

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОЛЬХОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
ОЛЬХОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
(МБОУ «Ольховская СШ»)



СОГЛАСОВАНО
Председатель профкома
МБОУ «Ольховская СШ»
А.А. Кадикова
Протокол заседания профкома
№ 2 от 15.08.2016г.



Директор МБОУ «Ольховская СШ»
А.А. Кадикова
Протокол № 2 от 15.08.2016г.

№ 89 Инструкция по охране труда при проведении занятий по труду (кулинарные работы)

1. Общие требования охраны труда

- 1.1. В качестве учителя по труду при выполнении кулинарных работ допускаются лица, имеющие профессиональную подготовку, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний к работе по состоянию здоровья.
- 1.2. Учитель по обучению кулинарии должен знать и соблюдать правила личной гигиены, внутреннего трудового распорядка, утвержденный график дежурств, установленные режимы труда и отдыха. Недопустимо появление на территории организации в нетрезвом виде или распитие спиртных напитков в рабочее время.
- 1.3. Учитель по кулинарии обязан знать и соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и уметь правильно пользоваться ими. Он обязан принимать участие в практических тренировках по эвакуации людей из помещений, которые должны проводиться в образовательном учреждении не реже 1 раза в полугодие.
- 1.4. Учитель по кулинарии должен быть ознакомлен с инструкцией по первой доврачебной помощи, действующей в организации, и знать, где в организации находится аптечка с медикаментами и перевязочным материалом.
- 1.5. При использовании электрооборудования на занятиях по кулинарии учитель должен пройти обучение по электробезопасности с последующей проверкой знаний и присвоением квалификационной группы не ниже III.
- 1.6. К выполнению кулинарных работ под руководством учителя допускаются обучающиеся с 12 лет, которые прошли медосмотр и не имеют противопоказаний по состоянию здоровья. С учащимися обязательно перед допуском к занятиям учитель проводит инструктаж по охране труда, в последующем инструктажи проводятся периодически перед началом занятий по новому разделу программы (но не реже 1 раза в 6 месяцев).
- 1.7. Обучающиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В помещении для выполнения кулинарных работ должен быть огнетушитель (порошковый или углекислотный).
- 1.8. Обучающиеся должны соблюдать правила поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.
- 1.9. При занятиях по кулинарии возможно воздействие на учителя и обучающихся опасных и вредных факторов (повышенная физическая нагрузка; повышенное напряжение в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека; опасность взрыва парового или газового оборудования; опасность отравления продуктами горения газового оборудования; повышенная температура воздуха рабочей зоны; повышенная влажность воздуха рабочей зоны; колющие, режущие и шероховатые элементы ручного кухонного инструмента; ожоги горячей жидкостью или паром).
- 1.10. При выполнении кулинарных работ обучающиеся и учитель должны использовать спецодежду (санитарную одежду): халат хлопчатобумажный или фартук и косынку (колпак).
- 1.11. В процессе работы необходимо соблюдать правила ношения спецодежды, пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты, содержать в чистоте рабочее место.

1.12. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю, который извещает об этом администрацию организации после обеспечения оказания пострадавшему необходимой помощи.

1.13. С обучающимися, допустившими невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, перед очередным занятием проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

1.14. Учитель по кулинарии несет полную ответственность за безопасность обучающихся во время занятий. Учитель, не выполняющий или нарушающий инструкции по охране труда, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и при необходимости подвергается внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом занятий

2.1. Учитель должен:

- надеть санитарную одежду и обувь, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава. Запрещается закалывать санитарную одежду иголками и булавками, хранить в карманах стеклянные и острые предметы;

- внешним осмотром убедиться в безопасном состоянии электрооборудования: целостности изоляции электрической сети, электрических розеток и вилок, наличии диэлектрических резиновых ковриков на полу около электроплит;

- при осмотре оборудования проверить наличие и исправность ограждений, заземляющих устройств, пусковой электроаппаратуры и предохранительных приспособлений;

- проверить посуду, инвентарь, приспособления, которыми будут пользоваться учащиеся. Не должно быть сколов, трещин и других травмоопасных элементов;

2.2. Обучающиеся должны входить в помещение для занятий только с разрешения учителя.

2.3. Обучающиеся не должны входить в помещение для занятий по кулинарии в верхней одежде. В помещении недалеко от входа должно быть определено место для сумок, пакетов и личных вещей обучающихся.

2.4. Часть площади помещения (кабинета по труду) должна быть выделена для того, чтобы обучающиеся могли надеть санитарную одежду и обувь.

2.5. При обнаружении любых неисправностей в оборудовании обучающиеся должны немедленно сообщить о них учителю, представителю администрации и до их устранения к работе не приступать. Запрещается самостоятельно производить ремонт оборудования.

