

Согласовано
На общем собрании
МБДОУ № 183
Протокол № 2
от « 14 » 09 201 7 г.



Правила по технике безопасности в МБДОУ №183 «Детский сад присмотра и оздоровления»

I. Общие положения

1. Все сотрудники детского сада обязаны знать правила трудового распорядка в ДОУ, правила техники безопасности, соответственно выполняемой работы, правило пожарной безопасности и оказание первой помощи при несчастных случаях.
2. Для обучения сотрудников безопасным методом работы проводятся следующие виды инструктажа:
 - а) вводный инструктаж,
 - б) первичный инструктаж на рабочем месте,
 - в) повторный инструктаж,
 - г) внеплановый инструктаж,
 - д) специальный инструктаж.
3. Вводный инструктаж проводится с каждым сотрудником при поступлении на работу в ДОУ, где знакомят с общими ТБ, охраны труда, производственной санитарии, противопожарной безопасности.
4. Первичный инструктаж на рабочем месте получают все вновь поступающие работники.
5. Повторный инструктаж проводится один раз в полугодие, независимо от проверки знаний.
6. Внеплановый инструктаж проводится при изменении условий труда, при наличии случаев нарушений инструкции и правил по ТБ, независимо от принятых мер к нарушению и когда из-за недостаточного инструктажа рабочих безопасным приёмам труда имели место несчастные случаи.
7. Специальный инструктаж проводится при переводе с одной на другую временную работу или, при выполнении работы, не входящей в круг их обязанностей.
8. Отметка о проведении инструктажа делается в «Журнале инструктажа» обязательно под роспись инструктируемого и инструктирующего. При отсутствии росписи, инструктаж считается недействительным.
9. Инструктаж работникам пищеблока и прачечной по правилам устройства и безопасной эксплуатации оборудования и установок проводит завхоз ДОУ; всем другим сотрудникам и по всем другим видам работ инструктаж проводит заведующая ДОУ.
10. Ответственность за своевременное проведение инструктажей, обучение и проверку знаний сотрудников несёт заведующая ДОУ.
11. Лица, занимающиеся эксплуатацией оборудования и установок, после получения инструктажа, должны перед допуском к самостоятельной работе

пройти обучение у опытного сотрудника по правилам эксплуатации и технике безопасности с последующей проверкой знаний.

2. Общие требования технике безопасности.

Во избежание несчастных случаев работы нужно проводить только на исправном оборудовании, при наличии защитного заземления предохранительных устройств и при строгом соблюдении правил техники безопасности и эксплуатации.

Для удаления из помещений кухни и прачечной избытка тепла, влага и загрязняющий воздух примесей, обязательно должна работать вентиляция.

Для естественной вентиляции в помещении необходимо пользоваться фрамугами или форточками.

Каждый работник ДООУ должен знать номера телефонов:

Служба спасения – 01;

Пожарная помощь -01;

Скорая помощь – 03;

Управление ГО и ЧС – 58-35-99.

О каждом несчастном случае необходимо ставить в известность администрацию в МДООУ.

II Правила противопожарной безопасности.

1. С целью предупреждения пожара основными причинами, которых являются, нарушение правил пользования нагревательными приборами и электросетями, запрещается:

а) включать в осветительную сеть бытовые приборы штепсельных розеток, а также мощные лампы.

б) оставлять утюги, чайники и др. нагревательные приборы.,

в) пользоваться неисправными розетками, патронами и т. д.,

2. Все сотрудники ДООУ должны знать месторасположения первичных средств пожаротушения и уметь пользоваться ими при тушении пожара.

3. К первичным средствам пожаротушения относятся:

пожарные гидранты, ящики с песком, огнетушители, противопожарный инвентарь (багры, ломы, лопаты, топоры, лестницы и др.). Эти средства должны быть в исправности и готовности к действию.

4. При загорании и изоляции проводов электрической сети необходимо немедленно обесточить сеть путём выключения общего рубильника и использовать огнетушители по назначению.

5. При возникновении пожара надо немедленно вывести детей из помещения по ранее разработанному плану эвакуации. Принимая при этом меры к предотвращению среди детей паники.

III. Общие требования техники безопасности при эксплуатации электротехнических установок.

1. Для защиты работающих от поражения электрическим током должны быть выполнены следующие правила:

а) применять высококачественную изоляцию токоведущих частей;

б) нетоковедущие металлические части оборудования, которые могут оказаться под напряжением, должны быть надёжно заземлены;

2. Все виды электрооборудования должны иметь заводскую марку и паспорт с обозначением типа, напряжения, мощности и силы тока.

3. Чистку, удаление пыли, смазку и ремонт электрооборудования и светильников производить только при отключении напряжения.
4. Обслуживание и ремонт электрооборудования производится только электромантёром.

