

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

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

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


## Инструкция № 102 по охране труда при рубке мяса вручную

### 1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая инструкция по охране труда разработана с целью предотвращения фактов травмирования и обеспечения безопасной работы работников пищеблока школы при рубке мяса вручную.

1.2. К самостоятельной работе по рубке мясных изделий допускаются лица, изучившие настоящую инструкцию по охране труда, прошедшие соответствующую подготовку, вводный и первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте, стажировку по правилам эксплуатации топора, 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 по рубке мяса вручную, могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- ненадежное крепление разделочной поверхности (стол, пень-колода) к полу;
- наличие заусениц и неровностей на деревянном топорище;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- физические перегрузки.

1.5. В процессе работы при ручной рубке мяса должна быть использована следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, хлопчатобумажный фартук и головной убор, закрытая резиновая обувь.

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.

1.8. Работник при разделке мяса 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, 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, спрятать волосы под головной убор.

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

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить прочность крепления разделочной поверхности к полу;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- убедиться в отсутствии посторонних предметов у разделочного стола, подтеков крови, воды и т.п.;
- проверить наличие исправного инструмента (топор, нож), приспособлений и отсутствие посторонних у разделочного стола.

2.4. Ручной инструмент (топоры, разделочные ножи) должен быть доброкачественным и соответствовать выполняемой работе, должен находиться в исправном состоянии.

2.5. Заточка инструмента (топоры, ножи) должна выполняться лицом, специально обученным и уполномоченным на это.

2.6. Подлежащий переноске инструмент, который может нанести травму, должен быть в чехлах, переносных футлярах или сумках.

2.7. Рукоятки топора должны быть удобны в работе, изготавливаться из сухой, твердой и вязкой древесины и надежно крепиться к инструменту. Поверхность рукояток должна быть гладкостроганой, без трещин, заусенец, сучков.

2.8. Нож должен иметь прочно насаженную, деревянную рукоятку, удобную для длительной работы.

2.9. Рукоятки ножей со стороны заточки лезвия для предохранения от скольжения должны иметь предохранительный выступ, возвышающийся над лезвием не менее 5мм;

2.10. 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. Приступать к рубке мяса только вымытыми и вытертыми насухо руками.

3.2. Не разрешается оставлять топор на краю разделочного стола или пня-колоды, а также брошенным на пол.

3.3. При заточке инструмента вручную абразивный брусок не должен иметь сколов, выщерблин, трещин.

3.4. Правку и заточку инструмента необходимо проводить с соблюдением мер безопасности во избежание получения травмы.

3.5. При работе остро оточенный нож необходимо держать крепко в руке, лезвием от себя.

3.6. После окончания работы нож следует помещать в ножны. Запрещается бросать нож или топор на землю и втыкать в разделочный стол.

3.7. Не оставлять без надзора рабочий инвентарь, не поручать работу по рубке мяса необученным и посторонним лицам.

3.8. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными

проходами.

3.9. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать разделочную поверхность и ее окрестности.

3.10. Рабочий, занимающийся вручную рубкой мяса, обязан:

- постоянно следить за исправностью инструмента (ножа, топора);
- следить, чтобы разделочный материал находился перед рабочим на разделочной колоде;
- контролировать, чтобы на рабочем месте не находились посторонние люди;
- быть внимательным, не отвлекаться и не отвлекать других.

3.11. В случае плохого самочувствия работник обязан прекратить работу, привести рабочее место в безопасное состояние, обратиться за помощью к врачу и поставить об этом в известность своего непосредственного руководителя.

#### **4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

4.1. При возникновении какой-либо неисправности рабочего оборудования или ножа, топора следует немедленно прекратить работу и оповестить о случившемся непосредственно руководителя. Работу разрешается возобновить только после устранения всех неисправностей.

4.2. При возгорании в помещении немедленно эвакуировать людей 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. При получении травмы необходимо позвать на помощь, использовать аптечку первой помощи, при необходимости, вызвать «скорую помощь», в обязательном порядке поставить в известность руководителя.

#### **5. Требования охраны труда по окончании работы**

5.1. Привести в надлежащее санитарное состояние инструмент и расположить его в местах хранения.


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

5.3. Провести обработку стола и колоды.

5.4. Снять с себя спецодежду и поместить её в гардеробный шкаф, вымыть руки и лицо с мылом. Применять для мытья химические вещества запрещается.

5.5. При наличии замечаний в работе сообщить руководителю.

*Инструкцию разработал:*

 /Н. О. Криволюцкая/

С инструкцией ознакомлен (а)

«\_\_»\_\_20\_\_г.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_