


Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Лицей № 56»

СОГЛАСОВАНО:
Председатель профкома


«04» 09 Н.А. Колесникова
20 14 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
МАОУ «Лицей № 56»

«04» 09 Н.В. Томченко
20 14 г.



Инструкция по правилам безопасности.

Для занимающихся основами кулинарии

ИБ. 015-2014

Введен в действие
приказом № д3
от «05» 09 2014г.

I. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.

1.1. Настоящая инструкция предназначена для обучающихся Муниципального автономного общеобразовательного учреждения "Лицей № 56 " (в дальнейшем по тексту - учреждение), занимающихся изучением основ кулинарии и устанавливает их основные обязанности по безопасности, безопасные методы и приемы выполнения заданий.

1.2. Требования настоящей инструкции должны знать также и руководители занятий, осуществляющие выдачу обучающимся заданий, инструктаж по безопасности, контроль за выполнением заданий.

1.3. К самостоятельной работе с электроплитами, микроволновыми печами, кухонным электрооборудованием обучающиеся не допускаются. Эту работу учащиеся могут выполнять только под руководством руководителя занятия.

К практическим занятиям по основам кулинарии допускаются обучающиеся:

- прошедшие медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья;

- прошедшие инструктаж по безопасности;

- прошедшие и проверку знаний требований безопасности.

1.4. Обучающиеся ОБЯЗАНЫ:

1.4.1. Выполнять требования правил поведения и указания руководителя занятия.

1.4.2. Соблюдать режим труда и отдыха, расписание занятий.

1.4.3. Выполнять требования настоящей инструкции, инструкций по безопасности по которым пройден инструктаж.

1.4.4. Правильно применять средства индивидуальной и коллективной защиты.

1.4.5. Проходить обучение безопасным методам и приемам выполнения работ, инструктажи по безопасности, проверку знаний требований безопасности.

1.4.6. Немедленно извещать руководителя занятия о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, об ухудшении состояния своего здоровья.

1.4.7. Не приступать к работе, если условия труда не соответствуют требованиям настоящей инструкции или других инструкций по безопасности, по которым пройден инструктаж, до устранения нарушений.

1.4.8. Не допускать присутствия посторонних лиц на учебном месте.

1.4.9. Выполнять только порученное руководителем занятия задание.

1.4.10. Сообщать руководителю занятия обо всех недостатках, при которых невозможно безопасное продолжение выполнения задания.

1.4.11. Выполнять требования инструкции по пожарной безопасности.

1.4.12. Знать и выполнять требования и указания по безопасности, изложенные в руководствах (инструкциях) по эксплуатации заводоизготовителей эксплуатируемого кухонного оборудования и электроприборов.

1.4.13. Соблюдать правила личной гигиены: приходить в чистой одежде и обуви, коротко стричь ногти.

1.4.14. Выполнять задание только в чистой саноджде, сменной обуви и других и санпринадлежностях.

В соответствии с п.5 Норм санитарной одежды, санитарной обуви и санпринадлежностей для работников предприятий системы Министерства торговли СССР, утвержденных приказом Министерства торговли СССР от 27.12.83 г. № 308, повара обязаны работать в следующих видах саноджды, санобуви и санпринадлежностей (сансредств):

Наименование профессий и должностей.	Наименование санитарно - гигиенической одежды.	Количество	Срок носки в месяца X
Повар.	Куртка белая х/б	1	4
	Брюки светлые хлопчатобумажные (юбка светлая х/б для женщин)	1	4
	Фартук белый х/б	1	4
	Колпак белый х/б или косынка белая х/б	1	4
	Рукавицы х/б (для кондитера)	1	4
	Полотенце	1	4
	Тапочки или туфли, или ботинки текстильные или текстильно-комбинированные на нескользящей подошве	1	6

1.5. К опасным факторам, которые могут действовать на обучающихся, относятся:

- подвижные части технологического оборудования;
- повышенная температура воды, поверхностей, оборудования;
- пониженная температура поверхности продуктов;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях тары (консервной банки и т.п.).

1.6. Обучающимся ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

1.6.1. Допускать присутствие посторонних лиц на учебном месте.

1.6.2. Выполнять непорученное задание.

1.6.3. Посещать туалеты в саноджде.

