

Инструкция  
по мерам безопасности при выполнении практических работ  
в кабинетах технологии (демонстрационный зал, каб. № 3)  
№ 5-УМО

**1. Общие требования безопасности**

1.1. К кулинарным работам в кабинете технологии допускаются обучающиеся, прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по мерам безопасности.

1.2. При проведении кулинарных работ обучающиеся должны соблюдать правила поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При проведении кулинарных работ возможно воздействие на обучающихся 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 при работе с ножом.

1.4. При проведении кулинарных работ должна использоваться следующая спецодежда: халат или фартук, специальный головной убор.

1.5. В кабинете технологии должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.6. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю, который сообщает об этом администрации учреждения. При неисправности оборудования, инструмента прекратить работу и сообщить об этом учителю.

1.7. Обучающиеся должны соблюдать порядок выполнения работы, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.8. Обучающиеся, 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 (занятия)**

2.1. Надеть спецодежду, волосы тщательно заправить под косынку

2.2. Перед включением электрической плиты проверить исправность шнура питания; при включении плиты штепсельную вилку ввести в гнездо штепсельной розетки до отказа. Не допускать выключения вилки дерганием за шнур.

2.3. Проветрить помещение.

### **3. Требования безопасности во время работы (занятия)**

3.1. Для приготовления пищи на электроплите пользоваться только эмалированной посудой.

3.2. При пользовании режущими инструментами соблюдать максимальную осторожность. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу - скребком, мясо проталкивать в мясорубку деревянным пестиком. 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 некотором расстоянии от лезвия ножа.

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

3.4. При работе с горячими жидкостями (вода, жир и др.):  
- следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край:  
убавить огонь или выключить плиту;  
- крышки горячей посуды брать полотенцем и снимать от себя;  
- сковородку ставить и снимать сковородником с деревянной ручкой.

### **4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. При плохом самочувствии сообщить об этом учителю.

4.2. При возникновении неисправности в работе электроплиты, выключить ее и сообщить об этом учителю.

4.3. При получении травмы сообщить об этом учителю, который должен оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить администрации учреждения.

### **5. Требования безопасности по окончании работы**

5.1. Выключить электроплиту.

5.2. Привести в порядок рабочее место.

5.3. Привести себя и спецодежду в порядок.

5.4. Проветрить помещение.

Руководитель СП по УМР



Родионова С.В.