

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
№ 28 «КОЛОСОК»**

**ПРАВИЛА
По охране труда для работников
МБДОУ детский сад №28 «Колосок».**

**Ессентуки
2026 год.**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
№ 28 «КОЛОСОК»**

ПРАВИЛА

По охране труда для работников
МБДОУ детский сад №28 «Колосок».

Настоящие правила разработаны с учетом положений Приказа Минтруда России от 29.10.2021 № 772н.

Содержание:

1. Общие требования.
2. Требования охраны труда работников при организации и проведении работ.
3. Требования, предъявляемые к производственным помещениям и площадкам.
4. Требования к оборудованию, его размещению и организации рабочих мест.
5. Требования к хранению и транспортировке исходных материалов, заготовок, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства.

1. Общие требования

1.1. Настоящие Правила по охране труда (далее - Правила) устанавливают требования к организации и осуществлению производственной деятельности в зданиях и на территории Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №28 «Колосок» далее (ДОУ).

1.2. Настоящие Правила обязательны для применения всеми работниками во всех структурных подразделениях ДОУ.

1.3. Работники подрядных организаций, занятые выполнением работ в зданиях и на территории ДОУ, должны руководствоваться требованиями настоящих правил.

1.4. В ходе производственной и образовательной деятельности ДОУ для работников характерны следующие профессиональные риски и опасности:

- 1) эмоциональные перегрузки, умственное перенапряжение;
- 2) падение из-за потери равновесия, в том числе при спотыкании или поскользывании;
- 3) падение из-за внезапного появления на пути следования большого перепада высот;
- 4) порез частей тела, в том числе кромкой листа бумаги, канцелярским ножом, ножницами;
- 5) поражение током вследствие прямого контакта с токоведущими частями из-за касания незащищенными частями тела деталей, находящихся под напряжением;
- 6) ожог при контакте незащищенных частей тела с поверхностью предметов, имеющих высокую температуру;
- 7) ожог от воздействия на незащищенные участки тела материалов, жидкостей или газов, имеющих высокую температуру;
- 8) тепловой удар при длительном нахождении на открытом воздухе при прямом воздействии лучей солнца на незащищенную поверхность головы;
- 9) воздействие ультрафиолетового излучения;
- 10) недостаточная освещенность рабочей зоны;
- 11) опасность натекания на неподвижную колющую поверхность (острие);
- 12) воздействие на кожные покровы чистящих и обезжиривающих веществ;
- 13) вдыхание паров вредных жидкостей, газов, пыли, тумана, дыма

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 ДОО 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 образовательном учреждении проводятся следующие технико-технологические и организационные мероприятия:

- 1) специальная оценка условий труда, оценка уровней профессиональных рисков;
- 2) организация предварительных и периодических медицинских осмотров работников;
- 3) реализация мероприятий по улучшению условий труда, в том числе разработанных по результатам специальной оценки рабочих мест по условиям труда, и оценки уровней профессиональных рисков;
- 4) внедрение систем автоматического и дистанционного управления и регулирования оборудованием, технологическими процессами, подъемными и транспортными устройствами;
- 5) приобретение и монтаж средств пожарной сигнализации и пожаротушения;
- 6) внедрение и (или) модернизация технических устройств, обеспечивающих защиту работников от поражения электрическим током;
- 7) механизация и автоматизация технологических операций (процессов), связанных с хранением, перемещением (транспортированием) грузов, заполнением и опорожнением передвижных и стационарных резервуаров (сосудов) с пищевыми полуфабрикатами;
- 8) механизация уборки помещений, очистки воздуховодов и вентиляционных установок, осветительной арматуры, окон, фрамуг, световых фонарей;
- 9) устройство новых и реконструкция имеющихся отопительных и вентиляционных систем в производственных и бытовых помещениях, тепловых и воздушных завес, установок кондиционирования воздуха с целью обеспечения нормального теплового режима и микроклимата, чистоты воздушной среды в рабочей и обслуживаемых зонах помещений;
- 10) приведение уровней естественного и искусственного освещения на рабочих местах, в бытовых помещениях, местах прохода работников в соответствии с действующими нормами;
- 11) устройство новых и (или) реконструкция имеющихся мест организованного отдыха, помещений и комнат релаксации, психологической разгрузки, мест обогрева работников, а также укрытий от солнечных лучей и атмосферных осадков при работах на открытом воздухе; расширение, реконструкция и оснащение санитарно-бытовых помещений;
- 12) приобретение и монтаж установок (автоматов) для обеспечения работников питьевой водой;
- 13) 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;
- 14) обеспечение хранения средств индивидуальной защиты, а также ухода за ними (своевременная химчистка, стирка, сушка), проведение ремонта и замена средств индивидуальной защиты;
- 15) приобретение стендов, тренажеров, наглядных материалов, научно-технической литературы для проведения инструктажей по охране труда, обучения безопасным приемам и методам выполнения работ;
- 16) организация в установленном порядке обучения, инструктажа, проверки знаний по охране труда работников;
- 17) организация обучения работников оказанию первой помощи пострадавшим на производстве;
- 18) создание санитарных постов с аптечками, укомплектованными набором лекарственных средств и препаратами для оказания первой помощи;
- 19) устройство тротуаров, на территории учреждения в целях обеспечения безопасности работников;
- 20) организация и проведение производственного контроля в порядке, установленном действующим законодательством;
- 21) издание (тиражирование) инструкций по охране труда;

