

Приложение № 5 к приказу № 294
от « 21 » 09 2022 г.
«О утверждении правил по охране
труда в учреждении»

ПРАВИЛА
охраны труда для работников, деятельность которых
связана с организацией питания и изготовлением
продукции общественного питания

БУ СО ВО «Кадниковский центр помощи детям,
оставшимся без попечения родителей»

(ПОТ-Л-005-2022)

г. Кадников

2022 г.

I. Общие требования. Определение сферы действия Правил.

1.1. Настоящие Правила разработаны в целях обеспечения безопасности труда и сохранения жизни и здоровья работников бюджетного учреждения социального обслуживания для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, Вологодской области «Кадниковский центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей» (далее — Учреждение) при выполнении ими своих трудовых обязанностей.

1.2. Действие настоящих Правил распространяется на всех работников Учреждения, деятельность которых связана с организацией питания в Учреждении, изготовлением продукции общественного питания (пищевых продуктов).

1.3. Настоящие Правила:

- действуют в части, не противоречащей федеральным законам и иным нормативным правовым актам Российской Федерации, содержащим нормы трудового права;
- могут устанавливать дополнительные требования безопасности, не противоречащие государственным нормативным требованиям охраны труда.

1.4. Термины и определения, используемые в настоящих Правилах:

1.4.1. Безопасность — состояние объекта или процесса, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с возможностью причинения вреда [1].

1.4.2. Гигиена труда — раздел гигиены, изучающий трудовую деятельность работающих и производственную среду с точки зрения их возможного влияния на организм работающих и разрабатывающий меры, направленные на оздоровление условий труда и предупреждение производственно обусловленных и профессиональных заболеваний [1].

1.4.3. Контроль производственный — деятельность Учреждения по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании социальных услуг [2].

1.4.4. Напряженность труда — характеристика трудового процесса, отражающая преимущественную нагрузку на центральную нервную систему, органы чувств, эмоциональную сферу работника, обеспечивающие его деятельность. К факторам, характеризующим напряженность труда, относятся: интеллектуальные, сенсорные, эмоциональные нагрузки, степень монотонности нагрузок, режим работы [1].

1.4.5. Продукты пищевые — продукты животного, растительного, микробиологического, минерального или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в т.ч. пищевая продукция с заявленными свойствами, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, напитки, а также продовольственное (пищевое) сырье [3].

1.4.6. Процесс производства (изготовления) пищевой продукции — совокупность или сочетание последовательно выполняемых различных

технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции [4].

1.4.7. Санитарная одежда — вид одежды, предназначенный для предотвращения или уменьшения влияния на работника общих производственных загрязнений, а также обеспечения санитарно-гигиенических мероприятий производственного процесса. Санитарно-гигиеническая одежда, санитарная обувь и санитарные принадлежности не являются средствами индивидуальной защиты в том смысле, который придает этому понятию трудовое законодательство, поскольку их применение обусловлено не только необходимостью защиты работника, но и необходимостью обеспечения санитарно-гигиенических требований при взаимодействии работника с иными лицами, поддержания соответствующего санитарно-эпидемиологического режима в медицинской организации и т.д. Санитарная одежда выдается в соответствии с санитарным законодательством.

1.4.8. Средство индивидуальной защиты (далее — СИЗ) — средство, используемое для предотвращения или уменьшения воздействия на работника вредных и (или) опасных производственных факторов, особых температурных условий, а также для защиты от загрязнения [5]. СИЗ включают в себя специальную одежду, специальную обувь, дерматологические средства защиты, средства защиты органов дыхания, рук, головы, лица, органа слуха, глаз, средства защиты от падения с высоты и другие средства индивидуальной защиты, требования к которым определяются в соответствии с законодательством Российской Федерации о техническом регулировании [5]. Порядок выдачи СИЗ регламентирован трудовым законодательством, в частности статьёй 221 Трудового кодекса РФ, Правилами обеспечения работников средствами индивидуальной защиты и смывающими средствами [6].

