

СОГЛАСОВАНО

первичной профсоюзной организацией
МБДОУ «Детский сад № 28 «Ветерок»
(протокол от 12.02.2025 № 2)

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
МБДОУ «Детский сад № 28 «Ветерок»
 Е.Э.Шнейдер
Приказ от 11.02.2025 № 48



**Программа стажировки для кухонного рабочего
Пояснительная записка**

В соответствии с разделом III Правил обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда, утвержденные постановлением Правительства от 24.12.2021 № 2464 стажировка по охране труда на рабочем месте (далее – стажировка на рабочем месте) в МБДОУ «Детский сад № 28 «Ветерок» проводится в целях приобретения работниками практических навыков безопасных методов и приемов выполнения работ в процессе трудовой деятельности. К стажировке на рабочем месте допускаются работники, успешно прошедшие в установленном порядке инструктаж по охране труда и обучение требованиям охраны труда.

Программа стажировки на рабочем месте утверждена работодателем с учетом мнения профсоюзного органа организации и включает в себя отработку практических навыков выполнения работ с использованием знаний и умений, полученных в рамках обучения требованиям по охране труда.

Продолжительность стажировки устанавливается не менее 3 смен для работников, впервые допущенных к работе по профессии. Для работников, уже имеющих соответствующий опыт работы на аналогичном оборудовании, время проведения стажировки может быть сокращено руководителем стажировки, но не более чем до 2 рабочих дней (смен) при условии изложения всех тем в разделах приведенной программы.

Введение

Кухонный рабочий должен знать: наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение; правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек; правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве; правила включения и выключения электродуховок, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования; правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.

Программа проведения стажировки

| N п/п | Наименование раздела | Время проведения |
|----------|--|---------------------|
| 1. | Ознакомление с: рабочим оборудованием, приборами, инструментами, приспособлениями; Правилами электро- и пожарной безопасности; Правилами санитарно-гигиенической безопасности; Правилами внутреннего трудового распорядка. Ориентирование на рабочем месте. | _____ |
| 2. | Изучение нормативной, технической и эксплуатационной документации: | |

| | | |
|--------------|--|--|
| 2.1. | <p>В объеме, необходимом для выполнения работ на кухне, требования:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции, утвержденных приказом Минтруда России от 07.12.2020 N 866н. 2. Правил по охране труда при работе с инструментом и приспособлениями, утвержденных приказом Минтруда России от 27.11.2020 N 835н. 3. Правил по охране труда при эксплуатации электроустановок, утвержденных приказом Минтруда России от 15.12.2020 N 903н . 4. Правил по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах и размещении грузов, утвержденных приказом Минтруда России от 28.10.2020 N 753н. | |
| 2.2. | <p>Назначение, устройство, правила эксплуатации кухонного оборудования (электрокотлов, электроплит, электрошкафов и пр.). Требования технической (эксплуатационной) документации организаций - изготовителей. Ежесменное обслуживание оборудования. Опасные зоны оборудования. Устройство, назначение и применение универсальных и специальных приспособлений, инструмента, кухонной посуды, инвентаря.</p> | |
| 2.3. | <p>Требования охраны труда при выполнении работ на кухне. Требования охраны труда при выполнении погрузочно-разгрузочных работ и размещения грузов.</p> | |
| 3. | <p>Требования охраны труда, меры пожарной безопасности; порядок действий при чрезвычайных ситуациях. Место нахождения средств пожаротушения. Место нахождения аптечки первой помощи. Место аварийного отключения оборудования от электросети:</p> | |
| 4. | <p>Правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек. Правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве. Правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипяtilьников и других видов теплового оборудования.</p> | |
| 5. | <p>Приобретение необходимых практических навыков безопасных методов и приемов выполнения работ в процессе трудовой деятельности:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнение организационных и технических мероприятий, обеспечивающих безопасность работ. 2. Подготовка рабочего места (рабочей зоны) к началу рабочего дня. 3. Проверка состояния рабочего места (рабочей зоны), средств индивидуальной защиты, первичных средств пожаротушения, аптечки первой помощи, оборудования и инструмента, инвентаря, приспособлений, соответствия их требованиям безопасности. 4. Выполнение работ по доставке полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. 5. Выполнение работ по открыванию бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытию стеклянных и жестяных консервных банок. 6. Выполнение работ по выгрузке продукции из тары. 7. Выполнение работ по внутрицеховой транспортировке сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. 8. Выполнение работ по доставке готовой продукции к раздаче, на склад. 9. Выполнение работ по сбору пищевых отходов. 10. Эксплуатация кухонного оборудования (электрокотлов, электроплит, электрошкафов и пр.). 11. Применение кухонной посуды, инвентаря, инструмента. 12. Уборка рабочего места по окончании работы. | |
| Итого | | |