ГБОУ «ШУМИХИНСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»

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

ИНСТРУКЦИЯ № 7

**по охране труда при выполнении работ по обвалке мяса и птицы,**

**жиловке мяса и субпродуктов**

1. **Общие требование безопасности**

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для работника, выполняющего работу по обвалке мяса и птицы, жиловке мяса и субпродуктов, с учетом условий работы в конкретной организации.

1.2. На работника, выполняющего работу по обвалке мяса и птицы, жиловке мяса и субпродуктов, могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (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 в опалочном горне); физические перегрузки).

1.3. Работник, выполняющий работу по обвалке мяса и птицы, жиловке мяса и субпродуктов, извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

2. **Требования безопасности перед началом работы**

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

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

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

2.3. Обеспечить наличие свободных проходов на всем пути транспортирования мясных туш по подвесным путям, на грузовой тележке.

2.4. Проверить внешним осмотром:

устойчивость производственного стола, стеллажа;

отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

исправность ножей и мусатов. Рукоятки обвалочных ножей должны иметь предохранительные выступы, предупреждающие соскальзывание и порезы рук.

2.5. Убрать соль с разрубочного стула, вымыть его и протереть насухо.

3 [**Требования безопасности во время работы**](http://www.zakonprost.ru/content/base/part/295654)

3.1Применять 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.

3.2. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.3. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола упавшие обрезки мяса, кости.

3.4. Не загромождать рабочее место, проходы и проезды к нему, проходы между столами, стеллажами, к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья.

3.5. Прекратить обвалку и жиловку мяса, если рядом находятся другие работники.

3.6. При перерыве в работе вкладывать нож в пенал (футляр).

3.8. Во время работы не допускается:

* 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.

**4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. При обнаружении в помещении утечки хладона сообщить о случившемся непосредственному руководителю и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.2. При поражении хладоном (отравлении, попадании его на кожу, в глаза), порезах рук и т.п. прекратить работу и обратиться за медицинской помощью.

4.3. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.4. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

**5. Требования безопасности по окончании работы**

5.1. Выключить и надежно обесточить электроталь, тельфер при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

5.2. Вымыть, просушить и убрать ножи в футляры, отнести их в установленное место хранения.

5.3. Разрубочный стул зачистить ножом, вымыть, вытереть насухо и посыпать солью.

5.4. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

5.5. Не производить уборку отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

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

(подпись) (расшифровка подписи)

С инструкцией ознакомлен (а):

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