СОГЛАСОВАНО:

Председатель

Совета трудового коллектива

МБОУ «Боровская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Э.А. Салахова

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

МБОУ «Боровская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.А. Ильинский

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

**ИНСТРУКЦИЯ № 21**

**по охране труда повара**

1. **ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ**
   1. Настоящая инструкция разработана на основе типовых инструкций по охране труда повара
   2. К работе в должности повара допускаются лица прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по охране труда
   3. Обязанностями в области охраны труда являются:
   * контроль и соблюдение норм и правил производственной санитарии при выполнении работ на кухне, в столовой
   * соблюдение правил техники безопасности и охраны труда
   * создание и поддержание безопасных условий труда
   * размещение оборудования, кухонного инвентаря в соответствии с нормами производственной санитарии
   * обеспечение нормального санитарного состояния помещения
   * обеспечение соответствия санитарно-эпидемиологическим нормам используемого оборудования, кухонного инвентаря
2. **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**
   1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку, тщательно вымыть руки с мылом
   2. Необходимо проверить исправность и чистоту используемого оборудования, кухонного инвентаря, его маркировку
   3. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, трещин и сколов столовой посуды
   4. Убедиться в соответствии нормам охраны труда места работы. Включить вентиляцию
3. **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ**
   1. В ходе работы четко контролировать соблюдение требований охраны труда и производственной санитарии
   2. Следить за соответствующим санитарно-гигиеническим состоянием помещения
   3. Соблюдать требуемые меры безопасности при работе с газовыми и электрическими плитами, мясорубками, ножами, иными режущими и колющими предметами
   4. Контролировать своевременную утилизацию отходов в соответствии с санитарными нормами
4. **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**
   1. При возникновении опасных, экстремальных либо чрезвычайных ситуаций (пожара, прорыва системы отопления, водопровода, электрозамыкании, при обнаружении подозрительных предметов и т.п.) следует немедленно сообщить об этом руководству, принять меры по возможной ликвидации (локализации) возникшей ситуации в соответствии с разработанными правилами и инструкциями
   2. При получении травмы (ранения, отравления, ожога) оказать первую медицинскую помощь пострадавшему, сообщить об этом руководству, при необходимости доставить в ближайшее лечебное учреждение
5. **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ**
   1. По окончании работы необходимо проверить чистоту и исправность используемого оборудования, инвентаря
   2. Аккуратно выключить плиту
   3. Тщательно вымыть рабочие столы, кухонную посуду и инвентарь
   4. Проверить чистоту и исправность оборудования, кухонного инвентаря
   5. Снять спецодежду, выключить вентиляцию, вымыть руки с мылом

**ОЗНАКОМЛЕН: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**