



**Департамент здравоохранения,
труда и социальной защиты населения
Ненецкого автономного округа**

РАСПОРЯЖЕНИЕ

от 26 ноября 2018 г. № 2350
г. Нарьян-Мар

**О проведении профессионального конкурса
«Лучший обвальщик мяса»**

Руководствуясь подпунктом 5.7. Мероприятий по реализации государственной программы Ненецкого автономного округа «Улучшение условий и охраны труда в Ненецком автономном округе на 2018-2020 годы», утвержденной постановлением Администрации Ненецкого автономного округа от 14 июня 2018 года № 138-п,

1. Организовать и провести на базе акционерного общества «Мясопродукты» профессиональный конкурс «Лучший обвальщик мяса».

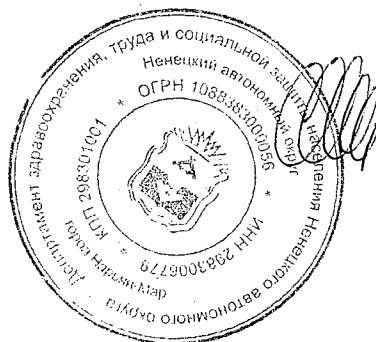
2. Утвердить Положение о проведении профессионального конкурса «Лучший обвальщик мяса» согласно приложению 1.

3. Утвердить состав конкурсной комиссии согласно Приложению 2.

4. Контроль за исполнением настоящего распоряжения возложить на заместителя начальника управления труда и социальной защиты Департамента здравоохранения, труда и социальной защиты населения Ненецкого автономного округа-начальника отдела труда и занятости населения Ануфриеву А.Б.

5. Настоящее распоряжение вступает в силу со дня подписания.

Руководитель Департамента



С.А. Свиридов

Приложение 1
к распоряжению Департамента
здравоохранения, труда и
социальной защиты населения
Ненецкого автономного округа от
26.11.2018 № 2350 «О проведении
профессионального конкурса
«Лучший водитель»»

ПОЛОЖЕНИЕ
о проведении профессионального конкурса
«Лучший обвальщик мяса»

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЕ

1. Конкурс на звание «Лучший обвальщик мяса» (далее-Конкурс), организуемый Департаментом здравоохранения, труда и социальной защиты населения Ненецкого автономного округа (далее-Департамент) на базе акционерного общества «Мясопродукты» (далее-АО «Мясопродукты»).

2. Основной целью конкурса является совершенствование профессиональных навыков, повышение производительности труда, закрепление молодежи на рабочих местах и стимулирование наиболее квалифицированных, инициативных и добросовестных работников АО «Мясопродукты».

II. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ КОНКУРСА

Организатор конкурса-Департамент здравоохранения, труда и социальной защиты населения Ненецкого автономного округа.

Соорганизатор конкурса-АО «Мясопродукты».

Участники конкурса: специалисты-обвальщики мяса колбасно-кулинарного цеха, работающие в АО «Мясопродукты».

К участию в конкурсе допускаются лица без ограничения возраста, имеющие профильное образование и практический стаж работы.

Для участия в конкурсе необходимо представить в конкурсную комиссию заявку не позднее 9 часов 00 минут 28 ноября 2018 года согласно Приложению 1.

Соорганизаторами предоставляются необходимый инструмент (ножи), спецодежда, защитные приспособления (кольчужные фартук, перчатки) подготавливается оборудование (подвесные пути, ролики).

Участники конкурса должны иметь: документ, подтверждающий наличие профильного образования и практический стаж работы, личную медицинскую (санитарную) книжку с отметкой о своевременно пройденном медосмотре, прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

Продолжительность конкурса – два рабочих дня в два этапа.

Первый этап конкурса (практическая часть) конкурса проводится 28 ноября 2018 года в 10 часов 00 минут.

Второй этап конкурса (вступительная часть и теоретическая часть) конкурса проводится 30 ноября 2018 года в 10 часов 00 минут.

