**МІЖНАРОДНИЙ КЛАСИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ПИЛИПА ОРЛИКА**
**Україна, 54003, м. Миколаїв,**
**вул. Котельна 2**
**ЄДРПОУ: 37992250**
**e-mail:** mku.osvita@gmail.com
**+38 (050) 394 72 87;**
**0 800 400 557**
www.mku.edu.ua

**PYLYP ORLYK INTERNATIONAL CLASSICAL UNIVERSITY**
**2, Kotelna Street,**
***Mykolaiv*, 54003, Ukraine**
**EDPNOY: 37992250**
**e-mail:** mku.osvita@gmail.com
**+38 (050) 394 72 87;**
**0 800 400 557**
www.mku.edu.ua

ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор ПЗВО
МКУ ім.. П.Орлика
_____ Наталя Євдокимова
28.08.2025 р.

# ІНСТРУКЦІЯ

## з охорони праці

## № 51 -ІОП

Термін дії - 3 роки

**м. Миколаїв 2025 р.**

ІНСТРУКЦІЯ
З ОХОРОНИ ПРАЦІ № 51 ІОП

ПІД ЧАС КУЛІНАРНИХ РОБІТ

## 1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1. 1. До виконання кулінарних робіт допускаються студенти, які пройшли медичний огляд, відповідне навчання, отримали інструктаж на робочому місці, оволоділи безпечними прийомами і навичками праці та засвоїли вимоги даної інструкції.

12. Робоче місце організуйте згідно з вимогами нормативних актів з охорони праці, щоб виключити будь-яку можливість одержання травми учнями.

## 2. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ

2.1. Одягніть спецодяг (халат і шапочку або фартушок і косинку), ретельно підберіть волосся і заправте кінці косинки.

2.2. Вимийте руки з милом і насухо витріть чистим рушником.

2.3. Підготуйте спеціальну білизну (рушники для витирання посуду, рук, прихватки для гарячого посуду).

Основні пристосування, які використовуються при обробці продуктів:

1. Ломгерізка. її робоча частина - гостро заточений ніж-пилка. При роботі ломтерізкою продукти ( хліб, ковбаса та ін.) підсовують до ножа лівою рукою. Виконуючи цю роботу, треба бути дуже обережним, щоб рука не потрапила під ніж.

2. М’ясорубка. Вона складається із корпуса і разтруба, куди закладається продукт, і порожнина для мизка. Робочою частиною м’ясорубки слугує мизок з насадженим на нього з лівого кінця чотириперим ножем та решіткою. При установці його ріжучі грані повинні бути направлені в сторону обертання. Решітки можуть бути змінними, з отворами різних діаметрів. Всі ці деталі кріплять до корпуса бажаним кільцем. Затягування м’ясорубки заживним кільцем впливає нам її роботу. Для протискування продукту в раструб м’ясорубки слугує дерев’яний постиг, щоб не залишити пальців.

3. Тертушка. При натирання продукту, необхідно працювати обережно, не доторкуючись рукою поверхні тертушки, а коли шматок продукту залишається маленьким, то терти його не можна, так як можна поранити руку.

4. Затискач. При консервуванні продукту, для витягання скляних банок з киплячої рідини користуються спеціальними затискачем. Використання такого пристосування робить консервування більш безпечним, але використовувати затискач потрібно дуже обережно,

бути уважним, слідкувати за тим, щоб він не сковзнув з банки, опускати банку у воду обережно, уникаючи бризок.

Крім вище згаданих, для зручності та безпеки приготування страв використовується також цілий ряд інших пристосувань - міксери, вінчики, рибочистки, яйцерізки. Під час використання необхідно також дотримуватися правил користування, використовувати їх строго за призначенням.

### *Санітарно-гігієнічні вимоги при виконанні кулінарнихробіт*

Багато харчових продуктів є добрим поживним середовищем для розвитку мікроорганізмів, що призводять до псування продуктів, а також виникненню ряду захворювань організму людей, тому перед тим, як приступити до приготування їжі, необхідно добре вимити руки щіткою з милом. Нігті повинні бути коротко обрізані (під нігтями можуть накопичуватися мікроби). Не можна витирати вимиті руки загальним рушником, краще використовувати для цього електросушку або індивідуальні серветки.

їжу готують в санітарному одязі, до якого входять фартух (або халат та фартух) та головний убір, що запобігає потраплянню пилу та мікробів, волосся до їжі.

