## Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

## средняя общеобразовательная школа с.Старокайпаново

## муниципального района Татышлинский район Республики Башкортостан

|  |  |
| --- | --- |
| **Согласовано**  Председатель профсоюзного комитета  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.С.Шакирова  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_ г. | **Утверждаю**  Директор МБОУ СОШ с.Старокайпаново:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Г.Сайфугалиев  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. Пр.№\_\_\_\_ |

**ИНСТРУКЦИЯ**

**по охране труда для повара**

**I. Общие требования безопасности**

1. К работе допускаются лица обоего пола, достигшие 18 лет, имеющие профессиональную квалификацию и прошедшие медицинский осмотр.

2. Повар обязан :

- знать свои должностные обязанности и инструкции по ОТ,

- пройти вводный инструктаж и инструктаж на рабочем месте по ТБ,

- выполнять санитарно-гигиенический режим,

- руководствоваться в работе правилами внутреннего распорядка,

- режим труда и отдыха определяется графиком его работы,

- проходить медосмотр два раза в год.

3. Травмоопасность рабочего места :

- при включении электроосвещения,

- при включении электроприборов (плита, варочный котёл, жарочный шкаф,

мясорубка, кухонный комбайн, холодильник ),

- при работе с горячими жидкостями ( вода, жир ),

- при работе режущими инструментами,

- при готовке мясного фарша,

- при подготовке дез. раствора,

- при мойке стеклянной и фаянсовой посуды.

4. Работать только в рабочей одежде ( белый халат, колпак или косынка ).

5. Соблюдать правила личной гигиены.

6. Ежедневно проводить влажную уборку пищеблока.

7. Проводить один раз в месяц санитарный день.

8. Иметь в пищеблоке укомплектованную аптечку.

9. Не производить самостоятельный ремонт электрооборудования.

10. Повар относится к электротехнологическому персоналу и должен иметь 2-ю квалификационную группу допуска по электробезопасности.

11. Несёт ответственность (административную, материальную, уголовную) за нарушение

требований инструкций по охране труда.

**II. Требования безопасности перед началом работы**

- проверить исправность электроосвещения и необходимых приборов и оборудования,

- одеть чистую, отглаженную рабочую одежду,

- приготовить согласно инструкции дез. раствор,

- вымыть тщательно руки.

**III. Требования безопасности во время работы**

- соблюдать осторожность при работе с оборудованием и инструментами

- включать электроприборы и оборудование сухими руками

- не ремонтировать самостоятельно электрооборудование и приборы

- при работе с мясорубкой проталкивать мясо деревянным пестиком

- при работе с кухонным комбайном пользоваться приспособлениями,

исключающими возможность травматизма

- не допускать присутствия в пищеблоке посторонних лиц

- поддерживать чистоту и порядок в пищеблоке

- работать только исправными, отточенными ножами, соблюдать их назначение

- осторожно брать горячую воду

- не переносить большие ёмкости с горячей водой

- при мойке посуды соблюдать меры предосторожности с дез. раствором

- не привлекать дежурных учащихся к работе в пищеблоке.

**IV. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

- при возникновении аварийных ситуаций, сообщить администрации школы

- в случае пожара известить службу 01

- при выходе из строя электроприборов и оборудования, отключить их от электросети

- при травматизме оказать первую помощь пострадавшим

**V. Требования безопасности по окончании работы**

- привести в порядок рабочее место

- провести влажную уборку помещений пищеблока

- снять рабочую одежду, убрать её в отдельное помещение

- отключить все используемые приборы и электрооборудование

- убрать на места хранения инструменты, разделочные доски и т.п.

- выключить электроэнергию, закрыть пищеблок на ключ

- о всех недостатках, обнаруженных во время работы, сообщить администрации.

С инструкцией ознакомлены: