

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

Приложение № 3
к Положению о проведении стажировок по охране
труда на рабочем месте в ГПОУ ТО «ДПК»

**ПРОГРАММА № 3
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ СТАЖИРОВКИ ПО ОХРАНЕ ТРУДА НА
РАБОЧЕМ МЕСТЕ ПО ПРОФЕССИИ «КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ»**

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

ТРУДОВЫЙ ФУНКЦИИ КУХОННОГО РАБОЧЕГО:

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. Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт. Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников. Установка подносов на транспортер при комплектации обедов. Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками. Сбор пищевых отходов.

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 электродкотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования; правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.

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:	6 смен
3.1.	В объеме, необходимом для выполнения работ на кухне, требования: <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	2 смены

	размещении грузов, утвержденных приказом Минтруда России от 28.10.2020 N 753н.	
3.2.	<p>Назначение, устройство, правила эксплуатации кухонного оборудования (электрокотлов, электроплит, электрошкафов и пр.).</p> <p>Требования технической (эксплуатационной) документации организаций - изготовителей.</p> <p>Ежедневное обслуживание оборудования.</p> <p>Опасные зоны оборудования.</p> <p>Устройство, назначение и применение универсальных и специальных приспособлений, инструмента, кухонной посуды, инвентаря.</p>	2 смены
3.3.	<p>Требования охраны труда при выполнении работ на кухне.</p> <p>Требования охраны труда при выполнении погрузочно-разгрузочных работ и размещении грузов.</p>	2 смены
4.	<p>Требования охраны труда, меры пожарной безопасности, порядок действий при чрезвычайных ситуациях.</p> <p>Место нахождения средств пожаротушения.</p> <p>Место нахождения аптечки первой помощи.</p> <p>Место аварийного отключения оборудования от электросети.</p>	1 смена
5.	<p>Правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек.</p> <p>Правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве.</p> <p>Правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования.</p>	1 смена
6.	<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. 	5 смен

	<p>7. Выполнение работ по внутрицеховой транспортировке сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары.</p> <p>8. Выполнение работ по доставке готовой продукции к раздаче, на склад.</p> <p>9. Выполнение работ по сбору пищевых отходов.</p> <p>10. Эксплуатация кухонного оборудования (электрочувствительных котлов, электроплит, электрошкафов и пр.).</p> <p>11. Применение кухонной посуды, инвентаря, инструмента.</p> <p>12. Уборка рабочего места по окончании работы.</p>	
7.	Оценка результатов прохождения стажировки. Оформление стажировочного листа. Запись о прохождении стажировки в журнал.	После окончания стажировки
Итого		14 смен

Разработано:

Заведующий производством

Т.В. Панкратова

Согласовано:

Специалист по охране труда

С.М. Подлубошникова