



РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН
Буйнакский район
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Халимбекаульская начальная общеобразовательная школа имени
Мусаева А.М.»

Утверждаю
Директор МКОУ ХНОШ им. Мусаева А.М.
Атаева Б.Б.



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 учащихся к работе в пищеблоке.

IV. Требования безопасности в аварийных ситуациях

- при возникновении аварийных ситуаций, сообщить администрации школы;
- в случае пожара известить службу 01, 112;
- 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 ознакомлен _____ Байрамова Р.