

СОГЛАСОВАНО:
Председатель ПК
Л.Ю. Основина
17 ноября 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «СОШ №31»НМР РТ
Р.Г. Галиахметов

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №31»
Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан
г. Нижнекамск**

ИНСТРУКЦИЯ № 103-2020

В КАБИНЕТЕ КУЛИНАРИИ

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Действие настоящей инструкции распространяется на всех работников образовательного учреждения, которые проводят занятия с учащимися в кабинете кулинарии (учителей, педагогов дополнительного образования и т.д.).

К самостоятельной работе в кабинете кулинарии допускаются лица:

- не моложе 18 лет, прошедшие обязательный периодический медицинский осмотр и не имеющие медицинских противопоказаний для работы в кабинете кулинарии;
- имеющие, как правило, специальное образование или соответствующий опыт работы;
- прошедшие вводный инструктаж по электробезопасности с присвоением III группы допуска;
- ознакомленные с инструкциями по эксплуатации оборудования, механизмов, бытовых электроприборов, которыми оснащен кабинет кулинарии.

Работник кабинета кулинарии обязан соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка и режим работы школы. График работы в кабинете кулинарии определяется расписанием занятий, утвержденным директором школы.

Опасными факторами при работе в кабинете кулинарии являются:

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

При работе в кабинете кулинарии должна использоваться следующая спецодежда и индивидуальные средства защиты: халат хлопчатобумажный, косынка или колпак, диэлектрические коврики, прихватки.

Обо всех неисправностях электропроводки, оборудования, механизмов и бытовых электроприборов, сантехнического оборудования, мебели, ТСО и целостности оконных стекол работник кабинета кулинарии обязан немедленно проинформировать ответственного по охране труда и заместителя директора по АХР, а в случае их отсутствия - дежурного администратора и директора, сделать запись в тетради заявок.

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

Для обеспечения пожаробезопасности в легкодоступном месте должен находиться исправный огнетушитель.

Для оказания доврачебной помощи в легкодоступном месте должна находиться аптечка.

В кабинете кулинарии на видном месте должны быть вывешены инструкции по технике безопасности для учащихся.

Запрещается хранить любое оборудование на шкафах.

В начале каждого учебного года необходимо провести с учащимися инструктаж (отдельный урок по плану) по технике безопасности с записью в соответствующем журнале.

Перед переходом на новый вид работ, использованием новых видов оборудования, механизмов, бытовых электроприборов и инструментов необходимо провести с учащимися инструктаж по технике безопасности с записью в соответствующем журнале.

В случае травмирования учащихся работник кабинета кулинарии обязан немедленно проинформировать о случившемся дежурного администратора и школьную медицинскую сестру. При необходимости - оказать доврачебную помощь.

В случае нарушения кем-либо из учащихся техники безопасности со всеми учащимися необходимо провести внеплановый инструктаж по технике безопасности с его регистрацией в соответствующем журнале.

Все окна кабинета либо должны быть не зарешечены, либо иметь распашные решетки, ключи от которых хранятся в легкодоступном месте.

За виновное нарушение данной инструкции, работник кабинета кулинарии несет персональную ответственность в соответствии с действующим законодательством.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

Надеть спецодежду, заправить волосы под головной убор.

Осмотреть рабочие места, убрать лишние и мешающие предметы, обратив внимание на достаточность освещения, наличие защиты врачающихся частей оборудования и механизмов.

Проверить наличие и исправность заземления электрических машин и электробытовых приборов.

Проверить исправность работы электроплит и бытовых электроприборов.

Убедиться в исправности действия вентиляции.

Проверить (визуально) исправность сантехнического оборудования, мебели; целостность оконных стекол и посуды.

Проверить исправность колющих и режущих инструментов.

В случае обнаружения неисправности оборудования, приспособлений и инструментов работник кабинета кулинарии обязан немедленно поставить в известность ответственного по охране труда, заместителя директора по АХР, а при его отсутствии - дежурного администратора и директора, сделать соответствующую запись в тетради заявок.

Не включать оборудование, приспособления и бытовые электроприборы в электрическую сеть мокрыми и влажными руками.

Замена сгоревших плавких вставок предохранителей при наличии рубильников должна производиться при снятом напряжении.

Проконтролировать наличие у учащихся спецодежды (халатов, беретов или косынок).

Перед началом работ с каждым видом оборудования ознакомить учащихся с правилами эксплуатации оборудования, бытовых электроприборов и инструментов, безопасными правилами работы, правилами подготовки рабочего места, инструментов.

Перед каждым занятием необходимо провести инструктаж учащихся по технике безопасности с соответствующей записью в журнал.

Запретить учащимся приступать к работе в случае обнаружения несоответствия их рабочих мест установленным в данном разделе требованиям, а также при невозможности выполнить указанные в данном разделе подготовительные к работе действия.

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

Во время работы необходимо соблюдать настоящую инструкцию, правила эксплуатации оборудования, механизмов, бытовых электроприборов, инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений.

Наличие напряжения в сети проверять только указателем напряжения.

Следить за исправной работой оборудования, механизмов и бытовых электроприборов, целостностью изоляции и заземления.

При приготовлении пищи на электроплите пользоваться только эмалированной посудой.

При пользовании режущими инструментами соблюдать максимальную осторожность. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу - скребком. 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 безопасном расстоянии от лезвия ножа.

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

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

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

- следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край;
- своевременно убавлять огонь или выключать плиту;
- крышки горячей посуды брать полотенцем и снимать их в направлении от себя;
- сковородку ставить и снимать при помощи сковородника с деревянной ручкой.