1.6.4. Приступать к выполнению задания при наличии порезов, ссадин, гнойничковых заболеваний на кожных покровах, при наличии катаральных явлений.

II. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЗАНЯТИЙ.

2.1. Перед началом занятий обучающиеся обязаны:

2.1.1. Тщательно вымыть руки, надеть чистую рабочую одежду, сменную обувь, застегнуть пуговицы на обшлагах рукавов, заправить одежду так, чтобы в ней не было свисающих концов, не закалывать одежду булавками, аккуратно подобрать волосы. Ногти должны быть коротко подстрижены. Снять кольца, серьги.

2.1.2. Получить допуск к занятиям у руководителя занятия.

2.1.3. Привести в порядок учебное место, убрать посторонние предметы, мешающие выполнению задания.

2.1.4. Проверить и убедиться в исправности приспособлений, инвентаря, оборудования. При проверке обратить внимание на исправность изоляции сетевых кабелей, целостность вилок и розеток, корпусов.

2.1.5. При обнаружении каких-либо недостатков и неисправностей сообщить руководителю занятия и к выполнению задания не приступать до устранения неисправностей.

III. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ ЗАНЯТИЙ.

3.1. Во время занятий обучающиеся обязаны:

3.1.1. Быть внимательными, не отвлекаться на посторонние дела, разговоры, не отвлекать других.

3.1.2. Выполнять только то задание, которое поручено руководителем занятия.

3.1.3. Не носить в карманах одежды острые предметы.

3.1.4. Пользоваться только исправным оборудованием, инструментом, приспособлением, инвентарем.

3.1.5. Не загромождать учебное место и подходы к нему посторонними предметами.

3.1.6. Не класть на края столов какие-либо предметы, они могут упасть на ногу и причинить травму.

3.1.7. При выполнении задания с оборудованием руководствоваться указаниями, изложенными в инструкции по эксплуатации оборудования.

3.1.8. Соблюдать нормы переноса тяжестей.

3.1.9. Соблюдать правила личной гигиены при выполнении задания с продуктами, посудой, инвентарем и оборудованием.

3.1.10. При выполнении задания с применением ножа:

- проявлять осторожность, правильно держать руки и нож при обработке продуктов;

- не нарезать продукты, хлеб вручную на весу, использовать для нарезки разделочные доски;

- не пользоваться ножами, имеющими непрочные закрепленные или затупившиеся лезвия;

- не оставлять нож во время перерыва в занятии в обрабатываемых продуктах, убирать его в специальное место для хранения;

- не класть нож на край стола;

- править нож о мусат в стороне от людей, при этом на мусат не опираться;

- не производить с ножом в руке перемещение продуктов, тары и т.п.;

- разделочные доски класть только на ровную поверхность стола.

3.1.11. Для вскрытия консервных банок, открывания бутылок пользоваться только предназначенным для этого инструментом и приспособлениями.

3.1.12. Передвигать посуду по поверхности плиты осторожно без рывков и больших усилий.

