

Утверждаю

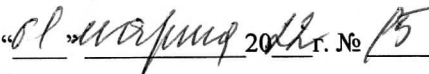
Директор МАДОУ «Детский сад №18»


Л.Ю. Авдеева


2022г.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

к приказу МАДОУ «Детский сад №18»


2022г. № 15

Правила по охране труда

Муниципального автономного дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад №18 общеразвивающего вида» г. Печора

1. 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 в зданиях и на территории Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №18 общеразвивающего вида» г. Печора (МАДОУ №18)

1.2. Настоящие правила обязательны для применения всеми работниками во всех структурных подразделениях МАДОУ №18.

1.3. Работники подрядных организаций, занятые выполнением работ в зданиях и на территории МАДОУ №18, должны руководствоваться требованиями настоящих правил.

1.4. В ходе производственной деятельности МАДОУ №18 для работников характерны следующие профессиональные риски и опасности:

- Механические опасности
- Электрические опасности
- Термические опасности
- Опасности, связанные с воздействием микроклимата и климатические опасности
- Опасности из-за нехватки кислорода в воздухе
- Опасности, связанные с воздействием химического фактора
- Опасности, связанные с воздействием аэрозолей преимущественно фиброгенного действия.
- Опасности, связанные с воздействием биологического фактора
- Опасности, связанные с воздействием тяжести и напряженности трудового процесса
- Опасности, связанные с воздействием шума
- Опасности, связанные с воздействием световой среды
- Опасности, связанные с воздействием неионизирующих излучений
- Опасности, связанные с воздействием животных
- Опасности, связанные с воздействием насекомых
- Опасности, связанные с воздействием растений
- Опасности пожара
- Опасности обрушения
- Опасности транспорта
- Опасности, связанные с дегустацией пищевых продуктов
- Опасности насилия
- Опасности взрыва
- Опасность аварийных ситуаций

1.5. 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.

2. Требования охраны труда работников при организации и проведении работ

2.1. При организации и проведении работ работники МАДОУ №18 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.

2.2. В МАДОУ №18 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;
- приобретение СИЗ органов дыхания
- механизация уборки помещений, очистки вентиляционных установок, осветительной арматуры, окон, фрамуг, световых фонарей;
- устройство новых и реконструкция имеющихся систем в производственных и бытовых помещениях,
- приведение уровней естественного и искусственного освещения на рабочих местах, в бытовых помещениях, местах прохода работников в соответствии с действующими нормами;
- обеспечение в установленном порядке работников, занятых на работах с вредными или опасными условиями труда, специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты, смывающими и обезвреживающими средствами.
- обеспечение хранения средств индивидуальной защиты, а также ухода за ними (своевременная стирка, дезинфекция, обезвреживание, обеспыливание, сушка), проведение ремонта и замена средств индивидуальной защиты;
- приобретение стендов, наглядных материалов, научнотехнической литературы 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;
- оборудование по установленным нормам помещения для оказания медицинской помощи и (или) создание санитарных постов с аптечками, 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;

2.3. Для организации, выполнения и контроля мероприятий в МАДОУ №18 приказом директора назначаются ответственные лица.

- 2.4. Работниками МАДОУ №18 не проводятся работы повышенной опасности, требующие оформления наряда-допуска.
- 2.5. В случае осуществления деятельности, связанной с использованием материалов, способных оказать вредное воздействие на работника, работники МАДОУ №18 обязаны использовать средства индивидуальной защиты.
- 2.6. Все материалы, способные оказать вредное воздействие на работника, хранятся в специально отведенных местах, исключающих свободный доступ посторонних лиц, в том числе воспитанников.
- 2.7. Перечни вредных факторов и профессиональных рисков, воздействующих на работника в ходе его профессиональной деятельности, доводятся до сведения работников под подпись.
- 2.8. На случай аварийной ситуации в МАДОУ №18 установлены системы оповещения, сигнальная разметка и схемы эвакуации. Работники МАДОУ №18 проходят инструктажи по порядку действий в чрезвычайной ситуации, противопожарные инструктажи, инструктажи по вопросам антитеррористической защищенности, инструктажи по охране труда, обучение навыкам оказания первой помощи.

3. Требования, предъявляемые к производственным помещениям и производственным площадкам, в целях обеспечения охраны труда работников

3.1. С целью обеспечения безопасности работников в помещениях и на территории МАДОУ №18 обеспечиваются:

- свободные проходы и проезды на территории, внутри зданий (сооружений), производственных помещений (производственных площадок) для обеспечения безопасного передвижения работников и проезда транспортных средств;
- содержание переходов, 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 общеобменной вентиляции, а на стационарных рабочих местах - местной вентиляции;
- приобретение недостающих средств СИЗ
- модернизация освещения
- проведение испытания оборудования (спортивного, стремянок, наружных эвакуационных лестниц, электрооборудования)
- модернизация детских игровых площадок
- обновление содержания аптечек первой медицинской помощи
- обеспечение бесперебойного функционирования системы пожарной безопасности
- наличие необходимого освещения, в том числе сигнального в ночное время;

3.2. 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.

3.3. В ванных комнатах, душевых и санузлах установка выключателей, электрических розеток не допускается.

3.4. При прачечных следует предусматривать помещения для ремонта и глаженья белья, которые комплектуются гладильными досками промышленного изготовления. Рабочее место обеспечивается диэлектрическим резиновым ковриком и несгораемой подставкой для электрического утюга. Рабочее место от заземленных частей должно быть удалено на расстояние не менее чем 1,5 м.

3.5. Полы в производственных помещениях должны иметь нескользкую, удобную для очистки поверхность без выбоин, отверстий, без выступающих шин заземления и трубопроводов.

3.6. На рабочих местах, на которых по условиям производственного процесса полы постоянно мокрые или холодные, должны устанавливаться подножные решетки или теплоизолирующие коврики, выполненные из материалов, легко поддающихся санитарной обработке.

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

3.8. В производственных помещениях при периодическом или постоянном стоке жидкостей по поверхности пола, а также при проведении уборки пола в помещениях поливом водой полы должны быть непроницаемы для этих жидкостей и иметь уклон для стока жидкостей к лоткам, трапам или каналам.

Трапы и каналы для стока жидкостей на уровне поверхности пола должны быть закрыты крышками или решетками. Сточные лотки должны располагаться в стороне от проходов и проездов и не пересекать их. По мере загрязнения сточные лотки, трапы, каналы и их решетки необходимо очищать.

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

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

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

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

4.4. 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.

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

4.6. 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.

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

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

4.9. 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.

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

4.11. Опасное технологическое оборудование в МАДОУ №18 не используется.

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

5.1. В МАДОУ №18 работы с использованием исходных материалов и полуфабрикатов проводятся в помещениях пищеблока. При производстве пищевой продукции используется пищевое сырье и полуфабрикаты.

5.2. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции осуществляются в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов

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

5.4. 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.

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

5.6. Емкости для сбора пищевых отходов очищаются по мере наполнения и промываются дезинфицирующим раствором

5.7. Пищевое сырье и полуфабрикаты не образуют вредных и опасных веществ и не являются источниками вредных производственных факторов.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

проекта Правил по охране труда МАДОУ «Детский сад №18»

(наименование организационно)

№ п/п	Наименование должности	Фамилия и инициалы	Дата согласования	Подпись	Примечание
1	Ответственный по охране труда	Авдеева Л.Ю.			
2	Заведующий хозяйством	Лобанова Н.В.			
3	Старший воспитатель	Викторова И.М.			