

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Кривошеинская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Федора Матвеевича Зинченко»

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного комитета

И. И. Ежова Ежова И.И.



УТВЕРЖДАЮ

Директор школы  
Зуева Т.А.

от 02.10.2015 года

Инструкция  
по охране труда для повара в школе

~ 49

1. Общие требования охраны труда повара в школе

1.1. Данная инструкция по охране труда повара в школе разработана на основе типовых инструкций по охране труда для повара пищеблока общеобразовательного учебного заведения.

1.2. К самостоятельной работе в должности повара имеют допуск лица, которые прошли обязательный периодический медицинский осмотр при отсутствии каких-либо противопоказаний к самостоятельной работе повара, изучившие настоящую инструкцию по охране труда для повара школы и инструктаж по охране труда повара.

1.3. Обязанностями повара в области охраны труда являются:

- контроль и строгое соблюдение всех норм и правил производственной санитарии при проведении работ на кухне, в столовой;
- строгое соблюдение всех правил техники безопасности и охраны труда;
- создание и поддержание безопасных условий труда;
- размещение оборудования и кухонного инвентаря в соответствии с нормами производственной санитарии;
- обеспечение соответствующего санитарного состояния рабочего помещения;
- обеспечение соответствия санитарно-эпидемиологическим нормам используемого в работе оборудования и кухонного инвентаря.
- строгое соблюдение инструкции по охране труда повара школьной столовой.

2. Требования охраны труда повара перед началом проведения работы

2.1. Необходимо надеть на себя спецодежду, волосы убрать под головной убор (косынку), тщательно вымыть руки водой с мылом.

2.2. Необходимо проверить исправность и чистоту используемого оборудования, кухонного инвентаря, а также его маркировку.

2.3. Необходимо проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, трещин и сколов столовой посуды.

2.4. Необходимо убедиться в соответствии рабочего места всем нормам охраны труда. Включить в обязательном порядке вентиляцию.

3. Требования охраны труда повара во время проведения работы

3.1. Во время проведения работы повар столовой школы обязан строго соблюдать все и требования производственной санитарии, правила и нормы охраны труда, а также инструкцию по охране труда повара на пищеблоке школы;

- инструкцию по охране труда при использовании кухонной электроплиты;

- инструкцию по охране труда при работе с жарочным шкафом;

- инструкцию по охране труда с электромясорубкой;

- инструкции при работе с другим имеющимся на пищеблоке оборудованием.

3.2. Необходимо следить за соответствующим санитарно-гигиеническим состоянием рабочего помещения.

3.3. Необходимо строго соблюдать все требуемые меры техники безопасности во время работы с газовыми и электрическими плитами, мясорубками, ножами и другими режущими и колющими предметами, положения инструкции по охране труда повара школы и другие инструкции и инструктажи.

3.4. Необходимо контролировать своевременную утилизацию отходов в соответствии с санитарными нормами.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении опасных, экстремальных либо чрезвычайных ситуаций (пожара, прорыва системы отопления, водопровода, замыкании электропроводки, при обнаружении подозрительных предметов и т.п.) необходимо незамедлительно оповестить об этом своего непосредственного руководителя, принять экстренные меры по возможной ликвидации (локализации) возникшей ситуации в соответствии с разработанными правилами техники безопасности и инструкциями по охране труда.

4.2. В случае получения травмы (ранения, отравления, ожога) необходимо экстренно оказать первую неотложную медицинскую помощь пострадавшему, при необходимости организовать его транспортировку в ближайшее лечебное учреждение и своевременно проинформировать о случившемся своего непосредственного руководителя.

5. Требования охраны труда повара после завершения работы

5.1. После завершения работы необходимо проверить чистоту и исправность используемого оборудования и кухонного инвентаря.

5.2. Необходимо аккуратно отключить плиту от электросети.

5.3. Необходимо тщательно вымыть рабочие столы, кухонную посуду и инвентарь.

5.4. Необходимо проверить чистоту и исправность оборудования и кухонного инвентаря.

5.5. Необходимо снять с себя спецодежду, отключить вентиляцию и тщательно вымыть руки водой с мылом.