Награждение участников конкурса проводится 17 декабря 2018 года.

Конкурсная программа состоит из следующих этапов:

Перед началом конкурса проводится жеребьевка для определения номера конкурсанта.

1. Вступительная часть включает в себя оценку внешнего вида мастера, его знаний о своей профессии, приветственное слово.

2. Теоретическая часть включает в себя тестирование по следующим вопросам:

технология обвалки мяса;

правила подготовки сырья;

правила пользования защитными приспособлениями (кольчужные фартук, перчатки);

правила санитарии и гигиены;

требования техники безопасности на рабочем месте;

правила оказания первой медицинской помощи.

Время проведения теоретической части - 15 минут.

3. Практическая часть

Перед выполнением практического задания проводится инструктаж по охране труда на рабочем месте.

Конкурсантам предоставляется возможность в течение определенного времени (до 5-7 минут) ознакомиться с рабочим местом.

Практическая часть включает в себя выполнение полного технологического цикла, которое заключается в обвалке мяса.

Обвальщик мяса выполняет следующие задания:

подкатка туш по подвесным путям к месту работы, снятие туши с подвесного пути;

разделение туш на части для обвалки вручную;

работы по обвалке туш (отделение мышечной, жировой, и соединительной тканей от костей, при разделке сырья на копчености, с приданием формы согласно установленным требованиям и стандартам).

Время выполнения задания 1 час.

На протяжении всего конкурса участники должны соблюдать технику безопасности, личную гигиену и организацию рабочего места.

Конкурсная комиссия оценивает выполнение заданий и правильное профессиональное выполнение обвалки мяса на каждом этапе конкурса по 10-бальной системе по следующим критериям согласно Приложению 2:

внешний вид конкурсанта;

оценка проведенного тестирования;

организация рабочего места, правильная эксплуатация оборудования и инструмента;

знание и соблюдение правил безопасности;

знание и соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил;

знание правил оказания первой медицинской помощи;

знание правил пользования защитными приспособлениями;

соблюдение правил разделки туш на части для обвалки вручную;

соблюдение технологии обвалки мяса;

правила подготовки сырья;

внешний вид мяса, оценка соответствия нормативам;

организация технологического процесса;

культура труда (состояние рабочего места в процессе и после выполнения задания).

III. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ КОНКУРСА

Победителем становится участник конкурса, получивший наибольшее количество оценочных баллов за выполнение заданий и ответы на вопросы.

В случае равенства количества баллов у нескольких участников конкурса победитель определяется путем проведения открытого голосования всех членов жюри, решение принимается простым большинством голосов. Решающий голос имеет председатель конкурсной комиссии с правом присуждения добавочного балла.

Результаты оформляются итоговым протоколом, который подписывается председателем и секретарем конкурсной комиссии.

VI. ПООЩРЕНИЕ УЧАСТНИКОВ КОНКУРСА

Победителю Конкурса присваивается звание «Лучший обвальщик мяса» с вручением диплома и ценного приза в виде денежного сертификата:

за 1 место на сумму 25 000 (двадцать пять тысяч) рублей;

за 2 место на сумму 20 000 (двадцать тысяч) рублей;

за 3 место на сумму 15 000 (пятнадцать тысяч) рублей.

Финансовое обеспечение расходов, связанных с приобретением ценных призов (подарков) предусмотренных настоящим Положением осуществляется в пределах средств окружного бюджета, предусмотренного на финансирование мероприятия государственной программы «Улучшение условий и охраны труда в Ненецком автономном округе на 2018-2020 годы», утвержденной постановлением Администрации Ненецкого автономного округа от 14 июня 2018 года № 138-п.

При получении призов Победители обязаны предоставить паспортные данные Организатору Конкурса.

Участникам Конкурса вручаются благодарности Департамента здравоохранения, труда и социальной защиты населения Ненецкого автономного округа.

