

Федеральное государственное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Звездочка» войск национальной гвардии Российской Федерации»
364013 Чеченская Республика, г. Грозный, ул. Абузара Айдамирова, д. 318, в/ч 3025
E-mail: sadmvdrrf@mail.ru

СОГЛАСОВАНО
Председатель профсоюзного
комитета
О.А. Атрашкова
«01» 29 2025 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий ФГКДОУ «Звездочка»
войск национальной гвардии
Российской Федерации
О.С. Ланцинова
«01» 29 2025 г.



**Инструкция по охране труда при рубке мяса вручную
в ФГКДОУ «Звездочка» войск национальной гвардии
Российской Федерации**

ИОТ - 2 - 2025
номер инструкции

1. Общие требования охраны труда

1.1. Настоящая **инструкция по охране труда при рубке мяса вручную** составлена в соответствии с Приказом Минтруда России от 29 октября 2021 года № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда», действующим с **1 января 2023 года**, Приказом Минтруда России от 07.12.2020 N 866н "Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции" в редакции от **29 апреля 2025 года**; Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27 октября 2020 года «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», разделом X Трудового кодекса Российской Федерации и иными нормативными правовыми актами по охране труда, правилами эксплуатации топора.

1.2. Данная инструкция устанавливает требования охраны труда перед началом, во время и по окончании работы по рубке мяса вручную, определяет безопасные методы и приемы выполнения работ топором и ножом, а также требования охраны труда в аварийных ситуациях.

1.3. Инструкция по охране труда составлена в целях обеспечения безопасности труда и сохранения жизни и здоровья работника при выполнении им работ по рубке мяса.

1.4. К самостоятельной работе по рубке мяса допускаются работники, соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного, периодических и внеочередных медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, наличия личной медицинской книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

1.5. Работник должен изучить настоящую инструкцию по охране труда при рубке мяса топором, пройти вводный инструктаж по охране труда, первичный инструктаж на рабочем месте и стажировку до начала самостоятельной работы, обучение по охране труда и проверку знания требований охраны труда.

1.6. Работник, допущенный к работе по рубке мяса, должен знать:
правила безопасной эксплуатации и ухода за топором, разделочным ножом;
опасные и вредные факторы при рубке мяса вручную;

- требования производственной санитарии, правила личной гигиены;
санитарно-гигиенические требования содержания рабочего места;
меры предупреждения пищевых отравлений;
порядок действий при возникновении пожара и правила пользования первичными средствами пожаротушения;
способы оказания первой помощи при несчастных случаях;
инструкцию по охране труда при работе с ножом
- 1.7. Опасные и (или) вредные производственные факторы, которые могут воздействовать в процессе рубки мяса, отсутствуют.
- 1.8. Перечень профессиональных рисков и опасностей при рубке мяса:
острое металлическое лезвие топора, ножа (риск травмирования);
заусенцы, сколы на рукоятке топора, ножа;
физические перегрузки;
недостаточная освещенность рабочей зоны.
- 1.9. В целях предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний при рубке мяса вручную работник должен:
проходить ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний;
сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;
тщательно мыть руки с мылом перед началом и окончанием рубки мяса;
коротко стричь ногти.
- 1.10. При работе по рубке мяса, как правило, используется следующая спецодежда: костюм для защиты от общих производственных загрязнений и механических воздействий, фартук из полимерных материалов с нагрудником, нарукавники из полимерных материалов.
- 1.11. При несчастном случае пострадавший или очевидец обязан оповестить об этом своего непосредственного руководителя. При обнаружении неисправности топора сообщить непосредственному руководителю.
- 1.12. Работник, допустивший нарушение (невыполнение) настоящей инструкции по охране труда при рубке мяса вручную топором, рассматривается, как нарушитель производственной дисциплины и может быть привлечён к дисциплинарной ответственности в соответствии с Трудовым Кодексом Российской Федерации и прохождению внеочередной проверки знания требований охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

- 2.1. Перед началом работы по рубке мяса следует надеть спецодежду, застегнуть ее. Не застёгивать одежду булавками, не допускать свисающих концов.
- 2.2. Убедиться в достаточности освещения рабочей зоны.
- 2.3. Оценить визуально состояние пола на рабочем месте (отсутствие скользкости).
- 2.4. Обеспечить наличие свободных проходов в рабочей зоне.
- 2.5. Убедиться в устойчивости разделочной поверхности (разделочный стол, пень-колода), в безопасности ее опрокидывания. Колода должна быть установлена на твердом основании и закреплена, не иметь трещин.
- 2.6. Осуществить осмотр топора, ножа и убедиться:
в прочности насадки рукоятки;
в отсутствии заусенец, сколов, трещин на рукоятке;
в остроте и качестве заточки лезвия (не проверять руками);
в чистоте и сухости рукоятки.

2.7. Рукоятка топора должна быть удобна в работе, изготавливаться из сухой, твердой и вязкой древесины и надежно крепиться к инструменту. Поверхность рукоятки должна быть гладкостроганой, без сучков.

2.8. Рукоятка ножа со стороны заточки лезвия для предохранения от скольжения должна иметь предохранительный выступ.

2.9. Подготовить, проверить на отсутствие дефектов кухонную посуду.

2.10. Подготовить и устойчиво расположить сырье для рубки.

2.11. Убедиться в отсутствии людей в рабочей зоне.

