

## Справка

По результатам оперативного контроля  
«Состояние охраны труда на пищеблоке»  
в МАДОУ «Детский сад «IT мир» г. Перми

Сроки: 26.02.2020

Исполнения:

Заведующий хозяйством – Бондаренко Е.Е.  
Заведующий хозяйством – Бикбулатова Г.Ф.  
Заведующий хозяйством – Зорин Д.А.  
Заведующий хозяйством – Копылов А.О.

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

В помещениях пищеблока на Волгодонской 22, Капитана Пирожкова 38, Каляева 35а, Капитанская 21, Танцорова 28 условия труда работников соответствуют требованию действующих нормативных документов в области гигиены труда. На пищеблоке ДОУ созданы необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенец, и т.п.). Все производственные помещения оборудованы раковинами и моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды. Полы помещения пищеблока покрыты керамической плиткой, ровные, без выбоин, нескользкие. Ежедневно перед началом смены медицинская сестра проводит осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний. На пищеблоке оборудования. Сотрудники пищеблока вывешена памятка по соблюдению личной гигиены сотрудников. Специалист по охране труда следит за своевременностью прохождения медосмотров сотрудниками.

В ходе проверки установлено, что на пищеблоке имеются инструкции: по охране труда поваров, по ОТ при кулинарных работ, по ОТ мытье посуды, по ОТ эксплуатации кухонной электроплиты, по ОТ при работе электрамясорубой, по ОТ по эксплуатации холодильного систематически проходят инструктаж. В наличии медицинская аптечка, укомплектованная необходимыми для оказания первой помощи медикаментами и перевязочными материалами, а также противоожоговыми средствами. Опись препаратов находится в аптечке.


Светильники в исправном состоянии, герметичные, имеют закрытый колпак. В наличии приточно-вытяжная вентиляция. Все электроприборы заземлены, отключающие устройства в исправном состоянии в соответствии с требованиями «Правил устройства электроустановок» (утв. Минтопэнерго России от 06.10.99). Электрик, систематически осматривает исправность электропроводки и электрооборудования. 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 прочные 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. Заменить лекарственные препараты из аптечки с истекшим сроком годности на новые.
2. Систематически следить за исправность электропроводки и электрооборудования.

Заведующий хозяйством  
Заведующий хозяйством  
Заведующий хозяйством  
Заведующий хозяйством

  
Бондаренко Е.Е.  
Бикбулатова Г.Ф.  
Зорин Д.А.  
Копылов А.О.