IV. При работе на механических мясорубках

1. Корпус мясорубки должен быть укреплен надёжно в патрубке редуктора.
2. Перед включением мясорубки в работу необходимо подготовить мясо, нарезая его небольшими кусочками, тщательно очистить от костей.

V При работе на электроплитах

1. Перед началом работы следует проверить исправность терморегулятора и работу переключателей. В случае их неисправности немедленно вызвать специалиста для исправления или замены.
2. К работе на электроплите нельзя допускать лиц, незнакомых с её устройством и правилами ТБ.
3. Исправность заземления нужно проверять ежедневно перед началом работы.
4. Не допускаются к работе электроплиты с деформированными конфорками.

VI При работе на картофелеочистительных машинах нельзя опускать руки в рабочую камеру картофелеочистки во время её работы.

2. Запрещается работать на картофелеочистительных машинах со снятой загрузочной воронкой.
3. Заклинивающие клубни овощей следует извлекать только после выключения э.двигателя металлическим крючком.
4. Снимать и устанавливать тёрочный диск только с применением специального крючка, при отключении электрического двигателя.
5. Загрузку картофеля производить при включении машины в соответствии с нормами загрузки.

VII При работе с холодильным оборудованием.

1. Запрещается эксплуатировать холодильные установки не имеющие защитного заземления металлических частей, которые могут оказаться под напряжением в следствие нарушения изоляции.
2. Запрещается загромождать помещение, в котором установлен холодильный аппарат, продуктами тарой и др. предметами.
3. Запрещается применять скрепки, ножи и др. предметы для удаления с металлических трубок и испарительной поверхности холодильной установки, для этого нужно отключить установку для размораживания льда.

VIII. При работе на электрических сковородах.

1. При открывании крышки сковороды соблюдать осторожность, не наклоняя её на себя во избежании ожогов паром или горячими жирами.
2. При опрокидывании загрузочной части сковороды необходимых выключить ток.

IX. При работе на пищеварочных электрокотлах.

1. При включении пищеварочных электрокотлов в работу, необходимо убедиться в наличии воды в «рубашке»; уровень воды не должен быть ниже уровня контрольного крана при вертикальном положении котла,

проверить исправность работы предохранительных клапанов и запорных устройств крышке котла.

2. Необходимо регулировать давление пара в рубашке котла с помощью манометра.

3. Работать на неисправном оборудовании запрещается. Ремонт производят специалисты.

X. При работе со стиральной машиной.

1. Около стиральной машины должны быть резиновые коврики.

2. Помещение должно быть в чистоте и порядке.

3. Во избежании ожогов нельзя выгружать в ручную бельё, нагретое выше 40 градусов.

4. В помещении прачечной должна работать вытяжная вентиляция.

XI При работе на немеханическом оборудовании.

Немеханическое оборудование (рабочие столы, стеллажи), посуда и производственный инвентарь должны удовлетворять требованиям техники безопасности:

а) производственные столы должны иметь устойчивые металлические стойки.

б) доски столов для разделки мяса, рыбы и овощей должны быть плотно сколочены и гладко обструганы.

в) ванны для мытья посуды должны быть без острых углов с гладкой поверхностью.

г) наплитные котлы и др. посуду применять только с прочно прикрепленными ручками, хорошо пригнанными крышками и прочным дном.

д) устанавливать нагруженные котлы на плиты и снимать их с плиты разрешается только двум работникам.

е) режущие ручные инструменты (поварские и др.) должны иметь гладкие и прочно насаженные на клинок ручки.

XI. Техника безопасности при выполнении отдельных работ.

1. Освобождать посуды от остатков пищи нужно деревянной лопаткой.

2. При мытье стеклянной и фарфоровой посуды нельзя нажимать на её стенки. Стаканы следует мыть отдельно от другой посуды.

3. При мытье посуды с добавлением соды и др. средств следует пользоваться специальной ветошью.

4. Разбитую посуду, а также посуду с трещинами немедленно нужно вынимать из ванны или раковины с помощью совков и щёток.

5. При чистке обеденных приборов (ножи, ложки, вилки и др.) следует остерегаться заусенец.

6. При погружении овощей в кипящее масло нельзя допускать попадания в него воды.

7. Крышки варочных котлов, кастрюль и др. наплитной посудой с горячей пищей следует открывать от себя.

8. Посуду с пищей после тепловой обработки следует ставить на устойчивые поставки, площадь которых должна быть больше дна посуды.

9. Горячую посуду следует брать с помощью полотенца во избежание очага рук.

10. Для уборки посуды со столов нужно пользоваться подносами, причём необходимо убирать отдельно тарелки, стаканы и вилки с ножами.

11. Готовые блюда на поднос нужно ставить в один ряд, обеденные приборы (ножи, вилки) не носить в руках остриём вперёд, открывать банки только специальными ключами.