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 № 9

по охране труда при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из

мяса, рыбы, овощей

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в качестве изготовителя пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации торгово - технологического оборудования; курс по санитарно - гигиенической подготовке со сдачей зачета; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности, теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

1.3. Во время работы работник проходит:

обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию. Работник, допущенный к эксплуатации лифтов грузоподъемностью до 250 кг и наклонных подъемников, проходит обучение ежегодно;

проверку знаний по электробезопасности - ежегодно;

проверку санитарно - гигиенических знаний - ежегодно;

периодический медицинский осмотр:

врачом - терапевтом - ежегодно, врачом - дерматовенерологом - 2 раза в год (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 3 месяца.

1.4 Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой и средствами индивидуальной защиты.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы.

2.2. Проверить комплектность и целостность деталей применяемых машин и произвести их сборку в соответствии с эксплуатационной документацией заводов - изготовителей и санитарными требованиями.

2.3. Проверить работу машины на холостом ходу.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Перед обработкой замороженных продуктов их следует подвергать дефростации. Способы дефростации применять в зависимости от видов сырья и производственных условий.

3.2. При ручной мойке рыбы пользоваться травяными щетками, мочалками.

3.3. Не снимать предохранительные крышки, решетки и другие ограждения во время работы машин.

3.4. Проталкивать продукты в загрузочную чашу мясорубки толкателем или другим приспособлением.

3.5. Выгружать фарш из куттера при отсутствии саморазгружающих приспособлений специальным ковшом.

3.6. Производить подъем и опускание предохранительной крышки куттера плавно, без рывков. Производить обработку рыбы на производственном столе, имеющем желоб и бортик.

3.7. При обработке рыбы надевать на левую руку брезентовую рукавицу, пользоваться разделочными ножами, головорубами, скребками. Не нажимать сильно на рукоятку, перемещая скребок при очистке рыбы.

3.8. Надежно закреплять поднятую шинковку на овощерезательной машине при очистке ее от остатков продукта, не подсовывать под нее руки.

3.9. Производить нарезку лука в вытяжном шкафу.

4. Требования безопасности по окончании работы

4.1. Не останавливать движущиеся части машин руками или каким-либо предметом после выключения электродвигателя.

4.2. При разборке машин (куттера, мясорубки, овощерезки и др.) и извлечении режущего инструмента (ножей, гребенок, решеток) беречь руки от порезов. Соблюдать последовательность разборки машин.

4.3. Не очищать рабочую камеру, съемные части машин от остатков продукта руками, пользоваться деревянными лопатками, скребками, щетками.

4.4. После работы с рыбой вымыть руки теплой водой и смазать глицериновым кремом.

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

(подпись) (расшифровка подписи)

С инструкцией ознакомлен (а):

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