

ИНСТРУКЦИЯ № _____
по охране труда при работе на кухне

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- 1.1. К работе на кухне допускаются лица прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по охране труда. К работам на кухне обучающиеся не допускаются
- 1.2. Опасные производственные факторы:
 - 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
 - возгорания при неправильном пользовании газовыми плитами
- 1.3. При выполнении работ на кухне используется специальная одежда: халат хлопчатобумажный или фартук, косынка

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

- 2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку, тщательно вымыть руки с мылом
- 2.2. Необходимо проверить исправность и чистоту используемого оборудования, кухонного инвентаря, его маркировку
- 2.3. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, трещин и сколов столовой посуды
- 2.4. Убедиться в соответствии нормам охраны труда места работы. Включить вентиляцию

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

- 3.1. В ходе работы четко соблюдать требования охраны труда
- 3.2. При пользовании электроплитой убедиться в наличии заземления, исправности шнура питания, вилки, розетки. Установить плитку на огнеупорную подставку. Электроплитой с открытой спиралью пользоваться запрещено
- 3.3. При пользовании газовой плитой убедиться, что краны горелок и духового шкафа закрыты; открыть кран на газопроводе, затем зажечь спичку, после чего открывать кран горелки. Пламя необходимо регулировать, чтобы оно было равномерным
- 3.4. Для приготовления пищи желателен использовать эмалированную посуду.
- 3.5. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, а рыбу – скребком.
- 3.6. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания: пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа. Сырые и вареные овощи, мясо, рыбу, хлеб нарезать на разных разделочных досках в соответствии с их маркировкой
- 3.7. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальным деревянным пестиком
- 3.8. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие части
- 3.9. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед
- 3.10. Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой
- 3.11. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя
- 3.12. Сковороду снимать и ставить на плиту сковородником

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

- 4.1. При неисправности оборудования и инвентаря прекратить работу и немедленно его заменить
- 4.2. При разливе жидкости, жира немедленно убрать ее с пола
- 4.3. В случае, если разбилась посуда необходимо с помощью веника и совка убрать осколки
- 4.4. При получении травмы (ранения, отравления, ожога) оказать первую медицинскую помощь пострадавшему, сообщить об этом руководству, при необходимости доставить в ближайшее лечебное учреждение

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

- 5.1. Аккуратно выключить плиту
- 5.2. Тщательно вымыть рабочие столы, кухонную посуду и инвентарь
- 5.3. Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место
- 5.4. Проверить чистоту и исправность оборудования, кухонного инвентаря
- 5.5. Снять спецодежду, выключить вентиляцию, вымыть руки с мылом