



Протокол заседания профкома №37  
от 08 февраля 2022 года

Приказ от 08 февраля 2022 года №28

(Инструкция предназначена для проведения первичного, повторного и внепланового инструктажей по охране труда с обучающимися на уроках технологии, при выполнении кулинарных работ.)

# 1. Общие требования безопасности

1.1. Данная инструкция разработана в соответствии с требованиями Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.10.2021 года №772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем».

1.2 В качестве учителя технологии при выполнении кулинарных работ допускаются лица, имеющие профессиональную подготовку, подтвержденную документом установленного в РФ образца (диплом).

Учитель по кулинарии должен быть не только специалистом, но и педагогом-воспитателем

1.1. Учитель должен пройти предварительный медицинский осмотр, при поступлении на работу в образовательном учреждении, в последующем — периодические медосмотры в сроки установленные Минздравом России.

1.2. С учителем технологии должны быть проведены инструктажи: вводный (при поступлении на работу), первичный на рабочем месте, повторный (не реже 1 раза в 6 месяцев), а в случае необходимости — целевой и внеплановый.

1.3. При использовании электрооборудования на занятиях по кулинарии учитель должен пройти обучение по электробезопасности с последующей проверкой знаний и присвоением квалификационной группы не ниже III.

1.4. К выполнению кулинарных работ под руководством учителя допускаются обучающиеся, с 12-ти лет, которые прошли медосмотр и не имеют противопоказаний по состоянию здоровья. С обучающимися обязательно перед допуском к занятиям учитель проводит инструктаж по охране труда, в последующем инструктажи проводятся периодически перед началом занятий по новому разделу программы (но не реже 1 раза в 6 месяцев).

1.5. Учитель технологии должен быть ознакомлен с инструкцией по пожарной безопасности, действующей в образовательном учреждении. Он обязан принимать участие в практических тренировках по эвакуации людей из помещений, которые должны проводиться в образовательном учреждении не реже 1 раза в полугодие.

1.6. Обучающиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В помещении для выполнения кулинарных работ должен быть огнетушитель (порошковый или углекислотный).

Учитель технологии должен быть обучен оказанию первой доврачебной помощи пострадавшим при несчастных случаях в объеме инструкции по первой доврачебной помощи, действующей в образовательном учреждении.

Обучающиеся должны соблюдать правила поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.7. При занятиях по кулинарии возможны профессиональные риски, характерные для кабинета технологии:

- опасность поскользнуться, споткнуться, упасть с высоты собственного тела;
- вращающиеся механизмы оборудования;
- опасность поражения электрическим током;
- опасность возникновения пожара;
- высокое психофизиологическое напряжение;
- статические физические нагрузки;
- колющие режущие предметы;
- опасность получения ожогов.
- падение предметов с высоты;
- мокрый пол после уборки;
- опасность взрыва парового оборудования;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенная влажность воздуха рабочей зоны;
- колющие, режущие и шероховатые элементы ручного кухонного инструмента;
- ожоги горячей жидкостью или паром.

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

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

1.10. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю, который извещает об этом администрацию учреждения после оказания пострадавшему необходимой помощи.

1.11. Обучающиеся, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, при необходимости привлекаются к дисциплинарной ответственности, а перед очередным занятием со всеми учащимися проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

1.12. Учитель технологии несет полную ответственность за безопасность и жизнь обучающихся во время занятий. При нарушении учителем требований по охране труда к нему могут быть применены виды ответственности, установленные законодательством РФ (дисциплинарная, материальная, уголовная).

## **2. Требования безопасности перед началом занятий**

2.1. Учитель должен надеть санитарную одежду и обувь, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава. Запрещается закалывать санитарную одежду иголками и булавками, хранить в карманах стеклянные и острые предметы.

2.2. Внешним осмотром убедиться в безопасном состоянии электрооборудования: целостность изоляции электрической сети, электрических розеток и вилок, наличие диэлектрических резиновых коврик на полу около электроплит.

2.3. При осмотре оборудования проверить наличие и исправность ограждений, заземляющих устройств, пусковой электроаппаратуры и предохранительных приспособлений.

2.4. Учитель перед началом занятий должен проверить посуду, инвентарь, приспособления, которыми будут пользоваться учащиеся. Не должно быть сколов, трещин и других травмоопасных элементов.

2.5. Обучающимся входить в помещение для занятий разрешается только с разрешения учителя.

2.6. Обучающиеся не должны входить в помещение для занятий по кулинарии в верхней одежде. В помещении недалеко от входа должно быть определено место для сумок, пакетов и личных вещей учащихся.

Часть площади помещения (кабинета по труду) должна быть выделена), для того чтобы обучающиеся могли надеть санитарную одежду и обувь.

2.7. При обнаружении любых неисправностей в оборудовании необходимо немедленно сообщить о них учителю, представителю администрации и до их устранения к работе не приступать. Не разрешается самовольно производить какой-либо ремонт оборудования.

## **3. Требования безопасности во время занятий**

3.1. Обучающиеся должны выполнять только тот объем работы, который разрешил учитель. Самовольные действия запрещаются.

3.2. Применение оборудования для выполнения операций, не предусмотренных инструкцией по эксплуатации оборудования, запрещается.

3.3. Во время занятий по кулинарии учитель не должен покидать кабинет по труду и оставлять учащихся одних. В случае экстренной необходимости ухода из кабинета в нем должно быть лицо из учебного персонала учреждения, замещающее на время учителя.

3.4. Перед включением электроплиты и других электрических приборов встать на диэлектрический коврик.

3.5. При переносе тяжестей (исходных продуктов) и перемещении кастрюль на плиту (с плиты) должны соблюдаться нормы предельно допустимых нагрузок. (см. табл.1).

Таблица 1.

Нормы предельно допустимых нагрузок для лиц моложе 18 лет при подъеме и перемещении тяжестей вручную

| Показатели тяжести труда                                                      | Юноши  |        |        |        | Девушки |        |        |        |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|--------|---------|--------|--------|--------|
|                                                                               | 14 лет | 15 лет | 16 лет | 17 лет | 14 лет  | 15 лет | 16 лет | 17 лет |
| Подъем и перемещение вручную груза постоянно в течение рабочей смены          | 3      | 3      | 4      | 4      | 2       | 2      | 3      | 3      |
| Подъем и перемещение груза вручную в течение не более 1/3 рабочей смены (кг): |        |        |        |        |         |        |        |        |
| - постоянно (более 2-х раз в час);                                            | 6      | 7      | 11     | 13     | 3       | 4      | 5      | 6      |
| - при чередовании с другой работой (до 2-х раз в час).                        | 12     | 15     | 20     | 24     | 4       | 5      | 7      | 8      |
| Суммарная масса груза, перемещаемого в течение смены (кг):                    |        |        |        |        |         |        |        |        |
| - подъем с рабочей поверхности;                                               | 400    | 500    | 1000   | 1500   | 180     | 200    | 400    | 500    |
| - подъем с пола.                                                              | 200    | 250    | 500    | 700    | 90      | 100    | 200    | 250    |

**Примечание:** для обучающихся начальных классов - не более 2 кг.

3.6. При тепловой обработке продуктов и удалении запаха гари должна быть включена вентиляция.

3.7. При кулинарных работах обучающиеся должны быть внимательными и осторожными.

3.8. Кастрюли и другие емкости заполнять жидкостью не более 3/4 их объема, чтобы при закипании жидкость не выплескивалась и не заливала электроплиту

3.9. При работе с ножом держать лезвие от себя и не допускать резких движений. Поварские ножи, скребки для очистки рыбы должны иметь гладкие без заусенцев, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки. Режущие части ножей должны регулярно и своевременно затачиваться.

3.10. Править нож об мусат следует в стороне от лиц, занятых на других операциях. Ножи и мусаты должны иметь на рукоятках предохранительные выступы.

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

3.12. Для предотвращения ожогов рук при перемешивании горячей жидкости в посуде использовать ложки, половники с длинными ручками.

3.13. При снятии посуды с горячей жидкостью с электроплиты соблюдать особую осторожность: брать ее за ручки, используя полотенце или прихватки. Баки емкостью более 10 л снимать с электроплиты и ставить на нее вдвоем.

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

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

3.16. Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.

3.17. При разливе жидкостей, жира немедленно убирать их с пола.

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

3.19. При любых сбоях в нормальной работе оборудования (самопроизвольное отключение, гудение и т.п.) работу прекратить, поставить в известность учителя. До устранения неисправностей использовать оборудование, инструменты, приспособления запрещается.

#### 4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При любых признаках нарушения нормального процесса кулинарных работ (запах жженой изоляции, гари, дыма) учитель должен оценить изменившуюся обстановку.

4.2. Первоочередные действия учителя должны быть направлены на обеспечение полной безопасности учащихся и оказание первой доврачебной помощи учащимся, которые в ней нуждаются. Приемы и способы оказания первой доврачебной помощи должны соответствовать

изложенным в инструкции по первой доврачебной помощи, утвержденной руководителем учреждения.

4.3. При возникновении неисправности в работе кухонной электроплиты, а также нарушении защитного заземления ее корпуса работу прекратить и отключить электропитание плиты. Работу возобновить после устранения неисправности.

4.4. При коротком замыкании и загорании электрооборудования кухонной электроплиты немедленно выключить ее и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя.

4.5. Если несмотря на предпринятые усилия не удалось предотвратить развитие аварийной ситуации, необходимо срочно поставить в известность руководителя учреждения или представителя администрации.

4.6. Дальнейшие действия учителя должны соответствовать указаниям должностных лиц. При этом не следует забывать о мерах личной безопасности.

4.7. При возникновении пожара учитель должен поступать в соответствии с требованиями инструкции по пожарной безопасности, действующей в образовательном учреждении.

4.8. По окончании событий, связанных с аварийной ситуацией, обязательно следует проверить по списку обучающихся, которые были на занятиях по кулинарии.

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

5.1. Обучающиеся должны привести в порядок те рабочие места, на которых они находились.

5.2. Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место.

5.3. Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.

5.4. Провести влажную уборку рабочих поверхностей; снять санитарную одежду и принадлежности, убрать их в пакеты.

5.5. Тщательно вымыть руки с мылом.

5.6. После ухода учащихся учитель должен внимательно осмотреть кабинет для занятий по кулинарии. Выключить электроплиту и другие электрические приборы. Уборку, чистку и мытье кухонного электрооборудования выполнять после его полного остывания.

5.7. Выключить вытяжную вентиляцию, снять санитарную одежду и убрать её в шкафчик.

5.8. Тщательно вымыть лицо и руки с мылом.

5.9. Учитель должен сообщить руководителю учреждения о любых нарушениях в эксплуатации кухонного оборудования и инструментов, средств защиты, если это было замечено им в течение рабочего дня.

Заместитель директора школы по УВР

А.О. Коновалова