

**Муниципальное дошкольное  
образовательное учреждение - «Детский сад Березка» п. Красноармейский  
Романовского района Саратовской области  
(МДОУ - «Детский сад Березка» п. Красноармейский Романовского района  
Саратовской области)**

**Согласовано  
Первичной профсоюзной  
организацией**  
(протокол от 01.09.2023 № 2)

**Утверждаю  
Заведующий МДОУ  
«Детский сад Березка»  
Е.Н. Ойкина  
Приказ № 41-1 от 01.09.2023**

**Правила по охране труда  
муниципального дошкольного образовательного  
учреждения – «Детского сада Березка» » п. Красноармейский  
Романовского района Саратовской области**

**Общие требования**

1.1. Настоящие правила разработаны с учетом положений Приказа Минтруда России от 29.10.2021 № 772н и устанавливают требования к организации и осуществлению производственной деятельности на территории муниципального дошкольного образовательного учреждения – «Детского сада Березка» » п. Красноармейский Романовского района Саратовской области

1.2. Настоящие правила обязательны для применения всеми работниками муниципального дошкольного образовательного учреждения – «Детского сада Березка» » п. Красноармейский Романовского района Саратовской области

1.3. Работники подрядных организаций, занятые выполнением работ в зданиях и на территории МДОУ - «Детского сада Березка» » п. Красноармейский Романовского района Саратовской области, должны руководствоваться требованиями настоящих правил.

1.4. Вредные факторы и профессиональные риски для работников каждой должности или каждого вида работ определяются инструкцией по охране труда для соответствующей должности и/или вида работ.

**1. Требования охраны труда работников при организации и проведении работ**

1.1. При организации и проведении работ работники МДОУ - «Детского сада Березка» п. Красноармейский Романовского района Саратовской области обязаны соблюдать требования федерального законодательства по охране труда, правил по охране труда, санитарных правил, инструкций по охране труда и иных локальных актов работодателя, при пользовании техникой и иными приборами – инструкций по эксплуатации таких средств и приборов.

1.2. В МДОУ - «Детского сада Березка» » п. Красноармейский Романовского района Саратовской области проводятся следующие технико-технологические и организационные мероприятия:

- специальная оценка условий труда, оценка уровней профессиональных рисков;

- организация предварительных и периодических медицинских осмотров работников;
- реализация мероприятий по улучшению условий труда, в том числе разработанных по результатам специальной оценки рабочих мест по условиям труда, и оценки уровней профессиональных рисков;
- приобретение и монтаж средств пожарной сигнализации и пожаротушения;
- внедрение и (или) модернизация технических устройств, обеспечивающих защиту работников от поражения электрическим током;
- устройство новых и реконструкция имеющихся отопительных и вентиляционных систем в производственных и бытовых помещениях, с целью обеспечения нормального теплового режима и микроклимата, чистоты воздушной среды в рабочей и обслуживаемых зонах помещений;
- приведение уровней естественного и искусственного освещения на рабочих местах, в бытовых помещениях, местах прохода работников в соответствии с действующими нормами;
- устройство новых и (или) реконструкция имеющихся мест организованного отдыха, а также укрытий от солнечных лучей и атмосферных осадков при работах на открытом воздухе; расширение, реконструкция и оснащение санитарно-бытовых помещений;
- обеспечение в установленном порядке работников, занятых на работах с вредными или опасными условиями труда, а также на работах, производимых в особых температурных и климатических условиях или связанных с загрязнением, специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты, смывающими и обезвреживающими средствами;
- обеспечение хранения средств индивидуальной защиты, а также ухода за ними, проведение ремонта и замена средств индивидуальной защиты;
- приобретение стендов, наглядных материалов для проведения инструктажей по охране труда, обучения безопасным приемам и методам выполнения работ;
- организация в установленном порядке обучения, инструктажа, проверки знаний по охране труда работников;
- организация обучения работников оказанию первой помощи пострадавшим на производстве;
- создание санитарного поста с аптечкой, укомплектованными набором лекарственных средств и препаратами для оказания первой помощи;
- организация и проведение производственного контроля в порядке, установленном действующим законодательством;
- издание (тиражирование) инструкций по охране труда;

13. Для организации, выполнения и контроля мероприятий в МДОУ приказом заведующего назначаются ответственные лица.

14. В случае осуществления деятельности, связанной с использованием материалов, способных оказать вредное воздействие, работники МДОУ обязаны использовать средства индивидуальной защиты.

15. Все материалы, способные оказать вредное воздействие на работника, хранятся в специально отведенных местах, исключающих свободный доступ посторонних лиц, в том числе обучающихся.

16. Перечни вредных факторов и профессиональных рисков, воздействующих на работника в ходе его профессиональной деятельности, доводятся до сведения работников под подпись.

17. На случай аварийной ситуации в МДОУ установлены системы оповещения и схемы эвакуации. Работники МДОУ проходят инструктажи по порядку действий в чрезвычайной ситуации, противопожарные инструктажи, инструктажи по вопросам антитеррористической защищенности, инструктажи по охране труда, обучение навыкам оказания первой помощи.

