

**краевое государственное казенное учреждение для детей-сирот
и детей, оставшихся без попечения родителей
«Ачинский детский дом № 1»**

СОГЛАСОВАНО

Представитель трудового
коллектива КГКУ «Ачинский детский дом
№1»

_____ С.В. Гладилин
« ____ » _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГКУ «Ачинский детский дом
№1»

_____ В.А. Антропова
« ____ » _____ 20__ г.

РАССМОТРЕНО

На заседании педагогического совета
КГКУ «Ачинский детский дом №1»

Протокол № 02 от

« 12 » декабря 2016 г.

**ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ВОСПИТАННИКОВ
по охране труда и технике безопасности**

При кулинарных работах

(наименование профессии, должности или вида работ)

ИОТд-11 - 2017

1. Общие требования безопасности

1.1. К выполнению кулинарных работ под руководством педагога (воспитателя) допускаются воспитанники, прошедшие инструктаж по охране труда.

1.2. Воспитанники должны соблюдать правила поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха, правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. Кабинет должен быть оснащен углекислотным огнетушителем.

1.3. При выполнении 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.

1.4. При выполнении кулинарных работ должна использоваться следующая спецодежда: халат хлопчатобумажный или фартук и косынка (колпак)

1.5. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить педагогу (воспитателю) который сообщает об этом администрации учреждения, При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом педагогу (воспитателю).

1.6. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования: индивидуальными и коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.7. Воспитанники, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности, и со всеми обучающимися проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

2. Требования безопасности 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. Включить вытяжную вентиляцию.

3. Требования безопасности во время работы

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

3.2. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу - скребком.

3.3. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках в соответствии с их маркировкой.

3.4. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальными деревянными пестиками.

3.5. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки.

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

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

3.8. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.

3.9. Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При неисправности кухонного инвентаря, затуплении разделочных ножей, работу прекратить и сообщить педагогу (воспитателю).

4.2. При разливе жидкостей, жира немедленно убрать ее с пола.

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

4.4. В случае заболевания или получения травмы необходимо прекратить работу (занятия) и сообщить педагогу.

4.5. При появлении неисправности в работе электрооборудования, появлении искрения и т.д. немедленно отключить его от электросети и сообщить об этом педагогу (воспитателю).

4.6. При возникновении аварийных ситуаций необходимо:

- сообщить педагогу и ждать его распоряжений;

- оказать первую помощь пострадавшему, и сохранить обстановку, если это не угрожает жизни и здоровью людей;

- получив травму обратиться к медицинскому работнику.

4.7. При возникновении пожара в кабинете, немедленно прекратить занятия, слушать распоряжения педагога, без паники эвакуироваться из здания через ближайший запасной выход.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить электроплиту и другие электрические приборы, при выключении из электророзетки 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: _____ / Должных Е.В.