1.4.9. Синантропные организмы — животные, растения и микроорганизмы, образ жизни которых связан с человеком, его жильём.

1.4.10. Сырье продовольственное — сырье животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для дальнейшей переработки при производстве пищевой продукции [3].

1.4.11. Технологический процесс — изменение физических, химических, структурно-механических, микробиологических, органолептических свойств и характеристик сырья, компонентов, материалов при изготовлении продукции общественного питания [3].

1.4.12. Технологическое оборудование — технические средства для реализации технологического процесса, его части или технологической операции [3].

1.4.13. Тяжесть труда — характеристика трудового процесса, отражающая преимущественную нагрузку на опорно-двигательный аппарат и функциональные системы организма (сердечно-сосудистую, дыхательную и др.), обеспечивающие его деятельность. Тяжесть труда характеризуется физической динамической нагрузкой, массой поднимаемого

и перемещаемого груза, общим числом стереотипных рабочих движений, величиной статической нагрузки, характером рабочей позы, глубиной и частотой наклона корпуса, перемещениями в пространстве [1].

1.5. Мероприятия и требования настоящих Правил применяются в процессе обучения соответствующих категорий работников Учреждения в форме инструктажей по охране труда на рабочем месте [7].

1.6. На основе требований настоящих Правил разрабатываются и утверждаются инструкции по охране труда для медицинских работников Учреждения [8].

II. Описание вредных и (или) опасных производственных факторов, профессиональных рисков и опасностей, характерных для сферы действия Правил

2.1. На работников, деятельность которых связана с организацией питания и изготовлением пищевых продуктов, могут воздействовать: повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции; пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов; повышенная температура воздуха рабочей зоны; повышенный уровень шума на рабочем месте; повышенная влажность воздуха; повышенная или пониженная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки; нервно-психические перегрузки.

2.2. На рабочем месте работников пищеблока Учреждения существуют возможные риски причинения вреда здоровью, связанные с опасностью воздействия пониженных и повышенных температур воздуха рабочей зоны, опасностью воздействия тяжести и напряженности трудового процесса.

III. Требования охраны труда при организации и проведении работ

3.1. Работники, занятые на работах, которые связаны с обращением пищевых продуктов, материалами и изделиями и сфере общественного питания и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с пищевыми продуктами, материалами и изделиями, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, а также гигиеническое обучение в соответствии с законодательством Российской Федерации [9].

3.2. Медицинский персонал Учреждения, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра долж-

ны заноситься в гигиенический журнал [10] на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену [10].

3.3. Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, которые могут представлять в связи с особенностями обращения пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работники, не прошедшие гигиенического обучения, не допускаются к работам, при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с пищевыми продуктами, материалами и изделиями [10н].

3.4. Порядок проведения медицинских осмотров установлен приказом Министерства здравоохранения РФ [5] [11].

3.5. Профессиональная гигиеническая подготовка осуществляется по утвержденным дифференцированным программам и методическим материалам в соответствии с Инструкцией о порядке проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения [12].

3.6. Производственные процессы должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» [4].

3.7. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных болезней при организации питания в специально оборудованных местах, в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении, должны выполняться санитарно-эпидемиологические требования [13] [14] [10].

3.8. Учреждение, осуществляющее деятельность по обращению пищевых продуктов, материалов и изделий, организует и проводит производственный контроль за их качеством и безопасностью с соблюдением требований законодательства Российской Федерации и технической документации к условиям обращения пищевых продуктов, материалов и изделий [9].

3.9. Порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в учреждении установлен санитарными правилами СП 1.1.1058-01 [2].

3.10. Персонал должен быть подготовлен к действиям в чрезвычайных обстоятельствах [15].

3.11. В Учреждении разрабатываются мероприятия по предупреждению аварийных ситуаций, обеспечению готовности к ним и ликвидации их последствий. К их числу относятся:

1) разработка и обеспечение практического использования методов выявления возможностей возникновения аварийных ситуаций, а также методов реагирования на них путём предотвращения или смягчения их последствий;

2) утверждение планов действий работников Учреждения в возможных аварийных ситуациях, ликвидации их последствий;

3) актуализация и корректировка (при необходимости) планов и мероприятий по подготовленности к аварийным ситуациям, их предотвращению и ликвидации последствий;

4) периодическая проверка практической подготовленности персонала к действиям в аварийных ситуациях;

5) разработка порядка действий каждой категории работников при возникновении аварийной ситуации [16].

3.12. Инструкции по охране труда для работников разрабатываемые в Учреждении содержат специальный раздел «Требования охраны труда в аварийных ситуациях», в котором отражаются:

а) перечень основных возможных аварий и аварийных ситуаций и причины, их вызывающие;

б) процесс извещения руководителя работ о ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, и о каждом произошедшем несчастном случае;

в) действия работников при возникновении аварий и аварийных ситуаций;

г) действия по оказанию первой помощи пострадавшим при травмировании, отравлении и других повреждениях здоровья (исходя из результатов оценки профессиональных рисков) [8].

3.13. В учреждении созданы санитарные посты с аптечками для оказания первой помощи работникам, укомплектованные в соответствии с действующим законодательством [17]. Аптечка подлежит комплектации медицинскими изделиями, зарегистрированными в установленном порядке [18]. Каждая аптечка для оказания первой помощи работникам должна иметь не менее одной инструкции по оказанию первой помощи пострадавшим.

3.14. Работник обязан извещать своего непосредственного или вышестоящего руководителя о каждом несчастном случае на производстве, замеченных им нарушениях инструкций по охране труда, неисправностях оборудования, инструмента, приспособлений и средств индивидуальной и коллективной защиты [5] [19].

3.15. В целях предупреждения производственного травматизма и профессиональных заболеваний Учреждение осуществляет учёт и рассмотрение обстоятельств и причин, приведших к возникновению микроповреждений (микротравм) работников, в порядке, установленном локальным нормативным актом Учреждения [5].

IV. Требования, предъявляемые к помещениям

4.1. Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» [19] [4].

4.2. Полы в производственных помещениях должны быть устойчивы к механическим, тепловым или химическим воздействиям, иметь нескользкую, удобную для очистки поверхность без выбоин, отверстий, без выступающих шин заземления и трубопроводов. Пряжки, траншеи должны закрываться крышками в уровень с полом. Металлические полы, ступени лестниц, переходные мостики должны иметь рифленую поверхность.

На рабочих местах, на которых по условиям производственного процесса полы постоянно мокрые или холодные, должны устанавливаться подножные решетки или теплоизолирующие коврики, выполненные из материалов, легко поддающихся санитарной обработке [19].

4.3. В производственных и складских помещениях пищеблока стены должны быть на высоту не ниже 1,8 метра облицованы материалами, устойчивыми к влажной обработке с использованием моющих и дезинфицирующих средств [18].

4.4. На входных дверях снаружи производственного помещения должны быть указаны назначение помещения [19].

4.5. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции [20].

4.6. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха [20].

4.7. Санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к помещениям установлены федеральными законами от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и от 30.12.2009 г. № 384-ФЗ «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений», а также иными нормативно-правовыми актами.

4.8. Показателями, характеризующими микроклимат на рабочих местах в производственных помещениях, являются [21]:

а) температура воздуха;

б) температура поверхностей ограждающих конструкций (стены, потолок, пол), устройств, а также технологического оборудования или ограждающих его устройств;

в) относительная влажность воздуха;

г) скорость движения воздуха;

д) интенсивность теплового облучения.

Допустимые величины параметров микроклимата на рабочих местах в помещениях установлены СанПиН 1.2.3685-21 [21].

4.9. Помещения пищеблока предусматривают самостоятельную систему вытяжной вентиляции [22] [10].

4.10. Уровень естественного и искусственного освещения помещений должен соответствовать требованиям СП 52.13330.2016 [23], Сан-ПиН 1.2.3685-21 [21].

4.11. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные [10].

4.12. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений [10].

