



Региональный чемпионат «WorldSkills Junior»
для учащихся 14-16 лет
по компетенции «Поварское дело»

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда и технике безопасности

Екатеринбург 2018г.

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда
ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- 1.1. К работе на кухне допускаются участники (повара) лица не моложе 12 лет, прошедшие медицинский осмотр, вводный и первичный инструктаж на рабочем месте.
- 1.2. Работник должен соблюдать Правила внутреннего распорядка. Запрещается употребление наркотических и токсических средств перед работой и в процессе работы.
- 1.3. Работник должен знать, что опасными факторами, которые могут действовать на него в процессе выполнения работы, являются:
 - подвижные части оборудования;
 - повышенная температура поверхностей оборудования, материалов;
 - состояние полов (должны быть гладкими и нескользкими);
 - повышенное значение напряжения в электрической цепи;
 - стеклянная посуда;
 - колющие и режущие инструменты (приспособления, приборы);Возможные последствия:
 - травмы рук при соприкосновении с вращающимися частями оборудования;
 - получение ожогов рук при соприкосновении с горячими поверхностями оборудования, горячей водой, паром;
 - падение на мокром полу;
 - поражение электрическим током.
- 1.4 Работник должен соблюдать правила личной гигиены и работать в предусмотренных средствах индивидуальной защиты.
- 1.5 Работник обязан соблюдать правила пожарной безопасности.
- 1.6 Немедленно извещать экспертов о каждом несчастном случае.
- 1.7 При обнаружении каких-либо неисправностей в состоянии используемых во время чемпионата оборудовании, электро и водопроводной сети, повреждениях посуды надо сразу же прекратить работу.
- 1.8 Участники чемпионата должен уметь оказывать первичную помощь пострадавшему и немедленно поставить в известность наставника на площадке.
- 1.9 В случае получения травмы (пореза, ожогов, отравления), сразу же информировать наставника и прикрепленного эксперта.
- 1.10 Во время работы на кухне необходимо проявлять осторожность, соблюдать порядок, не бегать, не толкаться.
- 1.11 Беспорядочность, поспешность и небрежность в работе, нарушение или невыполнение требований данной Инструкции могут привести к несчастным случаям и травмам.
- 1.12 За нарушение требований данной инструкции участник и наставник несет ответственность согласно Правилам внутреннего распорядка чемпионата .

2 ТРЕБОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1 Перед началом работы участник чемпионата должен надеть спецодежду.

2.2 Осмотреть и подготовить рабочее место, убрать все лишние предметы.

2.3 Проверить:

- визуальное состояние подводющих электропроводов, заземления;
- состояние полов (чистый, сухой);
- исправность инвентаря.

2.4 При обнаружении неисправностей не приступать к работе до их устранения.

3 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ

3.1 Для приготовления пользоваться только той посудой, которая предоставляется организаторами чемпионата и предусмотрена технологией приготовления пищи.

3.2 Соблюдать максимальную осторожность. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу – скребком. Передавать ножи и вилки только ручкой вперед.

3.3 Хлеб, гастрономические изделия, овощи и др. продукты нарезать на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания и маркировку досок.

3.4 Соблюдать осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживать обрабатываемые продукты.

3.5 Запрещается:

- нарезать продукты на весу;
- носить нож в руках острием вперед;
- оставлять без надзора работающее оборудование.

3.7 Открывать банки с консервами ключом, предназначенным для этой цели, а не кухонным ножом или другим инвентарем.

3.8 Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением от «себя».

3.9 Передвигать посуду по поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий.

3.10 Следить, чтобы при кипении содержимое посуды не выливалось через край. При сильном кипении сокращать огонь или выключать плиту.

3.11 Класть в кипящий жир картофель и другие овощи, не допуская попадания воды.

3.12 Немедленно убрать с пола пролитые жидкость, жир и упавшие крошки от продуктов.

3.13 При работе с ножом держать лезвие от себя и не допускать резких движений ножом.

3.14 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.

3.15 Крышки горячей посуды брать полотенцем и открывать от себя.

3.16 Сковородку ставить и снимать сковородником с деревянной ручкой.

3.17 Электроплиту следует отключить при:

- прекращении подачи электроэнергии;
- перерыве в работе;

- необходимости на время оставить место работы.

4 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1 Прекратить работу при:

- повышение нагрева поверхности плиты;
- появление дыма и запаха гари;
- внезапном появлении на корпусе электроплиты слабого действия электрического тока;
- появление на корпусе оборудования ощутимого электрического тока.

4.2 В случае возникновения пожара эксперты на конкурсной площадке немедленно должны вызвать аварийную службу и организовать эвакуация конкурсантов.

4.1 Пострадавшим в результате аварийной ситуации должна быть оказана доврачебная помощь с использованием средств и медикаментов, имеющихся в аптечке на конкурсной площадке.

4.2 Во всех случаях после оказания до врачебной помощи следует обратиться в мед. Учреждение и зафиксировать обращение.

5 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПОСЛЕ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ

5.1 Выключить оборудование.

5.2 Произвести уборку рабочих мест.

5.3 Произвести чистку и мойку оборудования после его полного остывания.

5.4 О всех недостатках выявленных во время чемпионата, участники и эксперты должны сообщить ответственным за проведение и организацию данного мероприятия.

Разработано:

Заместитель директора по УПР _____ Костромина Светлана Евгеньевна

Заведующая МЦПК-_____ Вахрушева А.А.