Охрана труда , правила санитарии и гигиены

**Общие требования безопасности .**

Во избежание несчастного случая на работе повар обязан выполнить инструкцию по охране труда.

К работе в качестве повара допускаются мужчины и женщины , не моложе 18 лет ,

прошедшие обучение по специальности .

На рабочем месте повар получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит стажировку правилам эксплуатации технологического оборудования , закрепленного за ним .

При эксплуатации газоиспользующего оборудования повар до назначения на самостоятельную работу обязан пройти обучение безопасным методам и приемам

выполнения работ в газовом хозяйстве и сдать экзамены в установленном порядке .

Во время работы повар должен проходить:

- осмотр открытых поверхностей тела на наличие заболеваний – ежедневно ;

- обучение безопасности и труда по действующему оборудованию – каждые 2 года;

- повторную проверку знаний безопасных методов труда и выполнения работ в газовом хозяйстве – ежедневно;

- проверку санитарно – гигиенических знаний – ежедневно;

- периодический медицинский осмотр;

- повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте повар должен получать раз в 3 месяца ;

- каждый повар должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью, сан

 принадлежностями и средствами индивидуальной защиты.

 Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно- кишечных ,

 паразитических и др. заболеваний повар обязан:

- коротко стричь ногти , тщательно мыть руки с мылом перед началом работы и при

переходе от одной операции к другой. При изготовлении блюд, кулинарных изделий не допускается носить ювелирные изделия.

**Требования безопасности перед началом работы :**

Повар обязан во время работы носить полагающуюся ему санитарную одежду:

 Волосы убраны под головной убор, рукава одежды подвернуты до локтя или застегнуты у кисти рук.

 Не рекомендуется закалывать иголками сан одежду и держать в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся и острые предметы.

 Перед началом работы повар обязан привести в порядок свое рабочее место для безопасной работы и проверить:

- исправность и холостой ход оборудования ;

- наличие и исправность заземления ;

- исправность другого применяемого оборудования ;

- убедиться , что переключатели электроплит и жарочного шкафа находятся в нулевом положении;

- исправность и работу местной вытяжной вентиляции , воздушного душирования.

 При обнаружении , каких- либо неполадок или неисправностей в оборудовании , повар обязан немедленно заявить заведующему производством или администрации предприятия и до устранения их к работе не приступать.

**Требования безопасности во время работы .**

Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм повар обязан:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность электрических плит , своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность ;

- не допускать включения конфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки ;

- не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки плиты , наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема;

- не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и др. кухонной посудой, имеющие деформированные дно или края, непрочно закрепленные ручки или без них;

- снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы, крышки котла должна быть снята;

 - контролировать давление и температуру в тепловых аппаратах в пределах, указанных в инструкциях по эксплуатации ;

 - следить за наличием тяги в камере сгорания газоиспользующего оборудования работающего под давлением .

**Требования безопасности по окончанию работы .**

Перед отключением от электрической сети предварительно нужно выключить всё

Электрическое оборудование за исключением дежурного освещения и оборудования работающего в автоматическом режиме .

После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов .

При проведении санитарной обработки не охлаждать нагретую поверхность плит ,

сковород и другого теплового оборудования водой .