|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**  Председатель ПК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.Н. Суглобова  Протокол №\_\_\_  от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 г. | **УТВЕРЖДАЮ**  Директор МБОУ «Густомойская СОШ»\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.П. Куликова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 г. |

**ИНСТРУКЦИЯ №\_\_\_**

**по охране для повара.**

1. Общие требования охраны труда.

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   
-соблюдать дез. режим   
3. Травмоопасность рабочего места :   
-при включении электроосвещения   
-при включении электроприборов (плита, титан, варочный котёл, жарочный шкаф, мармит, 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.

2. Требования охраны труда перед началом работы.

-проверить исправность электроосвещения и необходимых приборов и оборудования   
-одеть чистую, отглаженную рабочую одежду   
-приготовить согласно инструкции дез. раствор   
-вымыть тщательно руки

3. Требования охраны труда 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 из титана, либо электроварочного котла   
-не переносить большие ёмкости с горячей водой   
-при мойке посуды соблюдать меры предосторожности с дез. раствором   
-не привлекать дежурных учащихся к работе в пищеблоке

4. Требования охраны труда 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

5. Требования охраны труда 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.

Ответственное лицо \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_