

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДОНСКОЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА
ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ
ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ ПИЩЕВЫХ
ПОЛУФАБРИКАТОВ**

ИОТ № 79 – 2022

2022 г

СОГЛАСОВАНО:
Председатель профсоюзной
организации
_____ Р.А.Скоглякова
« 29 » августа 20 22 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГПОУ ТО «ДПК»
_____ Т.А. Советова
« 29 » августа 20 22 г.
Приказ от 29.08.2022 № 374

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИОТ № 79-2022

1. Область применения

1.1. Настоящая инструкция устанавливает требования по обеспечению безопасных условий труда работников ГПОУ ТО «Донской политехнический колледж» при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы.

1.2. Настоящая инструкция по охране труда при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы разработана на основе установленных обязательных требований по охране труда в Российской Федерации, а также:

- 1) изучения работ при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы;
- 2) результатов специальной оценки условий труда;
- 3) анализа требований профессионального стандарта;
- 4) определения профессиональных рисков и опасностей, характерных для работ при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы;
- 5) анализа результатов расследования имевшихся несчастных случаев при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы;
- 6) определения безопасных методов и приемов выполнения работ при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы.

1.3. Выполнение требований настоящей инструкции обязательны для всех работников при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы независимо от их специальности, квалификации и стажа работы.

2. Нормативные ссылки

2.1. Инструкция разработана на основании следующих документов и источников:

2.1.1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ;

2.1.2 Правила по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах и размещении грузов Приказ Минтруда от 28.10.2020 № 753н;

2.1.3 «Правила по охране труда при работе с инструментом и приспособлениями» утверждены приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 27.11.2020, №835н;

2.1.4. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.12.2020 № 866н "Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции";

2.1.5. Правила по охране труда при эксплуатации электроустановок, Приказ Минтруда от 15.12.2020 № 903н;

2.1.6. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.10.2021 № 772н "Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем".

3. Общие требования охраны труда

3.1. К работе по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности.

3.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по охране 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.

3.3. Во время работы работник проходит:

- проверку знаний по электробезопасности - ежегодно;
- проверку санитарно-гигиенических знаний - ежегодно;
- периодический медицинский осмотр.

3.4. Со дня установления беременности женщинам должно обеспечиваться выполнение работы в свободной переменной позе сидя-стоя.

3.5. Соблюдение правил внутреннего распорядка.

Работник обязан соблюдать действующие на предприятии правила внутреннего трудового распорядка и графики работы, которыми предусматриваются: время начала и окончания работы (смены), перерывы для отдыха и питания, порядок предоставления дней отдыха, чередование смен и другие вопросы использования рабочего времени.

3.6. Требования по выполнению режимов труда и отдыха

3.6.1. При выполнении работ работник обязан соблюдать режимы труда и отдыха.

3.6.2. Время начала и окончания смены, время и место для отдыха и питания, устанавливаются по графикам сменности распоряжениями руководителей подразделений.

3.6.3. Каждый работник должен выходить на работу своевременно, отдохнувшим, подготовленным к работе.

3.7. Перечень опасных и вредных производственных факторов, которые могут воздействовать на работника в процессе работы, а также перечень профессиональных рисков и опасностей.

3.7.1. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (движущиеся машины и механизмы, подвижные части торгово-технологического оборудования, перемещаемые сырье, полуфабрикаты; пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, сырья; пониженная температура воздуха рабочей зоны; повышенный уровень шума на рабочем месте; повышенная влажность воздуха; повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, тары; физические перегрузки).

3.7.2. В качестве опасностей, в соответствии с перечнем профессиональных рисков и опасностей, представляющих угрозу жизни и здоровью работников, при выполнении работ могут возникнуть следующие риски:

- химический ожог;

а) механические опасности:

- опасность падения из-за потери равновесия, в том числе при спотыкании или подскользывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам;
- опасность падения из-за внезапного появления на пути следования большого перепада высот;
- опасность удара;
- опасность быть уколотым или проткнутым в результате воздействия движущихся колющих частей;
- опасность наткновения на неподвижную колющую поверхность (острие).