Важливим значенням для дотримання санітарно-гігієнічних умов роботи має розташування обладнання. Під час організації робочого місця необхідно керуватися трьома принципами: зручністю роботи, дотриманням правил безпеки праці і виконанням санітарно-гігієнічних вимог.

Миття столового посуду ручним способом здійснюють у наступному порядку:

- видалення залишків їжі щіткою або дерев'яною лопаткою в спеціальні бачки для відходів;
- миття у воді з температурою не нижче 40 $^0$ С з додаванням миючих засобів;
- миття у воді з температурою не нижче 40 $^0$ С з додаванням миючих засобів в кількості (концентрації), в два рази менше, ніж у першій секції ванни;
- ополіскування посуду здійснюється гарячою проточною водою;
- просушування посуду здійснюється на решітчастих полицях, стелажах.

## 3. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС ВИКОНАННЯ РОБОТИ

3.1. Розморожують будь-які продукти тільки на повітрі.

3.2. Обчищати, промивати і особливо нарізати продукти треба безпосередньо перед тепловою обробкою, а не заздалегідь. Овочі очищають і миють у кількох водах за допомогою спеціальної щіточки. М'ясні продукти теж треба мити, тільки не в гарячій воді, а в холодній.

3.3. Продукти для приготування їжі повинні бути свіжими, доброякісними, старанно очищеними.

3.4. Рибу і птицю старанно промивають після потрошіння.

3.5. Необхідно мати окремі дошки для обробки м'яса, риби і для тіста.

3.6. Старанно мити і чистити увесь посуд, в якому готують їжу.

3.7. Не можна пропускати через м'ясорубку м'ясо після риби, варене м'ясо після сирого, не почистивши і не помивши її.

3.8. Не можна зберігати поряд готові (варені і смажені) страви та сирі продукти.

3.9. Харчові продукти зберігати так, щоб вони були не доступні для комах та гризунів.

***При користуванні різальними інструментами:***

3.10. Будьте максимально обережними. Усі продукти треба різати гострим ножем з нержавіючої сталі. Картоплю чистять жолобковим ножем, рибу - скребком, м'ясо проштовхуйте в м'ясорубку дерев'яним товкачиком. Передавайте ножі й виделки ручкою вперед.

3.11. Хліб, гастрономічні вироби, овочі та інші продукти нарізайте на обробних дошках, додержуючись при цьому правильних прийомів різання. Пальці лівої руки повинні бути зігнуті й розміщені на деякій відстані від леза ножа.

3.12. Будьте обережні під час роботи з ручними тертками. Міцно тримайте оброблювані продукти (фрукти, овочі і т. д.), не обробляйте занадто маленьких частин.

***При роботі з гарячими рідинами (водою, жиром тощо):***

3.13. Стежте, щоб під час закипання вміст посудини не виливався через край. При сильному кипінні зменшуйте вогонь або вимикайте плиту.

3.14. Кришки гарячого посуду беріть рушником і відкривайте від себе.

3.15. Пательню ставте і знімайте чаплією з дерев'яною ручкою.

3.16. Смажити продукти треба завжди в добре розігрітому жирі.

***Правила користування газовими плитами:***

3.17. Не можна залишати запалену газову плиту без догляду.

3.18. Провітрювати приміщення на випадок протікання газу.

3.19. При горінні полум’я повинно бути рівномірним синього кольору.

3.20. Слідкувати за тим, щоб не було протікання газу де знаходяться газові прилади.

3.21. По закінченні виключити плиту та перекрити газ.

## 4. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ РОБОТИ

4.1. Ретельно вимийте посуд і розмістіть його по місцях, а також вимийте стіл, мийку, умивальник, конфорки плити.

4.2. Витріть вологою ганчіркою підлогу.

4.3. Вимийте руки з милом і насухо їх витріть.

4.4. Зніміть спецодяг.

## 5. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ В АВАРІЙНИХ СИТУАЦІЯХ

5.1. . При пораненні рук припиніть роботу і повідомте викладача. Викладач надасть необхідну першу медичну допомогу, а в разі необхідності викличе швидку медичну допомогу за телефоном 103.

5.2. У випадку виникнення пожежі, студенти мають евакуюватися у безпечне місце згідно планів евакуації. Необхідно викликати пожежну службу за телефоном 101.

**Розроблено:**

Проректор з адміністративно – господарської роботи _____ (підпис) Андрій МАТВІЄНКО

**Погоджено:**

Інженер з охорони праці _____ (підпис) Валерій КЛИМЕНКО

Юрист -консульт _____ (підпис) Ганна Шаповалова