

Инструкция по охране труда повара

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

- 1.1. Настоящая инструкция разработана на основе типовых инструкций по охране труда повара
- 1.2. К работе в должности повара допускаются лица прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по охране труда
- 1.3. 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 ОХРАНЫ ТРУДА 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 ОХРАНЫ ТРУДА 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 газовыми и электрическими плитами, мясорубками, ножами, иными режущими и колющими предметами
- 3.4. 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, 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 ОХРАНЫ ТРУДА 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.