


СОГЛАСОВАНО
Председатель профкома
/О. Н. Волкова/
протокол № 1 от «10» января 2022 г.

СОГЛАСОВАНО
Специалист по охране труда
/М. И. Махнова/
«10» января 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор
МФУ «СОШ № 3 г. Балабаново»
/Н. О. Криволицкая/
Приказ № 8 от «10» января 2022 г.


Инструкция № 99 по охране труда при работе с ножом

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы сотрудников пищеблока при приготовлении пищи с использованием ножа.

1.2. К самостоятельной работе с ножом допускаются лица, изучившие настоящую инструкцию по охране труда, прошедшие соответствующую подготовку, вводный и первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте, инструктаж по правилам эксплуатации ножа, имеющие обязательный медицинский осмотр, при отсутствии каких-либо противопоказаний по состоянию здоровья.

1.3. Работник обязан иметь личную медицинскую книжку, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

1.4. На работника, выполняющего работу с ножом, могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- физические перегрузки;
- острые кромки инструментов (лезвия ножей);
- повышенная влажность воздуха рабочей зоны;

1.5. В процессе работы с ножом должна быть использована следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты:

- костюм хлопчатобумажный;
- фартук хлопчатобумажный с водоотталкивающей пропиткой с нагрудником;
- головной убор;
- рукавицы комбинированные, кальчужная перчатка.

1.6. Помещение пищеблока должно быть оборудовано эффективной приточно-вытяжной вентиляцией.

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

1.8. Работник обязан строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.9. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть

руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета.

1.10. Работник должен быть обучен и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях, знать места расположения аптечки, а также средств пожаротушения.

1.11. Работник, допустивший невыполнение или нарушение данной инструкции по охране труда при работе с ножом на пищеблоке, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, трудовым договором, Трудовым Кодексом РФ и, при необходимости, подвергается внеочередной проверке знаний, норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Надеть и застегнуть санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, волосы убрать под головной убор.

2.2. Надеть средства индивидуальной защиты, кольчужную перчатку (если таковая необходимо для выполнения данного вида работ).

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

2.4. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- убедиться в отсутствии скользкости на рабочем месте;
- проверить устойчивость доски для работы, отсутствие заусенцев на ней и на столах;
- проверить исправность лезвия и ручки ножа, прочность насадки ручки ножа и мусата, наличие упоров на рукоятке ножа и мусата, остроту заточки лезвия.
- смазать руки профилактическими пастами и мазями (силиконовый крем и пасты на восковой основе). По мере исчезновения пленки во время работы пасту следует нанести на руки повторно.

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

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. При пользовании режущим инструментом быть максимально внимательным и дисциплинированным.

3.2. Использовать инструменты только по их прямому назначению, не пользоваться неисправным инструментом.

3.3. Во время нарезки применять безопасные приемы работы. Работая с откупорочным ножом, держать нож от себя.

3.4. Передавать колющие, режущие инструменты рукояткой вперед.

3.5. Пользоваться правильными приемами работы с ножом: резать продукты на специальных разделочных досках, пальцы левой руки надо согнуть и держать на некотором расстоянии от лезвия ножа.

3.6. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами.

3.7. Содержать рабочее место в чистоте, не допускать его загрязнения, своевременно убирать с пола рассыпанные продукты, разлитую воду.

3.8. Держать нож преимущественно от себя, при движении ножа на себя стоять сбоку от линии движения ножа. Не держать руку на линии движения ножа.

3.9. Не допускать резких движений ножом, так как это может изменить направление ножа и привести к травме.

3.10. Запрещается:

- оставлять нож в обрабатываемом сырье, полуфабрикатах, готовых изделиях или втыкать его в доски, мясо и т.п.;
- размахивать ножом и указывать им.

3.11. Вкладывать нож в футляр (ножны) даже при коротких перерывах в работе.

3.12. Правку ножа о мусат производить в стороне от других работников.

3.13. Работать только со стандартными специальными ножами.

3.14. Следить за чистотой рук и рукоятки ножа. Грязная рукоятка становится скользкой и может привести к травме.

3.15. Не накапливать больших запасов сырья на своем рабочем месте.

3.16. Не отвлекаться посторонними разговорами и не допускать на свое рабочее место посторонних лиц.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. Немедленно прекратить работу при возникновении ситуаций, которые могут привести к аварии или несчастным случаям, а также при неисправности ножа.

4.2. В случае возникновения пожара следует немедленно эвакуировать людей из помещения и приступить к ликвидации очага возгорания с помощью огнетушителя. При дальнейшем распространении огня вызвать пожарную службу по телефону 01 (101) и сообщить о случившемся руководителю.

4.3. При получении травмы необходимо экстренно оказать первую доврачебную помощь пострадавшему, при необходимости, вызвать «скорую медицинскую помощь» или транспортировать пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение. Проинформировать о случившемся непосредственного руководителя.

4.4. В случае поражения электрическим током следует незамедлительно извлечь человека от воздействия травмирующего фактора и оказать пострадавшему первую доврачебную помощь. При отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса необходимо сделать ему искусственное дыхание и провести непрямой массаж сердца, вызвать «скорую медицинскую помощь» или организовать его транспортировку в ближайшее медицинское учреждение. Сообщить о случившемся руководителю.

5. Требования охраны труда по окончании работы


5.1. Привести в надлежащее санитарное состояние инструмент и положить его в специально отведенное для хранения место.

5.2. Во время очистки и промывки ножей беречь пальцы от порезов.

5.3. Снять с себя спецодежду, спецобувь и средства индивидуальной защиты и поместить их в гардеробный шкаф, вымыть лицо и руки с мылом.

5.4. При наличии замечаний в работе сообщить непосредственно руководителю.

Инструкцию разработал:

 /Н. О. Криволюцкая/

С инструкцией ознакомлен (а)

«___»___20___г.

_____/_____ /