3. Требования охраны труда во время занятий

3.1. Обучающиеся должны выполнять только тот объем работы, который разрешил учитель.

3.2. Запрещается применение оборудования для выполнения операций, не предусмотренных инструкцией по эксплуатации оборудования.

3.3. Во время занятий по кулинарии учитель не должен покидать кабинет по труду и оставлять учащихся одних. В случае экстренной необходимости ухода из кабинета в нем должно быть лицо из учебного персонала организации, замещающее на время учителя.

3.4. При тепловой обработке продуктов и удалении запаха гари должна быть включена вентиляция.

3.5. При кулинарных работах обучающиеся должны быть внимательными и осторожными.

3.6. Во время занятий по кулинарии обучающиеся и учитель должны:

- перед включением электроплиты и других электрических приборов встать на диэлектрический коврик;

- перед включением настольной электроплитки в сеть проверить исправность шнура питания и вилки, установить плитку на огнеупорную подставку. Не пользоваться электроплиткой с открытой спиралью;

- при переносе тяжестей (исходных продуктов) и перемещении кастрюль на плиту (с плиты) соблюдать нормы предельно допустимых нагрузок;

- кастрюли и другие емкости заполнять жидкостью не более 3/4 их объема, чтобы при закипании жидкость не выплескивалась и не заливала электроплиту;

- при работе с ножом держать лезвие от себя и не допускать резких движений.

Поварские ножи, скребки для очистки рыбы должны иметь гладкие без заусенцев, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки. Режущие части ножей должны регулярно и своевременно затачиваться;

- править нож о мусат в стороне от лиц, занятых на других операциях. Ножи и мусаты должны иметь на рукоятках предохранительные выступы;
- передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед;
- для предотвращения ожогов рук при перемешивании горячей жидкости в посуде использовать ложки, половники с длинными ручками;
- при снятии посуды с горячей жидкостью с электроплиты соблюдать осторожность: брать ее за ручки, используя полотенце или прихватки. Баки емкостью более 10 л снимать с электроплиты и ставить на нее вдвоем;
- соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки;
- следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выпивалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя;
- сковородку ставить и снимать с плиты сковородником;
- при разливе жидкостей, жира немедленно убирать их с пола;
- в случае, если разбилась столовая посуда, осколки ее убирать с пола при помощи веника или щетки и совка.

3.7. При любых сбоях в нормальной работе оборудования (самопроизвольное отключение, гудение и т. п.) обучающиеся должны прекратить работу, поставить об этом в известность учителя. До устранения неисправностей использовать оборудование, инструменты, приспособления запрещается.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При любых признаках нарушения нормального процесса кулинарных работ (запах газа, жженой изоляции, гари, дыма) учитель должен оценить изменившуюся обстановку.

4.2. Первоочередные действия учителя должны быть направлены на обеспечение полной безопасности учащихся и оказание первой доврачебной помощи учащимся, которые в ней нуждаются.

4.3. При возникновении неисправности в работе кухонной электроплиты, а также нарушении защитного заземления ее корпуса следует прекратить работу и отключить электропитание плиты. Работу можно возобновить после устранения неисправности.

4.4. При коротком замыкании и загорании электрооборудования кухонной электроплиты необходимо выключить ее и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя.

4.5. Учитель должен поставить в известность об аварийной ситуации руководителя организации или представителя администрации.

4.6. Дальнейшие действия учителя должны соответствовать указаниям должностных лиц. При этом не следует забывать о мерах личной безопасности.

4.7. При возникновении пожара учитель должен следовать требованиям инструкции по пожарной безопасности, действующей в образовательном учреждении.

4.8. По окончании событий, связанных с аварийной ситуацией, учитель должен проверить по списку обучающихся, которые были на занятиях по кулинарии.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Обучающиеся должны:

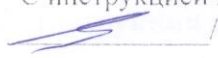
- привести в порядок свои рабочие места;
- вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место;
- тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь;
- провести влажную уборку рабочих поверхностей, снять санитарную одежду и принадлежности, убрать их в пакеты;
- тщательно вымыть руки с мылом.

5.2. После ухода обучающихся учитель должен:

- внимательно осмотреть кабинет для занятий по кулинарии;
- выключить электроплиту и другие электрические приборы, при выключении из электророзетки не дергать за шнур;
- вымыть кухонное электрооборудование после его полного остывания;
- выключить вытяжную вентиляцию, снять санитарную одежду и убрать ее в шкафчик;
- тщательно вымыть лицо и руки с мылом.

5.3. Учитель должен сообщить руководителю организации о любых нарушениях в эксплуатации кухонного оборудования и инструментов, средств защиты, если это было замечено им в течение рабочего дня.

С инструкцией по охране труда ознакомлен:

 / *Миссукова О. В.* 15.06.16