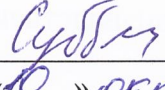


МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЦЕНТР ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО САМООПРЕДЕЛЕНИЯ»

660073, г. Красноярск, ул. Устиновича, 24А
тел. 267-42-32, 245-59-98, E-mail: cpskras@gmail.com


СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома


И.Н. Субботина
«10» октября 2019

УТВЕРЖДАЮ

Директор


Д.Г. Давыдов
«10» октября 2019

Приказ от «10» 10 2019
№ 01-04-192/11

ИНСТРУКЦИЯ

№ 06-12-14/ОТ

по охране труда

при выполнении практических работ
на учебно-производственном участке
мастерской «Кулинария» МБОУ ДО ЦПС

1. Общие положения

1.1. Настоящая инструкция разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 (в редакции от 03.08.2018) № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Правилами противопожарного режима в РФ от 25.04.2012, Правилами по охране труда при эксплуатации электроустановок, Правилами технической эксплуатации электроустановок потребителей от 2003 (в редакции 13.09.2018) и обязательна к применению во время выполнения практических работ на учебно-производственном участке мастерской «Кулинария» муниципального бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования «Центр профессионального самоопределения» (далее — МБОУ ДО ЦПС), расположенной по адресу: ул. Устиновича, 24А.

1.2. Учебно-производственный участок мастерской «Кулинария» предназначен для прохождения практических занятий обучающимися по программам дополнительного образования «Повар», «Кондитер», «Хлебопечение», под руководством педагогов дополнительного образования.

1.3. К работе в качестве педагога дополнительного образования на учебно-производственном участке мастерской «Кулинария» допускаются лица, имеющие соответствующее образование, прошедшие вводный (повторный) и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда и пожарной безопасности, инструктаж по электробезопасности с присвоением I группы.

1.4. В качестве обучающихся к практическим занятиям на учебно-производственном участке мастерской «Кулинария» допускаются лица от 14 лет, не имеющие медицинских противопоказаний, прошедшие вводный и первичный на рабочем месте инструктажи, освоившие безопасные приемы выполнения работ. В отдельных случаях согласно требованиям программы ранней профориентации или положений подготовки к профессиональным соревнованиям допускаются обучающиеся с 11-12 лет при прохождении соответствующих инструктажей для выполнения ознакомительных или тренировочных заданий, обозначенных в выше указанных документах.

1.5. Во время выполнения работ на учебно-производственном участке выше указанной мастерской на человека могут воздействовать вредные и опасные производственные факторы, а именно:

1.5.1. Повышенная температура поверхностей электрооборудования (печи, плиты и другое), а также готовых изделий.

1.5.2. Повышенная температура воздуха рабочей зоны.

1.5.3. Повышенный уровень шума на рабочем месте.

1.5.4. Повышенная влажность воздуха; повышенная или пониженная подвижность воздуха.

1.5.5. Повышенное напряжение (380 В) в электроустановках.

1.5.6. Острые кромки, заусеницы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, емкостей.

1.5.7. Риск пореза кожных покровов режущим кухонным ручным инструментом.

1.5.8. Риск получения термических ожогов незащищенных поверхностей кожи.

1.5.9. Вредные вещества в воздухе рабочей зоны.

1.6. Педагог дополнительного образования и обучающиеся должны выполнять следующие требования:

1.6.1. Оставлять верхнюю одежду, обувь, головные уборы, личные вещи в гардеробе или в помещении вне учебно-производственного участка.

1.6.2. Придя на учебно-производственный участок вымыть руки с мылом.

1.6.3. Приступать к выполнению практических работ в спецодежде и головном уборе, а также использовать средства индивидуальной защиты (далее — СИЗ).

1.6.4. Выполнять практические работы по изготовлению изделий без ювелирных украшений, часов, солнцезащитных очков, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком.

1.6.5. Не приносить на учебно-производственный участок сотовые телефоны, плееры и другую портативную электронику.

1.6.6. Не принимать пищу на рабочем месте.

1.6.7. Не прикасаться к электрическим кабелям, проводке, находящимся под напряжением.

1.6.6. Самостоятельно устранять неисправности осветительной сети, пусковых устройств, электроустановок, переносного электроинструмента.

1.6.7. Обращать внимание на знаки безопасности и выполнять их требования.