4.13. Все помещения, предназначенные для организации питания в Учреждении, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств [10].

4.14. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделяется отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах [10].

V. Организации рабочих мест в целях обеспечения охраны труда работников

5.1. Рабочее место работника должно быть организовано в соответствии с требованиями стандартов, технических условий и (или) методических указаний по безопасности труда [24].

5.2. Организация рабочего места должна исключать или допускать редко и кратковременно работу в неудобных позах (характеризующихся, например, необходимостью сильно наклоняться вперед или в стороны, работать с вытянутыми или высоко поднятыми руками и т.п.), вызывающих повышенную утомляемость.

5.3. Организация и состояние рабочих мест, а также расстояние между рабочими местами должны обеспечивать безопасное передвижение работника, удобные и безопасные действия с сырьем, полуфабрикатами, готовой продукцией и тарой, а также техническое обслуживание, ремонт и уборку производственного оборудования.

5.4. Конструкция оборудования должна обеспечивать прямое и свободное положение тела работника или наклон его вперед не более чем на 15° [24].

5.5. Для работы в положении стоя рекомендуются следующие параметры рабочего места: ширина — 600 мм, длина — 1600 мм, высота рабочей поверхности — 955 мм, пространство для стоп размером не менее 150 мм по глубине, 150 мм по высоте и 530 мм по ширине.

5.6. Проходы в производственных помещениях должны быть свободными.

5.7. Минимальная ширина одиночных проходов к рабочим местам и на рабочих местах с учетом выступающих частей оборудования должна быть не менее 0,6 м [19].

5.8. Запрещается загромождать проходы сырьем и готовой продукцией.

5.9. При выполнении работ в положении «стоя» рабочие места обеспечиваются местами для отдыха работников во время перерывов [19].

5.10. Движущиеся, вращающиеся и выступающие части технологического оборудования, вспомогательных механизмов должны быть ограждены или расположены так, чтобы исключалась возможность травмирования работников [19].

5.11. Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала [20].

5.12. Учреждение обеспечивает работника наличием на рабочем месте эксплуатационной документацией на используемое в производственных процессах технологическое оборудование, предусматривающей меры по исключению возникновения опасных ситуаций при эксплуатации технологического оборудования и обеспечению безопасности работников [19].

5.13. Работники обеспечиваются средствами индивидуальной защиты в зависимости от характера проводимой работы.

Средства индивидуальной защиты выдаются работникам Учреждения:

- занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда;
- занятым на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением;
- на основании результатов проведения специальной оценки условий труда.

Вредные и опасные условия труда — условия труда, которые по результатам специальной оценки условий труда в Учреждении отнесены к вредным (3 класс) и (или) опасным (4 класс).

Особые температурные условия — это условия, не отвечающие нормативным требованиям к температуре воздуха на рабочих местах, которые установлены Санитарными правилами и нормами.

Под загрязнением понимаются общие производственные загрязнения рабочих помещений, элементов производственного оборудования и др.

5.14. Порядок выдачи средств индивидуальной защиты (СИЗ) регламентирован трудовым законодательством [5] [6].

5.15. Санитарная одежда выдается работникам в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.

5.16. Для защиты рук от механических воздействий (проколов, порезов, истирания), от воды и растворов нетоксичных веществ; от вред-

ных биологических факторов (микроорганизмов), от масел, жиров, используются перчатки из полимерных материалов [25].

Для защиты рук от механических воздействий (истирания, порезов), повышенных температур, применяются трикотажные перчатки [25].

5.17. Все средства индивидуальной защиты, должны соответствовать их полу, росту, размерам, а также характеру и условиям выполняемой работы.

5.18. Работникам запрещается выносить по окончании рабочего дня СИЗ за пределы территории учреждения (территории выполнения работ) [6].

5.19. Режим труда и отдыха работников устанавливается Правилами внутреннего трудового распорядка Учреждения.

