СОГЛАСОВАНО
Председатель профсоюзного комитета
МКОУ АМО «Ачитская СОШ»

_____Г.Г. Даниелян
«18» января 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МКОУ АМО «Ачитская СОШ»

_____М.В. Полежаева
«19» января 2026 г.
Приказ № 23/1 от 19.01.2026 г.

Инструкция
по охране труда при приготовлении пищи в кабинете труда (технологии)
МКОУ АМО «Ачитская СОШ»

1. Общие требования инструкции по охране труда при приготовлении пищи

1.1. Данная **инструкция по охране труда при приготовлении пищи в кабинете труда (технологии)** предназначена для учащихся и учителя при подготовке и в процессе самого приготовления блюд.

1.2. В кабинете труда (технологии), на кухне необходимо быть очень осторожным, соблюдать требования данной инструкции и указания учителя технологии!

1.3. К работе на кухне допускаются учащиеся, которые прошли медицинский осмотр, инструктаж по охране труда о безопасных методах работы. Эти знания периодически проверяют, закрепляют.

1.4. Проведение инструктажа и проверка знаний по вопросам охраны труда производится в пределах учебной программы и оформляется соответственно в журналах инструктажа.

1.5. 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 ножом при неаккуратном обращении с ним;
- травмирование пальцев рук при неосторожной работе с мясорубкой и теркой;
- ожоги горячей жидкостью или паром.

1.6. Выполнение требований данной инструкции по охране труда является обязательной для всех лиц, которые работают на кухне, в кабинете труда (технологии), кабинете кулинарии.

1.7. При обнаружении неисправностей в электрооборудовании, сообщить учителю.

1.8. Не исправлять самим неисправности в электроприборах.

1.9. Не работать на неисправном электроприборе, электрооборудовании для приготовления пищи.

1.10. В процессе работы соблюдать правила санитарной гигиены:

- соблюдать чистоту одежды, обуви;
- содержать в чистоте технологическое оборудование;
- употреблять пищу в специально отведённом для этого месте;
- перед употреблением пищи вымыть руки с мылом.

1.11. При проведении кулинарных работ должна использоваться следующая спецодежда: халат или фартук, косынка, нарукавники.
1.12.В кабинете кулинарии должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.
1.13. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю, который сообщает об этом администрации общеобразовательного учреждения. При неисправности оборудования, инструмента прекратить работу и сообщить об этом учителю.
1.14. 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.
1.15. Обучающиеся должны соблюдать порядок выполнения работы, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место, соблюдать правила поведения учащихся.
1.16. 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.

2. Требования безопасности для учащихся перед приготовлением пищи

2.1. Наденьте спецодежду, застегните на все пуговицы, волосы спрячьте под головной убор (косынку).
2.2. Освободить рабочее место от посторонних предметов.
2.3. Проверить исправность электроприборов.
2.4. Вымыть руки с мылом.
2.5. Инструменты располагайте на столе так, чтобы предотвратить их падение.
2.6. Не загромождайте проходы между столами посторонними предметами.

3. Требования безопасности во время приготовления пищи в кабинете труда (технологии)

3.1. Внимательно и чётко выполняйте указания учителя.
3.2. При ручной обработке с ножом применяйте следующие правила:
- при работе с ножом держать ножи лезвием от себя;
- при нарезке пальцы держать на расстоянии от лезвия ножа;
- передавать нож друг другу только ручкой от себя;
- консервные банки открывать специальным ключом;
- соблюдать осторожность при работе с ручными тёрками;
- нарезку пищевых продуктов производить на разделочной доске.

3.3. Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой.
3.4. Сырые и вареные овощи, хлеб, рыбу, мясо нарезать острым ножом на разделочных досках соответствующей маркировки.
3.5. Овощи перед очисткой необходимо тщательно помыть; те, которые употребляют в пищу в сыром виде, дополнительно ополоснуть кипячёной водой.

4. Требования безопасности при работе с электроприборами в кабинете кулинарии

4.1. Перед включением проверить исправность шнура.
4.2. Включать и выключать электроприборы необходимо держась за вилку сухими руками.
4.3. Работу с электроплитой выполняет учитель труда (технологии) (обслуживающего труда), строго руководствуясь инструкцией по охране труда при работе с электроплитой в кабинете труда (технологии) (кулинарии) общеобразовательной школы.

5. Требования безопасности при работе с горячей жидкостью и горячей посудой

5.1. Кастрюли заполнять жидкостью не более 3/4 их объема, чтобы при закипании жидкость не выплескивалась и не заливала электроплиту.
5.2. При закипании жидкости уменьшить огонь.
5.3. Крышку открывать, приподнимая от себя.
5.4. Засыпать продукты в кипящую жидкость осторожно.

5.5. При жарке осторожно класть продукты на разогретый жир и следить, чтобы не попали капли воды.
5.6. Пользоваться специальными лопатками.
5.7. Горячую посуду брать прихватками.
5.8. Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником с деревянной ручкой.
5.9. Для предотвращения ожогов рук при перемешивании горячей жидкости в посуде использовать ложки, половники с длинными ручками.

6. Техника безопасности после окончания приготовления пищи

6.1. Выключить электроприборы.
6.2. Вымыть и убрать рабочие инструменты в отведённое для них место.
6.3. Убрать рабочее место.
6.4. Вымыть руки с мылом.
6.5. Снять спецодежду и положить ее в отведенное для этого место.
6.6. Сдать рабочее место учителю труда (технологии).
6.7. Не выходить из кабинета кулинарии (кухни) без разрешения учителя технологии (обслуживающего труда).

7. Техника безопасности при аварийных ситуациях

7.1. При выявлении неисправного оборудования, инструментов, а так же пожара, нарушений норм безопасности, аварии или травмы срочно сообщите об этом учителю. Не ликвидируйте неисправность электросети и электрооборудования самостоятельно.
7.2. Обязанности учителя при возникновении аварийных ситуаций:

- при возникновении пожара немедленно эвакуировать учащихся из здания, сообщить о пожаре администрации учреждения и в ближайшую пожарную часть и приступить к тушению очага возгорания с помощью первичных средств пожаротушения;
  при прорыве системы отопления удалить учащихся из кабинета, перекрыть задвижкив тепловом узле кабинета и вызвать слесаря-сантехника;
- при получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом врачу и администрации школы, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение в сопровождении взрослого.

7.3. Учащийся должен:

- при плохом самочувствии сообщить об этом учителю;

при возникновении нестандартной ситуации сохранять спокойствие и неукоснительно выполнять указания учителя.

Специалист по ОТ: _____ / *О.А. Русинова* /