

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 повара
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

Повар (шеф-повар) должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Программа проведения стажировки

№ п/п	Наименование раздела	Время проведения
1.	Пешеходное движение по подразделению. Места хранения инструментов, приспособлений, используемого материала. Опасные и вредные факторы на рабочем месте, влияние на организм, способы защиты.	_____

2.	Изучение нормативной, технической и эксплуатационной документации:	
2.1.	В объеме, необходимом для выполнения работ требования: Правил по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах и размещении грузов, утвержденных приказом Минтруда России от 28.10.2020 № 753н. Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции, утвержденных приказом Минтруда России от 07.12.2020 № 866н.	_____
2.2.	Назначение инструмента и оборудования для каменных работ, правила их технической эксплуатации. Инструкции (Руководства) по эксплуатации оборудования и инструмента заводов-изготовителей (фирм-производителей). Опасные зоны оборудования (электрические плиты, электрические кипятивильники, СВЧ-аппараты, мясорубки, фаршемешалки, овощерезательные машины, тестомесительные машины и т. п.)	_1 смена
2.3.	Требования к выполнению работ с применением моющих и дезинфицирующих средств.	
2.4.	Требования к выполнению работ с применением овощерезательной машины. Эксплуатация машины для нарезки гастрономических продуктов. Эксплуатация тестомесильной машины.	_____
3.	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.	_____
4.	Порядок проведения разовых работ. Порядок безопасного выполнения опасных технологических операций (теоретическая подготовка).	_____
5.	Приобретение необходимых практических навыков безопасных методов и приемов выполнения работ в процессе трудовой деятельности: Выполнение организационных и технических мероприятий, обеспечивающих безопасность работ. Подготовка рабочего места к началу рабочего дня. Проверка состояния рабочего места, средств индивидуальной защиты, первичных средств пожаротушения, аптечки первой помощи, контрольно-измерительных приборов, оборудования и инструмента, приспособлений, соответствия их требованиям безопасности. Ведение подготовительных работ. Уборка рабочего места по окончании работы.	_____
ИТОГО		_____