173@yandex.ru

Согласовано
Председатель
профсоюзной организации
МАОУ лицей № 173
З.И. Мишихина
«16» февраля 2020 г.

Утверждаю
Директор МАОУ лицей № 173
С.В. Куницкая
Приказ № 17/16
От «16» февраля 2020 г.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

ИОТ - О – 072
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПРИ КУЛИНАРНЫХ РАБОТАХ

Екатеринбург, 2020

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

1.1. Настоящая инструкция предназначена для учащихся при кулинарных работах в кабинете обслуживающего труда.

1.2. К кулинарным работам допускаются ученики, прошедшие медосмотр, вводный инструктаж, а также инструктаж непосредственно на рабочем месте.

1.3. При кулинарных работах необходимо выполнять :

- требования «Инструкций по охране труда для учащихся при проведении занятий в кабинете обслуживающего труда»;
- режим учебных занятий;
- требования по обеспечению пожаробезопасности;
- правила личной гигиены;
- указания преподавателя.

1.4. При кулинарных работах наибольшую опасность представляют:

- неисправность электрооборудования;
- возможность получения механических травм от инструмента;
- возможность получения ожогов при несоблюдении правил безопасности;
- отсутствие порядка на рабочем месте.

1.5. При получении травмы или плохом самочувствии необходимо немедленно сообщить об этом преподавателю.

1.6. Выполнение требований настоящей инструкции является обязательным.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Застегнуть обшлага рукавов на пуговицы, волосы убрать под головной убор (косынку, завязанную без свисающих концов), заправить одежду так, чтобы не было развевающихся концов.

2.2. Наружным осмотром проверить исправность своего рабочего места, в т. ч. сиденья, рабочего стола.

2.3. Убедиться, что:

- кухонное оборудование чистое и полностью укомплектовано;
- электроконфорки не деформированы, их корпуса не имеют трещин, переключатели электроконфорок электроплит и жарочных шкафов находятся в нулевом положении.

2.4. Наружным осмотром проверить посуду, ручной инструмент, электроприборы на отсутствие сколов, трещин, заусенцев, деформаций поверхностей, плотность закрепления и целостность ручек, а электроприборы - также на устойчивость их положения и надежность. .

2.5. Расположить все инструменты, оборудование на рабочем месте в строгом порядке.

2.6. Перед началом выполнения работы изучить ее ход выполнения, а также получить разрешение преподавателя.

2.7. При обнаружении каких-либо неисправностей, неполадок или неясных моментов в предстоящей работе необходимо до начала ее выполнения обратиться к преподавателю.

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Все оборудование, инструмент, инвентарь использовать только по его прямому назначению.

3.2. При выполнении работ следить за исправностью оборудования, инструмента, инвентаря.

3.3. Использовать только выданные преподавателем оборудование и инструмент.

3.4. Использовать для резки хлеба, мяса, рыбы, овощей промаркированные для этих продуктов разделочные доски. Пальцы левой руки при резании должны быть согнуты и не должны находиться в одной плоскости с лезвием ножа. При работе с ручными терками соблюдать осторожность, плотно удерживая обрабатываемые продукты.

3.5. При вскрытии картонных коробок ножом держать нож лезвием от себя, при работе не допускать резких движений.

3.6. Консервные банки вскрывать только специальным консервным ключом. Запрещается вскрывать банки ножами и прочим поварским инструментом.

3.7. Не использовать посуду, ручной инструмент, имеющие сколы и трещины, деформированные поверхности, неплотно закрепленные и поврежденные ручки.

3.8. При загрузке или выгрузке продуктов из холодильных шкафов не задевать стенок испарителя ни руками, ни продуктами. Запрещается использовать острые предметы для удаления снеговой "шубы" с испарителя.

3.9. Использование механического оборудования (овощерезок, мясорубок и т. п.) запрещается, если не смонтированы или повреждены загрузочные и направляющие воронки (бункеры).

Загружать продукт после включения оборудования.

Проталкивать продукт внутрь рабочей камеры через загрузочные воронки разрешается только специальными приспособлениями (штатными пестиками и толкачами). Запрещается опускать пальцы в загрузочную воронку (бункер).

3.10. Своевременно переключать на меньшую мощность и выключать электроконфорки электроплит и жарочных шкафов. Не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки. Соблюдать осторожность при работе вблизи горячих поверхностей оборудования.

3.11. Не допускать попадания жидкости на нагретые электроконфорки. Не охлаждать конфорки водой. Регулирование температуры производить только с помощью штатных переключателей.

3.12. Для зажигания горелки сначала поднести зажженную спичку, а затем осторожно открыть газовый кран.

3.13. Следить за тем, чтобы пламя горелки было сине-фиолетового цвета. При желтом цвете пламени увеличить приток воздуха регулятором его подачи или уменьшить подачу газа, частично прикрыв соответствующий краник.

3.14. Не оставлять включенные горелки без присмотра. Следить за тем, чтобы пламя горелки не было залито.

3.15. Укладывать продукты на разогретые сковороды движением "от себя", передвигать посуду на поверхности конфорок осторожно, без рывков, открывать крышки посуды осторожно, движением "от себя".

3.16. Не заполнять посуду более чем на 3/4 объема.

3.17. Жир заливать только в холодную посуду (сковороду, противень).

3.18. Соблюдать осторожность во избежание ожогов брызгами горячего жира. Не допускать попадания воды в горячий жир. Сливать жир только после полного охлаждения.

3.19. Снимать посуду с горячей пищей с плиты без рывков, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка с посуды должна быть снята.

3.20. Производить выемку противней из духовых шкафов осторожно, используя рукавицы или полотенце.

3.21. Перед переноской посуды предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов на пути транспортирования и в том, что пол чистый и сухой.

3.22. Очищать посуду от остатков пищи деревянной лопаткой или специальной щеткой.

3.23. Частичную разборку электрических кухонных машин для их очистки, извлечение шнеков и режущих инструментов производить только после отключения машин от электросети и полной остановки двигателя и рабочих органов машины.

3.24. Запрещается оставлять включенное электрооборудование без присмотра. При любых перерывах в работе отключать электрооборудование от электросети.

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. При обнаружении каких-либо неисправностей, повреждений изоляции электрических проводов, запахов горения изоляции и дыма, отключении электропитания необходимо немедленно отключить все использующееся оборудование и сообщить об этом преподавателю.

4.2. При поломке инструмента немедленно прекратить его использование и сообщить об этом преподавателю.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ.

5.1. После окончания выполнения работы:

- отключить все использовавшееся оборудование;
- убрать отходы;
- навести порядок на рабочем месте;
- сдать преподавателю инструмент;

– умыться теплой водой с мылом.

5.2. Обо всех недостатках, обнаруженных в ходе занятий, и имеющихся замечаниях необходимо сообщить преподавателю.