

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ 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

Субботина И.Н. Субботина
«15» декабря 2020



Д.Г. Давыдов
«15» декабря 2020
Приказ от «15» 12 2020
№ 01-04-263

ИНСТРУКЦИЯ

№ 06-12-17/ОТ

**по охране труда при работе с кухонным ручным инструментом
на учебно-производственном участке
мастерской «Поварское и кондитерское дело»
МАОУ ДО ЦПС**

1. Общие положения

1.1. Настоящая инструкция разработана в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 (в редакции от 03.08.2018) № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Межотраслевыми правилами по охране труда и обязательна к применению во время выполнения работ с использованием кухонного ручного инструмента (ножи и другие опасные инструменты) на учебно-производственном участке мастерской «Поварское и кондитерское дело» муниципального автономного образовательного учреждения дополнительного образования «Центр профессионального самоопределения» (далее — МАОУ ДО ЦПС).

1.2. К работе с использованием кухонного ручного инструмента (ножи и другие опасные инструменты) допускаются педагоги дополнительного образования, имеющие соответствующую подготовку, прошедшие вводный (повторный) и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда.

1.3. К работе с использованием кухонного ручного инструмента (ножи и другие опасные инструменты) допускаются обучающиеся с 14 лет под руководством педагога дополнительного образования, прошедшие вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда.

1.4. При работе с выше указанным инструментом обучающиеся обязаны:

1.4.1. Соблюдать требования безопасного выполнения работ.

1.4.2. Во время работы быть внимательными, не отвлекаться, не вести посторонние разговоры.

1.4.3. О всех замеченных неисправностях инструмента, средств индивидуальной защиты (далее — СИЗ) сообщить педагогу дополнительного образования и не приступать к работе до устранения данных нарушений.

1.5. При работе с выше указанным инструментом педагог дополнительного образования обязан: уметь оказывать доврачебную помощь пострадавшим при несчастных случаях.

1.6. Ручной кухонный инструмент должен быть в исправном состоянии, проверенным, подготовленным и соответствовать выполняемой работе.

1.7. Заточка инструмента должна производиться в специальном помещении, на заточном станке и выполняться специально обученным лицом.

1.8. Каждый нож и другие опасные инструменты должны иметь прочно насаженную рукоятку, удобную для работы.

1.9. Рукоятки ножей со стороны заточки лезвия для предохранения от скольжения должны иметь предохранительный выступ, возвышающийся над лезвием не менее 5 мм.

1.10. Ножи и другие опасные инструменты должны храниться промаркированными в футлярах или в специально отведенных местах, исключающих их случайное падение.

1.11. При выполнении работ обучающиеся и педагог дополнительного образования должны иметь спецодежду и СИЗ.

1.12. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить педагогу дополнительного образования, который обязан поставить в известность администрацию МАОУ ДО ЦПС о случившемся.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы обучающиеся должны:

2.1.1. Подогнать на себе спецодежду, не допуская свисающих концов. Убрать волосы под головной убор. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые и бьющиеся предметы.

2.1.2. Получить соответствующую инструкцию у педагога дополнительного образования на выполнение работ с учетом условий труда.

2.1.3. Подготовить разделочный стол, убедиться в отсутствии на столе посторонних предметов и подтеков воды.

2.1.4. Проверить наличие исправного инструмента, приспособлений и необходимых СИЗ.

2.1.5. Обо всех обнаруженных неполадках сообщить педагогу дополнительного образования и приступать к работе только после их устранения.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Во время работы обучающиеся, занятые разделкой мяса, рыбы, нарезкой овощей, фруктов, картофеля, обязаны:

3.1.1. Следить за исправностью инструмента, а также за тем, чтобы разделочный материал находился на столе, на разделочных досках.

3.1.2. Быть внимательными, не отвлекаться самим и не отвлекать других.

3.1.3. Не оставлять инструмент на краю стола или уроненным на пол.

3.2. Во избежание получения травм не править и не затачивать инструмент на учебно-производственном участке.

4. Требования охраны труда и безопасности в аварийных ситуациях

4.1. Немедленно прекратить работу в случае, который может привести к травме, а также при несоответствии требованиям безопасной работы ножа или другого инструмента.

4.2. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации MAOY ДO ЦПC, при необходимости, отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Привести в порядок рабочее место. Вымыть ножи и другие инструменты в моечной раковине.

5.2. Убрать все в отведенное место.

Заместитель директора



И.Н. Головчанский