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 № 4 от «31» 08 2026г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ
«Родниковская школа-гимназия»
_____ Ю.Ю.Тафийчук
Приказ № 552 от «01» 09. 2026г.

Программа обучения
безопасным методам и приемам выполнения работ при воздействии вредных и (или) опасных производственных факторов, источников опасности, идентифицированных в рамках специальной оценки условий труда и оценки профессиональных рисков для кухонного рабочего

Пояснительная записка

В соответствии с Постановлением Правительства РФ от 24.12.2021 № 2464 «О порядке обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда» обучение по охране труда и проверка знания требований охраны труда в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Родниковская школа-гимназия» относятся к профилактическим мероприятиям по охране труда, направлены на предотвращение случаев производственного травматизма и профессиональных заболеваний, снижение их последствий и являются специализированным процессом получения знаний, умений и навыков.

Обучение требованиям охраны труда в МБОУ «Родниковская школа-гимназия» проводится в соответствии с программами обучения, содержащими информацию о темах обучения, практических занятиях, формах обучения, формах проведения проверки знания требований охраны труда, а также о количестве часов, отведенных на изучение каждой темы, выполнение практических занятий и на проверку знания требований охраны труда.

Общая продолжительность обучения по программе – 16 часов (12 часов теоретических занятий и 4 часа отработка практических навыков).

1. Тематический план программы обучения безопасным методам и приемам выполнения работ при воздействии вредных и (или) опасных производственных факторов, источников опасности, идентифицированных в рамках специальной оценки условий труда и оценки профессиональных рисков для кухонного рабочего

№ п/п	Тема	Время изучения темы, час
1.	Классификация опасностей. Идентификация вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочем месте	1,0
2.	Оценка уровня профессионального риска выявленных (идентифицированных) опасностей	1,0
3.	Безопасные методы и приемы выполнения работ	4,0
4.	Меры защиты от воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов	2,0
5.	Средства индивидуальной защиты от воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов	1,0
6.	Разработка мероприятий по снижению уровней профессиональных рисков	1,0
7.	Практические занятия по формированию умений и навыков безопасного выполнения работ	4,0
Итого:		**16,0**

2. Текстовая часть программы обучения безопасным методам и приемам выполнения работ при воздействии вредных и (или) опасных производственных факторов, источников опасности, идентифицированных в рамках специальной оценки условий труда и оценки профессиональных рисков для кухонного рабочего

Тема 1. Классификация опасностей. Идентификация вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочем месте.

Классификация опасностей необходима для их эффективного выявления (идентификации) на рабочих местах (рабочих зонах), при выполнении отдельных работ в рамках процедуры

управления профессиональными рисками в системе управления охраной труда (далее – СУОТ).

Выявленные опасности классифицируют следующими способами:

- по видам профессиональной деятельности работников с учетом наличия вредных (опасных) производственных факторов;
- по причинам возникновения опасностей на рабочих местах (рабочих зонах), при выполнении работ, при нештатной (аварийной) ситуации;
- по опасным событиям вследствие воздействия опасности (профессиональные заболевания, травмы), приведенной в Примерном перечне опасностей и мер по управлению ими в рамках СУОТ.

I. Физические опасности

1. Электрические опасности, их перечень, особенности, способы защиты.
2. Шум, вибрация: причины их возникновения, особенности, способы защиты.
4. Механические опасности: причины возникновения, особенности, способы защиты.
5. Гравитационные опасности: причины возникновения, особенности, способы защиты.
6. Пожар: причины возникновения, особенности, способы защиты.

II. Химические опасности

1. Химические опасности: причины возникновения, особенности, способы защиты.

III. Эргономическая опасность: причины возникновения, особенности, способы защиты.

IV. Биологическая опасность: причины возникновения, особенности, способы защиты.

V. Природная опасность: причины возникновения, особенности, способы защиты.

Перечень объектов возникновения опасностей:

Здания и сооружения:

- производственные;
- административно-бытовые;
- вспомогательные;
- складские;

Машины и оборудование:

- электроустановки;
- складское оборудование;

Территория

- пешеходные дорожки;
- проезды для транспорта;
- отмостки, тротуары, проходы;
- зеленые насаждения;
- стоянки автомобилей;

Тема 2. Оценка уровня профессионального риска выявленных (идентифицированных) опасностей.