1.6.8. При обнаружении неисправности оборудования, приспособлений ставить в известность администрацию МБОУ ДО ЦПС. Не использовать в работе неисправное оборудование и кухонные приборы, не соответствующие требованиям безопасной работы.

2. Требования охраны труда перед началом работы

- 2.1. Застегнуть надетую спецодежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
- 2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.
- 2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:
 - 2.3.1. Обеспечить наличие свободных проходов; проверить устойчивость производственных столов.
 - 2.3.2. Надежно установить (закрепить) переносное оборудование и инвентарь на рабочих столах.
 - 2.3.3. Удобно и устойчиво разместить сырье, посуду, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования.
- 2.4. Проверить внешним осмотром:
 - 2.4.1. Достаточность освещения рабочей поверхности.
 - 2.4.2. Отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки.
 - 2.4.3. Исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых кухонных электроприборов.
 - 2.4.4. Наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления.
 - 2.4.5. Отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования.
 - 2.4.6. Состояние полов.
 - 2.4.7. Исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (разделочные доски должны быть чистыми и промаркированными, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).
- 2.5. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры.
- 2.6. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.
- 2.7. Перед включением электроплиты и жарочного шкафа проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего тэны, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.
- 2.8. Проверить исправность другого применяемого оборудования.
- 2.9. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить руководителю структурного подразделения и приступить к практическим занятиям с обучающимися только после их устранения.

3. Требования охраны труда во время работы

- 3.1. Педагогу дополнительного образования и обучающимся не поручать свою работу не обученным и посторонним лицам.
- 3.2. Обучающимся при выполнении учебных заданий выполнять только ту работу, которой они обучены.
- 3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправные электроустановки, инструмент, приспособления, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

- 3.4. Соблюдать правила перемещения на учебно-производственном участке, пользоваться только установленными проходами.
- 3.5. Содержать рабочее место в чистоте и порядке, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и другое.
- 3.6. Не загромождать рабочее место и проходы к нему.
- 3.7. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (кастрюли, противни и другое).
- 3.8. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий.
- 3.9. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.
- 3.10. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не вложенный в футляр (пенал).
- 3.11. Во время работы с ножом не допускается:
- 3.11.1. Использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусеницы; с затупившимися лезвиями.
- 3.11.2. Производить резкие движения.
- 3.11.3. Нарезать фрукты, овощи и любые другие продукты на весу.
- 3.11.4. Проверять остроту лезвия рукой.
- 3.11.5. Оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье (мясо, рыба, овощи, фрукты и другое) или на столе.
- 3.11.6. Править нож в процессе выполнения учебных заданий.
- 3.12. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационных документах завода-изготовителя.
- 3.13. При эксплуатации бытового холодильного оборудования (холодильника):
- 3.13.1. Загрузку охлаждаемого объема оборудования осуществлять после пуска холодильного агрегата и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов.
- 3.13.2. Количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера.
- 3.13.3. Двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже.
- 3.13.4. При образовании на охлаждаемой камере плотного инея толщиной более 5 мм отключить холодильный агрегат от электросети, освободить холодильную камеру от продуктов и оставить на оттаивании.
- 3.13.5. При обнаружении утечки хладона немедленно отключить холодильный агрегат, проветрить помещение.
- 3.14. В процессе эксплуатации холодильного агрегата (холодильника) не допускается:
- 3.14.1. Удалять иней механическим способом с помощью скребков, ножей.
- 3.14.2. Самовольно передвигать холодильный агрегат.
- 3.15. Исключить пользование холодильным агрегатом (холодильником) в случае, если:
- 3.15.1. Сняты крышки магнитных пускателей, реле давления и других приборов.
- 3.15.2. Обнаружено нарушение температурного режима, искрение контактов, частое включение и выключение компрессора.
- 3.16. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм педагог дополнительного образования обязан:
- 3.16.1. Следить за тем, чтобы обучающиеся во время практических занятий максимально заполняли посудой рабочую поверхность плит, а также своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность.

