|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**Председатель ПК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.Н. СуглобоваПротокол №\_\_\_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 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_