

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Татарская Дымская основная общеобразовательная школа**

Принято педагогическим советом  
протокол от «28»августа 2015 №1.  
Утверждено и введено в действие приказом от «28 » августа 2015 №37.  
Директор:\_\_\_\_\_И.А.Ибраева

**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
  - 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.

**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 из титана, либо электроварочного котла
- не переносить большие ёмкости с горячей водой
- при мойке посуды соблюдать меры предосторожности с дез. раствором
- не привлекать дежурных учащих 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.

Заместитель директора по учебной работе \_\_\_\_\_ Субханова И.А.

Дата \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

С должностной инструкцией ознакомлен \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.