- 3.1.13. Устанавливать кастрюли на плиту и снимать их, используя для этого специальные прилавки или полотенца.
- 3.1.14. Открывать крышки кастрюль на плите и другой посуды с горячей пищей или жидкостью по направлению от себя.
- 3.1.15. Не допускать выплескивания жидкости на плиту и пол. Принимать меры к уборке пролитой жидкости, жира, уроненных на пол продуктов.
- 3.1.16. Для установки кастрюль с пищей, противней и других емкостей пользоваться специальными инвентарными подставками, поверхность которых должна быть больше поверхности устанавливаемой посуды.
- 3.1.17. Не пользоваться кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно, а также посудой без ручек или с непрочными прикрепленными ручками.
- 3.1.18. Не пользоваться битой посудой, имеющей сколы, трещины.
- 3.1.19. Перед тем, как переставить нагретую посуду или посуду с горячей пищей с одного места на другое, подготовить место для её перестановки, проверить исправность и надёжность крепления ручек посуды, убедиться в отсутствии рядом с собой других учащихся или предупредить их об этом. При переноске горячей пищи не прижимать посуду к себе.
- 3.1.20. Не наполнять кастрюли жидкостью более чем на $\frac{3}{4}$ их объёма. Это же условие соблюдать при переноске горячей пищи.
- 3.1.21. Закладку продуктов для жаренья в кипящий жир производить с наклоном от себя.
- 3.1.22. Класть в кипящий жир картофель и другие овощи, не допуская попадания воды.
- 3.1.23. Следить за тем, чтобы поставленные на плиту жиры для разогрева не вспыхнули от высокой температуры.
- 3.1.24. Ставить в духовку плиты только противни, которые свободно без наклона входят в духовку.
- 3.1.25. При разливе горячих напитков (кофе, чай, какао и др.) в стеклянную посуду, пользоваться подносами.
- 3.1.26. Не брать голыми руками горячую кухонную посуду, использовать для этого полотенце или специальные прихватки.
- 3.1.27. Разделку замороженного мяса производить только после его оттаивания.
- 3.1.28. Ручную мойку рыбы производить щетками, мочалками, скребками в специальных рукавицах, предохраняющих руки от травм.
- 3.1.29. При разделке рыбы использовать разделочные ножи, головорубы, скребки.
- 3.1.30. Нарезку, чистку репчатого лука и других резко пахнущих продуктов производить на учебном месте, оборудованном вытяжной вентиляцией.
- 3.1.31. При выполнении задания с применением оборудования следить за движущимися, вращающимися частями оборудования, не прикасаться к ним во время работы.

3.1.32. Прекратить подачу продукта и выключить оборудование при появлении постороннего шума, запаха, прекращении подачи электроэнергии, внезапно возникших при работе оборудования.

3.1.33. Для проталкивания продукта внутрь рабочей камеры применять специальные приспособления (толкачи, пестики, лопатки).

3.1.34. Удаление заклинившихся продуктов или их остатков производить только после полной остановки двигателя и рабочих органов оборудования и отключения оборудования от электросети.

3.1.35. Останавливать оборудование, отключив пусковое устройство в следующих случаях:

- при уходе от оборудования даже на короткое время;
- при прекращении подачи электроэнергии;
- в случае воспламенения электропроводов, обмотки электродвигателя и при наличии запаха горячей изоляции;
- при необходимости временно прекратить занятие;
- при обнаружении неисправностей в машине или в электропроводке.

3.1.36. Соблюдать меры осторожности при разделке и ручной нарезке продуктов. Не держать пальцы рук в направлении движения ножа, ножниц.

3.1.37. При вскрытии и укупорке тары (консервных банок, полиэтиленовых пакетов и т.п.) использовать специальный инструмент и приспособления.

3.1.38. Не допускать попадания в продукты посторонних предметов, не допускать смешивания продуктов.

3.1.39. При эксплуатации микроволновой печи:

- Запрещается настраивать или ремонтировать самостоятельно дверцу, панель управления, выключатели замка безопасности или любую другую часть микроволновой печи. Ремонт может проводиться только квалифицированным персоналом.
- Не включать пустую печь. Рекомендуются во время, когда печь не используется, держать в ней стакан воды. При случайном включении печи вода поглотит всю микроволновую энергию.
- Не использовать печь для сушки бумаг. Они могут обуглиться или сгореть вследствие перегрева.
- Не готовить в печи продукты, завернутые в бумажную салфетку, если только это не предусмотрено инструкцией из книги кулинарных советов.
- Не использовать деревянные контейнеры. Они могут перегреться и обуглиться.
- Не использовать металлические или фаянсовые контейнеры, которые имеют металлические элементы (из золота и серебра). Металлические скрепки и бечевки должны быть удалены. Металлические элементы могут заискриться, что вызовет серьезные повреждения печи.
- Не эксплуатировать печь, если между дверцей и передней панелью находится кухонное полотенце, салфетка или любой другой посторонний предмет. Это может привести к утечке микроволнового излучения.

