

**МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ПРОГРАММЕ**

**ОБУЧЕНИЯ БЕЗОПАСНЫМ МЕТОДАМ И ПРИЕМАМ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПРИ ВОЗДЕЙСТВИИ ВРЕДНЫХ И (ИЛИ) ОПАСНЫХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ФАКТОРОВ, ИСТОЧНИКОВ ОПАСНОСТИ, ИДЕНТИФИЦИРОВАННЫХ В РАМКАХ СПЕЦИАЛЬНОЙ ОЦЕНКИ УСЛОВИЙ ТРУДА И ОЦЕНКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ РИСКОВ**

**ПРОГРАММА Б**

**ДЛЯ ПЕРСОНАЛА ОТДЕЛА ПОСТАВОК ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ**

Руководитель службы  
охраны труда



**М. Т. Жоржолиани**

г. Владивосток  
2023 г.

**ПРОГРАММА Б****ДЛЯ ПЕРСОНАЛА ОТДЕЛА ПОСТАВОК ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И  
ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ**

Категории слушателей:

1. Изготовитель полуфабрикатов;
2. Заведующий производством полуфабрикатов;
3. Заведующий складом;
4. Рабочий овощного цеха;
5. Кладовщик;
6. Мойщик;
7. Подсобный рабочий;
8. Повар;
9. Товаровед;
10. Экспедитор по перевозке грузов.

Для освоения программы необходимо изучить методические материалы по программе обучения безопасным методам и приемам выполнения работ при воздействии вредных и (или) опасных производственных факторов, источников опасности, идентифицированных в рамках специальной оценки условий труда и оценки профессиональных рисков (ПРОГРАММА Б) (общие) и дополнительно

Требования по охране труда в соответствии с инструкциями по ОТ по перечню инструкций для персонала отдела поставок продуктов питания и производства полуфабрикатов:

<b>Общие для всех</b>	
1.	Инструкция №2/ОТ правила оказания первой помощи пострадавшим;
2.	Инструкция №3/ОТ по электробезопасности для присвоения работникам I группы;
3.	Инструкция № 7/ОТ по охране труда при производстве работ на лестницах и стремянках;
4.	Инструкция №8/ОТ по охране труда при проведении субботника;
5.	Инструкция № 18/ОТ по охране труда при работе на высоте;
6.	Инструкция № 41/ОТ по охране труда при передвижении пешком во время снегопадов и гололедных явлений;
7.	Инструкция № 179 по охране труда о мерах защиты в период клещевой активности;
8.	Инструкция № 202/ОТ по охране труда по содержанию и применению средств индивидуальной защиты;
9.	Инструкция № 209/ОТ по охране труда при защите от укусов змей.
<b>По должностям и профессиям</b>	
10.	Инструкция № 67/ОТ по охране труда для работника, выполняющего работы по очистке корнеплодов и картофеля (рабочий овощного цеха).
11.	Инструкция № 68/ОТ по охране труда для изготовителя пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей.
12.	Инструкция № 70/ОТ по охране труда для повара.
13.	Инструкция № 71/ОТ по охране труда для заведующего складом, кладовщика.
14.	Инструкция № 73/ОТ по охране труда для мойщика посуды.
15.	Инструкция № 137/ОТ по охране труда для товароведа.
<b>В соответствии со спецификой деятельности</b>	
16.	Инструкция № 14/ОТ по охране труда для работников, выполняющих погрузочно-разгрузочные и складские работы.
17.	Инструкция № 57/ОТ по охране труда при эксплуатации картофелеочистительной машины.

18.	Инструкция № 61/ОТ по охране труда при эксплуатации холодильных шкафов.
19.	Инструкция № 166/ОТ по охране труда при эксплуатации высокопроизводительной универсальной кухонной машины NU 1020-2.
20.	Инструкция № 167/ОТ по охране труда при эксплуатации аппарата для формовки котлет (GASER SUPER-MAXI).
21.	Инструкция № 168/ОТ по охране труда при эксплуатации электрорыбчистки.
22.	Инструкция № 170/ОТ по охране труда при эксплуатации производственной электрической мясорубки (МЭП-300).
23.	Инструкция № 171/ОТ при эксплуатации холодильного оборудования.
24.	Инструкция № 174/ОТ по охране труда при эксплуатации машины кухонной универсальной (УКМ).
25.	Инструкция № 187/ОТ по охране труда при эксплуатации фаршемешалки IP 80 ВА.
26.	Инструкция № 188/ОТ по охране труда при эксплуатации распилочной машины для мяса mod. HBS- 330A.
27.	Инструкция № 231/ОТ по охране труда при эксплуатации машины тестомесильной.
28.	Инструкция № 232/ОТ по охране труда при эксплуатации прибора для отбивания мяса (тендерайзер).
<b>Дополнительно инструкции по видам работ, применяемому оборудованию, инструментам и приспособлениям.</b>	

**Перечень опасностей и мероприятий по исключению, снижению или контролю уровней профессиональных рисков на рабочем месте персонала отдела поставок продуктов питания и производства полуфабрикатов**

№	Опасность	Мероприятия	Периодичность	Ответственный
1	2	3	4	5
1.	Опасность от вдыхания дыма, паров вредных газов и пыли при пожаре	Использование систем сигнализации, оповещения, управления эвакуацией. Оснащение первичными средствами пожаротушения. Проведение тренировок по эвакуации. Использование средств спасения.	постоянно	Отдел по обеспечению пожарной безопасности, эксплуатации противопожарных и охранных систем
2.	Опасность поражения током вследствие контакта с токопроводящими частями, которые находятся под напряжением из-за неисправного состояния (косвенное прикосновение) до 1000 В.	Монтаж электросетей в соответствии с требованиями ПУЭ. Защитное заземление. Проведение обучения (присвоение группы по электробезопасности). Проведение замеров сопротивления изоляции. Контроль целостности изоляции проводов и исправности электроустановочных изделий.	постоянно	Электротех
3.	Опасность удара из-за падения снега или сосулек с крыши	Проводится регулярная уборка.	постоянно	Отдел хозяйственного обслуживания
4.	Опасность наезда транспортного средства на человека	Разделены потоки движения пешеходов и транспорта. Нанесена дорожная разметка. Применяются средства организации движения. Нанесение сигнальной разметки. Разделение потоков движения пешеходов и транспорта. Использование специальной одежды со светоотражающими элементами.	постоянно	Руководитель структурных подразделений
5.	Опасность физических перегрузок при неудобной рабочей позе	Соблюдение режима труда и отдыха.	постоянно	Руководитель структурного подразделения

№	Опасность	Мероприятия	Периодичность	Ответственный
1	2	3	4	5
6.	Опасность падения из-за потери равновесия при поскользывании, при передвижении по скользким поверхностям (полам)	Проводится регулярная уборка. Используются реагенты, песок. Используются противоскользкие покрытия. Регулярная уборка.	постоянно	Отдел хозяйственного обслуживания
7.	Опасность падения из-за потери равновесия при спотыкании	Ровный пол без дефектов напольного покрытия. Достаточная освещенность. Отсутствие проводов, шлангов, мусора, заготовок и тары на проходах к рабочим местам. Использование знаков безопасности.	постоянно	Отдел хозяйственного обслуживания
8.	Опасность заболевания из-за воздействия пониженной температуры воздуха	Использование специальной одежды.	постоянно	Руководитель структурного подразделения
9.	Опасность падения с высоты	Проводится периодическая поверка (испытания) лестниц стремянок. Проводится визуальный контроль исправности лестниц-стремянков перед применением. Соблюдаются требования охраны труда. Организация периодического обучения по охране труда, инструктажей по охране труда.	постоянно	Служба охраны труда Руководитель структурного подразделения
10.	Опасность пореза в результате воздействия движущихся режущих частей механизмов, машин	Установлены защитные кожухи. Использование защитных перчаток.	постоянно	Руководитель структурного подразделения
11.	Опасность затягивания в подвижные части машин и механизмов	Использование защитных ограждений, кожухов. Системы аварийной остановки на оборудовании.	постоянно	Руководитель структурного подразделения
12.	Опасность пореза в результате воздействия острого режущего инструмента	Использование защитных перчаток	постоянно	Руководитель структурного подразделения

№	Опасность	Мероприятия	Периодичность	Ответственный
1	2	3	4	5
		Для проведения работ используются безопасные ножи. Своевременная отбраковка и/или ремонт неисправного инструмента.		
3.	Опасность, связанная с дегустацией отравленной пищи	Наличие холодильников для хранения продуктов. Контроль качества поступающей продукции. Органолептический анализ.	постоянно	Руководитель структурного подразделения
4.	Опасность физических перегрузок при чрезмерных физических усилиях при перемещении предметов и деталей	Для перемещения тяжелых грузов используются тележки. Соблюдаются нормы переноса тяжестей. Установлены регламентированные перерывы для отдыха.	постоянно	Руководитель структурного подразделения
5.	Опасность падения на ноги тяжелого предмета	Соблюдаются нормы переноса тяжестей. Использование специальной обуви с защитным подноском.	постоянно	Руководитель структурного подразделения
6.	Опасность пореза в результате воздействия острых кромок и заусенцев	Использование защитных перчаток.	постоянно	Руководитель структурного подразделения

**Дополнительные вопросы**  
**по программе обучения безопасным методам и приемам выполнения работ при**  
**воздействии вредных и (или) опасных производственных факторов, источников**  
**опасности, идентифицированных в рамках специальной оценки условий труда и**  
**оценки профессиональных рисков**  
**(ПРОГРАММА Б)**  
**ДЛЯ ПЕРСОНАЛА ОТДЕЛА ПОСТАВОК ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И**  
**ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ**

№ п/п	Наименование
<b>Для повара</b>	
1.	Требования охраны труда во время работы на машине распиловочной для мяса
2.	Правила санитарной обработки машины распиловочной для мяса, ее органов и приспособлений.
3.	Требования охраны труда во время работы на кухонной универсальной машине.
4.	Требования охраны труда во время работы на электрорыбобочистке.
5.	Требования охраны труда во время работы на фаршемешалке.
<b>Для изготовителя полуфабрикатов, работника овощного цеха</b>	
1.	Порядок работы на картофелеочистительной машине.
2.	Правила санитарной обработки картофелеочистительной машины.
3.	Требования охраны труда при работе с ножом.
4.	Действия работника при обнаружении неисправностей в работе оборудования.
5.	Правила сборки картофелеочистительной машины после санитарной обработки.
<b>Заведующий складом, кладовщик, товаровед</b>	
1.	Требования охраны труда при нахождении в холодильной установке.
2.	Действия работника при обнаружении неисправностей в работе холодильных установок.
3.	Требования охраны труда во время работы с персональным компьютером.
4.	Требования охраны труда при приемке товара.
5.	Требования охраны труда при эксплуатации стеллажей.
<b>Подсобный рабочий</b>	
1.	Правила проведения погрузочно-разгрузочных работ.
2.	Требования охраны труда при перемещении грузов на ручной грузовой тележке.
3.	Действия работника при обнаружении неисправностей грузовой тележки.
4.	Правила укладки грузов на тележку.