

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
АДМИНИСТРАЦИИ ОКТЯБРЬСКОГО РАЙОНА
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад общеразвивающего вида «Аленький цветочек»
(МБДОУ «ДСОВ «Аленький цветочек»)
Россия, Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ- Югра, Октябрьский
район, село Перегрёбное, ул. Лесная, д. 36, почтовый индекс 628109
тел. (34678) 38-637, тел./факс (34678) 38-643, 38 747, e-mail: alcvet-ds@oktregion.ru
ОКПО 57421193 ОГРН 1038600200033 ИНН 8614005936 КПП 861401001

СОГЛАСОВАНО

Председатель
Первичной профсоюзной организации
Влеф А.В. Белоногова

УТВЕРЖДЕНО

Приказом Заведующего
МБДОУ «ДСОВ «Аленький цветочек»
от 21.02.2022 № 152/01



ИНСТРУКЦИЯ

**по охране труда
ДЛЯ РАБОТНИКА, ВЫПОЛНЯЮЩЕГО РАБОТУ
ПО ЗАЧИСТКЕ И РАЗДЕЛКЕ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ**

ИОТВ – 07-34

село Перегрёбное, 2022

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. Инструкция по охране труда для работника, выполняющего работу по зачистке и разделке мяса и субпродуктов разработана с учетом условий работы в дошкольной образовательной организации составлена на основе Типовых инструкций по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания ТОО Р-95120-(001-033)-95, с учетом СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенных в действие с 01.01.2021 года, ГОСТом Р 12.0.007-2009 "Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению".

1.2. К самостоятельной работе по зачистке и разделке мяса и субпродуктов могут быть допущены лица, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с настоящей инструкцией по охране труда и должностной инструкцией.

1.3. Работнику при выполнении своих должностных обязанностей следует неукоснительно выполнять требования правил внутреннего трудового распорядка, настоящей инструкции, полученного вводного и первичного инструктажей на рабочем месте. Перед началом работ работник проходит проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности, теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы, а также обязан выполнять установленный в организации режим труда и отдыха.

1.4. Опасными и вредными факторами, которые могут оказать вредное воздействие на работника при выполнении работ по зачистке и разделке мяса и субпродуктов, являются:

- движущиеся машины и механизмы, перемещаемое сырье;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, сырья, полуфабрикатов;
- пониженная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная подвижность воздуха; недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей инструмента, инвентаря, сырья и тары;
- химические факторы (продукты полного (неполного) сгорания газа);
- физические перегрузки).

1.5. Работнику, выполняющему работу по зачистке и разделке мяса и субпродуктов, следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак, косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при изготовлении кулинарных полуфабрикатов не носить ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
- не принимать пищу на рабочем месте.

1.6. В помещении должна присутствовать медицинская аптечка с набором всех необходимых медикаментов и перевязочных материалов, предназначенная для оказания первой помощи пострадавшим при травмах.

1.7. Работник, выполняющий работы обязан строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.8. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний при работе с мукой, работник должен знать и соблюдать правила личной гигиены:

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу организации (заведующему, заместителю по АХЧ, администратору);
- коротко стричь ногти, не покрывать их лаком;
- содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование;
- тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, перед приемом пищи и по окончании работы;
- при получении порезов, царапин обработать антисептическим раствором (йодом или зеленкой), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

1.9. При несчастном случае пострадавший или очевидец обязан оповестить об этом своего непосредственного начальника. В случае обнаружения какой-либо неисправности технологического оборудования следует немедленно прекратить выполнение работ и доложить об этом своему непосредственному начальнику.

1.10. Работник, допустивший невыполнение или нарушение настоящей инструкции, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом Российской Федерации и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТ

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

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

2.3. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.4. Обеспечить наличие свободных проходов на всем пути транспортирования мясных туш.

2.5. Проверить внешним осмотром:

- устойчивость производственного стола, стеллажа;
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- прочность установки разрубочного стула на крестовине или специальной подставке.
- достаточность освещения рабочей поверхности;
- состояние полов (отсутствие выбоин, набитых планок, неровностей, скользкости, открытых трапов, открытых неогражденных люков, колодцев (на всем пути перемещения туш));
- исправность ножей. Рукоятки ножей должны иметь предохранительные выступы, предупреждающие соскальзывание и порезы рук.

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

2.7. При эксплуатации холодильного оборудования выполнять требования безопасности, изложенные в инструкции по охране труда.

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

- 3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.
- 3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, а также специальную одежду, специальную обувь и другие средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.
- 3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.
- 3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола упавшие обрезки мяса, кости.
- 3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, проходы между столами, стеллажами, к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья.
- 3.7. Переносить продукты, сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.
- 3.8. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.
- 3.9. Перед разделкой (разрубом, обвалкой, жиловкой) туша должна быть обмыта проточной водой при помощи щетки (применение ветоши вместо щетки не допускается) и обсушена с помощью вентиляторов или на воздухе в течение двух часов.
- 3.10. Устойчиво укладывать тушу (полутушу) на разрубочный стул. Приступать к разделке только дефростированного мяса.
- 3.11. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.
- 3.12. Нож при зачистке и разделке мяса и субпродуктов вести плавно, без рывков и больших усилий. Не направлять нож "к себе", держать его все время "от себя", не производить резких движений.
- 3.13. Использовать для крупнокусковых полуфабрикатов исправную тару, ставить ее на устойчивые подставки.
- 3.14. Прекратить зачистку и разделку мяса, если рядом находятся другие работники.
- 3.15. При перерыве в работе вкладывать нож в пенал (футляр).
- 3.16. Во время работы не допускается:
- работать без применения средств индивидуальной защиты (кольчужной перчатки, металлического фартука);
 - применять ножи с узким лезвием, которое может пройти через ячейки металлического защитного фартука;
 - пользоваться ножом, имеющим скользкую, грязную рукоятку;
 - оставлять нож в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
 - с ножом в руках перемещать и переворачивать туши, ходить по цеху, наклоняться;
 - подтягивать к себе туши и перемещать мясо при помощи ножа;
 - переносить нож, не вложенный в футляр (пенал);
 - использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
 - проверять остроту лезвия рукой;
 - опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников;
 - накапливать излишние запасы мяса, кости, полуфабрикатов и др. на рабочем месте.

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

- 4.1. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.
- 4.2. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

Пронумеровано и прошнуровано
4 (Четыре) листов и
скреплено печатью
специалист по ОТ _____



О.Ю. Кислева