2.12. Не приступать к работе по рубке мяса в случае плохого самочувствия или внезапной болезни. Приступать к работе следует после выполнения подготовительных мероприятий и устранения всех недостатков и неисправностей.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. При работе по рубке мяса соблюдать правила ношения спецодежды, пользования средствами индивидуальной защиты, а также выполнять правила личной гигиены и содержать в надлежащей чистоте рабочее место.

3.2. Не накапливать большого количества сырья на своем рабочем месте.

3.3. Не использовать топор, разделочный нож с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями.

3.4. При рубке мяса соблюдать следующие меры безопасности:

работать только ведущей рукой, обеспечивать надежный хват;

работать сухим инструментом и сухими руками;

кусок мяса не должен быть больше диаметра колоды;

рубку мяса производить на колоде, не имеющей трещин;

место разуба мяса при ударе топором должно совпадать с серединой поверхности колоды;

перед замахом убедитесь, что вам ничего не мешает;

контролировать, чтобы на линии взмаха-удара топора не было людей;

широко расставляйте ноги, чтобы обеспечить максимальную устойчивость;

следить, чтобы ноги находились не на линии удара;

следить, чтобы свободная рука и ноги не оказались на линии удара топора.

3.5. При ударе топором следует бить по выбранному месту только один раз. В противном случае – содержащиеся кости будут не расколоты, а раздроблены.

3.6. Не оставлять топор на краю разделочного стола или пня-колоды, на полу.

3.7. При разделке мяса ножом соблюдать следующие меры безопасности:

резку мяса производить на разделочных досках и столах, не имеющих трещин, заусенцев и других повреждений;

работать только ведущей рукой, держа разделочный нож надёжно;

работать сухим инструментом и сухими руками;

держат нож преимущественно от себя;

при движении ножа на себя стоять сбоку от линии движения ножа;

не держать руку на линии движения ножа;

не допускать резких движений ножом;

пальцы держать на безопасной дистанции от ножа;

перед резкой мяса проверить его на наличие кости.

3.8. Вкладывать нож в футляр (пенал, ножны) даже при коротких перерывах в работе.

3.9. При работе топором и ножом запрещено:

прикасаться к острой части лезвия;

проверять остроту лезвия рукой;

размахивать инструментом и указывать им;

ловить падающий инструмент;

резать мясо на весу;
оставлять инструмент в сырье или втыкать его в разделочные столы (доски), колоды;
подтягивать или передавать инструментом мясо;
оставлять без надзора.

3.10. Осуществлять перенос мяса исключительно в исправной таре. Не нагружать тару сверх ее предельной массы.

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

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

3.13. Применять безопасные приемы труда.

3.14. Своевременно убирать с пола упавшие куски сырья, жира.

3.15. Соблюдать требования безопасности при рубке мяса вручную, изложенные в настоящей инструкции по охране труда, инструкции по охране труда при работе с ножом, правилах пользования топором.

3.16. Следить за исправностью топора и ножей в процессе работы по рубке мяса.

3.17. Во время работы не отвлекаться посторонними делами и разговорами.

3.18. Не поручать работу с топором и ножом необученным и посторонним лицам.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. Перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций при рубке мяса, причины их вызывающие:

поломка топора, разделочного ножа вследствие износа;

затупилось лезвие инструмента в процессе продолжительной работы;

загрязнение пола сырьем.

4.2. При возникновении поломки топора, ножа (отломалась, повреждена или не закреплена рукоятка, повреждено полотно) прекратить их использование и передать, соблюдая правила безопасности, непосредственному руководителю.

4.3. В случае, когда затупилось лезвие топора (ножа), произвести его правку, используя абразивный брусок (мусат) в стороне от других работников, при этом соблюдая меры безопасности. При необходимости передать топор (нож) в защитном чехле (футляре) непосредственному руководителю для последующей заточки ответственным за это работником.

4.4. Если в процессе рубки мяса произошло загрязнение пола сырьем, аккуратно удалить загрязняющие вещества.

4.5. В случае получения травмы прекратить работу, позвать на помощь, а при ее отсутствии воспользоваться аптечкой первой помощи, при необходимости вызвать скорую помощь по номеру телефона 103 (обратиться в лечебное учреждение), поставить в известность непосредственного руководителя. При получении травмы иным работником оказать ему первую помощь, при необходимости вызвать скорую медицинскую помощь по телефону 103, сообщить непосредственному руководителю.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. По окончании работы колоду для разуба мяса зачистить ножом и посыпать солью. Хранить колоду в сухом месте, защищенном от пыли и грязи.

5.2. Аккуратно очистить и вымыть топор, разделочный нож. Беречь руки от порезов во время промывки. Протереть инструмент насухо, высушить.

5.3. Осуществить внешний осмотр на отсутствие повреждений.

5.4. Обеспечить хранение топора в защитном чехле в сухом виде, разделочного ножа в ящике стола, специальных подставках, чехле, футляре или пенале в сухом виде.

5.5. Очистить и привести в порядок рабочее место.

5.6. Вымыть лицо теплой водой и руки с мылом.

5.7. Снять с себя спецодежду и убрать ее в установленное место.

5.8. Сообщить непосредственному руководителю о недостатках, влияющих на безопасность труда, обнаруженных во время работы при рубке мяса.

СОГЛАСОВАНО

Специалист по охране труда

«01» 09 2025 г.

С инструкцией ознакомлен(а)

«__» _____ 202__ г. _____ / _____ /

