

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзной организации

 Гумерова И.И.

«25» марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Дым-Тамакская ООШ»

 Шайгуманов Ш.А.

Введено в действие приказом № 31

от «25» марта 2022 г.



**Правила по охране труда
МБОУ «Дым-Тамакская ООШ Ютазинского муниципального района
Республики Татарстан**

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 на территории муниципального бюджетного образовательного учреждения МБОУ «Дым-Тамакская ООШ»
- 1.2. Настоящие правила обязательны для применения всеми работниками МБОУ «Дым-Тамакская ООШ»
- 1.3. Работники, занятые выполнением работ в зданиях и на территории МБОУ «Дым-Тамакская ООШ», должны руководствоваться требованиями настоящих правил.
- 1.4. В ходе производственной деятельности для работников характерны следующие профессиональные риски и опасности:
 - вредный производственный фактор- производственный фактор, воздействие которого на работника может привести к его заболеванию;
 - опасный производственный фактор- производственный фактор, воздействие которого на работника может привести к его травме;
 - допустимый риск- риск, уменьшенный до уровня, который МБОУ «Дым-Тамакская ООШ» может допустить, учитывая требования законодательства и собственную Политику в области охраны труда;
 - идентификация опасности- процесс осознания того, что опасность существует;
 - недопустимый риск, риск при котором требуется немедленное принятие мер по уменьшению влияния опасностей на работников в процессе выполнения работы;
 - инцидент-небезопасное происшествие, связанное с работой или произошедшее в процессе работы, но не повлекшее за собой несчастного случая;
 - опасность - фактор среды и трудового процесса, который может быть причиной травмы, остро заболевания или резкого ухудшения здоровья;
 - происшествие- событие, связанное с работой, в результате которого возникает или могла возникнуть травма или ухудшение здоровья;
 - профессиональный риск- вероятность причинения вреда здоровью в результате воздействия опасных производственных факторов.
- 1.5. Вредные факторы и профессиональные риски для работников каждой должности или каждого вида работ определяются инструкцией по охране труда для соответствующей должности

2. Требования охраны труда работников при организации и проведении работ

- 2.1. При организации и проведении работ работники МБОУ «Дым-Тамакская ООШ» 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 МБОУ «Дым-Тамакская ООШ» 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;
- механизация уборки помещений, очистки воздуховодов и вентиляционных установок, осветительной арматуры, окон, световых фонарей;
- 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, 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;
- приобретение и монтаж установок для обеспечения работников чистой питьевой водой;
- 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 (своевременная химчистка, стирка, дезинфекция, обезвреживание, обеспыливание, сушка), проведение ремонта и замена средств индивидуальной защиты;
- приобретение стендов, тренажеров, наглядных материалов, научнотехнической литературы для проведения инструктажей по охране труда, обучения безопасным приемам и методам выполнения работ, оснащение кабинетов (учебных классов) по охране труда компьютерами, теле-, видео-, аудиоаппаратурой, лицензионными обучающими и тестирующими программами;
- 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 устройство тротуаров, переходов, тоннелей, галерей на территории организации в целях обеспечения безопасности работников;
- 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 МБОУ «Дым-Тамакская ООШ» приказом директора назначаются ответственные лица.

2.4. Работниками МБОУ «Дым-Тамакская ООШ» 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, в том числе в ходе лабораторных работ, работники МБОУ «Дым-Тамакская ООШ» 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 подпись.

2.8. На случай аварийной ситуации в МБОУ «Дым-Тамакская ООШ» установлены системы оповещения, сигнальная разметка и схемы эвакуации. Работники МБОУ «Дым-Тамакская ООШ» 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 МБОУ «Дым-Тамакская» обеспечиваются:

- свободные проходы и проезды на территории, внутри здания, спортивных 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 и противоскользящими средствами;
- наличие действующей общеобменной вентиляции, а на стационарных рабочих местах - местной вентиляции;
- наличие необходимого освещения, в том числе сигнального в ночное время;

3.2. Во всех помещениях МБОУ «Дым-Тамакская ООШ» 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. Полы в производственных помещениях должны иметь нескользкую, удобную для очистки поверхность без выбоин, отверстий, без выступающих шин заземления и трубопроводов. Пряжки, траншеи должны закрываться крышками в уровень с полом. Металлические полы, ступени лестниц, переходные мостики должны иметь рифленую поверхность.

3.5. 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.

3.6. 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.

3.7. 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, 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 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 МБОУ «Дым-Тамакская» 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 МБОУ «Дым-Тамакская» 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.