**Администрация Таштагольского муниципального района**

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**«Средняя общеобразовательная школа № 1»**

СОГЛАСОВАНО: УТВЕРЖДЕНО:

Председатель ППО Директор МБОУ СОШ №1

\_\_\_\_\_\_\_ Л.В. Пауль \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ К.М. Пхайко

протокол № \_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_ 2021г. «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021г

**.**

**ИНСТРУКЦИЯ**

**по охране труда для повара**

**ИОТ 013 – 2021**

**г. Таштагол**

**ДОЛЖНОСТНАЯИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПОВАРА**

**ИОТ 013-2021**

**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;

- 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 должностной инструкцией ознакомлен(а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/**

**Подпись Расшифровка**

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

**С должностной инструкцией ознакомлен (а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/**

**Подпись Расшифровка**

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

**С должностной инструкцией ознакомлен (а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/**

**Подпись Расшифровка**

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

**С должностной инструкцией ознакомлен (а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/**

**Подпись Расшифровка**

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

**С должностной инструкцией ознакомлен (а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/**

**Подпись Расшифровка**

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

**С должностной инструкцией ознакомлен (а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/**

**Подпись Расшифровка**

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

**С должностной инструкцией ознакомлен (а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/**

**Подпись Расшифровка**

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

**С должностной инструкцией ознакомлен (а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/**

**Подпись Расшифровка**

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

**С должностной инструкцией ознакомлен (а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/**

**Подпись Расшифровка**

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