**2.Требования безопасности перед началом работы**

2.1.Перед началом работы повар должен надеть полагающуюся ему специальную одежду и обувь так, чтобы не было свисающих краев, незастегнутых (незавязанных) частей.
2.2.Тщательно проверить все карманы. Убрать из них острые, колющие, мелкие предметы, которые могут травмировать работника или попасть в приготавливаемую пищу.
2.3.Необходимо осмотреть оборудование, убедиться в его исправности и опробовать на холостом ходу. При осмотре оборудования проверить наличие и исправность ограждений, заземляющих устройств, пусковой электроаппаратуры и предохранительных приспособлений.
2.4.Перед включением оборудования необходимо проверить:
- не осталось ли в рабочей камере и вблизи движущихся частей машины посторонних предметов и предупредить о пуске находящийся рядом персонал;
- проверить надежность крепления съемных частей мясорубки (овощерезки) на корпусе привода;
- надежность крепления ножей и гребенок перед установкой сменных дисков овощерезательной машины;
- надежность блокировочного устройства в электрооборудовании.
- проверить наличие диэлектрических ковриков в зоне обслуживания электрооборудования.
2.5.Осмотреть инвентарь и убедиться в его исправности. 2.6.Товарные весы размещать на ровной, не прогибающейся под нагрузкой поверхности, так чтобы исключалось самопроизвольное перемещение или падение весов и станина должна прочно упираться на 4 опорные точки.
2.7.Рабочий запас продуктов должен находиться на столе, обшитом жестью.
2.8.Тепловыделяющее оборудование должно иметь надежную  теплоизоляцию, чтобы температура наружных поверхностей не превышала +45С
2.9.Не допускается эксплуатация электропечей (шкафов) без вытяжного вентиляционного зонта, с неплотно закрывающимися дверками камер. При эксплуатации электрических печей и плит следует убедиться в наличии вытяжного зонта, в исправности ручек и пружин дверок, пакетных переключателей, терморегуляторов, сигнальных ламп,
2.10.Устанавливать и снимать съемные части оборудования следует осторожно, без усилий и рывков, после полной остановки двигателя. Руки следует беречь от порезов, ушибов и др. механических травм.
2.11.Включать и выключать оборудование нужно с помощью кнопок «пуск» и «стоп» только сухими руками. Если кнопки не срабатывают, нельзя пытаться самостоятельно произвести ремонт. Необходимо поставить в известность заведующего пищеблоком и до устранения неисправностей эксплуатировать оборудование запрещается.

**3.Требования безопасности во время работы**

3.1.Во время работы запрещается отвлекаться от своих прямых обязанностей. Работающее оборудование нельзя оставлять без надзора. Оборудование должно использоваться только по прямому назначению.
3.2.Элементы конструкции оборудования и рабочего места не должны иметь острых углов, кромок, заусенцев, поверхностей с неровностями, представляющих опасность травмирования работников. Все виды технологического оборудования, приводимого в действие электроэнергией, а также металлические конструкции, несущие на себе электроустановки, подлежат обязательному заземлению. Эксплуатация оборудования без заземления запрещается.
3.3.Оборудование во время работы должно быть полностью укомплектовано. Снятие каких-либо отдельных узлов и деталей не допускается.
3.4.Не допускается загружать рабочие камеры машины продуктами выше установленной нормы. Нельзя превышать допустимые скорости работы машин. Добавление продуктов в камеру во время работы машины не допускается.
3.5.Подвижные и вращающиеся части оборудования должны иметь защитные кожухи и ограждения, исключающие возможность получения травмы обслуживающим персоналом, а также попадание посторонних предметов в рабочие камеры. Защитные ограждения должны легко сниматься (подниматься, отвинчиваться) для санитарной обработки оборудования и иметь электроблокировку, исключающую возможность включения машины без защиты. Персонал пищеблока должен соблюдать осторожность, находясь вблизи движущихся элементов машины.
3.6.Для вскрытия и распаковки тары необходимо использовать соответствующие исправные инструменты (гвоздодеры, клещи). Для открывания консервных банок следует пользоваться специальными приспособлениями и ключами.
3.7.Тара для перемещения продуктов должна иметь соответствующую маркировку: «Крупа», «Молоко» и т.д.
3.8.Нельзя пользоваться посудой с непрочными ручками, деформированным дном, имеющей сколы, щербины, трещины и т.п.
3.9.При работе с ножом повар должен держать лезвие от себя и не допускать резких движений ножом. Поварские ножи, скребки для очистки рыбы должны иметь гладкие, без заусенцев удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки.
3.10.Режущие части ножей должны регулярно и своевременно затачиваться. Править нож о мусат следует в стороне от работников, занятых на других операциях. Ножи и мусаты должны иметь на рукоятках предохранительные выступы.
3.11.Ручную мойку рыбы необходимо производить щетками, мочалками, скребками в специальных рукавицах, предохраняющих руки работников от травмы.
3.12.Готовую пищу переносить только в исправной таре. Нормы переноса тяжестей на расстояние до 25 м для мужчин не более 50 кг, для женщин - не более 10 кг.
3.13.Посуду на плите заполнять не более, чем на 80% от объема.
3.14.Устанавливать котлы на плиту и снимать их должны два работника, используя для этого сухие полотенца. При этом необходимо помнить о предельных нормах переноски грузов.
3.15.При эксплуатации холодильных установок запрещается:
- самовольно передвигать агрегаты холодильной установки;
- загромождать пространство около холодильных агрегатов тарой, мебелью, оборудованием;
- механически блокировать реле давления с целью предотвращения отключения холодильного агрегата;
- удалять иней с испарителей механическим способом. Слой снега должен быть не более 4-5 мм.
3.16.При любых неисправностях используемого оборудования во время работы (самопроизвольной остановке, нехарактерные звуки, запахи и т.п.) необходимо отключить электропитание. До устранения неисправности или неопределенности не включать. О всех сбоях в ходе техпроцесса необходимо ставить в известность заведующего пищеблоком.

**4.Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1.При возникновении аварийной ситуации или ее предпосылок (специфические запахи, срабатывание сигнализации и т.п.) немедленно прекратить работу, сообщить об обстановке находящимся поблизости работникам, заведующему пищеблоком или представителю администрации образовательного учреждения, а в случае возникновения пожара - в пожарную часть.
4.2.При ликвидации аварийной обстановки следует действовать строго по указаниям руководителя и соответствующих должностных лиц с обязательным соблюдением мер личной безопасности. Характер действий и их последовательность зависят от вида аварийной ситуации.
4.3.На наиболее возможные виды аварийных ситуаций в образовательном учреждении должны быть заблаговременно разработаны планы действий работников.

4.4.При тушении пожара в электроустановках нужно пользоваться только углекислотными или порошковыми огнетушителями.

4.5.В условиях аварийной ситуации каждый работник должен уметь оказывать доврачебную помощь, вид которой и приемы зависят от характера повреждения пострадавших в аварийной ситуации. Оказывающий помощь должен четко знать правила оказания конкретной доврачебной помощи.
4.6.Пострадавшего от электротравмы во всех без исключения случаях после первой доврачебной помощи необходимо доставить в лечебное учреждение. При остальных видах травмирования пострадавший, как правило, доставляется в лечебное учреждение. Исключения составляют случаи полного сохранения нормального функционирования организма человека без потери трудоспособности.

**5.Требования безопасности по окончании работы**

5.1.По окончании работы повар должен выключить электропитание, водоснабжение и вентиляцию.
5.2.Производить санитарную обработку (разборку, чистку, мойку) следует только после отключения электрооборудования от сети. При санитарной обработке оборудования нельзя допускать попадания воды на токоведущие части.
5.3.Инвентарь следует убирать на специально отведенные места для хранения.
5.4.Уборку рабочих поверхностей оборудования следует производить с использованием щетки, мочалки, губки, совка и т.п. Запрещается производить уборку мусора и отходов непосредственно руками.
5.5.Для очистки кожи рук от производственных загрязнений следует применять моющие средства, не оказывающие раздражающего действия.