3.8. Перечень специальной одежды, специальной обуви и средств индивидуальной защиты, выдаваемых работникам в соответствии с установленными правилами и нормами.

3.8.1. Для защиты от воздействия вредных и (или) опасных факторов производственной среды и (или) загрязнения работнику выдаются средства индивидуальной защиты в соответствии с утвержденными нормами бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты работникам ГПОУ ТО «Донской политехнический колледж» в соответствии с типовыми нормами выдачи СИЗ на текущий год.

3.8.2. Выдаваемая специальная одежда, специальная обувь и другие средства индивидуальной защиты должны соответствовать характеру и условиям работы, обеспечивать безопасность труда, иметь сертификат соответствия.

3.8.3. Средства индивидуальной защиты, на которые не имеется технической документации, к применению не допускаются.

3.8.4. Личную одежду и спецодежду необходимо хранить отдельно в шкафчиках и гардеробной. Уносить спецодежду за пределы предприятия запрещается.

3.9. Порядок уведомления администрации о случаях травмирования работника и неисправности оборудования, приспособлений и инструмента.

3.9.1. При возникновении несчастного случая, микротравмы пострадавший должен постараться привлечь внимание кого-либо из работников к произошедшему событию, при возможности, сообщить о произошедшем непосредственному руководителю, любым доступным для этого способом и обратиться в здравпункт.

3.9.2. Работник должен немедленно извещать своего непосредственного или вышестоящего руководителя о любой известной ему ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о нарушении работниками и другими лицами, участвующими в производственной деятельности работодателя, требований охраны труда, о каждом известном ему несчастном случае, происшедшем на производстве, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков профессионального заболевания, острого отравления.

3.9.3. При обнаружении в зоне работы несоответствий требованиям охраны труда (неисправность оборудования, приспособлений и инструмента, неогороженный проём, траншея, открытый колодец, отсутствие или неисправность ограждения опасной зоны, оголенные провода и т.д.) немедленно сообщить об этом непосредственному руководителю работ.

3.10. Правила личной гигиены, которые должен знать и соблюдать работник при выполнении работы.

3.10.1. Для сохранения здоровья работник должен соблюдать личную гигиену. Необходимо проходить в установленные сроки медицинские осмотры и обследования.

3.10.2. При работе с веществами, вызывающими раздражения кожи рук, следует пользоваться защитными перчатками, защитными кремами, очищающими пастами, а также смывающими и дезинфицирующими средствами.

3.10.3. Перед приемом пищи обязательно мыть руки теплой водой с мылом.

3.10.4. Для питья употреблять воду из диспенсеров, чайников.

3.10.5. Принимать пищу разрешается только в специально отведенных для этой цели местах.

3.10.6. Курить в помещениях и на территории учреждения категорически запрещается.

4. Требования охраны труда перед началом работы

4.1. Порядок подготовки рабочего места.

4.1.1. Перед началом работы необходимо:

- подготовить рабочее место;
- отрегулировать освещение в месте производства работ;
- проверить правильность подключения оборудования к электросети;
- проверить исправность проводов питания и отсутствие оголенных участков проводов;

- определить свое психофизиологическое состояние, при недомогании следует известить об этом своего руководителя и обратиться за медицинской помощью в здравпункт;
- получить на сменно-встречном собрании от своего руководителя задание на смену с указанием мер безопасности для выполнения задания;
- оценить свою теоретическую и практическую подготовку применительно к намечаемой работе;
- определить источники опасности, которые могут воздействовать при выполнении порученного задания, и риски;
- оценить свои знания инструкций по предстоящей работе и практические навыки применения безопасных способов и приемов выполнения задания. В случае незнания способов безопасного выполнения работы, а также в случае отсутствия необходимых для безопасного выполнения работ средств индивидуальной защиты, приспособлений или инструмента, обратиться к своему непосредственному руководителю;
- определить возможные способы защиты себя и окружающих от имеющихся опасностей;
- проверить исправность и безопасность механизмов, инструмента, приспособлений, которыми предстоит работать.

