

Согласовано»
Протокол № 1 от

20.04. 2016г.

Председатель профкома

Т.В. Панцерная
Т.В. Панцерная

«Утверждено»

Приказ по МБДОУ д\с № 10
от 20 апреля 2016г. № 26/1

«Детский»
Заведующий МБДОУ д\с №10

А.И. Корчагина
А.И. Корчагина

Инструкция № 1 по охране труда повара.

1. Общие требования безопасности

- 1.1 Приступайте к самостоятельной работе после получения инструктажа на рабочем месте и усвоения требований безопасности по профессии.
- 1.2. Повторный инструктаж по технике безопасности - через 3 месяца.
- 1.3. При работе на оборудовании повар должен руководствоваться данной инструкцией, работать в спецобуви или тапочках на резиновой подошве.
- 1.4. Повар несёт ответственность за выполнение своих обязанностей, установленной данной инструкцией, в соответствии с действующим законодательством

2. Требования безопасности перед началом работы,

- 2.1. Правильно наденьте саноджду: волосы уберите под головной убор, рукава одежды подверните до локтя или застегните у кистей рук. **Запрещается** во время работы носить ювелирные украшения и наручные часы, закалывать иголками или булавками саноджду, держать в карманах стеклянные и другие бьющиеся и острые предметы.
- 2.2. Приведите в порядок рабочее место, не загромождайте проходов, убедитесь в исправности инвентаря.
- 2.3. При осмотре оборудования **проверьте:** исправность оборудования нулевой защиты и заземления, отсутствие трещин на конфорках электроплит, прочность крепления ручек наплитных котлов.

3. Требования безопасности во время работы.

- 3.1 .Выполняйте только ту работу, которая поручена вам администрацией.
- 3.2. Для проталкивания мяса в шнек мясорубки пользуйтесь деревянным пестиком, не проталкивайте мясо руками. Удаление застрявших продуктов производите после полной остановки электродвигателя мясорубки.
- 3.3. Для разрубки мяса пользуйтесь колодой с ровной поверхностью, замороженное мясо перед разделкой надо оттаять. Разделочные доски кладите на стол.
- 3.4. Качество заточки ножей не проверяйте руками, о качестве заточки судите по нарезанному продукту. Ножи храните в специальных чехлах.
- 3.5 При мойке рыбы пользуйтесь травяными щётками, скребками, мочалками.
- 3.6. При обработке рыбы: на левую руку надевайте брезентовую рукавицу, пользуйтесь разделочными ножами, скребками, головорубами.
- 3.7. Наплитные котлы заполняйте жидкостью только на 2/3 их объёма, переносите и передвигайте их без рывков, плавно вдвоём, используя сухие прихватки, крышки котлов при этом должны быть сняты. Крышки котлов с горячей пищей открывайте на себя во избежание ожога паром.
- 3.8. При поджарке котлет и других полуфабрикатов следите, чтобы налитый жир не вспыхнул от перегрева, а сами полуфабрикаты кладите с наклоном от себя во избежание ожога жиром.

