

АКТ

проверки соблюдения требований ОТ и ТБ при использовании технологического оборудования столовой.

от 01.02.2019

В соответствии с планом работы ОУ, мной заместителем директора по безопасности В.В.Бабуриным, проведена проверка соблюдения требований ОТ и ТБ при использовании технологического оборудования столовой.

В ходе проверки было установлено:

1. Персонал, допущенный к работе на оборудовании, обеспечен и ознакомлен под расписку с инструкциями по безопасной эксплуатации данного вида оборудования. Имеет меддопуск.
2. Администрация школы обеспечивает содержание технологического оборудования в исправном состоянии и безопасную эксплуатацию путем организации надлежащего использования и обслуживания (Договор № 310-Я/19/219 от 09.01.2019 г с ООО «Ярэкспертиза» на техническое обслуживание оборудования пищеблока)
3. На каждом рабочем месте разработаны инструкции по технике безопасности для работников (видов работ), с учетом конкретных условий производства.
4. На всё оборудование имеется техническая документация (паспорт, руководство по эксплуатации).
5. Оборудование пищеблока содержится в надлежащей чистоте, полностью укомплектовано.
6. Перед началом работы оборудование визуально осматривается на его исправности, опробуется на холостом ходу. В случае обнаружения неисправности оно не эксплуатируется.
7. Работающие на пищеблоке работники одеты в спецодежду и головные уборы. Лица, одетые без соблюдения указанных требований, на пищеблок не допускаются.
8. Все металлические части оборудования заземлены. В декабре 2018 года проведён промер сопротивления изоляции.
9. Выявлены следующие нарушения:

В моечном отделе пищеблока работники не используют во время работы трапы (они находятся под мойками) (нарушение п.3,12 СанПиН 2.3.6.1079-01).

Выводы и предложения:

1. Обязать работников пищеблока использовать во время работы трапы.
2. Имеющееся на пищеблоке технологическое оборудование соответствует требованиям безопасности.

Заместитель директора по безопасности:

Бабурин В.В.