4.1.2. Работник должен обеспечить чистоту и порядок на рабочем месте.

4.2. Порядок проверки исходных материалов (заготовки, полуфабрикаты).

4.2.1. Перед началом работы работник обязан проверить исправность и комплектность исходных материалов (заготовок, полуфабрикатов).

4.3. Порядок осмотра средств индивидуальной защиты до использования.

4.3.1. Перед началом работы работник обязан надеть положенные спецодежду, спецобувь и средства индивидуальной защиты, предварительно проверив их исправность.

4.3.2. При нарушении целостности спецодежды, спецобуви и СИЗ необходимо сообщить об этом непосредственному руководителю.

4.3.3. Работник обязан правильно применять и поддерживать спецодежду, спецобувь и СИЗ в чистоте, своевременно заменять. При необходимости спецодежду нужно сдавать в стирку и ремонт. Изношенная до планового срока замены спецодежда, не подлежащая ремонту, списывается в установленном порядке.

4.4. Порядок проверки исправности оборудования, приспособлений и инструмента, ограждений, сигнализации, блокировочных и других устройств, защитного заземления, вентиляции, местного освещения, наличия предупреждающих и предписывающих плакатов (знаков).

4.4.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы.

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

4.4.3. Проверить работу машины на холостом ходу.

5. Требования охраны труда во время работы

5.1. Способы и приемы безопасного выполнения работ, использования оборудования, транспортных средств, грузоподъемных механизмов, приспособлений и инструментов.

5.1.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

5.1.2. Не допускать к своей работе необученных и посторонних лиц.

5.1.3. Соблюдать правила перемещения в помещениях и на территории предприятия, пользоваться только установленными проходами.

5.1.4. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

5.1.5. Эксплуатацию оборудования осуществлять в соответствии с эксплуатационной документацией на используемое в производственных процессах технологическое оборудование

5.1.6. Применять необходимые для безопасной работы исправное подъемно-транспортное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

5.1.7. Содержать рабочее помещение в чистоте; своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

5.1.8. Не загромождать проходы и проезды между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукцией.

5.1.9. Использовать средства защиты рук при переносе груза в жесткой таре и замороженных продуктов.

5.1.10. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

5.1.11. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

5.1.12. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

5.1.13. Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в нарезанном продукте или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

5.1.14. Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении "от себя".

5.1.15. Переносить продукты, сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

5.1.16. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

5.1.17. Перед обработкой замороженные продукты подвергать дефростации. Способы дефростации применять в зависимости от видов сырья и производственных условий.

5.1.18. Производить нарезку лука в вытяжном шкафу.

5.1.19. При эксплуатации мясорубки:

- производить загрузку продуктом через загрузочное устройство, подавая продукт равномерно, при включенном электродвигателе;
- соблюдать нормы загрузки, не допускать работы вхолостую;
- проталкивать продукты в загрузочную чашу только специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);
- при остановке электродвигателя или возникновении повышенного шума в редукторе ослабить зажимную гайку.

