**«Охрана труда для поваров»**

1. Общие требования по безопасности.

1.1. К выполнению работы допускаются мужчины и женщины, которые достигли 18 лет, прошли обязательный медицинский осмотр и прослушали первичный и вводный инструктаж по технике безопасности.

1.2. Для каждого работника заводится личная медицинская книжка, где записаны результаты медицинского обследования, а также указывается информация о сдаче санитарного минимума.

1.3. Повар должен соблюдать правила личной гигиены и иметь санитарную одежду: куртка белая, брюки белые, колпак белый, тапочки и полотенце.

1.4. Нельзя работать на неисправном оборудовании и использовать неисправный инструмент. В случае поломки необходимо сообщить о данной ситуации руководству.

2. Основные требование по безопасности перед началом работы.

2.1. Необходимо надеть санитарную одежду, волосы спрятать под колпак. Также нужно вымыть руки, снять ювелирные украшения, ногти должны быть аккуратно подстрижены.

2.2. Привести в порядок рабочее место, освободить проход.

2.3. Проверить исправность рабочего оборудования и инструментов.

2.4. Запрещается самостоятельно производить ремонт оборудования, так нужно сообщить непосредственному руководству.

2.5. Уделить внимание исправности электропроводки и наличию заземления.

3. Основные требования по безопасности во время работы.

3.1. Нужно выполнять только ту работу, которая была поручена, и по которой был произведен инструктаж.

3.2. Содержать рабочее место в чистоте, а именно необходимо своевременно убирать рассыпанную муку, крупы и т.д., а также удаляется жир.

3.3. Аккуратно обращаться с ножом, мясо в мясорубку проталкивать не руками, а специальным пестиком.

3.4. Нельзя брать горячую кухонную посуду голыми руками, для этого используется полотенце или специальные прихватки.

3.5. Банки с консервами нужно открывать специальными приспособлениями и не использовать для этой цели нож.

3.6. Не переносить слишком тяжелые грузы (женщины до 10 кг, мужчины до 50 кг.).

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях.

4.1. Охрана труда для повара предусматривает поведение работника в различных непредвиденных ситуациях.

4.2. При поломке оборудования нужно его отключить, а также предупредить об опасности окружающих людей и руководство.

4.3. При появлении запаха газа необходимо закрыть нос салфеткой, закрутить вентиль, открыть окна и вызвать газовую службу.

4.4. В случае возгорания жира нельзя заливать его водой, а нужно накрыть крышкой или другим предметом, чтобы предотвратить подачу кислорода.

4.5. При получении травм необходимо оказать первую помощь, а в некоторых случаях вызывается скорая помощь.

5. Основные требования по безопасности при окончании работы.

5.1. Выключить оборудование.

5.2. Убрать рабочее место и положить инвентарь в отведенное место.

5.3. Принять душ, переодеться.

5.4. Убрать спецодежду в специализированное место.

**Старший инспектор сектора по охране труда**

**и трудовым отношениям администрации**

**Ртищевского муниципального района С.А. Новиков**