

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ВСЕРОССИЙСКИЙ ДЕТСКИЙ ЦЕНТР «ОКЕАН»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ФГБОУ ВДЦ «Океан»

А. А. Базилевский

2018 г.



**ИНСТРУКЦИЯ № 34/ДОО**  
**по безопасному проведению занятий**  
**в кулинарной студии «Мастер-Шеф»**  
**(для обучающихся)**

РАЗРАБОТАЛ:

Начальник отдела  
дополнительного образования

И. В. Шуваева

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель службы ОТ

М. Т. Жоржوليани

## 1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

1.1. К занятию допускаются обучающиеся, прошедшие инструктаж по настоящей инструкции.

1.2. Во время занятия все обучающиеся должны соблюдать правила поведения – не бегать, не толкаться, по студии передвигаться спокойным шагом.

1.3. Во время занятий возможно воздействие на обучающихся следующих опасных факторов:

- травмирование при неправильном или неосторожном обращении с ножом, со столовыми приборами, посудой;
- порезы рук при использовании посуды, имеющей сколы, трещины;
- ожоги при приготовлении пищи.

1.4. Кабинет для проведения занятий должен быть оснащен аптечкой первой помощи с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.

1.5. В кабинете должен быть огнетушитель.

1.6. Если обучающийся получил какую – либо травму, то необходимо сообщить об этом педагогу.

1.7. В процессе работы обучающиеся обязаны строго соблюдать правила безопасности при работе с ножом, со столовыми приборами и посудой.

1.8. Во время занятий покидать помещение без разрешения педагога строго запрещается.

1.9. В процессе занятия, обучающиеся должны соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место, не допускать захламления стола отходами, приступать к работе только с разрешения педагога.

1.10. Обучающиеся, допустившие невыполнение или нарушение данной инструкции отстраняются от занятия.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ДО НАЧАЛА ЗАНЯТИЯ

2.1. Надеть фартук, косынку или шапочку и бахилы, тщательно заправить под косынку или шапочку волосы.

2.2. Тщательно вымыть руки с мылом.

2.3. Надеть одноразовые перчатки.

2.4. Проверить устойчивость стола.

2.5. Подготовить рабочее место, убрать все лишнее.

2.6. Подготовить посуду, приборы и инструменты, необходимые для работы. Посуда не должна иметь сколов и трещин. Ручки инструментов для приготовления пищи должны быть целыми и не иметь заусенцев.

2.7. Расположить приборы и инструменты на столе таким образом, чтобы предотвратить их падение.

### 3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ ЗАНЯТИЯ

3.1. Внимательно и четко выполнять указания педагога.

3.2. Все инструменты и приспособления использовать строго по назначению.

3.3. На занятиях не допускать действий, в результате которых может произойти травма, быть внимательным и осторожным, не мешать другим.

3.4. Не отвлекаться во время работы, следить за правильными приемами выполнения заданий.

3.5. Категорически запрещается включать в сеть и выключать из сети электрические приборы.

3.6. Перед приготовлением все овощи и фрукты необходимо тщательно вымыть.

3.7. Загружать противень с продуктами в духовой шкаф и вытаскивать его только с применением силиконовых прихваток.

3.8. Требования безопасности при работе с горячей жидкостью и горячей посудой:

— не доливать кастрюлю жидкостью на 4-5 см до верха;

— при закипании жидкости уменьшить огонь или выключить плиту;

— крышку открывать необходимо с помощью силиконовой прихватки, поднимая от себя;

— закладывать продукты в кипящую жидкость и вытаскивать из нее необходимо с применением шумовки на длинной ручке;

— переставлять, поднимать посуду с кипящей жидкостью и маслом категорически запрещено;

— при жарке осторожно класть продукты на разогретый жир, следить, чтобы не попали капли воды.

3.9. Требования безопасности при использовании режущих инструментов:

— при использовании необходимо соблюдать особую осторожность;

— при работе с ножом запрещается: оставлять нож воткнутым в разделяемые продукты, подтягивать или передавать ножом разделяемые продукты; размахивать ножом и указывать им;

— следить за чистотой рук и рукоятки ножа. Грязная рукоятка становится скользкой и может привести к травме;

— не накапливать больших запасов, разделяемых продуктов на рабочей поверхности;

— картофель необходимо чистить желобковым ножом;

— ножи и вилки передавать только ручкой вперед;

— хлеб, гастрономические изделия, овощи, фрукты и другие продукты необходимо нарезать на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания (пальцы левой руки (для левшей правой) должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа;

— при работе с ручными терками необходимо плотно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать слишком маленькие части.

#### 4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. При обнаружении любой неисправности занятие прекратить и сообщить педагогу.

4.2. При возникновении пожара, в других аварийных ситуациях не поддаваться панике, четко выполнять все указания педагога, покидать студию необходимо под руководством педагога.

4.3. При получении травмы немедленно сообщить педагогу.

#### 5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ ЗАНЯТИЯ

5.1. После окончания работы необходимо проверить и привести в порядок свое рабочее место.

5.2. Тщательно вымыть руки.

5.3. Обо всех недостатках, обнаруженных во время занятия, сообщить педагогу.