****

- физические, нервно-психические перегрузки.

        Повар работает в спецодежде: хлопчатобумажном халате, косынке или колпаке, фартуке.

        В помещении пищеблока должна иметься медицинская аптечка с необходимым набором медикаментов и перевязочных средств для оказания первой медицинской помощи.

        Повар обязан сообщить своему непосредственному руководителю о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей; о каждом несчастном случае , происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, проявлении признаков острого заболевания.

        Повару следует :

-оставлять верхнюю одежду, личные вещи в шкафу для раздевания сотрудников.

- перед началом работы и в процессе работы мыть руки с мылом, менять спецодежду ежедневно или по мере загрязнения;

- убирать волосы под колпак;

-после посещения туалета мыть руки с мылом;

- во время исполнения должностных обязанностей не надевать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти;

- не оставлять без присмотра рабочее место во время приготовления пищи.

**2.**      **Требования по охране труда перед началом работы.**

        Перед началом работы повар обязан:

- надеть спецодежду, застегнуть её на все пуговицы, не допуская свисающих концов одежды;

- проверить внешним осмотром исправность оборудования средств защиты;

-проверить наличие и исправность инструментов (ножи, доски разделочные), приспособлений, оборудования и инвентаря;

- проверить отсутствие оголённых свисающих проводов;

- проверить наличие диэлектрических ковриков;

- включить вытяжную вентиляцию;

- проверить состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов) ;

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажей, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;

- проверить достаточность освещения рабочей зоны;

- проверить надёжность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг включаемого электрооборудования;

-проверить наличие и  надёжность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контактов) ;

- проверить исправность пускорегулирующих устройств включаемого оборудования;

- проверить наличие воды в водопроводной сети.

        Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать  в карманах одежды острые. бьющиеся предметы.

        Разделочные доски, лопатки, полотна ножей должны быть чистыми. гладкими, без трещин и заусениц; рукоятки ножей — плотно насажены.

        Надёжно установить и закрепить передвижное оборудование, удобно и устойчиво разместить запасы сырья.

        Перед включением электроплиты проверить наличие поддона под блоком конфорок , закрывающего тены, убедиться, что переключатели конфорок находятся в нулевом положении.

        Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе после устранения.

        При эксплуатации электрических приводов, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

**Требования по охране труда во время работы.**

        Выполнять только ту работу по которой прошёл обучение, не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

        Оборудование, инструменты, приспособления применять только для тех работ , для которых они предназначены.

        Перед включением электрических приборов встать на диэлектрический коврик.

        Соблюдать осторожность при работе с ножом. Пользоваться хорошо наточенными ножами на маркированных разделочных досках.

        При работе с мясорубкой проталкивать мясо в мясорубку специальными толкателями.

        Соблюдать осторожность при работе с ручными тёрками.

        Соблюдать осторожность при работе с горячей пищей (пользоваться прихватками, крышку открывать на себя).

        Содержать рабочее место в чистоте; своевременно убирать с пола рассыпанные и разлитые продукты, жиры, воду и т.д.

        Не загромождать проходы между оборудованием, столами, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарём, излишними запасами сырья и т.д.

        Использовать средства для защиты рук (прихватки) при прикосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды.

        Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

        Использовать для вскрытия тары специально предназначенный  инструмент, не производить эти работы случайными предметами или неисправными инструментами.

        Не перемещать продукты, кастрюли, и тары с ножом , режущими и колющими предметами в руках.

        Переносить ёмкость с горячей пищей, наполненную не более чем на ¾ его объёма, вдвоём, с использованием  сухих полотенец. Крышка емкости при этом должна быть снята.

        Переносить продукты , сырьё только в исправной таре, не загружать её больше положенной массы брутто.

        Не использовать для сидения случайные предметы и оборудование.

        При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие средства и дезрастворы;

- не превышать температуру и концентрацию моющих растворов (50ºС) ;

-не допускать распыления моющих средств и дезрастворов, попадания их на кожу и слизистые оболочки.

- При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе убирать его в специально отведённое место, не переносить нож острым концом к себе. Во время работы с ножам **не допускается**:

- использовать ножи с непрочно закреплёнными полотнами, рукоятками, имеющими заусеницы, с затупившимися лезвиями;

- нарезать сырьё и продукты на весу;

- проверять остроту лезвия ножа рукой;

- оставлять нож без внимания на столе или другом месте;

        Для предотвращения попадания вредных веществ в воздух производственного помещения соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции; операции по просеиванию муки, производить на специально оборудованных местах.

        Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, надплитную посуду заполнять не более чем на 80% объёма.

        Не превышать давление  и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в Инструкциях по эксплуатации.

        Устанавливать и снимать противни в рукавицах или с помощью прихваток.

        Ставить ёмкости и посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.

        Не пользоваться кастрюлями и другой кухонной утварью, имеющей какую-либо деформацию, непрочно закреплённые ручки, трещины, сколы.

        Перед переноской ёмкости с горячей пищей убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всём пути её транспортирования; при необходимости провести уборку пола.

        Снимать котёл с плиты без рывков, вдвоём. используя сухое полотенце или рукавицы.

        Пользоваться устойчивыми специальными и прочными подставками для противней и ёмкостей.

        В зависимости от вида нарезаемого продукта пользоваться разными ножами, имеющими соответствующую маркировку.

**4.**      **Требования по охране труда в аварийных ситуациях.**

        При неисправности электроприборов следует их немедленно отключить**.**

        При возникновении пожара приступить к эвакуации воспитанников из здания, сообщить о пожаре заведующему и в ближайшую пожарную часть и приступить к тушению очага возгорания с помощь средств пожаротушения.

        При получении травмы немедленно оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом заведующему. при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

        При наличии напряжения на корпусе оборудования, кожухе пуско регулирующей аппаратуры, возникновении постороннего, запахе горяшей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует его следует остановить кнопкой выключателя «Стоп» и отключить от электросети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и не включать до устранения неисправности.

        При возникновении поломок оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья. продукта т.д. Сообщить руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.

        Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или сыпучими веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

        Пролитый на пол жир удалить с помощью ветоши, промыть место тёплой водой с содовым раствором и вытереть насухо.

        Для удаления сыпучих веществ пользоваться влажной тряпкой или щёткой -смёткой.

**5. Требования по охране труда по окончании работы.**

        Выключить и надёжно обесточить электроплиту и другие электроприборы и оборудование с помощью рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

        Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.

        Разобрать, очистить и промыть оборудование механическое. Не убирать мусор, отходы непосредственно руками, а пользоваться щётками, совками и другими приспособлениями.

        Тщательно вымыть рабочий стол, кухонный инвентарь.

        Снять спецодежду, вымыть руки с мылом.

        Выключить освещение, закрыть помещение.

 С инструкцией ознакомлены: