Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 6 г. Новозыбкова»

ИНН 3204004489 адрес 243025, Брянская область, город Новозыбков, ул. РОС, д. 22 А

КАРТА № 8

оценки профессиональных рисков

Повар — 16675

наименование профессии (должности) работника — Код ОК-016-94

Наименование структурного подразделения: Младший обслуживающий персонал

Строка 010. Численность работающих:

Всего работников	1

Строка 020. Выполняемые работы:

№	Выполняемые работы/ Места выполнения работ/ Нештатные и аварийные ситуации	Источник опасности	Комментарий
1	2	3	4
1	Работа с электрооборудованием	Инструменты и приспособления: Электромясорубка	
2	Территория	Оборудование: Транспортное средство Территория: Территория предприятия	
3	Пожар	Поведение: Эвакуация при пожаре	
4	Кухня	Инструменты и приспособления: Нож Территория: Пол Оборудование: Производственное оборудование	

КАРТА №8

Строка 030. Идентифицированные опасности и оцененные профессиональные риски:

№	Опасность	Выполняемые работы/ Места выполнения работ/ Нештатные и аварийные ситуации	Источник опасности	Меры управления риском	Оценка уровня риска	Отношение к риску
1	2	3	4	5	6	7
1.	Опасность от вдыхания дыма, паров вредных газов и пыли при пожаре	Пожар	Эвакуация при пожаре	Использование систем сигнализации, оповещения,управления эвакуацией, автоматического пожаротушения. Оснащение первичными средствами пожаротушения. Проведение тренировок по эвакуации. Использование средств спасения.	**Тяжесть:** Т4 От 1 до 3 случаев постоянной полной нетрудоспособности или несчастных случаев с летальным исходом **Вероятность:** В2 Событие маловероятно **Класс риска:** С8 Средний	Допустимый
2.	Опасность пораженияотоком вследствие контакта с токопроводящими частями, которые находятся под напряжением из-за неисправного состояния (косвенное прикосновение) до 1000В.	Кухня	Производственное оборудование	Монтаж электросетей в соответствии с требованиями ПУЭ. Защитное заземление. Использование оборудования с двойной изоляцией.Использование устройств защитного отключения. Проведение обучения (присвоение группы по электробезопасности). Учет переносных и передвижных приемников электрического тока.Проведение замеров сопротивления изоляции.	**Тяжесть:** Т4 От 1 до 3 случаев постоянной полной нетрудоспособности или несчастных случаев с летальным исходом **Вероятность:** В2 Событие маловероятно **Класс риска:** С8 Средний	Допустимый
3.	Опасность, связанная с дегустацией отравленной пищи	Кухня	Производственное оборудование	Наличие холодильников для хранения продуктов. Контроль качества поступаемой продукции. Органолептический анализ.	**Тяжесть:** Т4 От 1 до 3 случаев постоянной полной нетрудоспособностиили несчастных случаев с летальным исходом **Вероятность:** В2 Событие маловероятно **Класс риска:** С8 Средний	Допустимый

КАРТА №8

№	Опасность	Выполняемые работы/ Места выполнения работ/ Нештатные и аварийные ситуации	Источник опасности	Меры управления риском	Оценка уровня риска	Отношение к риску
1	2	3	4	5	6	7
4.	Опасность затягивания в подвижные части машин и механизмов	Работа с электрооборудова-нием	Электромя-сорубка	Досылку продуктов совершать специализированными толкателями. Не использовать без жѐлоба или приставки.	**Тяжесть:** Т3 Тяжелая травма илиухудшение здоровьяс потерей трудоспособности более 15 дней, включая необратимый ущербдля здоровья **Вероятность:** В2 Событие маловероятно **Класс риска:** С6 Средний	Допустимый
5.	Опасность перегреваиз-за воздействия повышенной температуры воздуха	Кухня	Производственное оборудование	Помещение оборудовано системами вентиляции икондиционирования воздуха.	**Тяжесть:** Т3 Тяжелая травма илиухудшение здоровьяс потерей трудоспособности более 15 дней, включая необратимый ущербдля здоровья **Вероятность:** В2 Событие маловероятно **Класс риска:** С6 Средний	Допустимый
6.	Опасность удара из-за падения снега или сосулек с крыши	Территория	Территория предприятия	Проводится регулярная уборка.	**Тяжесть:** Т3 Тяжелая травма или ухудшение здоровьяс потерей трудоспособности более 15 дней, включая необратимый ущербдля здоровья **Вероятность:** В2 Событие маловероятно **Класс риска:** С6 Средний	Допустимый

КАРТА №8

№	Опасность	Выполняемые работы/ Места выполнения работ/ Нештатные и аварийные ситуации	Источник опасности	Меры управления риском	Оценка уровня риска	Отношение к риску
1	2	3	4	5	6	7
7.	Опасность физических перегрузок при неудобной рабочей позе	Кухня	Производственное оборудование	Соблюдается режим труда и отдыха. Установленырегламентированные перерывы в работе.	**Тяжесть:** Т3 Тяжелая травма илиухудшение здоровьяс потерей трудоспособности более 15 дней, включая необратимый ущербдля здоровья **Вероятность:** В2 Событие маловероятно **Класс риска:** С6 Средний	Допустимый
8.	Опасность физических перегрузок причрезмерных физических усилияхпри перемещении предметов и деталей	Кухня	Производственное оборудование	Соблюдаются нормы переноса тяжестей. Установлены регламентированные перерывы дляотдыха.	**Тяжесть:** Т3 Тяжелая травма илиухудшение здоровья с потерей трудоспособности более 15 дней, включая необратимый ущербдля здоровья **Вероятность:** В2 Событие маловероятно **Класс риска:** С6 Средний	Допустимый
9.	Опасность наезда на человека	Территория	Транспортное средство	Разделены потоки движения пешеходов и транспорта. Нанесена дорожная разметка. Применяются средства организации движения.	**Тяжесть:** Т3 Тяжелая травма илиухудшение здоровьяс потерей трудо-способности более 15 дней, включая необратимый ущербдля здоровья **Вероятность:** В2 Событие маловероятно **Класс риска:** С6 Средний	Допустимый

КАРТА №8

№	Опасность	Выполняемые работы/ Места выполнения работ/ Нештатные и аварийные ситуации	Источник опасности	Меры управления риском	Оценка уровня риска	Отношение к риску
1	2	3	4	5	6	7
10.	Опасность наматывания или затягивания волос, частей одежды, средств индивидуальной защиты	Работа с электрооборудова-нием	Электромясор убка,	Досылку продуктов совершать специализи-рованными толкателями. Не использовать без жѐлоба или приставки	**Тяжесть:** Т3 Тяжелая травма или ухудшение здоровьяс потерей трудоспособности более 15 дней, включая необратимый ущербдля здоровья **Вероятность:** В2 Событие маловероятно **Класс риска:** С6 Средний	Допустимый
11.	Опасность падения из-за потери равновесия при поскальзывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам	Кухня Территория	Пол Территория предприятия	Проводится регулярная уборка. Используются реагенты, песок. Используются противоскользящиепокрытия. Проводится регулярная уборка. Продукты и отходы упавшие на пол сразу удаляются. Использование специальной обуви.	**Тяжесть:** Т3 Тяжелая травма илиухудшение здоровьяс потерей трудоспособности более 15 дней, включая необратимый ущербдля здоровья **Вероятность:** В2 Событие маловероятно **Класс риска:** С6 Средний	Допустимый
12.	Опасность падения из- за потери равновесияпри спотыкании	Кухня	Пол	Пол ровный без дефектов напольного покрытия.	**Тяжесть:** Т3 Тяжелая травма илиухудшение здоровьяс потерей трудоспособности более 15 дней, включая необратимый ущербдля здоровья **Вероятность:** В2 Событие маловероятно **Класс риска:** С6 Средний	Допустимый

КАРТА №8

№	Опасность	Выполняемые работы/ Места выполнения работ/ Нештатные и аварийные ситуации	Источник опасности	Меры управления риском	Оценка уровня риска	Отношение к риску
1	2	3	4	5	6	7
13.	Опасность ожога из-за контакта с поверхностью, имеющей высокую температуру	Кухня	Производственное оборудование	Использование средств защиты (прихватки, рукавицы).	**Тяжесть:** Т2 Травмы или обратимое ухудшение здоровьяс потерей трудоспособности до 15 дней **Вероятность:** В2 Событие маловероятно **Класс риска:** Н4 Низкий	Приемлемый
14.	Опасность пореза в результате воздействия острого режущего инструмента	Кухня	Нож	Неиспользуемые ножи хранятся в предназначенномдля этого месте. Неисправные ножи выводятся из эксплуатации.	**Тяжесть:** Т2 Травмы или обратимое ухудшение здоровьяс потерей трудоспособности до 15 дней **Вероятность:** В2 Событие маловероятно **Класс риска:** Н4 Низкий	Приемлемый

Итоговая оценка уровня профессионального риска на рабочем месте: Т4хВ2 = С8. (**Тяжесть:** От 1 до 3 случаев постоянной полной нетрудоспособности или несчастных случаев с летальным исходом. **Вероятность:** Событие маловероятно. **Класс риска:** Средний). **Приемлемость:** Допустимый.

Строка 040. Перечень нормативных правовых актов и документов, использованных при оценке профессиональных рисков:

1. СП 1.13130.2020. Свод правил. Системы противопожарной защиты. Эвакуационные пути и выходы
2. ГОСТ Р 12.2.143-2009 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Системы фотолюминесцентные эвакуационные. Требования и методы контроля
3. Постановление Правительства РФ от 16.09.2020 г. N 1479 "Об утверждении Правил противопожарного режима в Российской Федерации"
4. ГОСТ 12.4.026-2015. Межгосударственный стандарт. Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Цвета сигнальные, знаки безопасности и разметка сигнальная.

5. Приказ Минздравсоцразвития России от 01.06.2009 N 290н "Об утверждении Межотраслевых правил обеспечения работников специальной одеждой, специальнойобувью и другими средствами индивидуальной защиты"
6. Приказ Минтруда России от 15.12.2020 г. N 903н "Об утверждении Правил по охране труда при эксплуатации электроустановок"
7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

Дата составления карты: 11.03.2026 г.

Работники проводимые оценку профессиональных рисков:

Заведующий (должность)	Курганская Екатерина Михайловна (Ф.И.О.)	(Подпись)	11.03.2026 (Дата)
Помощник воспитателя (должность)	Рабская Светлана Данииловна (Ф.И.О.)	(Подпись)	11.03.2026 (Дата)
Завхоз (должность)	Тараканова Наталья Анатольевна (Ф.И.О.)	(Подпись)	11.03.2026 (Дата)
Председатель профсоюза (должность)	Бердникова Галина Викторовна (Ф.И.О.)	(Подпись)	12.03.2026. (Дата)

С результатами оценки профессиональных рисков должности «Повар» ознакомлен(ы):

повар (должность)	Логико Г. А (Ф.И.О.)	(Подпись)	12.03.2026 (Дата)