|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО: Совет школы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  | УТВЕРЖДАЮ: Директор ГОУ РК «С(к)ШИ №11»д.Горьковская\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Шарапова Т.А |

**ИНСТРУКЦИЯ № 31**

**по охране труда для повара**

**ГОУ РК «Специальная (коррекционная) школа-интернат №11» д.Горьковская**

**I. Общие требования безопасности**

1.1. К работе допускаются лица обоего пола, достигшие 18 лет, имеющие профессиональную квалификацию и прошедшие медицинский осмотр.

1.2. 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 один раз в год

- соблюдать санитарно-противоэпидемический режим

1.3. Не допускается присутствие в рабочей зоне посторонних лиц, распитие спиртных напитков, курение, работа в состоянии алкогольного опьянения и в болезненном состоянии.

1.4. Повар должен выполнять только ту работу, на которое ему выдано задание, и не поручать свою работу другим лицам.

1.5. Травмоопасность рабочего места:

- при включении электроосвещения

- при включении электроприборов (плита, жарочный шкаф, картофелечистка, посудомоечная машина, хлеборезная машина, водонагреватель)

- мясорубка, кухонный комбайн, холодильник)

- при работе с горячими жидкостями (вода, жир)

- при работе с режущими инструментами

- при готовке мясного фарша

- при подготовке дез. раствора

- при мойке стеклянной и фаянсовой посуды

1.6. Работать только в рабочей одежде (халат, колпак или косынка).

1.7. Повар должен коротко стричь ногти, не покрывать их лаком и всегда быть в чистой санитарной одежде. При посещении туалета нужно снять санитарную одежду, а затем хорошо с мылом вымыть руки и надеть санитарную одежду и только после этого приступить к работе.

1.8. Соблюдать правила личной гигиены.

1.9. Ежедневно проводить влажную уборку пищеблока.

1.10. Проводить один раз в месяц санитарный день.

1.11. Иметь в пищеблоке укомплектованную аптечку.

1.12. Не производить самостоятельный ремонт электрооборудования.

1.13. В случае обнаружения неисправности оборудования, инструмента, приспособлений, а также при пожаре, нарушении норм безопасности, травмировании работника немедленно сообщить об этом руководителю работ.

1.15. Несёт ответственность (административную, материальную, уголовную) за нарушение требований инструкций по охране труда.

**II. Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Проверить исправность электроосвещения и необходимых приборов и оборудования.

2.2. Надеть чистую, отглаженную рабочую одежду.

2.3. Вымыть тщательно руки.

2.4. Волосы должны быть убраны под колпак, рукава одеты, подвернуты до локтя. Руки освободить от наручных часов, украшений и т.д.

2.5. Приготовить согласно инструкции дез. раствор.

2.6. В летнее время оконные проемы производственных помещений столовой должны быть затянуты металлической сеткой.

2.7. Производственные столы и проходы должны быть освобождены от посторонних предметов, сырья.

2.8. Запрещается работать на оборудовании, устройство которых незнакомо.

**III. Требования безопасности во время работы**

3.1. Соблюдать осторожность при работе с оборудованием и инструментами.

3.2. Включать электроприборы и оборудование сухими руками.

3.3. Не ремонтировать самостоятельно электрооборудование и приборы.

3.4. При работе с мясорубкой проталкивать мясо деревянным пестиком.

3.5. При работе с кухонным комбайном пользоваться приспособлениями, исключающими возможность травматизма.

3.6. При работе на шинковальных машинах запрещается проталкивать овощи руками по ходу

3.7. При работе с ножом необходимо соблюдать осторожность, правильность держать нож и руку при обработке продуктов. Ножи должны храниться в специальных чехлах.

3.8. Поверхность кухонных плит должна быть ровной, без выступов.

3.9. Передвигать посуду с жидкостью по поверхности плиты следует осторожно, без рывков. Наполняться посуда должна не более двух третей ее емкости.

3.10. Необходимо следить за тем, чтобы поставленные на плиту жиры для разогрева не вспыхнули от высокой температуры.

3.11. Для поджарки котлет, пирожков и т.д. класть их надо с наклоном от себя.

3.12. При вкладе в кипящий жир картофеля и других овощей не допускать попадания воды.

3.13. Крышки варочных котлов, кастрюль и другой посуды с горячей пищей открывать осторожно от себя.

3.14. При переноске горячей пищи нельзя прижимать посуду к себе.

3.15. Посуду с пищей после ее тепловой обработки ставить на устойчивые подставки. Поверхность подставки должна быть больше устанавливаемой посуды.

3.16. Нельзя браться руками за горячую кухонную посуду.

3.17. Разделочные доски кладутся на ровную поверхность стола.

3.18. Консервные банки открывать только консервным ножом или ключом.

3.19. При подогревании пищи запрещается применение термически закрытой посуды.

3.20. Не допускать присутствия в пищеблоке посторонних лиц.

3.21. Поддерживать чистоту и порядок в пищеблоке.

3.22. Работать только исправными, отточенными ножами, соблюдать их назначение

3.23. Не переносить большие ёмкости с горячей водой.

3.24. При мойке посуды соблюдать меры предосторожности с диз. раствором.

3.25. Не привлекать дежурных учащихся к работе в пищеблоке.

**IV. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. При возникновении аварийных ситуаций, сообщить администрации школы.

4.2. В случае пожара известить службу 01.

4.3. При выходе из строя электроприборов и оборудования, отключить их от электросети.

4.4. При травматизме оказать первую помощь пострадавшим.

**V. Требования безопасности по окончании работы**

5.1. Привести в порядок рабочее место.

5.2. Провести влажную уборку помещений пищеблока.

5.3. Снять рабочую одежду, убрать её в отдельное помещение.

5.4. Отключить все используемые приборы и электрооборудование.

5.5. Убрать на места хранения инструменты, разделочные доски и т.п.

5.6. Выключить электроэнергию, закрыть пищеблок на ключ.

5.7. Обо всех недостатках, обнаруженных во время работы, сообщить администрации.

С инструкцией ознакомлены:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись) (расшифровка подписи)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись) (расшифровка подписи)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись) (расшифровка подписи)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись) (расшифровка подписи)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись) (расшифровка подписи)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись) (расшифровка подписи)