


СОГЛАСОВАНО

Председатель СТК


 Н.А. Гринькова

« 19 » июня 2024 г.



УТВЕРЖДАЮ

Исполняющий обязанности
директора МБОУ «Средняя
общеобразовательная школа №5»

 О.А. Охотникова
Приказ № 201-о от 19.06.2024г.

ИНСТРУКЦИЯ № 22-у
по технике безопасности для обучающихся в кабинете технологии
(при кулинарных работах)

1. Общие требования безопасности

1.1. К выполнению кулинарных работ допускаются обучающиеся с 5-ого класса по 8-е классы под руководством учителя, прошедшие медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья, инструктаж по технике безопасности.

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 и косынка (колпак).

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

1.6. Обучающиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В помещении для выполнения кулинарных работ должны быть огнетушители.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю, который сообщает об этом администрации учреждения. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом учителю.

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 технике безопасности, привлекаются к ответственности, и со всеми обучающимися проводится внеплановый инструктаж по технике безопасности.

2. Требования безопасности перед началом занятий

- 2.1. Внимательно выслушать инструктаж по технике безопасности при выполнении работы.
- 2.2. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку (колпак).
- 2.3. Проверить исправность кухонного инвентаря и наличие его маркировки.
- 2.4. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды.
- 2.5. Убедиться в надежности заземления корпуса электроплиты, других электрических приборов, наличии диэлектрических ковриков на полу около них.
- 2.6. Включить вытяжную вентиляцию.

3. Требования безопасности во время занятий

- 3.1. Выполнять все действия только по указанию учителя.
- 3.2. Соблюдать порядок на рабочем месте и дисциплину.
- 3.3. Не покидать рабочее место без разрешения учителя.

При пользовании электрической плитой

1. Перед работой проверить исправность соединительного шнура.
2. Устанавливайте электронагревательный прибор на огнеупорную подставку.
3. Подключайте в сеть электроприбор только сухими руками, держась за его вилку.
4. По окончании работы выключать электроприбор. Не допускайте выключения вилки дерганием за шнур.

При пользовании режущими инструментами

1. При пользовании режущим инструментом быть максимально внимательным и дисциплинированным.
2. Использовать инструменты только по их прямому назначению, не пользоваться неисправным инструментом.
3. Во время нарезки применять безопасные приемы работы, показанные учителем.
4. Соблюдайте максимальную осторожность. Картофель чистите желобковым ножом, рыбу - скребком, мясо проталкивайте в мясорубку деревянным пестиком. Передавайте колющие, режущие инструменты рукояткой вперед.
5. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарежьте на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания. Пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа.
6. Соблюдайте осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживайте обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т. д.), не обрабатывайте слишком маленькие части.

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

1. Следите, чтобы при кипении содержимое посуды не выливалось через край. При сильном кипении сокращайте огонь или выключайте плиту.
2. Крышки горячей посуды берите прихваткой и открывайте от себя.
3. Снимая посуду с плиты, пользуйтесь прихватками.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

- 4.1. При неисправности кухонного инвентаря, затуплении разделочных ножей, работу прекратить и сообщить учителю (преподавателю, мастеру).
- 4.2. При разливе жидкостей, жира немедленно убрать ее с пола.
- 4.3. В случае если разбилась столовая посуда, осколки ее не с пола руками, а пользоваться веником или щеткой и совком.
- 4.4. При плохом самочувствии прекратить занятия и сообщить об этом учителю.
- 4.5. При возникновении пожара в кабинете, немедленно прекратить занятия, по команде учителя организованно, без паники покинуть помещение.
- 4.6. При получении травмы немедленно сообщить о случившемся учителю.

5. Требования безопасности по окончании занятий

- 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. Провести влажную уборку помещения, выключить вытяжную вентиляцию, снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

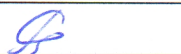
Разработал:

Заместитель директора по УВР



Охотникова О.А.

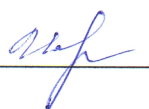
Учитель технологии



Ревнивых И.А.

Согласовано:

Специалист по охране труда



Царева А.Г.