Работник кабинета кулинарии обязан обеспечить:

- поддержание порядка и чистоты на своем рабочем месте и рабочих местах учащихся;
- контроль за расположением рабочего инструмента на рабочих местах учащихся таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания или падения;
- проведение инструктажа учащихся по технике безопасности с записью в соответствующем журнале перед началом практических работ с использованием учащимися оборудования, механизмов и бытовых электроприборов;
- соблюдение учащимися требований соответствующих инструкций по технике безопасности при занятиях кабинете кулинарии, при работе с использованием оборудования, механизмов, бытовых электроприборов, колющих и режущих инструментов;
- соблюдение требований (СанПиН 2.4.2.1178-02) на рабочих местах учащихся;
- соблюдение установленных режимом рабочего времени регламентированных перерывов в работе, выполнение рекомендованных физических упражнений с учетом возрастных особенностей учащихся (СанПиН 2.4.2.1178-02).

Во время работы запрещается:

- переключать электрические разъемы при включенном питании;
- касаться проводов и других токоведущих частей, находящихся под напряжением;
- работать на оборудовании, механизмах и использовать бытовые электроприборы в случае их неисправности, искрения, нарушения изоляции и заземления;
- подавать продукты к режущим инструментам бытовых электроприборов руками;
- закрывать оборудование, механизмы и бытовые электроприборы бумагами и посторонними предметами;
- допускать скапливание посторонних предметов на рабочих местах;
- производить самостоятельно вскрытие и ремонт оборудования и механизмов;
- оставлять без присмотра включенное оборудование, приспособления и бытовые приборы (за исключением холодильника);

- производить уборку над и под работающим оборудованием, бытовыми электроприборами или в непосредственной близости от их движущихся частей;
- вытираять рубильники и другие выключатели тока;
- оставлять учащихся без присмотра.

Использование ионизаторов допускается только во время перерывов в работе и при отсутствии людей в помещении.

При открывании окон необходимо проследить за отсутствием сквозняков, могущих повлечь разбитие стекол.

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В случае возникновения аварийных ситуаций (замыкание электропроводки, прорыв водопроводных труб, задымление и т.п.), могущих повлечь за собой травмирование и (или) отравление учащихся, работник кабинета кулинарии обязан, при возможности, отключить неисправное оборудование, немедленно вывести из кабинета учащихся, руководствуясь схемой эвакуации и соблюдая при этом порядок; сообщить об этом ответственному по охране труда и заместителю директора по АХР, а в случае их отсутствия - дежурному администратору и директору.

При обнаружении обрыва проводов питания или нарушения целостности их изоляции, неисправности заземления и других повреждений электрооборудования и бытовых электроприборов, появления запаха гари, посторонних звуков в работе оборудования и механизмов и тестовых сигналов, индицирующих об их неисправности, немедленно прекратить работу, обеспечить прекращение работы учащимися и отключить питание.

При поражении учащихся электрическим током принять меры по их освобождению от действия тока путем отключения электропитания, обратиться к медицинской сестре и, при необходимости, оказать потерпевшим доврачебную помощь.

В случае наличия пострадавших среди учащихся работник кабинета кулинарии обязан обратиться к школьной медицинской сестре, а при необходимости оказать доврачебную помощь.

В случае возгорания оборудования отключить питание, сообщить в пожарную охрану и непосредственному руководителю, после чего приступить к тушению пожара имеющимися средствами.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

После окончания работы работник кабинета кулинарии обязан:

- отключить электропитание в последовательности, установленной инструкциями по эксплуатации на оборудование, приспособления и бытовые электроприборы с учетом характера выполняемых работ;
- при приведении в порядок рабочих мест учащихся работник кабинета кулинарии обязан обеспечить отключение всех токонесущих устройств и проконтролировать этот процесс;
- проконтролировать уборку учащимися в отведенное место колющих и режущих инструментов;
- обеспечить организованный выход учащихся из кабинета.

Отключить освещение, перекрыть краны, закрыть окна.

При обнаружении неисправности мебели, ТСО, оборудования, механизмов, бытовых электроприборов, нарушения целостности окон проинформировать об этом заместителя директора по АХР, а при его отсутствии - дежурного администратора и сделать запись в тетради заявок.

6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Проверка и пересмотр настоящей инструкции осуществляются не реже одного раза в 5 лет.

Инструкция должна быть досрочно пересмотрена в следующих случаях:

- при пересмотре межотраслевых и отраслевых правил и типовых инструкций по охране труда;
- при изменении условий труда в конкретном кабинете;
- при внедрении новой техники и (или) технологий;
- по результатам анализа материалов расследования аварий, несчастных случаев и профессиональных заболеваний;
- по требованию представителей органов по труду субъектов Российской Федерации или органов федеральной инспекции труда.

Если в течение 5 лет со дня утверждения (введения в действие) настоящей инструкции условия труда не изменяются, то ее действие продлевается на следующие 5 лет.

Ответственность за своевременное внесение изменений и дополнений, а также пересмотр настоящей инструкции возлагается на ответственного по охране труда.

СОГЛАСОВАНО

Ответственный за ОТ:

 / Зарипов А.А. /
(подпись) (расшифровка подписи)

С инструкцией ознакомлены:

_____ / _____ / _____	(должность)	(подпись)	(расшифровка подписи)
_____ / _____ / _____	(должность)	(подпись)	(расшифровка подписи)
_____ / _____ / _____	(должность)	(подпись)	(расшифровка подписи)
_____ / _____ / _____	(должность)	(подпись)	(расшифровка подписи)