



УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «Школа №3»
города Алушта
Т.С.Ситенко
«24» 08/2016г.

ИНСТРУКЦИЯ № 28/14

по охране труда при ручной обработке пищевых продуктов

1. При работе с ножом рабочий должен держать лезвие от себя и не допускать резких движений ножом.
2. Править нож о мусат следует в стороне от рабочих, заняты на других операциях. Ножи и мусаты должны иметь на рукоятках предохранительные выступы.
3. Ручную мойку рыбы необходимо производить щетками, мочалками, скребками в специальных рукавицах предохраняющих руки рабочих от травм.
4. При разделке рыбы должны использоваться разделочные ножи, головорубы, скребки.
5. Мясо при ручной обработке должно обваливаться только размороженным.
6. Колоды для рубки мяса и костей должны устанавливаться на крестовину. Высота колоды должна быть не менее 0,85 м от уровня пола. Не допускается наличие трещин и заусениц на разделочных досках, а также на колодах для разуба мяса.
7. Укладывать полуфабрикаты на сковороды и противни для жарения необходимо с наклоном от себя. Противни должны быть лёгкими, изготовленными из нержавеющей материала, без заусениц, острых углов.
8. Устанавливать котлы на плиту и снимать их должны два работника, используя для этого сухое полотенце. При этом необходимо помнить, что предельная норма переноски грузов в ручную установлена для женщин — 15кг, для мужчин — 50кг.
9. Наплиточные котлы, кастрюли, сотейники и другая кухонная посуда должны иметь прочно прикреплённые ручки, ровное дно и хорошо пригнанные крышки.
10. Установка наплиточных котлов с пищей должна производиться на устойчивые подставки — табуреты.

ТРЕБОВАНИЕ БЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИЮ РАБОТЫ

По окончании работы привести в порядок рабочее место, машины, оборудование, выключить сил. эл/рубильник, вентиляцию, свет.

Составил директор ООО «Алуштинская молочная»
Э. М. Мамедов

Согласовано инж. по от Сергеев ИИ