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 кухонного рабочего

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

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

Программа проведения стажировки

N п/п	Наименование раздела	Время проведения
1.	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 смена
2.	Изучение нормативной, технической и эксплуатационной документации:	
2.1.	В объеме, необходимом для выполнения работ на кухне, требования: 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,	2 смены

	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.	
2.2.	Назначение, устройство, правила эксплуатации кухонного оборудования (электрокотлов, электроплит, электрошкафов и пр.). Требования технической (эксплуатационной) документации организаций - изготовителей. Ежесменное обслуживание оборудования. Опасные зоны оборудования. Устройство, назначение и применение универсальных и специальных приспособлений, инструмента, кухонной посуды, инвентаря.	1 смена
2.3.	Требования охраны труда при выполнении работ на кухне. Требования охраны труда при выполнении погрузочно-разгрузочных работ и размещении грузов.	1 смена
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.	Правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек. Правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве. Правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования.	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 (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. 7. Выполнение работ по внутрицеховой транспортировке сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. 8. Выполнение работ по доставке готовой продукции к раздаче, на склад. 9. Выполнение работ по сбору пищевых отходов. 10. Эксплуатация кухонного оборудования (электрокотлов, электроплит, электрошкафов и пр.). 11. Применение кухонной посуды, инвентаря, инструмента.	4 смены

	12. Уборка рабочего места по окончании работы.	
Итого		**11 смен**