Общие понятия обеспечения безопасности. Профессиональный риск как мера уровня обеспечения безопасности. Частота и тяжесть неблагоприятных событий. Абсолютная безопасность. Понятие о допустимом и недопустимом уровнях профессионального риска.

Идентификация опасностей и оценка риска. Оценка уровня профессионального риска.

Основные принципы управления рисками: принцип профилактики неблагоприятных событий и принцип минимизации последствий неблагоприятных событий. Мероприятия, проводимые в МБОУ ЦО № 3, по устранению, минимизации и управлению профессиональными рисками.

Тема 3. Безопасные методы и приемы выполнения работ

Требования к организации рабочей зоны и местам подхода.

Понятия "место работы", "рабочее место", "рабочая зона", "зона производства работ" кухонного рабочего.

Эргономические требования к рабочим местам "сидя" и "стоя". Безопасность оборудования, оснастки и инструмента, материалов, находящихся на рабочем месте.
Дополнительные требования безопасности, предъявляемые к организации рабочего места кухонного рабочего с учетом отраслевой специфики деятельности организации.
Действия кухонного рабочего перед началом выполнения работ. Существующие ограничения для начала работы. Нарушения требований безопасности, при которых кухонный рабочий не должен приступать к выполнению работ. Запрещение кухонному рабочему приступать к работе, если у него имеются сомнения в обеспечении безопасности при выполнении предстоящей работы.
Требования безопасности, предъявляемые к оборудованию, инструментам, приспособлениям, которые будут применяться во время работы. Запрещение кухонному рабочему пользоваться инструментом, оборудованием и приспособлениями, безопасному обращению с которыми он не обучен. Необходимость обо всех неисправностях оборудования, инструмента или приспособлений сообщить руководителю и к работе не приступать до их устранения.
Требования к поведению кухонного рабочего во время работы. Требования к выполнению кухонным рабочим всех операций в соответствии с производственной инструкцией, технической и технологической документацией, инструкциями по эксплуатации оборудования. Запрещение кухонному рабочему, находящемуся в болезненном или переутомленном состоянии, а также под воздействием алкоголя, наркотических веществ или лекарств, притупляющих внимание и реакцию, приступать к работе, так как это может привести к несчастному случаю.
Требования безопасности при выполнении кухонным рабочим своих обязанностей. Действия, которые запрещены кухонному рабочему во время выполнения работы. Требования охраны труда, обязательные к выполнению кухонным рабочим, до начала работы, во время работы, после работы, во время возникновения неисправностей или во время аварийных ситуаций.
Требования безопасности при доставке полуфабрикатов и сырья в пищеблок.
Меры предосторожности при открывании бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытии стеклянных и жестяных консервных банок.
Меры безопасности при выгрузке продукции из тары.
Требования безопасности при произведении транспортировки сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары внутри пищеблока.
Меры предосторожности при заполнении котлов водой.
Требования безопасности при доставке готовой продукции к раздаче.
Требования безопасности при включении электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников.
Меры предосторожности при установке подносов на транспортер при комплектации обедов.
Меры предосторожности при установке на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытии тарелок, кастрюль крышками.
Правила безопасной работы при сборе пищевых отходов.
Допустимые нормы перемещения тяжестей вручную.

Тема 4. Меры защиты от воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов.

4.1. Средства нормализации воздушной среды производственных помещений и рабочих мест: перечень и особенности.
4.2. Средства нормализации освещения производственных помещений и рабочих мест: перечень и особенности.
4.3. Средства защиты от повышенного уровня ионизирующих излучений.
4.4. Средства защиты от повышенного уровня инфракрасных излучений.
4.5. Средствам защиты от повышенного или пониженного уровня ультрафиолетовых излучений.

