12-34

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РОДНИКОВСКАЯ ШКОЛА-ГИМНАЗИЯ»
Симферопольского района Республики Крым
ОКПО 00833941; ОГРН 1159102031703; ИНН/КПП 9109010469/910901001; ОКУД0301001
ул.40 лет Победы,9, с. Родниково, Симферопольский район, РК, 297540
тел/факс 3(652)344-223, e-mail: school_simferopolsiy-rayon28@crimeaedu.ru
(МБОУ «Родниковская школа-гимназия»)

СОГЛАСОВАНО
Председатель профкома
_____ Н.В. Чурсина
«___» _____ 2026 г.
Протокол № ___ от «____» _____ 2026г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ
«Родниковская школа-гимназия»
_____Ю.Ю.Тафийчук
Приказ №_____от «____»_____2026г.

Программа стажировки для повара

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 МБОУ «Родниковская школа-гимназия» (далее – организация) 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.

Программа стажировки на рабочем месте утверждена работодателем с учетом мнения профсоюзного органа организации и включает в себя отработку практических навыков выполнения работ с использованием знаний и умений, полученных в рамках обучения требованиям по охране труда.

Продолжительность стажировки устанавливается не менее 11 рабочих дней (рабочих смен) для работников, впервые допущенных к работе по профессии. Для работников, уже имеющих соответствующий опыт работы на аналогичном оборудовании, время проведения стажировки может быть сокращено руководителем стажировки, но не более чем до 2 рабочих дней (смен) при условии изложения всех тем в разделах приведенной программы.

Введение

Повар 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.

Программа проведения стажировки

№ п/п	Наименование раздела	Время проведения
1.	Пешеходное движение по подразделению. Места хранения инструментов, приспособлений, используемого материала. Опасные и вредные факторы на рабочем месте, влияние на организм, способы защиты.	1 смена
2.	Изучение нормативной, технической и эксплуатационной документации:	
2.1.	В объеме, необходимом для выполнения работ требования: Правил по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах и размещении грузов, утвержденных приказом Минтруда России от 28.10.2020 № 753н. Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции, утвержденных приказом Минтруда России от 07.12.2020 № 866н.	1 смена
2.2.	Назначение инструмента и оборудования для каменных работ, правила их	1 смена

	технической эксплуатации. Инструкции (Руководства) по эксплуатации оборудования и инструмента заводов-изготовителей (фирм-производителей). Опасные зоны оборудования (электрические плиты, электрические кипятильники, СВЧ-аппараты, мясорубки, фаршемешалки, овощерезательные машины, тестомесительные машины и т. п.)	
2.3.	Требования к выполнению работ с применением моющих и дезинфицирующих средств.	2 смены
2.4.	Требования к выполнению работ с применением овощерезательной машины. Эксплуатация машины для нарезки гастрономических продуктов. Эксплуатация тестомесильной машины.	
3.	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
4.	Порядок проведения разовых работ. Порядок безопасного выполнения опасных технологических операций (теоретическая подготовка).	1 смена
5.	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. Ведение подготовительных работ. 5. Уборка рабочего места по окончании работы.	4 смены
ИТОГО		**11 смен**