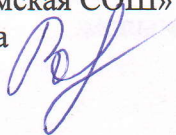


СОГЛАСОВАНО
Председатель профкома
МБОУ «Киземская СОШ»
И. С. Рогачева



УТВЕРЖДАЮ
Приказ № 13
Директор
МБОУ «Киземская СОШ»
М.Д.Лютов
30 января 2020 года

ИОТр-32-2020
ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда повара

1. Общие требования безопасности

- 1.1. К работе в должности повара допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по охране труда
- 1.2. 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

- 2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку, тщательно вымыть руки с мылом.
- 2.2. Необходимо проверить исправность и чистоту используемого оборудования, кухонного инвентаря, его маркировку.
- 2.3. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, трещин и сколов столовой посуды.
- 2.4. Убедиться в соответствии нормам охраны труда места работы. Включить вентиляцию.

3. Требования безопасности во время работы

- 3.1. В ходе работы четко контролировать соблюдение требований охраны труда и производственной санитарии.
- 3.2. Следить за соответствующим санитарно-гигиеническим состоянием помещения.
- 3.3. Соблюдать требуемые меры безопасности при работе с электрическими плитами, мясорубками, ножами, иными режущими и колющими предметами.
- 3.4. Контролировать своевременную утилизацию отходов в соответствии с санитарными нормами.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

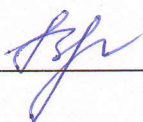
- 4.1. При возникновении опасных, экстремальных либо чрезвычайных ситуаций (пожара, прорыва системы отопления, водопровода, электрозамыкании, при обнаружении подозрительных предметов и т.п.) следует немедленно сообщить об этом руководству, принять меры по возможной ликвидации (локализации) возникшей ситуации в соответствии с разработанными правилами и инструкциями.
- 4.2. 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

- 5.1. По окончании работы необходимо проверить чистоту и исправность используемого оборудования, инвентаря.
- 5.2. Аккуратно выключить плиту.

- 5.3. Тщательно вымыть рабочие столы, кухонную посуду и инвентарь.
5.4. Проверить чистоту и исправность оборудования, кухонного инвентаря.
5.5. Снять спецодежду, выключить вентиляцию, вымыть руки с мылом.

Разработал:

Специалист по охране труда  В.Е.Рогачева