5.1.20. Во время работы с использованием электромеханического оборудования:

- соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов - изготовителей оборудования;
- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
- перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на его корпусе;
- предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;
- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";
- снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;
- надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;
- выгружать фарш из куттера при отсутствии саморазгружающих приспособлений специальным ковшом;
- производить подъем и опускание предохранительной крышки куттера плавно, без рывков;
- не менять направление вращения лопастей фаршемешалки до полной их остановки, не работать без предохранительного ограждения в загрузочной воронке;
- сырье из фаршемешалки разгружать при закрытой решетчатой крышке;
- удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;
- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность, устанавливать (снимать) рабочие органы, менять ножи и гребенки, извлекать застрявший продукт, очищать использованное оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки "стоп", отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат "Не включать! Работают люди!", и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

5.1.21. Во время работы с использованием электромеханического оборудования не допускается:

- работать со снятыми заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
- поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать предохранительные крышки, решетки и другие ограждения во время работы оборудования;
- превышать допустимые скорости работы оборудования;
- извлекать руками застрявший продукт;
- эксплуатировать оборудование без загрузочного устройства, предохранительного кольца и т.п.;
- проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;
- переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
- оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
- складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару;
- при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования остановить (выключить) его кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

5.1.22. Обработка холодом, хранение мяса и мясопродуктов в холодильниках должны соответствовать требованиям правил охраны труда при работе на холодильных установках и инструкций по эксплуатации холодильных установок.

5.1.23. При появлении паров хладагента в воздухе работы должны быть прекращены и не возобновляться до устранения причины утечки хладагента и до полного удаления паров из камеры или помещения.

5.1.24. Во время производства работ соблюдать требования Правил противопожарного режима в РФ от 16 сентября 2020 г. № 1479.

5.1.25. Быть внимательным, осторожным и не отвлекаться на посторонние разговоры.

5.1.26. Не принимать пищу, не курить на рабочем месте.

5.1.27. Эксплуатацию оборудования осуществлять с руководством по эксплуатации оборудования.

5.1.28. При работе с тестомесом необходимо соблюдать правила его эксплуатации в соответствии с инструкциями по охране труда.

5.1.29. Правильно выполнять приемы работ:

5.1.29.1. Включение и выключение осуществлять только путем, указанным в руководстве по эксплуатации тестомеса.

5.1.29.2. Перед запуском агрегата приподнять защитный кожух (решетку) тестомеса и заполнить чашу (дежу) необходимым количеством муки, воды и др.

5.1.29.3. Избегать перегрузки оборудования, не превышать максимальное количество ингредиентов, рекомендуемое к загрузке заводом-изготовителем.

5.1.29.4. После запуска агрегата дождаться его прихода в устойчивое рабочее положение.

5.1.29.5. Контролировать технологический процесс, своевременно реагировать на возникающие изменения в работе, следить за показаниями датчиков.

5.1.29.6. Останавливать тестомес при:

- появлении посторонних подозрительных звуков;
- ощущении электротока при прикосновении;
- появлении огня или дыма;
- поломке механизмов и деталей, сигнальных датчиков, предохранительных и блокировочных устройств;
- перерывах и по окончании работ;
- несчастном случае, микроповреждениях (микротравмах) на производстве;
- в иных случаях.

5.1.29.7. При отключении тестомеса вследствие срабатывания блокирующих устройств, принять меры к устранению причин, вызвавших остановку, и произвести повторный пуск, предварительно подав звуковой (голосовой) сигнал.

5.1.29.8. Исключать нахождение людей на расстоянии ближе 1 м от агрегата.

5.1.29.9. Рабочее место выбирать с таким расчетом, чтобы полностью контролировать технологический процесс.

5.1.29.10. Занимать устойчивую позицию, не наклоняться близко к чаше (деже).

5.1.29.11. Для изменения характеристик и (или) консистенции первоначально полученного теста дополнительные ингредиенты вливать через защитный кожух (решетку).

5.1.29.12. По окончании замеса тесто из чаши (дежи) извлекать только после отключения агрегата от сети и остановки вращающихся частей оборудования.

5.1.29.13. При выполнении работ соблюдать нормы подъема и переноски тяжестей вручную.

5.1.29.14. Избегать просыпания муки и пролива воды на пол. При образовании мучных пятен, луж принимать меры к их скорейшему удалению.

