

Справка
по результатам оперативного контроля
«Состояние охраны труда на пищеблоке»
в МКДОУ «ЦРР-детский сад №22» Левокумского муниципального округа

Сроки: 02.02.2021г.

Исполнители: Заведующий – М.Ф.Швоева
 Специалист в области ОТ – Т.Н.Охрименко
 Председатель ПК – С.Ф.Самарина

Цель: обеспечить выполнение требований по защите прав работников на здоровье и безопасные условия труда.

В помещении пищеблока условия труда работников соответствуют требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда. На пищеблоке ДОУ созданы необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги и т.п.). Все производственные помещения оборудованы раковинами и моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды. Полы помещения пищеблока ровные, без выбоин, нескользкие. Ежедневно перед началом смены медицинская сестра проводит осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний. Медсестра следит за своевременностью прохождения медосмотров сотрудниками.

В ходе проверки установлено, что на пищеблоке имеются инструкции: по охране труда повара, по ОТ при кулинарных работах, по ОТ при мытье посуды, по ОТ при эксплуатации кухонной электроплиты, по ОТ при работе с электромясорубкой, по ОТ по эксплуатации холодильного оборудования. Сотрудники пищеблока систематически проходят инструктаж по ОТ на рабочем месте с заполнением журнала регистрации инструктажа.



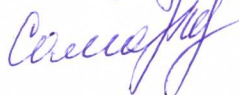
В наличии приточно-вытяжная вентиляция, сплитсистема. Все электроприборы заземлены, отключающие устройства в исправном состоянии в соответствии с требованиями «Правил устройства электроустановок» (утв. Минтопэнерго России от 06.10.99). Электрик Мишин Н.Ф. систематически осматривает исправность электропроводки и электрооборудования. В январе 2021года года было заменено две электроплиты. В достаточном количестве диэлектрические резиновые коврики на полу около электрооборудования. Все электророзетки промаркированы.

Кухонная посуда, разделочные доски, ножи имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Рабочие поверхности производственных столов плотно прилегают к основе стола, ровные, без швов, трещин и выбоин. Стеллажи для хранения кухонной посуды прочные, устойчивые. Ножи имеют гладкие, без заусенцев, удобные и прочно насаженные

деревянные рукоятки. В моечном отделении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Рекомендации:

1. Разработать инструкцию по ОТ при работе с электросковородой. Срок: до 01.05.2021 г. Ответственный: специалист по ОТ Т.Н.Охрименко.
2. Систематически следить за исправностью электропроводки и электрооборудования. Срок: 1 раз в квартал. Ответственный: электрик Мишин Н.Ф.

Заведующий  М.Ф.Швоева
Специалист в области ОТ  Т.Н.Охрименко
Председатель ПК  С.Ф.Самарина