

**Программа стажировки**  
**по охране труда повара, кухонного работника**  
**МБОУ «Косихинская СОШ им. А.М. Топорова»**  
**Пояснительная записка**

В соответствии с разделом III Правил обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда, утвержденных постановлением Правительства РФ от 24.12.2021 № 2464 стажировка по охране труда на рабочем месте (далее – стажировка на рабочем месте) в МБОУ «Косихинская СОШ им. А.М. Топорова» проводится в целях приобретения работниками практических навыков безопасных методов и приемов выполнения работ в процессе трудовой деятельности.

Процедура стажировки по охране труда повара, кухонного работника МБОУ «Косихинская СОШ им. А.М. Топорова» на рабочем месте осуществляется в соответствии с Положением о проведении стажировки по охране труда на рабочем месте в МБОУ «Косихинская СОШ им. А.М. Топорова», утвержденным приказом от 18.04.2024 № 174, и настоящей Программой стажировки повара, кухонного работника МБОУ «Косихинская СОШ им. А.М. Топорова» на рабочем месте (далее - стажировка на рабочем месте).

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 включает в себя отработку практических навыков выполнения работ с использованием знаний и умений, полученных в рамках обучения требованиям по охране труда.

**Введение**

В соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником у повара, кухонного работника следующая характеристика работ:

- приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;
- варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц;
- жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков;
- запекание овощных и крупяных изделий;

- процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий;
- приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
- порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

#### **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.

#### **Должен уметь:**

- пользоваться оборудованием пищеблока, использовать средства индивидуальной защиты, выполнять опасные технологические операции.

### **Программа стажировки**

№ п/п	Наименование раздела	Время проведения
1.	Издание приказа о назначении ответственного руководителя (специалиста) за проведение стажировки.	До начала стажировки
2.	<p>Пешеходное движение по пищеблоку. Места хранения инструментов, приспособлений, используемого материала.</p> <p>Опасные и вредные факторы на рабочем месте, влияние на организм, способы защиты. Изучение нормативной, технической и эксплуатационной документации.</p> <p>Назначение инструмента и оборудования (инструкции (руководства) по эксплуатации оборудования и инструмента заводов-изготовителей (фирм-производителей).</p> <p>Опасные зоны оборудования ( электрические плиты, электрические кипятильники, СВЧ-аппараты, мясорубки, фаршемешалки, овощерезательные машины, тестомесительные машины и т. п.).</p> <p>Требования к выполнению работ с применением моющих и дезинфицирующих средств, к выполнению работ с оборудованием</p> <p>Требования к выполнению работ с оборудованием. Место нахождения аптечки, средств пожаротушения, аварийного отключения оборудования от электросети.</p>	1 смена
3	<p>Порядок безопасного выполнения опасных технологических операций (теоретическая подготовка).</p> <p>Приобретение необходимых практических навыков безопасных методов и приемов</p>	1 смена

	выполнения работ в процессе трудовой деятельности.	
4	Оценка результатов прохождения стажировки. Запись результатов прохождения стажировки.	После окончания стажировки
	<b>ИТОГО</b>	2 смены

Программу разработали:

Заместитель директора по АХЧ		Владимиров В.А.
Специалист по охране труда		Чунарева Л.Н.