Приложение 2
к распоряжению Департамента
здравоохранения, труда и
социальной защиты населения
Ненецкого автономного округа от
26.11.2018 № 2350 «О проведении
профессионального конкурса
«Лучший обвальщик мяса»

СОСТАВ
конкурсной комиссии по проведению конкурса
профессионального мастерства «Лучший обвальщик мяса»

Председатель:	
Одегова Елена Владимировна	начальник организационно-правового управления Департамента здравоохранения, труда и социальной защиты Ненецкого автономного округа
Заместитель председателя:	
Ануфриева Анна Борисовна	заместитель начальника управления труда и социальной защиты Департамента здравоохранения, труда и социальной защиты Ненецкого автономного округа-начальник отдела труда и занятости населения;
Секретарь:	
Костина Елена Геннадьевна	начальник отдела кадров и документационного обеспечения АО «Мясопродукты»;
Члены комиссии:	
Калянова Наталья Викторовна	главный консультант отдела труда и занятости населения управления труда и социальной защиты Департамента здравоохранения, труда и социальной защиты населения Ненецкого автономного округа;
Вечер Ирина Алексеевна	ведущий консультант отдела труда и занятости населения управления труда и социальной защиты Департамента здравоохранения, труда и социальной защиты населения Ненецкого автономного округа;
Политова Светлана Николаевна	ведущий консультант отдела труда и занятости населения управления труда и социальной защиты Департамента здравоохранения, труда и социальной

	защиты населения Ненецкого автономного округа;
Хайтова Нина Геннадьевна	начальник колбасно-кулинарного цеха АО «Мясопродукты»;
Неверова Надежда Андреевна	начальник отдела производственно-ветеринарного контроля АО «Мясопродукты».

Приложение 1
к Положению о проведении
конкурса профессионального
мастерства «Лучший по
профессии», утвержденного
распоряжением Департамента
здравоохранения, труда и
социальной защиты населения
Ненецкого автономного округа от
26 ноября 2018 года № 2350 «О
проведении конкурса
профессионального мастерства
«Лучший обвальщик мяса»

Председателю конкурсной
комиссии

ул. Смидович, 25, г. Нарьян-Мар

ЗАЯВЛЕНИЕ
на участие в конкурсе профессионального мастерства
«Лучший обвальщик мяса»

В соответствии с условиями участия в конкурсе прошу зарегистрировать в качестве участника конкурса профессионального мастерства «Лучший обвальщик мяса»

(фамилия, имя, отчество физического лица (работника))

Адрес участника: _____

Телефон участника: _____

С условиями конкурса ознакомлен(а).

Достоверность представленных сведений гарантирую.

Даю согласие на обработку моих персональных данных в соответствии с законодательством Российской Федерации.

«__» _____ 2018 года

(подпись)

(фамилия, имя, отчество)

Приложение 2

к Положению о проведении конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии», утвержденного распоряжением Департамента здравоохранения, труда и социальной защиты населения Ненецкого автономного округа от 26 ноября 2018 года № 2350 «О проведении конкурса профессионального мастерства «Лучший обвальщик мяса»

Оценочный лист

Фамилия, имя, отчество участника: _____

№ п/п	Критерии оценки	Баллы	Оценка
1.	Вступительная часть	0-10	
2.	Внешний вид конкурсанта	0-10	
3.	Теоретическая часть: Оценка проведенного тестирования	0-10	
4.	Практическая часть: Организация рабочего места, правильная эксплуатация оборудования и инструмента	0-10	
5.	Соблюдение правил безопасности	0-10	
6.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил	0-10	
7.	Соблюдение правил разделки туш на части для обвалки вручную	0-10	
8.	Соблюдение технологии обвалки мяса	0-10	
9.	Оценка внешнего вида мяса, оценка соответствия нормативам	0-10	
10.	Культура труда (состояние рабочего места в процессе и после выполнения задания)	0-10	