


МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУХАНОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

СОГЛАСОВАНО

Председатель первичной
профсоюзной организации

 Р.Х. Саматова
(Протокол от 25.02.2022 № 6)



**ПРАВИЛА ПО ОХРАНЕ ТРУДА МУНИЦИПАЛЬНОГО
БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«СУХАНОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

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 бюджетного общеобразовательного учреждения «Сухановская средняя общеобразовательная школа
- 1.2. Настоящие правила обязательны для применения всеми работниками МБОУ «Сухановская СОШ».
- 1.3. Работники подрядных организаций, занятые выполнением работ в зданиях и на территории МБОУ «Сухановская СОШ», должны руководствоваться требованиями настоящих правил.
- 1.4. В ходе производственной деятельности МБОУ «Сухановская СОШ» для работников характерны следующие профессиональные риски и опасности:
 - эмоциональные перегрузки, умственное перенапряжение;
 - падение из-за потери равновесия, в том числе при спотыкании или поскользывании;
 - падение из-за внезапного появления на пути следования большого перепада высот;
 - порез частей тела, в том числе кромкой листа бумаги, канцелярским ножом, ножницами;
 - поражение током вследствие прямого контакта с токоведущими частями из-за касания незащищенными частями тела деталей, находящихся под напряжением;
 - ожог при контакте незащищенных частей тела с поверхностью предметов, имеющих высокую температуру;
 - ожог от воздействия на незащищенные участки тела материалов, жидкостей или газов, 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 натекания на неподвижную колющую поверхность (острие);
 - воздействие на кожные покровы чистящих и обезжиривающих веществ;
 - 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 МБОУ «Сухановская СОШ» 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 «Сухановская СОШ» 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 воздухопроводов и вентиляционных установок, осветительной арматуры, окон, фрамуг, световых фонарей;
- 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;
- 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 (автоматов) для обеспечения работников 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, дегазация, дезактивация, 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, 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 и (или) создание санитарных постов с аптечками, укомплектованными набором лекарственных средств и препаратами для оказания первой 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 «Сухановская СОШ» приказом директора назначаются ответственные лица.
- 2.4. Работниками МБОУ «Сухановская СОШ» 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 «Сухановская СОШ» 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 «Сухановская СОШ» установлены системы оповещения, сигнальная разметка и схемы эвакуации. Работники МБОУ «Сухановская СОШ» 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 «Сухановская СОШ» 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, площадок 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, в том числе сигнального в ночное время;
 - 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;
 - размещение на ограждениях предупредительных надписей и знаков, а для ночного времени - сигнального освещения.
- 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 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. Пряжки, 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, 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. 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 «Сухановская СОШ» 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 «Сухановская СОШ» 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.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

проекта **Правил по охране труда**

(наименование организационно-распорядительного или иного

документа)

№ п/ п	Наименование должности	Фамилия и инициалы	Дата согласован ия	Подпись	Примечание
1	Ответственный по охране труда	<i>Т.Ю. Снигирева</i>			
2	Бухгалтер				