4.6. Средства защиты от повышенного уровня электромагнитных излучений.
4.7. Средства защиты от повышенной напряженности магнитных и электрических полей.
4.8. Средства защиты от повышенного уровня лазерного излучения.
4.9. Средства защиты от повышенного уровня шума.
4.10. Средства защиты от повышенного уровня вибрации.
4.11. Средства защиты от повышенного уровня ультразвука.
4.12. Средства защиты от повышенного уровня инфразвуковых колебаний.
4.13. Средства защиты от поражения электрическим током.
4.14. Средства защиты от повышенного уровня статического электричества.
4.15. Средства защиты от пониженных или повышенных температур поверхностей оборудования, материалов и заготовок.
4.16. Средства защиты от повышенных или пониженных температур воздуха и температурных перепадов.
4.17. Средства защиты от воздействия механических факторов.
4.18. Средства защиты от воздействия химических факторов.
4.19. Средства защиты от воздействия биологических факторов.
4.20.Средства индивидуальной защиты.

Тема 5. Средства индивидуальной защиты от воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов.

Роль и место средств индивидуальной защиты в ряду профилактических мероприятий, направленных на предупреждение травматизма и профессиональной заболеваемости работников.

Классификация средств индивидуальной защиты, требования к ним. Типовые отраслевые нормы бесплатной выдачи грузчикам специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты.

Основные типы средств индивидуальной защиты.

Обязанности работодателя по обеспечению работников средствами индивидуальной защиты.

Порядок обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты; организация их хранения, стирки, химической сушки, ремонта и т. п. Порядок обеспечения дежурными средствами индивидуальной защиты, теплой специальной одеждой и обувью. Организация учета и контроля за выдачей работникам средств индивидуальной защиты.

Обязанности работника по правильному применению средств индивидуальной защиты.

Тема 6. Разработка мероприятий по снижению уровней профессиональных рисков.

Работодателем разрабатываются и утверждаются:

- план мероприятий по улучшению условий и охраны труда, ликвидации или снижению уровней профессиональных рисков и недопущению повышения их уровней;
- план ликвидации аварий на случай возникновения аварийной ситуации;
- инструкции о мерах пожарной безопасности с указанием действий работников на случай возникновения пожара;
- инструкции по охране труда, в которых указываются: перечень основных возможных аварийных ситуаций и причины, их вызывающие, действия работников при возникновении аварий и ситуаций, которые могут привести к нежелательным последствиям, действия по оказанию первой помощи пострадавшим при несчастных случаях, травмах, отравлениях и других состояниях и заболеваниях, угрожающих жизни и здоровью;
- перечень опасностей на рабочих местах.

Используемые нормативно-правовые акты

1. Трудовой кодекс РФ.
2. Постановление Правительства РФ от 24.12.2021 № 2464 «О порядке обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда».
3. Приказ Минтруда России от 20.04.2022 № 223н «Об утверждении Положения об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях, форм документов, соответствующих классификаторов, необходимых для расследования несчастных случаев на производстве».
4. Постановление Правительства РФ от 16.09.2020 № 1479 «Об утверждении Правил противопожарного режима в Российской Федерации».
5. Приказ Минтруда России от 29.10.2021 № 766н «Об утверждении Правил обеспечения работников средствами индивидуальной защиты и смывающими средствами».
6. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н.
7. Приказ Минздрава России от 03.05.2024 № 220н «Об утверждении Порядка оказания первой помощи».
8. Федеральный закон от 28.12.2013 № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда».
9. Приказ Минтруда России от 15.12.2020 № 903н «Об утверждении Правил по охране труда при эксплуатации электроустановок».
10. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.10.2021 № 776н «Об утверждении Примерного положения о системе управления охраной труда».

Экзаменационные билеты для проверки знаний по охране труда

Билет № 1

1. Меры предосторожности при установке подносов на транспортер при комплектации обедов.
2. Меры предосторожности при проверке состояния рабочей зоны кухонного рабочего.
3. Требования безопасности при доставке полуфабрикатов и сырья в пищеблок.
4. Возможные случаи травматизма при выполнении работ на кухне.
5. Требования, предъявляемые к освещению рабочего места (рабочей зоны) кухонного рабочего.

Билет № 2

1. Первичные средства пожаротушения.
2. Меры предосторожности при открывании бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытии стеклянных и жестяных консервных банок.
3. Меры безопасности при выгрузке продукции из тары.
4. Требования безопасности при передвижении по кухне.
5. Меры предосторожности при установке подносов на транспортер при комплектации обедов.

