

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
РОДИОНОВО-НЕСВЕТАЙСКОГО РАЙОНА  
«БАРИЛО-КРЕПИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»  
(МБОУ «БАРИЛО-КРЕПИНСКАЯ СОШ»)**

---

**СОГЛАСОВАНО**  
Профсоюзным комитетом  
МБОУ «Барило-Крепинская СОШ»  
(протокол от 25.02.2022 № 1)

**УТВЕРЖДЕНО**  
приказом  
МБОУ «Барило-Крепинская СОШ»  
от 28.02.2022 № 51

**Правила по охране труда**  
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
Родионово-Несветайского района  
«Барило-Крепинская 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 Родионово-Несветайского района «Барило-Крепинская средняя общеобразовательная школа» (далее - МБОУ «Барило-Крепинская СОШ»).

1.2. Настоящие правила обязательны для применения всеми работниками МБОУ «Барило-Крепинская СОШ».

1.3. Работники подрядных организаций, занятые выполнением работ в зданиях и на территории МБОУ «Барило-Крепинская СОШ», должны руководствоваться требованиями настоящих правил.

1.4. В ходе производственной деятельности МБОУ «Барило-Крепинская 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;
- 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 «Барило-Крепинская 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 «Барило-Крепинская 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;
- внедрение и (или) модернизация технических устройств, обеспечивающих защиту работников от поражения электрическим током;

- механизация и автоматизация технологических операций (процессов), связанных с хранением, перемещением (транспортированием) грузов, заполнением и опорожнением передвижных и стационарных резервуаров (сосудов) с пищевыми полуфабрикатами;
- устройство новых и реконструкция имеющихся отопительных и вентиляционных систем в производственных и бытовых помещениях, 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 помещений, 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 стирка, дезинфекция, обезвреживание, сушка и т.д.), проведение ремонта и замена средств индивидуальной защиты;
- приобретение стендов, наглядных материалов, 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 на территории 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 «Барило-Крепинская СОШ» приказом директора назначаются ответственные лица.

2.4. Работниками МБОУ «Барило-Крепинская 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 «Барило-Крепинская 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 «Барило-Крепинская СОШ» установлены системы оповещения, схемы эвакуации. Работники МБОУ «Барило-Крепинская 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 «Барило-Крепинская 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, 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, в том числе сигнального в ночное время;
  - содержание объектов, расположенных на территории (спортивных объектов, малых архитектурных форм, скамеек и т.д.) в исправном состоянии и чистоте, без сколов, срезов или острых углов, при необходимости плотно закрепленных;
  - запрет на выгул домашних животных на территории МБОУ «Барило-Крепинская СОШ»;
  - недопущение нахождения в зданиях и на территории МБОУ «Барило-Крепинская СОШ» 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 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 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 «Барило-Крепинская 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 «Барило-Крепинская 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), 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.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ



ПОДЛИННОСТЬ ДОКУМЕНТА  
ПРОВЕРЕНО В ПРОГРАММЕ КРИПТОАРМ.

ПОДТВЕРЖДЕНА.

**ПОДПИСЬ**

<b>Общий статус подписи:</b>	Подпись верна
<b>Сертификат:</b>	126E4DB8000200026F0F
<b>Владелец:</b>	МБОУ "БАРИЛО-КРЕПИНСКАЯ СОШ", Астапенко, Сергей Александрович, RU, 61 Ростовская область, Сл Барило-Крепинская, УЛ. ЛЕНИНА, Д.4, МБОУ "БАРИЛО-КРЕПИНСКАЯ СОШ", Директор, 1026101549715, 03755228764, 006130004303, bkrepschool@yandex.ru
<b>Издатель:</b>	ООО "АйтиКом", ООО "АйтиКом", Удостоверяющий центр, УЛИЦА 8 МАРТА, ДОМ 1, СТРОЕНИЕ 12, КОМНАТА 3, ПОМЕЩ ХЛЦ, ЭТ 7, Москва, 77 г. Москва, RU, 007714407563, 1167746840843
<b>Срок действия:</b>	Действителен с: 19.08.2021 09:25:19 UTC+03 Действителен до: 19.08.2022 09:35:19 UTC+03
<b>Дата и время создания ЭП:</b>	28.02.2022 10:15:17 UTC+03