

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного комитета

А.И. Цветкова

Протокол от 24.08.2021 № 25



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ Школа № 1194

Л.Н. Базылева

«23» августа 2021 года



Инструкция ИТБ/О-67-2021 «Техника безопасности для учащихся при кулинарных работах»

1. Требования безопасности при пользовании газовыми плитами

1.1. Перед пользованием плитой хорошо проветрите помещение, включите вентиляцию. Убедитесь, что краны горелок и духового шкафа закрыты, откройте кран на газопроводе (чертка на головке крана должна быть направлена вдоль оси трубы).

1.2. Следите за тем, чтобы пламя горелки было равномерным, синего цвета. Если оно желтого цвета и отрывается от горелки, отрегулируйте горелку.

1.3. Перед зажиганием горелки духового шкафа плиты проветрите его, открыв на 2-3 минуты.

2. Требования безопасности при пользовании электрической плиткой

2.1. Перед включением проверьте исправность шнура питания. Устанавливайте плитку на огнеупорную подставку (кирпич, асбест и т. п.). Не пользуйтесь плиткой с открытой спиралью.

2.2. При включении плитки штепсельную вилку вводите в гнезда штепсельной розетки до отказа. Не допускайте выключения вилки дерганием за шнур.

2.3. Для приготовления пищи на электроплитке пользуйтесь только эмалированной посудой.

3. Требования безопасности при пользовании режущими инструментами

3.1. Соблюдайте максимальную осторожность. Картофель чистите желобковым ножом, рыбу — скребком, мясо проталкивайте в мясорубку деревянным пестиком. Передавайте ножи и вилки только ручкой вперед.

3.2. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарежайте на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания.

Пальцы ясной руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа.

3.3. Соблюдайте осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживайте обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т. д.), не обрабатывайте слишком маленькие части.

4. Требования безопасности при работе с горячими жидкостями (вода, жир и др.)

4.1. Следите, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край. При сильном кипении уменьшайте огонь или выключайте плиту.

- 4.2. Крышки горячей посуды берите полотенцем и открывайте от себя.
- 4.3. Сковородку ставьте и снимайте сковородником с деревянной ручкой.

5. Требования безопасности после окончания работы

- 5.1. Аккуратно уберите кухонные приборы и оборудование в специально отведененные места.
- 5.2. Выключите нагревательные приборы; убедитесь, что на рабочем месте не остались ненужные предметы.
- 5.3. Уберите рабочее место и сдайте его дежурному или учителю (преподавателю).

Инструкцию разработал: специалист по ОТ  (И.Г. Балыбердин)

«С инструкцией ознакомлен(а), второй экземпляр получил(а)».

Учитель _____ (подпись) _____ (фамилия, инициалы)

«____» _____ 2021 г.