2.3. Для организации, выполнения и контроля мероприятий в ДОО приказом заведующего назначаются ответственные лица.

2.4. Работниками ДОО не проводятся работы повышенной опасности, требующие оформления наряда-допуска.

2.5. В случае осуществления деятельности, связанной с использованием материалов, способных оказать вредное воздействие, работники ДОО 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 обучающихся.

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

2.8. На случай аварийной ситуации в ДОО установлены системы оповещения, сигнальная разметка и схемы эвакуации. Работники ДОО 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 площадкам.

3.1. С целью обеспечения безопасности работников в помещениях и на территории учреждения обеспечиваются:

- 1) свободные проходы и проезды на территории, внутри зданий (сооружений), производственных помещений (производственных площадок) для обеспечения безопасного передвижения работников и проезда транспортных средств;
- 2) 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;
- 3) наличие действующей общеобменной вентиляции, а на стационарных рабочих местах - местной вентиляции;
- 4) наличие необходимого освещения, в том числе сигнального в ночное время;
- 5) своевременная очистка крыш и их откосов зданий (сооружений) от снега, сосулек и наледи в зимнее время года;
- 6) содержание объектов, расположенных на территории учреждения, прогулочных площадках (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;
- 7) запрет на выгул домашних животных на территории учреждения;
- 8) недопущение нахождения в зданиях и на территории учреждения посторонних предметов, оставленных без присмотра;
- 9) запрет на высаживание зеленых насаждений (деревьев и кустарников), дающих мелкие семена и ядовитые плоды, а также вызывающих аллергию;
- 10) запрет на использование в помещениях электронагревательных приборов (кипятильников, электроплиток), а также свечей, бенгальских огней, пиротехники;
- 11) размещение на ограждениях предупредительных надписей и знаков, а для ночного времени - сигнального освещения;

3.2. Во всех помещениях ДОО осветительные приборы должны быть установлены и расположены так, чтобы обеспечивалась возможность обслуживания их при помощи обычных технических средств (приставных лестниц, стремянок и т.п.). 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 удара. 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.

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.

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 т.д.

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. 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 руководителем, ответственными за содержание в исправном состоянии конкретных видов инструментов, 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 ДООУ не используется.

5. Требования к хранению и транспортировке исходных материалов, заготовок, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства.

5.1. В ДОУ 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. Для утилизации пищевых отходов используется кухонных измельчитель.

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.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

№ п/п	Наименование должности	Ф.И.О.	Дата	Подпись
1	Специалист по охране труда	Науменко Д.Н.		
2	Заместитель заведующего по УВР	Шашкина Н.Н.		
3	Заместитель заведующего по АХР	Чернова Н.Н.		