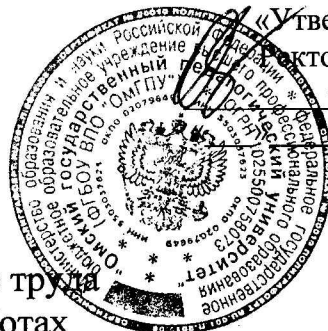


«Согласовано»
Постановлением профсоюзного комитета
Протокол № 46 от «12» 26 2013г.
Е.А. Суляниченко



«Утверждаю»
Директор ОмГПУ
О.В. Волох
2013г.



Инструкция по охране труда при кулинарных работах

ИОТ - 42- 2013

1. Общие требования безопасности

- 1.1. К выполнению кулинарных работ допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.
- 1.2. Обучающиеся должны соблюдать правила поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.
- 1.3. При выполнении кулинарных работ возможно воздействие на обучающихся следующих опасных и вредных производственных факторов:
 - 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 и другими электрическими приборами.
- 1.4. При выполнении кулинарных работ должна использоваться следующая спецодежда: халат хлопчатобумажный или фартук, косынка (колпак), сменная обувь.
- 1.5. В помещении для выполнения кулинарных работ должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.
- 1.6. Обучающиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности. Преподаватель должен знать места расположения первичных средств пожаротушения, главных и запасных выходов, путей эвакуации в случае аварии или пожара.
- 1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить преподавателю (мастеру), который должен оказать первую помощь пострадавшему, а при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение. Сообщает об этом администрации учреждения.
При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом преподавателю (мастеру) для принятия мер по устранению неисправностей.
- 1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.
- 1.9. Обучающиеся, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности и со всеми обучающимися проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

2. Требования безопасности перед началом работы

- 2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку (колпак).
- 2.2. Проверить исправность кухонного инвентаря и наличие его маркировки.
- 2.3. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды.
- 2.4. Убедиться в надежности заземления корпуса электроплиты, других электрических приборов.

3. Требования безопасности во время работы

- 3.1. Перед включением электроплиты в сеть проверить исправность шнура питания и вилки.
- 3.2. Для приготовления пищи использовать эмалированную посуду.
Не рекомендуется использовать алюминиевую посуду. Не пользоваться эмалированной посудой со сколами эмали.
- 3.3. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу - скребком.
- 3.4. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках в соответствии с их маркировкой.
- 3.5. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальными деревянными пестиками.
- 3.6. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки.
- 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 край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.
- 3.10. Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

- 4.1. При неисправности кухонного инвентаря, затуплении разделочных ножей, работу прекратить и сообщить преподавателю (мастеру) для принятия мер по устранению неисправностей.
- 4.2. При разливе жидкостей, 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 немедленно сообщить преподавателю (мастеру), который должен оказать первую помощь пострадавшему. При необходимости пострадавшего отправить в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования безопасности по окончании работы

- 5.1. Выключить электроплиту и другие электрические приборы, при выключении из электророзетки 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. Проветрить помещения, снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

Заведующая кафедрой ТиМПТ



Е.О. Захарова

Согласовано:

Декан факультета МИФиТ



В.В. Котенко

Инженер по ОТ

В.П. Сырцова