



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
«КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Председатель первичной
профсоюзной организации
_____ О.Ю. Письменная

«__» _____ 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор ГБПОУ РК
«Керченский политехнический
колледж» _____

_____ Д.В. Колесник

Введено в действие
приказом директора
от 10 января 2023 г. №27

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА № 017 – 23**

**Инструкция по охране труда для обучающихся при работе
в кухне – лаборатории**

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда при работе в кухне - лаборатории используется преподавателем и обучающимися в процессе занятий по приготовлению пищи по предмету технологии продукции общественного питания.

1.2. В кухне - лаборатории используется электрическая плита, холодильник, водопроводный кран, посуда. Оборудование должно быть исправным и иметь заземление.

1.3. В кухне - лаборатории должны иметься на видном месте инструкции по охране труда при работе в кухне - лаборатории, а также инструкции по технике безопасности при работах с оборудованием.

1.4. При проведении занятий в кухне - лаборатории обучающиеся должны придерживаться установленных правил поведения и расписания учебных занятий, а также соблюдать установленные режимы труда и отдыха, настоящую инструкцию по охране труда при работе в кухне - лаборатории.

1.5. При работе в кухне - лаборатории должна использоваться следующая спецодежда и индивидуальные средства защиты: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, диэлектрические коврики,

прихватки.

1.6. Перед переходом на новый вид работ, использованием новых видов оборудования, механизмов, бытовых электроприборов и инструментов sneltyns знакомятся с соответствующим инструктажем.

1.7. Опасными факторами при работе в кухне - лаборатории являются:

- опасное напряжение в электрической сети;
- движущиеся части машин, механизмов и бытовых электроприборов;
- шум и вибрация;
- повышенная температура поверхностей оборудования;
- горячие жидкости и пар;
- система вентиляции;
- режущие и колющие инструменты.

1.8. Обучающимся запрещается без разрешения преподавателя подходить к имеющемуся в кухне - лаборатории оборудованию и пользоваться им, трогать электрические разъемы.

1.9. Рабочие места и рабочие зоны должны иметь достаточное освещение. Свет не должен слепить глаза.

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

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

1.12. При получении обучающимся травмы в кухне - лаборатории, необходимо оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации колледжа и родителям пострадавшего, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение.

1.13. Обучающиеся, которые допустили невыполнение или нарушение инструкции по охране труда при работе в кухне- лаборатории, привлекаются к ответственности, и со всеми обучающимися проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Обучающиеся должны входить в помещение для занятий только с разрешения преподавателя.

2.2. Обучающиеся надевают спецодежду: фартук и косынку, заправляют волосы под головной убор.

2.3. Готовят согласно теме, посуду и приборы (режущий инструмент, ножи, доски).

2.4. Портящиеся продукты складывают в холодильник.

2.5. Электрическую плиту включает и выключает только преподаватель.

2.6. Перед началом работ с каждым видом оборудования обучающиеся знакомятся с правилами эксплуатации оборудования, бытовых

электроприборов и инструментов, безопасными правилами работы, правилами подготовки рабочего места и инструментов.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Соблюдать максимальную осторожность при работе с режущими приборами (ножами, скребками, тёрками), ножи и вилки передавать только ручкой вперёд.

3.2. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживать обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т. д.), не обрабатывать слишком маленькие части

3.3. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания. Пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на безопасном расстоянии от лезвия ножа. Сырые и вареные овощи, мясо, рыбу, хлеб нарезать на разных разделочных досках в соответствии с их маркировкой.

3.4. При подаче продуктов на режущие части бытовых электроприборов использовать специальные толкатели (приспособления).

3.5. Крышки горячей посуды берите ухватками, открывайте и выливайте содержимое только от себя .

3.6. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через края.

3.7. Сковородку ставить и снимать при помощи сковородника с деревянной ручкой.

3.8. При приготовлении пищи на электроплите пользоваться только эмалированной посудой.

3.9. Во время приготовления пищи необходимо поддерживать порядок и чистоту на своем рабочем месте.

3.10. Для приготовления пищи пользоваться только эмалированной посудой, не рекомендуется пользоваться алюминиевой посудой и запрещается пользоваться пластмассовой посудой.

3.11. Необходимо контролировать расположением рабочего инструмента и исключать возможность его скатывания или падения.

3.12. Во время работы необходимо соблюдать настоящую инструкцию по охране труда при работе в кухне - лаборатории, инструкцию по охране труда при приготовлении пищи в кухне - лаборатории, правила эксплуатации оборудования, механизмов, бытовых электроприборов, инструментов, не подвергать их механическим ударам и падений, не допускать падений посуды.

3.13. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу — скребком.

3.14. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальным деревянным пестиком.

3.15. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.

3.16. Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой.

3.17. Во время занятий обучающийся обязан:

- соблюдать настоящую инструкцию и инструкции по эксплуатации оборудования и инструментов;
- находиться на своем рабочем месте;
- неукоснительно выполнять все указания преподавателя;
- соблюдать правила эксплуатации оборудования и инструментов;
- соблюдать осторожность при обращении с оборудованием и инструментами;
- не допускать попадание влаги на поверхность электрического оборудования;
- постоянно поддерживать порядок и чистоту на своем рабочем месте.

3.18. Во время занятий обучающимся запрещается:

- прикасаться к нагретым элементам оборудования и электрическим разъемам;
- выполнять любые действия без разрешения преподавателя;
- работать на оборудовании, механизмах и использовать бытовые электроприборы в случае их неисправности, искрения, нарушения изоляции и заземления;
- закрывать оборудование, механизмы и бытовые электроприборы бумагами и посторонними предметами;
- допускать скапливание посторонних предметов на рабочем месте;
- производить самостоятельно вскрытие и ремонт оборудования и механизмов;
- оставлять без присмотра включенное оборудование, приспособления и бытовые приборы;
- вытирать рубильники и другие выключатели тока;
- выполнять какие-либо действия без разрешения преподавателя;
- выносить из кухни - лаборатории и вносить в нее любые предметы, приборы и оборудование без разрешения преподавателя;
- нарушать требования преподавателя и дисциплину;
- самостоятельно включать электрические приборы;
- делать резкие движения во избежание травмирования.

4, Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При поломке электрической плиты, при обнаружении дыма или запаха гари, немедленно сообщить преподавателю.

4.2. При неисправности кухонного инвентаря, затуплении разделочных ножей, работу прекратить и сообщить об этом преподавателю.

4.3. При разливе жидкости, жира немедленно убирать ее с пола.

4.4. В случае, если разбилась столовая посуда, осколки ее не убирать с пола руками, а пользоваться веником или щеткой и совком.

4.5. При ожоге, поражении студента электрическим током или порче продуктов, немедленно сообщить преподавателю.

4.6. В случае возгорания оборудования отключить питание, сообщить преподавателю и в пожарную охрану.

4.7. При возникновении чрезвычайной ситуации (появлении посторонних запахов, задымлении, возгорании) немедленно сообщить об этом преподавателю и действовать в соответствии с его указаниями.

4.8. При получении травмы сообщить об этом преподавателю.

5. Требования охраны труда по окончанию работы

5.1. Проверить наличие и чистоту посуды, приборов (ложек, вилок, ножей), сложить их в специально отведённое место.

5.2. Привести в порядок рабочее место и себя, соблюдая санитарно-гигиенические нормы.

5.3. По окончании работ в кухне - лаборатории студенты должны:

- 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.

Специалист по охране труда

А.А. Толмачева