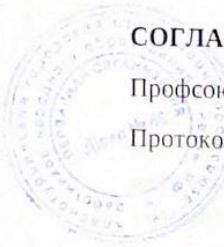


СОГЛАСОВАНО:

Профсоюзным комитетом МА ДОУ № 46
Протокол № 71 от « 18 » апреля 2022г.



УТВЕРЖДЕНО:

Приказом заведующего МА ДОУ № 46
№ 224/18 « април » 2022г.
№ 46



ПРАВИЛА ПО ОХРАНЕ ТРУДА
муниципального автономного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад № 46 комбинированного вида»

1. Установление правил охраны труда для работников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 46 комбинированного вида».

2. Обеспечение охраны труда в процессе выполнения производственных задач, осуществляемых в структурных подразделениях муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения.

3. При изложении и применении работников МА ДОУ № 46 к охране труда, применение соответствующих мер по защите труда, выявление факторов, способствующих снижению производительности труда, а также предотвращение неблагоприятных условий труда.

4. Нормализация производственных процессов, улучшение условий труда.

г. Краснотурьинск

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 №46 комбинированного вида» (МА ДОУ №46).

1.2. Настоящие правила обязательны для применения всеми работниками МА ДОУ № 46.

1.3. Работники подрядных организаций, занятые выполнением работ в зданиях и на территории МА ДОУ №46, должны руководствоваться требованиями настоящих правил.

1.4. В ходе производственной деятельности МА ДОУ № 46 для работников характерны следующие профессиональные риски и опасности:

- эмоциональные перегрузки, умственное перенапряжение;
- падение из-за потери равновесия, в том числе при спотыкании или поскользывании;
- порез частей тела, в том числе кромкой листа бумаги, канцелярским ножом, ножницами;
- ожог при контакте незащищенных частей тела с поверхностью предметов, имеющих высокую температуру;
- тепловой удар при длительном нахождении на открытом воздухе при прямом воздействии лучей солнца на незащищенную поверхность головы;
- воздействие ультрафиолетового излучения;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- опасность натыкания на неподвижную колющую поверхность (острие);
- воздействие на кожные покровы чистящих и обезжирающих веществ;
- вдыхание паров вредных жидкостей, газов, пыли, тумана, дыма;
- нагрузка на голосовой аппарат.

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 МА ДОУ №46 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 МА ДОУ № 46 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;
- очистки воздуховодов и вентиляционных установок;
- устройство рециркуляторов, с целью обеспечения 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;
- 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.
- 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, тренажеров, наглядных материалов, научно-технической 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 МА ДОУ №46 приказом заведующего назначаются ответственные лица.

2.4. Работниками МА ДОУ №46 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 МА ДОУ № 46 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. На случай аварийной ситуации в МА ДОУ №46 установлены системы оповещения и схемы эвакуации. Работники МА ДОУ № 46 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 МА ДОУ № 46 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;
- наличие необходимого освещения;
- своевременная очистка крыш и их откосов зданий (сооружений) от снега, сосулек и наледи в зимнее время года;
- содержание объектов, расположенных на территории организации (спортивных объектов, малых архитектурных форм, скамеек, навесов и тд) 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.

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 гладкеня 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. Приямки, траншеи должны закрываться крышками в уровень с полом. Металлические полы, ступени лестниц, переходные мостики должны иметь рифленую поверхность. 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, инструментов и тд.

4.2. 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.

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

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

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

4.8. 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.

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

4.10. Опасное технологическое оборудование в МА ДОУ № 46 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 МА ДОУ № 46 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. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

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 раздельных зон (участков) и обеспечения раздельным 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 2% раствором кальцинированной соды.

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