- Не применять изделия из переработанной макулатуры, т.к. они могут содержать вредные добавки, способные вызвать искру и (или) возгорание в процессе готовки.
- Не помещать вращающийся поддон в воду для промывания сразу после готовки. Это может вызвать его повреждение или разрушение.
- Малое количество продуктов требует меньше времени на приготовление или разогревание. Если к ним применять стандартные временные параметры, то это может привести к перегреву или подгоранию.
- Во избежание случайного опрокидывания печи располагать ее таким образом, чтобы расстояние от дверцы до края поверхности было не менее 8 сантиметров.
- До начала готовки кожуру картофеля, яблок и подобных им овощей и фруктов необходимо проткнуть в нескольких местах.
- Не готовить яйца, не очистив их от скорлупы. В противном случае внутреннее давление взорвет их во время приготовления.
- Не обжаривать продукты в масле в печи.
- До начала готовки или размораживания освободить продукты от целлофановой оболочки или упаковки. Только в тех случаях, которые особо оговорены в книге кулинарных советов для микроволновых печей, допускается покрытие продуктов специально пленкой для разогревания или готовки.
- Запрещается эксплуатация печи при наличии повреждений уплотнителя дверцы.
- При готовке в печи жидких продуктов они могут выйти за пределы точки кипения без видимых признаков (пузырьков). При вынимании контейнера толчок или удар могут вызвать неожиданное образование пузырьков пара, и из контейнера может вырваться фонтан горячей жидкости. Для предотвращения этого необходимо руководствоваться следующими правилами:
 - не применять контейнеры с узким горлышком и вертикальными стенками;
 - не допускать перегревания;
 - необходимо размешать жидкий продукт перед тем, как поставить контейнер в печь, и повторно - в процессе разогревания;
 - после разогревания дать блюду постоять в печи в течение некоторого времени, затем осторожно перемешать или встряхнуть. Проверить температуру блюда перед употреблением, чтобы избежать ожога.
- При появлении признаков дыма держать дверцу закрытой, выключить печь и вынуть вилку из розетки.
- При готовке или разогревании продуктов в одноразовых контейнерах, сделанных из пластика, бумаги или других легковоспламеняющихся материалов, необходимо постоянно следить за их состоянием в печи.
- Следить за правильностью установки временных параметров, т.к. избыточное время готовки может привести к возгоранию и существенному повреждению печи.

- Не эксплуатировать печь при открытой дверце, поскольку это может привести к вредному для здоровья облучению микроволновой энергией. Ни в коем случае не прикасаться к блокировке безопасности.
- Не помещать никакие предметы между дверцей и передней панелью. Не допускать скопления грязи или остатков чистящих средств на поверхности уплотнителя.
- Не эксплуатировать печь при наличии признаков неисправности. Особую важность имеют правильное закрытие дверцы, отсутствие повреждений дверцы, рамы, петель, замка (следить, чтобы они не были сломаны или разболтаны), уплотнителей дверцы и поверхности уплотнителей. Помните, - неплотное прилегание дверцы печи вызывает утечку микроволновой энергии и вредное ее воздействие на человека
- К ремонту или настройке печи может быть допущен только квалифицированный персонал.

3.1.40. Обучающимся ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- работать в болезненном состоянии и при подозрении на инфекционное заболевание;
- производить какой-либо ремонт оборудования.

IV. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ ЗАНЯТИЙ.

4.1. По окончании занятий обучающиеся обязаны:

- 4.1.1. Привести в порядок учебное место. Инструмент и инвентарь убрать в отведенные места.
- 4.1.2. Отключить от электросети все электрические приборы и оборудование.
- 4.1.3. Снять санодезду и убрать в специально отведенные шкафы.
- 4.1.4. Вымыть руки с мылом.

V. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ.

5.1. При возникновении аварийной ситуации обучающийся обязан:

5.1.1. В случае обнаружения неисправностей (постороннего шума, появлении дыма, запаха гари и т.п.) в оборудовании и других электроприборах следует:

- прекратить выполнение задания;
- немедленно отключить оборудование, электрические приборы;
- сообщить о неисправностях руководителю занятия;
- не включать электрические устройства до устранения неисправностей и разрешения руководителя занятия.

5.1.2. При возникновении пожара или очага возгорания:

- немедленно прекратить выполнение задания;
- сообщить о случившемся руководителю занятия, покинуть помещение;

5.1.3. При несчастном случае:

- поставить в известность о несчастном случае руководителя занятия;
- обратиться в лечебное учреждение.

Оглавление:

I. Общие требования безопасности.....	2
II. Требования безопасности перед началом занятий.....	3
III. Требования безопасности во время занятий.....	4
IV. Требования безопасности в аварийных ситуациях.....	8
V. Требования безопасности по окончании занятий.....	8