



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

Утверждаю:
Директор
БУ « Междуреченский агропромышленный колледж»
М.Л. Адамович
« » 2022 года



Согласовано:
Председатель первичной профсоюзной организации
Полякова М.В. Полякова
« 17 » 10 2022 года

ПРОГРАММА
стажировки на рабочем месте для мойщика посуды.

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. Мойщик посуды должен знать:

- способы и правила мойки посуды вручную и на посудомоечных машинах, сушки посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения; виды моющих и дезинфицирующих средств и правила составления растворов; правила обращения с посудой и приборами, способы их сохранности; правила сбора и хранения пищевых отходов.

2.2. Должностными обязанностями кухонного рабочего являются:

Мойка столовой и кухонной посуды, приборов, подносов, инвентаря, инструмента, тары вручную и на посудомоечных машинах с применением моющих и дезинфицирующих средств. Составление специальных моющих растворов. Очистка посуды от остатков пищи. Обтирка и сушка посуды, приборов, подносов. Сбор пищевых отходов. Доставка чистой посуды, приборов, подносов на раздаточные линии или на столы (в столовых с предварительным накрытием столов).

3. Программа стажировки.

| N 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. Классификация, применение дезинфицирующих и моющих средств. | 2 смены |
| 4. | Приобретение необходимых практических навыков в выполнении основных производственных операций, безопасные методы и приемы их выполнения производственные цехи. | 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