5.1.29.15. Все операции, связанные с обслуживанием, чисткой производить после отключения тестомеса от сети (путем вытаскивания вилки из розетки).

5.1.29.16. Вилку из розетки вынимать, держась за ее корпус, а не за шнур.

5.1.29.17. Очистку чаши (дежи), рабочих элементов оборудования от теста проводить сразу после выполнения работ.

5.1.29.18. Для удаления остатков теста использовать деревянный скребок, губку и горячую воду; для вытирания насухо - бумажные полотенца, для дезинфекции - мягкую ткань, смоченную в спирте.

5.1.30. Во время работы тестомесильной машины запрещается:

- поднимать ограждения дежи;
- добавлять и вынимать продукты из дежи;
- помогать машине руками замешивать тесто;
- чистить и мыть дежу.

5.1.31. Накатывание и скатывание сменной дежи с платформы машины должны выполняться при выключенном электродвигателе и верхнем положении месильного рычага.

5.1.32. Запрещается:

- работать на тестомесильной машине без ограждающих щитков у дежи или с поднятыми щитками;
- работать на тестомесильной машине с неисправной блокировкой, отключающей электропривод машины при снятии ограждения.
- снимать ограждения, кожухи, предохранительные устройства или вносить изменения в их конструкцию;
- применять для чистки проволочные губки, щетки и другие абразивные приспособления;
- присоединять и вынимать штепсельную вилку мокрыми руками;
- натягивать и перекручивать сетевой шнур;
- наступать на шнур, располагать его в проходах;
- вынимать вилку из розетки дергая за шнур;
- перегружать тестомес, превышать указанную в паспорте мощность;
- использовать агрегат не по назначению;
- производить самостоятельное вскрытие и ремонт, вносить изменения в его конструкцию;
- производить работы без применения необходимых СИЗ;
- оставлять работающий тестомес без присмотра;
- оставлять тестомес включенным после выполнения работ;
- допускать к работе посторонних лиц;
- работать под воздействием алкоголя, наркотиков, лекарств.

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

5.1.34. Вынимать рыбу из ванны проволочным черпаком.

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

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

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

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

5.1.39. Производить подъем и опускание предохранительной крышки куттера плавно, без рывков.

5.1.40. Производить обработку рыбы на производственном столе, имеющем желоб и бортик.

5.1.41. При обработке рыбы надевать на левую руку брезентовую рукавицу, пользоваться разделочными ножами, головорубом и скребками.

5.1.42. Не нажимать сильно на рукоятку, перемещая скребок при очистке рыбы.

5.1.43. Производить нарезку лука в вытяжном шкафу.

5.2. Требования безопасного обращения с исходными материалами (сырье, заготовки, полуфабрикаты);

Работник должен применять исправное оборудование и инструмент, сырье и заготовки, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены. При производстве работ по выполнению технологических (рабочих) операций быть внимательным, проявлять осторожность.

5.3. Указания по безопасному содержанию рабочего места.

5.3.1. Работник должен поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте.

5.3.2. Отходы следует удалять с помощью уборочных средств, исключая травмирование работников.

5.3.3. Содержать в порядке и чистоте рабочее место, не допускать загромождения деталями, материалами, инструментом, приспособлениями, прочими предметами.

5.4. Действия, направленные на предотвращение аварийных ситуаций.

5.4.1. При ухудшении состояния здоровья, в том числе при проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления), работник обязан немедленно известить своего непосредственного или вышестоящего руководителя, обратиться в ближайший здравпункт.

5.4.2. Если в процессе работы работнику станет непонятно, как выполнить порученную работу, или в случае отсутствия необходимых приспособлений для выполнения порученной работы, он

обязан обратиться к своему непосредственному руководителю. По окончании выполнения задания работник обязан доложить об этом своему непосредственному руководителю.

5.5. Требования, предъявляемые к правильному использованию (применению) средств индивидуальной защиты работников.

