

**Инструкция по охране
труда
при проведении
кулинарных работ**

ИОТ-030-2007

Учитель технологии
МОУ СОШ № 3 г. Серпухова
Баранова Н.Ю.

Общие требования безопасности

1.1 К выполнению кулинарных работ допускаются учащиеся с 5-ого класса., прошедшие мед.осмотр и инструктаж по ОТ

1.2 Опасные факторы:

- Порезы рук ножом;
- Травмирование пальцев при работе с мясорубкой, теркой;
- Ожоги горячей жидкостью или паром;
- Поражение электрическим током при пользовании эл.плитой.

- 1.3 Используется спецодежда: халат или фартук, косынка.
- 1.4 При получении травмы оказывается первая помощь, сообщается администрации, родителям.
- 1.5 После окончания работ тщательно вымыть руки с мылом.

Требования безопасности перед началом работ.

2.1 Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку.

2.2 Проверить исправность кухонного инвентаря.

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



Требования безопасности во время работы.

- 3.1 Перед включением кухонной плиты убедиться в исправности ее корпуса.
- 3.2 Для приготовления пищи пользоваться эмалированной посудой.
- 3.3 Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобовым ножом, рыбу – скребком.



3.4 Хлеб, гастрономические изделия, овощи и др. продукты нарезать хорошо наточенным ножом на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания: пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа

3.5 При работе с мясорубкой мясо и др. продукты проталкивать специальным пестиком.

3.6 Соблюдать осторожность при работе с теркой, не обрабатывать мелкие части.



- 3.7 Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.
- 3.8 Пищевые отходы для временного хранения убирать в урну с крышкой.
- 3.9 Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не переливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать **от** себя.
- 3.10 Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.



Требования безопасности в аварийных ситуациях.

- 4.1 При неисправности кухонного инвентаря работу прекратить и сообщить об этом учителю.
- 4.2 При разливе жидкости немедленно убрать ее с пола.
- 4.3 В случае если разбилась посуда, осколки убирать щеткой или веником и совком.
- 4.4 При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить администрации, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.



Требования безопасности по окончании работы.

- 5.1 Выключить эл.плиту, при выключении не дергать за шнур.
- 5.2 Вымыть рабочие столы, посуду и инвентарь.
- 5.3 Вынести мусор в отведенное место.
- 5.4 Снять спецодежду, тщательно вымыть руки с мылом.



**Успехов
вам!!!**