5.20. Для снижения физической нагрузки необходимо не допускать подъём, переноску и перемещение женщинами тяжестей, масса которых превышает установленные предельные нормы [26] [21] [27]:

Характер работы	Предельно допустимая масса груза (для женщин), кг
Разовый подъем тяжестей без перемещения	не более 15
Подъем и перемещение (разовое) тяжести при чередовании с другой работой (до 2 раз в час)	до 10
Подъем и перемещение (разовое) тяжести постоянно в течение рабочей смены	до 7
Суммарная масса грузов, перемещаемых в течение каждого часа смены,	
- с рабочей поверхности	до 350
- с пола	до 175

При перемещении грузов на тележках или в контейнерах прилагаемое усилие для женщин не должно превышать 10 кг [27].

5.21. Для снижения утомляемости работников, профилактики монотонности, снижения тяжести труда:

- равномерно распределяются физические нагрузки в течение рабочего дня;

- рабочие места поваров оборудуются сиденьями для создания возможности проведения технологических операций в рабочей позе «сидя».

5.22. Для исключения непосредственного контакта работников с продуктами, которые могут оказать на них вредное воздействие при погрузочно-разгрузочных работах, размещении их на хранение и в процессе приготовления пищи, применяются средства индивидуальной защиты и средства механизации при транспортировании охлажденных и замороженных продуктов, горячих кулинарных изделий.

VI. Требования, предъявляемые к используемому в работе инструменту, оборудованию, материалам

6.1. В обращении могут находиться пищевые продукты, материалы и изделия, соответствующие требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, и прошедшие подтверждение соответствия таким требованиям [9].

6.2. Подтверждение соответствия пищевых продуктов, материалов и изделий и процессов их производства (изготовления) требованиям, установленным Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», осуществляется в случаях и порядке, которые установлены главой 4 Федерального закона от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании».

6.3. Добровольное подтверждение соответствия осуществляется в форме добровольной сертификации. Обязательное подтверждение соответствия осуществляется в формах: принятия декларации о соответствии; обязательной сертификации [28].

6.4. Некачественные и (или) опасные пищевые продукты, материалы и изделия подлежат изъятию из обращения [9].

6.5. Порядок изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами установлен Правительством Российской Федерации [29].

6.6. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания [20].

6.7. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

6.8. Все электрооборудование, в том числе механическое оборудование с электроприводом, тепловое оборудование на электрообогреве, холодильное оборудование, ограждающие кожухи пускорегулирующей аппаратуры, должно иметь надежное защитное заземление или зануление. Заземление оборудования должно быть доступным для осмотра [19].

6.9. Кнопки, рукоятки, вентили и другие средства управления технологическим оборудованием должны иметь обозначения и надписи, поясняющие их функциональное назначение. Размещение их должно соответствовать требованиям технической документации организации - изготовителя оборудования [19].

6.10. При работе с технологическим оборудованием работник должен руководствоваться эксплуатационной документацией на такое оборудование.

6.11. Монтаж оборудования должен выполняться в соответствии с технической и технологической документацией.

6.12. Работы по техническому обслуживанию и ремонту технологического оборудования, используемого при производстве пищевой продукции, выполняемые с применением переносных инструмента, оборудования и приспособлений, должны осуществляться в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда [19].

6.13. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории [10].

Ссылки на нормативные и нормативные правовые акты

1. Межгосударственный стандарт ГОСТ 12.0.002-2014 «Система стандартов безопасности труда. Термины и определения» (введен в действие приказом Росстандартом от 19.10.2015 г. № 1570-ст).

2. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие санитарных правил — СП 1.1.1058-01» (зарег. в Минюсте РФ 30.10.2001 г. рег. № 3000).

3. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» (введен в действие приказом Росстандартом от 27.06.2013 г. № 191-ст).

4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9.12.2011 г. № 880).

5. Трудовой кодекс РФ.

6. Приказ Минтруда РФ от 29.10.2021 г. № 766н «Об утверждении Правил обеспечения работников средствами индивидуальной защиты и смывающими средствами» (зарег. в Минюсте РФ 29.12.2021 г. рег. № 66670).

