



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ХАНТЫ - МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского
автономного округа – Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

БУ « Междуреченский агропромышленный колледж»



Утверждаю:

Директор

М.Л. Адамович

2022 года

Согласовано:

Председатель первичной профсоюзной организации

Полякова

М.В. Полякова

« 17 » 10 2022 года

ПРОГРАММА
стажировки на рабочем месте для кухонного работника

2022г.

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 БУ «Междуреченский агропромышленный колледж» 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.

Перечень профессий и должностей работников, которым необходимо пройти стажировку на рабочем месте, устанавливается работодателем. Обязательному включению в указанный перечень подлежат наименования профессий и должностей работников, выполняющих работы повышенной опасности.

Стажировка на рабочем месте осуществляется по программе стажировки на рабочем месте, включающая в себя отработку практических навыков выполнения работ с использованием знаний и умений, полученных в рамках обучения требованиям по охране труда.

Стажировка на рабочем месте проводится под руководством работников, назначенных ответственными за организацию и проведение стажировки на рабочем месте локальным нормативным актом и прошедших обучение по охране труда в установленном порядке. Количество наставников, закрепленных за работником, ответственными за организацию и проведение стажировки на рабочем месте, устанавливается работодателем с учетом требований нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда.

Требования к порядку проведения стажировки на рабочем месте, к работникам, ответственным за организацию и проведение стажировки на рабочем месте, а также к продолжительности и месту проведения стажировки на рабочем месте устанавливаются локальными нормативными актами работодателя, при этом продолжительность стажировки на рабочем месте должна составлять от 2 до 19 смен.

2. Введение.

2.1. Кухонный рабочий должен знать:

- наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение;
- правила и способы вскрытия тары, откупорки бочек, вскрытие консервных банок;
- правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;
- правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования;
- безопасные приемы работы при переноске, погрузке, разгрузке, транспортировке грузов;
- правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты, — правила пользования средствами индивидуальной защиты;
- требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ (услуг), к рациональной организации труда на рабочем месте;
- виды брака и способы его предупреждения и устранения;
- производственную сигнализацию.

2.2. Должностными обязанностями кухонного рабочего являются:

- доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи;
- открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции;
- выгрузка продукции из тары;
- внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары;
- заполнение котлов водой;

- доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию;
- включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников;
- установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками.

3. Программа стажировки.

№ п/п	Наименование раздела	Время проведения
1.	Издание приказа о назначении ответственного руководителя (специалиста) за проведение стажировки.	До начала проведения
2.	Первичный инструктаж на рабочем месте. Ознакомление с: - рабочим оборудованием, приборами, инструментами, приспособлениями; - Правилами электро- и пожарной безопасности; - Правилами санитарно-гигиенической безопасности; - Правилами внутреннего трудового распорядка. Ориентирование на рабочем месте.	1 смены
3.	Изучение нормативной, технической и эксплуатационной документации В объеме, необходимом для выполнения работ на кухне. 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 смен
4.	Приобретение необходимых практических навыков в выполнении основных производственных операций, безопасные методы и приемы их выполнения 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.	2 смены
5	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.	1 смена
6	Оценка результатов прохождения стажировки. Запись результатов прохождения стажировки.	После окончания стажировки
ИТОГО:		6 смен

Программу разработал:
Заместитель директора по ОБ
Гаевец Т.С.

Программу согласовал:
Специалист по ОТ
Сафин С.О