Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Основная общеобразовательная школа с. Сиреники»

689273 ЧАО, Провиденский район, с. Сиреники, ул. Мандрикова, 29, тел. (факс) 2-52-37

E-mail: sireniki\_school@mail.ru

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО:Председатель совета ТК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Тарасенко Е.ЭПротокол ТК№ от « » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. |  | УТВЕРЖДАЮ:И.о. директора МБОУ«ООШ с.Сиреники»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Я.Ю. Щуцкая« » 2016 г |

**ИНСТРУКЦИЯ № 18
по охране труда при кулинарных работах**

**Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**

**«Основная общеобразовательная школа села Сиреники»**

**1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ**

1.1 К кулинарным работам в кабинете технологии допускаются учащиеся, прошедшие инструктаж по охране труда.

1.2. При проведении кулинарных работ учащиеся должны соблюдать правила поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При проведении кулинарных работ возможно воздействие на учащихся следующих опасных и вредных факторов:

- поражение электрическим током при неисправном электрооборудовании кабинета; - появление ожогов при неосторожном обращении с горячими предметами при приготовлении пищи, порезы рук при работе с ножом.

 1.4. При проведении кулинарных работ должна использоваться следующая спецодежда:

 халат или фартук, косынка, нарукавники.

1.5. В кабинете технологии должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах

1.6. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю, который сообщает об этом администрации учреждения. При неисправности оборудования, инструмента прекратить работу и сообщить об этом учителю.
1.7. Обучающиеся должны соблюдать порядок выполнения работы, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.8. 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 тщательно заправить под косынку.

2.2. Перед включением электрической плиты проверить исправность шнура питания; при включении плиты  штепсельную вилку ввести в гнездо штепсельной розетки до отказа. Не допускать выключения вилки дерганием за шнур.

2.3. Проветрить помещение.

**3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ**

3.1. Для приготовления пищи на электроплите пользоваться только эмалированной посудой.
3.2. При пользовании режущими инструментами соблюдать максимальную осторожность. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу - скребком, мясо проталкивать в мясорубку деревянным пестиком. Передавать ножи и вилки только ручкой вперед. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания. Пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от  лезвия ножа.

3.3. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживать обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т.д.), не обрабатывать слишком  маленькие части.
3.4. При работе с горячими жидкостями (вода, жир и др.)
- следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край: убавить огонь или выключить плиту;

- крышки горячей посуды брать полотенцем и снимать от себя;

- сковородку ставить и снимать сковородником с деревянной ручкой;

**4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**

4.1. При плохом самочувствии сообщить об этом учителю.

4.2. При возникновении неисправности в работе электроплиты, выключить ее и сообщить об этом учителю.

4.3.При получении травмы сообщить об этом учителю, который должен оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в амбулаторию села и сообщить администрации школы.

**5. ТРЕБОВАНИЕ  БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ**

5.1. Выключить электроплиту.

5.2. Привести в порядок рабочее место.

5.3. Привести себя и спецодежду в порядок.

5.4. Проветрить помещение.

**С инструкцией ознакомлены:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Фамилия И. О.** | **Подпись работника** | **Дата ознакомления** | **Примечание** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |