ГБОУ «ШУМИХИНСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»

|  |  |
| --- | --- |
|  СОГЛАСОВАНОПредседатель Профкома\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Мордвинцева Л.Н. « 20 » мая 2020 г. |  УТВЕРЖДАЮ Директор школы-интерната \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Тхор О.Н. « 20 » мая 2020 г. |

ИНСТРУКЦИЯ № 10

**по охране труда рубщика мяса**

**1. Общие требования безопасности**

1.1. К выполнения работ по рубке мяса допускаются лица прошедшие предварительный медицинский осмотр и годные по состоянию здоровья

В дальнейшем 2 раза в год проходят медицинский осмотр.

1.2. При поступлении на работу должен пройти вводный инструктаж и инструктаж на рабочем месте в дальнейшем не реже два раза в год.

1.3. Рубщик мяса должен знать, что опасным производственным фактором являются инструмент (топор, нож), осколки от костей и колоды.

1.4. Рубщику выдаются следующие средства индивидуальной защиты:

* фартук х/б с водостойкой пропиткой с нагрудником, ботинки кожаные, а при выполнении работ по обвалке и жиловке мяса - сетку металлическую (защитная нагрудная) и трехпалая перчатка.
1. **Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Надеть чистую спецодежду, волосы подобрать под головной убор, рукава подвернуть до локтя или застегнуть на пуговицы, не закалывать спецодежду иголками, не держать в кармане острых предметов.

2.2. Привести рабочее место в порядок, очистить разрубную колоду от соли.

2.3. Колода должна устанавливаться на крестовину при её диаметре менее 75 см. Высота колоды должна быть не менее 0.85 метра, при углублении колоды более 3 см. произвести опиловку.

2.4. Проверить исправность разрубочного топора, он должен быть без изъянов, правильно заточен и иметь исправное, надежно насаженное топорище.

2.5. Проверить исправность ножей и мусатов, наличие предохранительных выступов на рукоятках ножей, предупреждающих соскальзывание и порезы рук при обвалке и жиловке мяса.

**3. Требования безопасности во время работы**

3.1. Не разрубайте мясо, имеющее температуру мышц ниже 5 градусов.

3.2. Не держите в руках топор при перемещении или переворачивании туш.

3.3. Не оставляйте топор в обрабатываемом сырье.

3.4. Не пользуйтесь топором с грязной и скользкой рукояткой.

3.5. Разрубаемую тушу укладывайте на колоду устойчиво.

3.6. Не оставляйте на полу упавшие куски мяса, убирать их в санитарные бачки.

3.7. Не производить рубку мяса вблизи других работников.

3.8. Не подтягивайте к себе части туш топором или ножом.

3.9. Переноску топора производите только в зачехленном состоянии.

1. **Требование безопасности в аварийной ситуации**

4.1. Не производить рубку мяса при треснувшей колоде или при неисправности топора.

4.2. При получении травмы немедленно сообщите руководителю и окажите помощь пострадавшему.

**5. Требования безопасности по окончании работ**

5.1. Привести в порядок рабочее место.

5.2. Убрать инструмент, зачехлить топор.

5.3. Вымыть руки теплой водой с мылом, а при наличии микротравм дезинфицирующим раствором.

5.4. Обо всех замеченных недостатках доложить руководителю.

Специалист по охране труда : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись) (расшифровка подписи)

С инструкцией ознакомлен (а):

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Подпись | Расшифровка подписи | Дата | Подпись | Расшифровка подписи |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |