МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РОДНИКОВСКАЯ ШКОЛА-ГИМНАЗИЯ»
Симферопольского района Республики Крым
ОКПО 00833941; ОГРН 1159102031703;ИНН/КПП 9109010469/910901001; ОКУД 0301001
ул.40 лет Победы,9, с. Родниково, Симферопольский район, РК, 297540
тел/факс 3(652)344-223, e-mail: school_simferopolsiy-rayon28@crimeaedu.ru
(МБОУ Родниковская школа – гимназия)

СОГЛАСОВАНО
Председатель ППО
_____ Н.В.Чурсина
«31» 08 2026 г.
Протокол № 1 от «01» 08 2026г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ
«Родниковская школа-гимназия»
_____ Ю.Ю.Тафийчук
Приказ № 174 от «01» 09 2026г.

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда, при кулинарных работах
ИОТ-039-2026

1. Общие требования охраны труда

1.1. К выполнению кулинарных работ допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. К выполнению кулинарных работ под руководством учителя (преподавателя, мастера) допускаются учащиеся с 5-го класса, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.3. Обучающиеся должны соблюдать правила поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.4 При выполнению кулинарных работ возможно воздействие на работающих 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.

1.5.Источниками опасности в учебных кабинетах являются:

-Опасность падения плафонов при несоблюдении правил поведения в кабинете;

-Опасность ударов об острые углы парт, шкафов, откосов во время неаккуратного передвижения по кабинету;

-Опасность падения классной доски, стендов при несоблюдении правил поведения в школьном кабинете;

-Опасность порезов при разбитии стёкол оконных рам при несоблюдении правил

поведения в школьном кабинете;
-Опасность при использовании посторонних предметов, предоставляющих опасность здоровью (петарды, фонарики, спички, зажигалки);
-Опасность возгорания при нарушении работы электрических устройств и оборудования
-Опасность при использовании электрических включателей и розеток не по назначению и без разрешения учителя (включать, вставлять посторонние предметы);
-Опасность падения ампельных и напольных цветов при несоблюдении правил поведения в кабинете;
-Опасность возникновения возгорания от разбросанного мусора в кабинете;
-Наличие аппаратуры, требующий для работы подвода электроэнергии напряжением 220В (*компьютер, видеомагнитофон, телевизор, сканер, музыкальный центр*);
1.6. В помещении для выполнения кулинарных работ должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.
1.7. Обучающиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В помещении для выполнения кулинарных работ должны быть огнетушители.
1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю (преподавателю, мастеру), который сообщает об этом администрации учреждения. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом учителю (преподавателю, мастеру).
1.9. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.
1.9. При выполнении кулинарных работ должна использоваться следующая спецодежда: халат хлопчатобумажный или фартук и косынка (колпак).
1.10. Обучающиеся, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности и со всеми обучающимися проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы
2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку (колпак).
2.2. Проверить исправность кухонного инвентаря и наличие его маркировки.
2.3. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды.
2.4. Убедиться в надежности заземления корпуса электроплиты, других электрических приборов, наличии диэлектрических ковриков на полу около них.
2.5. Включить вытяжную вентиляцию.

3. Требования охраны труда во время работы
Учащиеся обязаны:
3.1. 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.
3.2. Для приготовления пиши пользоваться эмалированной посудой, не рекомендуется пользоваться алюминиевой посудой и запрещается пользоваться пластмассовой посудой.

3.3. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу - скребком.
3.4. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках в соответствии с их маркировкой.
3.5. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальными деревянными пестиками.
3.6. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки.
3.7. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.
3.8. Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой.
3.9. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.
3.10. Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.
3.11. Кастрюли заполнять жидкостью не более 3/4 их объема, чтобы при закипании жидкость не выплескивалась и не заливала электроплиту.
3.12. Крышки горячей посуды брать полотенцем или использовать прихватки и открывать от себя, чтобы не получить ожоги паром.
3.13. При снятии посуды с горячей жидкостью с электроплиты соблюдать особую осторожность, брать ее за ручки, используя полотенце или прихватки.
3.14. Для предотвращения ожогов рук при перемешивании горячей жидкости в посуде использовать ложки, половники с длинными ручками.
Во время работы запрещается:
3.15. Производить самостоятельно вскрытие и ремонт электроплит;
3.16. Самостоятельно проверять наличие напряжения в сети;
3.17. Оставлять без присмотра включенные в сеть электроплиты;
3.18. Выполнять любые действия без разрешения педагога.

4. *Требования охраны труда в аварийных ситуациях*
4.1. При неисправности кухонного инвентаря, затупление разделочных ножей, работу прекратить и сообщить учителю (преподавателю, мастеру). При разливе жидкостей, жира немедленно убрать ее с пола.
4.3. В случае если разбилась столовая посуда, осколки ее с пола не руками, а пользоваться веником или щеткой и совком.

5. Требования охраны труда по окончании работы
5.1. Выключить электроплиту и другие электрические приборы, при выключении из электро-розетки 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.

Инструкцию разработал
специалист по охране труда Н.Н.Енина