7. Постановление Правительства РФ от 24.12.2021 г. № 2464 «О порядке обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда».

8. Приказ Минтруда РФ от 2.10.2021 г. № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем» (зарег. в Минюсте РФ 26.11.2021 г. рег. № 66015).

9. Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

10. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (зарег. в Минюсте РФ 11.11.2020 г. рег. № 60833).

11. Приказ Минздрава РФ от 28.01.2021 г. № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицин-

ских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» (зарег. в Минюсте РФ 29.01.2021 г. рег. № 62277).

12. Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» (зарег. в Минюсте РФ 20.07.2000 г. рег. № 2321).

13. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (зарег. в Минюсте РФ 15.02.2021 г. рег. № 62500).

14. Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

15. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» (введен в действие приказом Росстандарта от 27.06.2013 г. № 192-ст).

16. Межгосударственный стандарт ГОСТ 12.0.230-2007 «Система стандартов безопасности труда. Системы управления охраной труда. Общие требования» (введен в действие приказом Росстандарта от 10.07.2007 г. № 169-ст).

17. Приказ Минздрава РФ от 15.12.2020 г. № 1331н «Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам» (зарег. в Минюсте РФ 10.03.2021 г. рег. № 62703).

18. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020 г. № 44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» (зарег. в Минюсте РФ 30.12.2020 г. рег. № 61953).

19. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7.12.2020 г. № 866н «Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции» (зарег. в Минюсте РФ 24.12.2020 г. рег. № 61788).

20. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»» (зарег. в Минюсте РФ 18.12.2020 г. рег. № 61573).

21. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к

обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (зарег. в Минюсте РФ 29.01.2021 г. рег. № 62296).

22. Свод правил СП 118.13330.2012* «Общественные здания и сооружения». Актуализированная редакция СНиП 31-06-2009 (утв. приказом Минрегион России от 29.12.2011 г. № 635/10).

23. Свод правил СП 52.13330.2016 «Естественное и искусственное освещение». Актуализированная редакция СНиП 23-05-95* (утв. приказом Минстроя России от 07.11.2016 г. № 777/пр).

24. Государственный стандарт Союза ССР ГОСТ 12.2.033-78 «Система стандартов безопасности труда. Рабочее место при выполнении работ стоя. Общие эргономические требования» (введен постановлением Госстандарта СССР от 26.04.1978 г. № 1100).

25. Межгосударственный стандарт ГОСТ 12.4.252-2013 «Система стандартов безопасности труда. Средства индивидуальной защиты рук. Перчатки. Общие технические требования. Методы испытаний» (введен в действие приказом Росстандарта от 15.10. 2013 г. № 1160-ст).


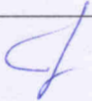
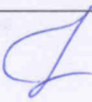
26. Приказ Минтруда РФ от 28.10.2020 г. № 753н «Об утверждении Правил по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах и размещении грузов» (зарег. в Минюсте РФ 15.12.2020 г. рег. № 61471).

27. Приказ Минтруда РФ от 14.09.2021 г. № 629н «Об утверждении предельно допустимых норм нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную» (зарег. в Минюсте РФ 25.11.2021 г. рег. № 65973).

28. Федеральный закон от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании».

29. Постановление Правительства РФ от 07.10.2020 г. № 1612 «Об утверждении Положения о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами».

Лист согласования
Правил охраны труда для работников, деятельность которых
связана с организацией питания и изготовлением
продукции общественного питания

№ п/п	Долж- ность, согласу- ющего	Ф. И. О. со- гласующего	Дата согла- сования	Результат согласова- ния	Заме- чания	Личная подпись
1	Разра- ботчик Правил	Оскирко О. А.	09.09.2022			
2	Юрискон сульт учре- ждения	Оскирко О. А.	09.09.2022			
3	И. о. специа- листа по охране труда учре- ждения	Оскирко О. А.	09.09.2022			
4	Предсе- датель Совета учре- ждения (пред- стави- тельного органа работни- ков)	Тумакова В. Ю.	09.09.2022			