

Директор школи



ЗАТВЕРДЖУЮ

Р.П.Заброцький

Наказ від 21.08.2025р №

1255-2

Інструкція №24

з охорони праці під час кулінарних робіт

I. Загальні положення

1.1. До виконання кулінарних робіт допускаються учні, які пройшли медичний огляд, відповідне навчання, отримали інструктаж на робочому місці, оволоділи безпечними прийомами і навичками праці та засвоїли вимоги даної інструкції.

1.2. Робоче місце організуйте згідно з вимогами НОП, щоб виключити будь-яку можливість одержання травми учнями.

II. Вимоги безпеки перед початком роботи

2.1. Одягніть спецодяг (халат і шапочку або фартушок і косинку), ретельно підберіть волосся і заправте кінці косинки.

2.2. Вимийте руки з милом і насухо витріть чистим рушником.

2.3. Підготуйте спеціальну білизну (рушники для витирання посуду, рук, прихватки для гарячого посуду).

III. Вимоги безпеки під час виконання роботи

3.1. Розморожують будь-які продукти тільки на повітрі.

3.2. Обчищати, промивати і особливо нарізати продукти треба безпосередньо перед тепловою обробкою, а не заздалегідь. Овочі очищають і миють у кількох водах за допомогою спеціальної щіточки. М'ясні продукти теж треба мити, тільки не в гарячій воді, а в холодній.

3.3. Продукти для приготування їжі повинні бути свіжими, доброякісними, старанно очищеними.

3.4. Рибу і птицю старанно промивають після потрошіння.

3.5. Необхідно мати окремі дошки для обробки м'яса, риби і для тіста.

3.6. Старанно мити і чистити увесь посуд, в якому готують їжу.

3.7. Не можна пропускати через м'ясорубку м'ясо після риби, варене м'ясо після сирого, не почистивши і не помивши її.

3.8. Не можна зберігати поряд готові (варені і смажені) страви та сирі продукти.

3.9. Харчові продукти зберігати так, щоб вони були не доступні для комах та гризунів.

При користуванні різальними інструментами:

3.10. Будьте максимально обережними. Усі продукти треба різати гострим ножом з нержавіючої сталі. Картоплю чистіть жолобковим ножом, рибу - скребком, м'ясо проштуйте в м'ясорубку дерев'яним товкачиком. Передавайте ножі й виделки ручкою вперед.

3.11. Хліб, гастрономічні вироби, овочі та інші продукти нарізайте на обробних дошках, додержуючись при цьому правильних прийомів різання. Пальці лівої руки повинні бути зігнуті й розміщені на деякій відстані від леза ножа.

3.12. Будьте обережні під час роботи з ручними тертками. Міцно тримайте оброблювані продукти (фрукти, овочі і т. д.), не обробляйте занадто маленьких частин.

При роботі з гарячими рідинами (водою, жиром тощо):

3.13. Стежте, щоб під час закипання вміст посудини не виливався через край.
При сильному кипінні зменшуйте вогонь або вимикайте плиту.

3.14. Кришки гарячого посуду беріть рушником і відкривайте від себе.

3.15. Пательню ставте і знімайте чаплією з дерев'яною ручкою.

3.16. Смажити продукти треба завжди в добре розігрітому жирі.

IV. Вимоги безпеки після закінчення роботи

4.1. Ретельно вимийте посуд і розмістіть його по місцях, а також вимийте стіл, мийку, умивальник, конфорки плити.

4.2. Витріть вологою ганчіркою підлогу.

4.3. Вимийте руки з милом і насухо їх витріть.

4.4. Зніміть спецодяг.

V. Вимоги безпеки в аварійних ситуаціях

5.1. При пораненні рук припиніть роботу і повідомте вчителя. Вчитель надасть необхідну першу медичну допомогу, а в разі необхідності викличе швидку медичну допомогу за тел. 103.

5.2. У випадку виникнення пожежі - ліквідувати її наявними засобами пожежогасіння. Якщо це не можливо зробити своїми силами, то необхідно викликати пожежну службу за тел. 101 і вивести учнів з майстерні у безпечне місце.

Інструкцію розробив інженер з охорони праці  Білий А.М.