- 3.16.2. Не допускать включение секций электроплит на максимальную и среднюю мощность без загрузки.
- 3.17. Не допускать попадание жидкости на нагретые секции (конфорки) электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.
- 3.18. Следить, чтобы дверцы жарочного шкафа в закрытом положении плотно прилегали к краям дверного проема.
- 3.19. Ставить кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность.
- 3.20. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением «от себя», передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением «на себя».
- 3.21. Не пользоваться кастрюлями, сковородами и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочные закрепленные ручки или без ручек.
- 3.22. Перед переноской кастрюли с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути транспортирования.
- 3.23. Предупредить о предстоящем перемещении емкости с горячим содержимым стоящих рядом.
- 3.24. Снимать с плиты кастрюлю с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, используя сухое полотенце или рукавицы.
- 3.25. При перемещении кастрюли с горячей пищей не допускается:
- 3.25.1. Прижимать емкость к себе.
- 3.25.2. Держать в руках ложку, нож или другой травмоопасный предмет.
- 3.26. При эксплуатации переносного электромеханического оборудования (кухонный комбайн, блендер, водонагреватель):
- 3.26.1. Использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации.
- 3.26.2. Перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на коробке оборудования.
- 3.26.3. Предупреждать о предстоящем пуске оборудования обучающихся, находящихся рядом.
- 3.26.4. Включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп».
- 3.26.5. Не прикасаться к открытым токоведущим частям оборудования (контактов) и с поврежденной изоляцией проводам.
- 3.26.6. Снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков.
- 3.26.7. Надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент.
- 3.27. При эксплуатации выше указанного оборудования не допускается:
- 3.27.1. Извлекать руками застрявший продукт при включенном в сеть оборудовании.
- 3.27.2. Переносить включенное в электросеть оборудование.
- 3.27.3. Пользоваться переносными удлинителями для подключения в электросеть оборудования.
- 3.27.4. Оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации не обученных и посторонних лиц.
- 3.27.5. При возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования, его следует немедленно остановить кнопкой «стоп» и отключить от

электросети. Сообщить об этом руководителю структурного подразделения и до устранения неисправности не применять на практических занятиях.

4. Требования охраны труда и безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на учебно-производственном участке, немедленно прекратить его эксплуатацию и подачу к нему электроэнергии.

4.2. В аварийной обстановке педагог дополнительного образования должен удалить обучающихся с учебно-производственного участка, оповестить об опасности окружающих людей, сообщить о случившемся администрации МБОУ ДО ЦПС и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мука, крахмал, измельченные крупы) работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитый на пол жир необходимо удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.5. В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо накрыть его крышкой или плотной тканью, т. е. принять меры, препятствующие доступу воздуха.

4.6. При возникновении пожара или обнаружении признаков горения (возгорания):

4.6.1. Немедленно приступить к эвакуации людей из здания.

4.6.2. Приступить к тушению пожара (возгорания) первичными средствами пожаротушения, если это не сопряжено с риском для жизни. Действующие электроустановки следует тушить углекислотными огнетушителями (ОУ) или сухим песком во избежание риска поражения электрическим током.

4.6.3. Организовать встречу пожарного подразделения.

4.6.4. При вызове подразделения пожарных по телефону **101** сообщить на пульт пожарной охраны точный адрес, что и где горит, свои личные данные. Доложить администрации МБОУ ДО ЦПС.

4.7. При поражении человека электрическим током необходимо освободить пострадавшего от действия тока (отключить электропитание оборудования), оказать пострадавшему первую помощь, отправить его в ближайшее лечебное учреждение, сообщить о случившемся администрации МБОУ ДО ЦПС.

4.8. При несчастном случае оказать пострадавшему первую помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи (тел. **103**), сообщить администрации МБОУ ДО ЦПС о случившемся. По возможности сохранить обстановку происшествия, если это не создает угрозу для жизни людей аварийной ситуации.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. По окончании работы педагог дополнительного образования должен:

5.1.1. Выключить все электрооборудование учебно-производственного участка при помощи рубильника или пускового устройства.

5.1.2. Перед отключением электрооборудования все регуляторы привести в нулевое положение.

5.1.3. Производить разборку, очистку и мойку оборудования механического — после остановки движущихся частей, а теплового — после полного остывания нагретых поверхностей.

5.1.4. Проверить закрытие вентилей (кранов) на трубопроводах холодной и горячей воды.

5.1.5. Не производить уборку мусора и отходов руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.6. Обо всех недостатках и неисправностях, обнаруженных во время работы сообщить руководителю структурного подразделения.

5.7. Привести себя в порядок, убрать спецодежду и СИЗ, задействованные в процессе работы.

Заместитель директора

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'И.Н. Головчанский', written in a cursive style.

И.Н. Головчанский