

Справка
по результатам оперативного контроля
«Состояние охраны труда на пищеблоке»
в СПДС «Вишенка» корпус №1 ГБОУ лицей №16

Согласно алгоритму контроля «Организация контроля за питанием в СПДС» в срок 12.09.2022-16.09.2022 гг. был проведен оперативный контроль комиссией в составе:

Руководитель – Е.Г.Реброва
Уполномоченный по ОТ – Е.В. Шестоперова
Председатель ПК – Ю.Г. Говорухина

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 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 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 вывешена памятка по соблюдению личной гигиены сотрудников. 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 медицинская аптечка, укомплектованная необходимыми для оказания первой медицинской помощи медикаментами и перевязочными материалами, а также противоожоговыми средствами. Опись препаратов находится в аптечке. На крышке аптечки имеется адрес и номер телефона ближайшего лечебного учреждения.

Светильники в исправном состоянии, герметичные, имеют закрытые колпаки. 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 Захаров С.А. 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 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. Систематически следить за исправностью электропроводки и электрооборудования.
Срок: 1 раз в квартал. Ответственный: завхоз Т.В. Пимонова

Руководитель СПДС
Уполномоченный по ОТ
Председатель ПК



Е.Г.Реброва
Е.В. Шестоперова
Ю.Г. Говорухина