## **2. Требования, предъявляемые к производственным помещениям, в целях обеспечения охраны труда работников**

21. С целью обеспечения безопасности работников в помещениях и на территории МДОУ обеспечиваются:

- свободные проходы и проезды на территории, внутри здания, для обеспечения безопасного передвижения работников и проезда транспортных средств;
- содержание лестниц площадок и перил к ним в исправном состоянии и чистоте, а расположенных на открытом воздухе - очищенными в зимнее время от снега и льда, обработанными противогололедными средствами;
- наличие действующей вентиляции
- наличие необходимого освещения, в том числе в ночное время;
- своевременная очистка крыш и их откосов здания от снега, сосулек и наледи в зимнее время года;
- содержание объектов, расположенных на территории организации (спортивных объектов, малых архитектурных форм, скамеек, навесов и т.д.) в исправном состоянии и чистоте, без сколов, срезов или острых углов, при необходимости плотно закрепленных;
- запрет на выгул домашних животных на территории организации;
- недопущение нахождения в зданиях и на территории организации посторонних предметов, оставленных без присмотра;
- запрет на высаживание колючих кустарников, зеленых насаждений (деревьев и кустарников), дающих мелкие семена и ядовитые плоды, а также вызывающих аллергию;
- запрет на использование в помещениях электронагревательных приборов (кипятильниками, электроплитками), а также свечей, бенгальских огней, пиротехники;

22. Во всех помещениях организации осветительные приборы должны быть установлены и расположены так, чтобы обеспечивалась возможность обслуживания их при помощи обычных технических средств (приставных лестниц, стремянок и т.п.). Освещение в санузлах обеспечивается напряжением не выше 36 В, корпуса светильников с лампами накаливания и патронов должны быть выполнены в водо-, парозащитном исполнении и заземлены.

23. В ваннных комнатах, душевых и санузлах установка выключателей, электрических розеток не допускается.

24. В прачечной предусмотрено помещение для ремонта и глаженья белья, которое комплектуется гладильными досками промышленного изготовления. Рабочее место обеспечивается диэлектрическим резиновым ковриком и несгораемой подставкой для электрического утюга. Рабочее место от заземленных частей удалено на расстояние не менее чем 1,5 м.

25. Полы в производственных помещениях имеют нескользкую, удобную для очистки поверхность без выбоин, отверстий, без выступающих шин заземления и трубопроводов. Пряжки закрываются крышками в уровень с полом.

26. На рабочих местах, на которых по условиям производственного процесса полы постоянно мокрые или холодные, устанавливаются теплоизолирующие коврики, выполненные из материалов, легко поддающихся санитарной обработке.

27. Полы в производственных помещениях устойчивы к механическим, тепловым или химическим воздействиям. Элементы конструкции полов не должны накапливать или поглощать попадающие на пол в процессе производства работ вредные вещества.

28. В производственных помещениях пищеблока полы должны быть непроницаемы для жидкостей и иметь уклон для стока жидкостей к лоткам, трапам или каналам. Трапы для стока жидкостей на уровне поверхности пола должны быть закрыты крышками или решетками. По мере загрязнения сточные лотки, трапы, каналы и их решетки необходимо очищать.

### **3. Требования, предъявляемые к оборудованию, его размещению и организации рабочих мест, в целях обеспечения охраны труда работников**

31. Рабочие места в зависимости от вида работ должны оборудоваться стеллажами, столами, шкафами, тумбочками для удобного и безопасного выполнения работ, хранения документов, инструментов и тд.

32. Стеллажи, столы, шкафы, тумбочки должны быть прочными и надежно стоять на полу. Размеры полок стеллажей должны соответствовать габаритам укладываемых инструментов, не иметь уклона или иметь уклон внутрь.

33. Поверхность стеллажей, столов, шкафов и тумбочек должна быть гладкой, без повреждений, не имеющей острых кромок и заусенцев.

34. Оборудование, инструменты и приспособления на рабочем месте должны располагаться таким образом, чтобы обеспечить доступ к их полноценной эксплуатации и обслуживанию, но исключить возможность их скатывания и падения.

35. При транспортировке инструментов и приспособлений их травмоопасные (острые, режущие) части и детали должны изолироваться в целях обеспечения безопасности работников.

36. Опасные зоны выполнения работ по производству пищевой продукции должны быть ограждены либо обозначены. Конструкция технологического оборудования,

используемого при производстве пищевой продукции, должна обеспечивать нахождение работников с внешней стороны оградительных устройств.

37. Работники обязаны использовать средства индивидуальной и коллективной защиты в зависимости от вида выполняемых работ и типа используемого оборудования.

38. Работники обязаны обеспечивать содержание и эксплуатацию оборудования и инструментов в соответствии с требованиями технической документации организации-изготовителя.

39. Осмотр, ремонт, проверка, испытание и техническое освидетельствование оборудования и приспособлений (за исключением ручного инструмента) должны выполняться квалифицированными работниками, назначенными работодателем ответственными за содержание в исправном состоянии конкретных видов инструмента, либо должны осуществляться по договорам, заключаемым со специализированными организациями.

3.10. На части оборудования, инструмента или приспособления, предназначенные исключительно для профессионального вмешательства, наносится сигнальная разметка (предупреждающая наклейка).

3.11. Опасное технологическое оборудование в МДОУ не используется.

#### **4. Требования, предъявляемые к хранению и транспортировке исходных материалов, заготовок, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства, в целях обеспечения охраны труда работников**

4.1. В МДОУ работы с использованием исходных материалов проводятся в помещениях пищеблока. При производстве пищевой продукции используется пищевое сырье. Полуфабрикаты не используются.

4.2. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции осуществляются в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

4.3. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используются отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

4.4. Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения отдельных зон (участков) и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарем.

4.5. Для сбора и хранения пищевых отходов на пищеблоке оборудуется специальное место.

4.6. Емкости для сбора пищевых отходов очищаются по мере наполнения и промываются 2% раствором кальцинированной соды.

4.7. Пищевое сырье не образует вредных и опасных веществ и не являются источниками вредных производственных факторов.