


МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«РОСТОВСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»  
(ГБПОУ РО «РТЭК»)

Согласовано  
Председатель профкома  
ГБПОУ РО «РТЭК»  
Н.В. Пономаренко  
« 14 » ноября 2021 года

Утверждаю  
Директор ГБПОУ РО «РТЭК»  
Л.П. Косенко  
« 14 » ноября 2021 года



**Инструкция  
по охране труда при приготовлении пищи  
в лаборатории**

**ИОТ ВР № 08-2021**

**1. Общие требования безопасности**

1.1. К работе на кухне допускаются обучающиеся, которые прошли медицинский осмотр, инструктаж по охране труда о безопасных методах работы. Эти знания периодически проверяют, закрепляют.

1.2. Проведение инструктажа и проверка знаний по вопросам охраны труда производится в пределах учебной программы и оформляется соответственно в журналах инструктажа.

1.3. Выполнение данной инструкции по охране труда при приготовлении пищи в кабинете технологии является обязательной для всех лиц, которые работают на кухне, в кабинете технологии, кабинете кулинарии.

1.4. При обнаружении неисправностей в электроприборах, сообщить преподавателю.

1.5. Не исправлять самим неисправности в электроприборах.

1.6. Не работать на неисправном электроприборе.

1.7. В процессе работы соблюдать правила санитарной гигиены:

- соблюдать чистоту одежды, обуви;
- содержать в чистоте технологическое оборудование;
- употреблять пищу в специально отведённом для этого месте;
- перед употреблением пищи вымыть руки с мылом.

**2. Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Оденьте спецодежду, застегните на все пуговицы, волосы спрячьте под головной убор (платок).

2.2. Освободить рабочее место от посторонних предметов

- 2.4. Вымыть руки с мылом.  
2.5. Инструменты располагайте на столе так, чтобы предотвратить их падение.  
2.6. Не загромождайте проходы между столами посторонними предметами.

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

- 3.1 Внимательно и чётко выполняйте указания учителя.  
3.2 При ручной обработке с ножом применяйте следующие правила:  
- при работе с ножом держать ногти лезвием от себя;  
- при нарезке пальцы держать на расстоянии от лезвия ножа;  
- передавать нож друг другу только ручкой от себя;  
- консервные банки открывать специальным ключом;  
- соблюдать осторожность при работе с ручными тёрками;  
- нарезку пищевых продуктов производить на разделочной доске.

### **4. Требования безопасности при работе с электроприборами**

- 4.1 Перед включением проверить исправность шнура;  
4.2 Включать и выключать электроприборы необходимо держась за вилку сухими руками.

### **5. Требования безопасности при работе с горячей жидкостью и горячей посудой.**

- 5.1 Не доливать кастрюлю жидкостью на 4-5 см до верха;  
5.2 При закипании жидкости уменьшить огонь;  
5.3 Крышку открывать, приподнимая от себя;  
5.4 Засыпать продукты в кипящую жидкость осторожно;  
5.5 При жарке осторожно класть продукты на разогретый жир и следить, чтобы не попали капли воды;  
5.6 Пользоваться специальными лопатками;  
5.7 Горячую посуду брать прихватками.

### **7. Требования безопасности в аварийных ситуациях.**

При выявлении неисправного оборудования, инструментов, а также пожара, нарушений норм безопасности, аварии или травмы срочно сообщить об этом администрации. Не ликвидируйте самостоятельно неисправность электросети и электрооборудования.

### **8. Требования безопасности после окончания работы**

- 6.1 Выключить электроприборы.  
6.2 Вымыть и убрать рабочие инструменты в отведённое для них место.  
6.3 Убрать рабочее место.  
6.4 Не выходить из мастерской без разрешения преподавателя. самостоятельно.

**Разработал**

И.О. заместителя директора по УМР



Д.В.Мухин

**Согласовано**

Заместитель директора по УМР



Ю.Ю. Сенела

### ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

С инструкцией по охране труда при приготовлении пицци в лаборатории технологий.

Инструкцию изучил и обязуюсь выполнять

№ п/п	Ф.И.О.	Дата	Подпись
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			