

СОГЛАСОВАНО:
Председатель профсоюзной
организации
_____ Р.С. Ломоносов
Протокол от 14.01.2026г. № 1

Приложение № 2
к Положению о проведении стажировок по охране
труда на рабочем месте в ГПОУ ТО «ДПК»

**ПРОГРАММА № 2
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ СТАЖИРОВКИ ПО ОХРАНЕ ТРУДА
НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ ПО ПРОФЕССИИ «МОЙЩИК ПОСУДЫ»**

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 ГПОУ ТО «ДПК» 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 ГПОУ ТО «ДПК» с учетом мнения профсоюзного комитета (при наличии). 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.

Программа стажировки на рабочем месте утверждается работодателем с учетом мнения профсоюзного органа ГПОУ ТО «ДПК».

Стажировка на рабочем месте проводится под руководством работников ГПОУ ТО «ДПК», назначенных ответственными за организацию и проведение стажировки на рабочем месте локальным нормативным актом работодателя ГПОУ ТО «ДПК» и прошедших обучение по охране труда в установленном порядке. Количество работников ГПОУ ТО «ДПК», закрепленных за работником, ответственным за организацию и проведение стажировки на рабочем месте, устанавливается работодателем ГПОУ ТО «ДПК» 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 ГПОУ ТО «ДПК» с учетом мнения профсоюзного комитета ГПОУ ТО «ДПК». При этом продолжительность стажировки на рабочем месте должна составлять не менее 14 смен.

ВВЕДЕНИЕ

ТРУДОВАЯ ФУНКЦИЯ МОЙЩИКА ПОСУДЫ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТ:

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).

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.

ПРОГРАММА ПРОВЕДЕНИЯ СТАЖИРОВКИ

№ п/п	Наименование раздела	Время проведения
1.	Издание приказа о назначении ответственного руководителя (специалиста) за проведение стажировки.	До начала проведения
2.	Ознакомление с: <ul style="list-style-type: none">• рабочим оборудованием, приборами, инструментами, приспособлениями;• правилами электро- и пожарной безопасности;• правилами санитарно-гигиенической безопасности;• правилами внутреннего трудового распорядка. Ориентирование на рабочем месте.	1 смена
3.	Изучение нормативной, технической и эксплуатационной документации:	3 смены
3.1.	В объеме, необходимом для выполнения работ по мойке посуды, требования: 1. Правил по охране труда при работе с инструментом и приспособлениями, утвержденных приказом Минтруда России от 27.11.2020 N 835н. 2. Правил по охране труда при эксплуатации электроустановок, утвержденных приказом Минтруда России от 15.12.2020 N 903н. 3. Приказ Минэнерго России от 12.08.2022 № 811 "Об утверждении Правил технической эксплуатации электроустановок потребителей электрической энергии". 4. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.12.2020 № 866н "Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции".	1 смена
3.2.	Устройство и принцип действия моечно-сушильной машины. Правила эксплуатации оборудования для мойки посуды. Инструкции (Руководства) по эксплуатации оборудования заводо-изготовителей (фирм-производителей). Опасные зоны оборудования. Основные неисправности в работе оборудования, методы их устранения. Состав и свойства моющих средств, применяемых при мойке и чистке	1 смена

	посуды. Правила обращения с моющими средствами.	
3.3.	Правила перемещения грузов.	1 смена
4.	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.	2 смены
5.	Виды моющих и дезинфицирующих средств и правила составления растворов. Правила обращения с посудой и приборами, способы их сохранности; правила сбора и хранения пищевых отходов.	3 смены
4.	Приобретение необходимых практических навыков безопасных методов и приемов выполнения работ в процессе трудовой деятельности: 1. Выполнение организационных и технических мероприятий, обеспечивающих безопасность работ. 2. Подготовка рабочего места к началу рабочего дня. 3. Проверка состояния рабочего места, средств индивидуальной защиты, первичных средств пожаротушения, аптечки первой помощи, контрольно-измерительных приборов, оборудования и инструмента, приспособлений, соответствия их требованиям безопасности. 4. Подготовка оборудования, тары, моющих средств к мойке и сушке. 5. Мойка посуды на посудомоечной машины. 6. Способы и правила мойки и сушки посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения; моющие и дезинфицирующие средства и правила составления растворов на них. 7. Правила обращения с посудой и приборами, способы их сохранности; правила сбора и хранения пищевых отходов. 8. Правила пользования первичными средствами пожаротушения. 9. Уборка рабочего места по окончании работы.	5 смен
5.	Оценка результатов прохождения стажировки. Оформление стажировочного листа. Запись о прохождении стажировки в журнал.	После окончания стажировки
Итого		14 смен

Программу стажировки разработал:

Заведующий учебной мастерской

М.Ю. Адоевцев

Согласовано:

Специалист по охране труда

С.М. Подлубошникова