5.5.1. Во время проведения работ работники обязаны пользоваться и правильно применять выданные им средства индивидуальной защиты. Работать только в исправной спецодежде и спецобуви и применять индивидуальные средства защиты.

5.6. Не курить, не принимать пищу на рабочем месте.

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

6. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

6.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций и причины, их вызывающие.

6.1.1. При выполнении работ возможно возникновение следующих аварийных ситуаций:

- повреждения и дефекты в конструкции зданий, по причине физического износа, истечения срока эксплуатации;
- технические проблемы с оборудованием, по причине высокого износа оборудования;
- возникновение очагов пожара, по причине нарушения требований пожарной безопасности.

6.2. Действия работников при возникновении аварий и аварийных ситуаций.

6.2.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

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

6.2.3. В случае возгорания следует отключить электроэнергию, вызвать пожарную охрану, сообщить о случившемся руководству предприятия, принять меры к тушению пожара.

6.2.4. Оказывая помощь пострадавшему при переломах костей, ушибах, растяжениях, надо обеспечить неподвижность поврежденной части тела с помощью наложения тугей повязки (шины), приложить холод. При открытых переломах необходимо сначала наложить повязку и только затем - шину.

6.2.5. При наличии ран необходимо наложить повязку, при артериальном кровотечении - наложить жгут.

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

6.3. Действия по оказанию первой помощи пострадавшим при травмировании, отравлении и других повреждениях здоровья.

6.3.1. При несчастном случае, микротравме необходимо оказать пострадавшему первую помощь, при необходимости вызвать скорую медицинскую помощь, сообщить своему непосредственному руководителю и сохранить без изменений обстановку на рабочем месте до расследования, если она не создаст угрозу для работающих и не приведет к аварии.

6.3.2. Оказывая помощь пострадавшему при переломах костей, ушибах, растяжениях, надо обеспечить неподвижность поврежденной части тела с помощью наложения тугой повязки (шины), приложить холод. При открытых переломах необходимо сначала наложить повязку и только затем - шину.

6.3.3 При наличии ран необходимо наложить повязку, при артериальном кровотечении - наложить жгут.

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

6.4. В случае обнаружения какой-либо неисправности, нарушающей нормальный режим работы, ее необходимо остановить. Обо всех замеченных недостатках поставить в известность непосредственного руководителя.

7. Требования охраны труда по окончании работы

7.1. Порядок приема и передачи смены.

Передача смены должна сопровождаться проверкой исправности оборудования, наличия и состояния оградительной техники, защитных блокировок, сигнализации, контрольно-измерительных приборов, защитных заземлений, средств пожаротушения, исправности освещения, вентиляционных установок.

7.2. Порядок отключения, остановки, разборки, очистки и смазки оборудования, приспособлений, машин, механизмов и аппаратуры.

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

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

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

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

7.3. Порядок осмотра средств индивидуальной защиты после использования.

Снять средства индивидуальной защиты, спецодежду, спецобувь, осмотреть и удостовериться в их исправности, после чего убрать в индивидуальный шкаф или иное, предназначенное для них место. Не допускается хранение спецодежды на рабочем месте.

7.4. Порядок уборки отходов, полученных в ходе производственной деятельности.

7.4.1. После окончания работ убрать рабочее место, привести в порядок инструмент и оборудование, собрать и вынести в установленное место мусор.

7.4.2. Для уборки мусора и отходов использовать щетки, совки и другие приспособления.

7.5. Требования соблюдения личной гигиены.

Работники должны:

- принять душ.
- надеть личную одежду.

7.6. Порядок извещения руководителя работ о недостатках, влияющих на безопасность труда, обнаруженных во время работы.

Об окончании работы и всех недостатках, обнаруженных во время работы, известить своего непосредственного руководителя.

Заведующий столовой

Панкратова Т.В.

Заместитель директора по Б и ХР

Ломоносов Р.С.

Специалист по охране труда

Подлубошникова С.М.