Согласовано
Председатель
профсоюзного
комитета

_____
Н.С. Макарова

Утверждаю
Директор школы
от 01.09.2015

_____
Л.В. Никифорова

ИНСТРУКЦИЯ
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 разруба мяса.
7.Укладывать полуфабрикаты на сковороды и противни для жарения необходимо с наклоном от себя. Противни должны быть лёгкими, изготовленными из нержавеющего 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 — I5кг, 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 окончанию работы привести в порядок рабочее место, машины, оборудование, выключить сил. эл/рубильник, вентиляцию, свет.

С инструкцией ознакомлен (а)

«____»_____20____г. _____ (_____)
подпись расшифровка подписи