Билет № 3

1. Предварительные и периодические медицинские осмотры.
2. Требования, предъявляемые к освещению рабочего места кухонного рабочего.
3. Требования безопасности при транспортировке сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары.
4. Меры предосторожности при установке подносов на транспортер при комплектации обедов.
5. Правила безопасной работы при сборе пищевых отходов.

Билет № 4

1. Меры предосторожности при установке подносов на транспортер при комплектации обедов.
2. Способы оказания первой помощи при несчастных случаях.

3. Способы обеспечения электробезопасности при выполнении работ на кухне.
4. Меры предосторожности при заполнении котлов водой.
5. Действия кухонного рабочего при несчастном случае.

Билет № 5

1. Опасные и вредные производственные факторы при выполнении работ на кухне.
2. Устройства, предназначенные для защиты кухонного рабочего от воздействия опасных производственных факторов.
3. Требования безопасности при доставке готовой продукции к раздаче.
4. Требования охраны труда, обязательные к выполнению кухонным рабочим, до начала работы.
5. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

Билет № 6

1. Опасные и вредные производственные факторы при выполнении работ на кухне.
2. Правила безопасной работы при сборе пищевых отходов.
3. Меры пожарной безопасности при эксплуатации оборудования.
4. Требования безопасности при включении электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников.
5. Требования безопасности при передвижении по кухне.

Билет № 7

1.
2. Меры предосторожности при установке на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытии тарелок, кастрюль крышками.
3. Правила безопасной работы при сборе пищевых отходов.
4. Действия кухонного рабочего при пожаре.
5. Требования безопасности при доставке полуфабрикатов и сырья в пищеблок.

Билет № 8

1. Меры предосторожности при заполнении котлов водой.
2. Правила использования, ухода, хранения и периодичность замены спецодежды, спецобуви и других СИЗ.
3. Опасные и вредные производственные факторы при выполнении работ на кухне.
4. Меры предосторожности при открывании бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытии стеклянных и жестяных консервных банок.
5. Меры безопасности при передвижении по производственным помещениям.

Билет № 9

1. Виды ответственности за нарушение или невыполнение требований охраны труда.
2. Правила оказания первой помощи при поражении электрическим током.
3. Требования к освещению рабочего места кухонного рабочего.
4. Меры безопасности при выгрузке продукции из тары.
5. Меры предосторожности при установке подносов на транспортер при комплектации обедов.

Билет № 10

1. Правила оказания первой помощи при поражении электрическим током.
2. Требования безопасности при транспортировке сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары.
3. Правила безопасной работы при сборе пищевых отходов.
4. Меры предосторожности при заполнении котлов водой.
5. Допустимые нормы перемещения тяжестей вручную.

Билет № 11

1. Меры предосторожности при заполнении котлов водой

2. Правила использования, ухода, хранения и периодичность замены спецодежды, спецобуви и других СИЗ.
3. Требования безопасности при доставке готовой продукции к раздаче.
4. Возможные травмоопасные ситуации при выполнении работ на кухне.
5. Меры предосторожности при загрузке функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузке ее на транспорт.

Билет № 12

1. Виды ответственности за нарушение или невыполнение требований охраны труда.
2. Действия кухонного рабочего при несчастном случае на производстве.
3. Требования безопасности при включении электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников.
4. Правила безопасной работы при сборе пищевых отходов.
5. Требования безопасности при перемещении по кухне.

Билет № 13

1. Требования безопасности при доставке полуфабрикатов и сырья в пищеблок
2. Требования безопасности при передвижении по производственным помещениям.
3. Основные обязанности, возложенные на кухонного рабочего по окончании работы.
4. Средства индивидуальной защиты кухонного рабочего.
5. Меры предосторожности при установке на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытии тарелок, кастрюль крышками.

Билет № 14

1. Требования безопасности при доставке полуфабрикатов и сырья в пищеблок
2. Микроклиматические условия в производственных помещениях.
3. Меры предосторожности при открывании бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытии стеклянных и жестяных консервных банок.
4. Меры безопасности при выгрузке продукции из тары.
5. Требования безопасности при доставке готовой продукции к раздаче.