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
«21» 08 2026г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ
«Родниковская школа-гимназия»
_____ Ю.Ю.Тафийчук
Приказ № 192 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 повара

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.

Форма обучение работников МБОУ «Родниковская школа-гимназия» очная. Допускается проведение обучения работников МБОУ «Родниковская школа-гимназия» требованиям охраны труда с использованием дистанционных технологий, предусматривающих обеспечение работников, проходящих обучение требованиям охраны труда, нормативными документами, учебно-методическими материалами и материалами для проведения проверки знания требований охраны труда, обмен информацией между работниками, проходящими обучение требованиям охраны труда, и лицами, проводящими обучение требованиям охраны труда, посредством системы электронного обучения, участие обучающихся в интернет-конференциях, вебинарах, а также администрирование процесса обучения требованиям охраны труда на основе использования компьютеров и информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

При проведении обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда работников с применением дистанционных технологий обеспечивается идентификация личности работника, проходящего обучение, выбор способа которой осуществляется МБОУ «Родниковская школа-гимназия», в том числе контроль соблюдения условий проведения мероприятий, в рамках которых осуществляется оценка результатов обучения работника.

Практические занятия по формированию умений и навыков безопасного выполнения работ проводят в объеме не менее 25 процентов общего количества учебных часов. Практические занятия должны проводиться с применением технических средств обучения и наглядных пособий в очной форме.

Проверка знания работников МБОУ «Родниковская школа-гимназия» проводится по билетам в форме устного опроса.

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 повара

№ 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	2,0

	производственных факторов	
5.	Средства индивидуальной защиты от воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов	2,0
6.	Разработка мероприятий по снижению уровней профессиональных рисков	2,0
7.	Практические занятия по формированию умений и навыков безопасного выполнения работ	4,0
Проверка знания требований охраны труда		1,0
Итого:		**17,0**

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 повара

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.

Приведенные способы классификации опасностей применяют при осуществлении идентификации опасностей в привязке к объектам исследования - видам работ, рабочим местам (рабочим зонам), по профессиям, структурным подразделениям и территории работодателя в целом, а также при описании выявленных опасностей. Классификацию опасностей по видам профессиональной деятельности работников применяют в целях выявления опасности и объектов их возникновения при выполнении работниками конкретных отдельных работ, независимо от объекта (места) их проведения, классификацию опасностей по опасным событиям вследствие воздействия опасности (профессиональные заболевания, травмы) и (или) по причинам возникновения опасностей рекомендуется применять в целях выявления опасностей на исследуемых объектах работодателя - на территории, рабочих местах (рабочих зонах), в случае возникновения нештатных и аварийных ситуаций на исследуемых объектах работодателя - на территории, рабочих местах (рабочих зонах), а также на завершающем этапе идентификации опасностей.

I. Физические опасности

1. Электрические опасности (электрический ток, шаговое напряжение, наведенное напряжение) возникают вследствие прямого контакта с токоведущими частями деталей машин или оборудования, находящихся под напряжением, незащищенных частей тела при нарушении условий эксплуатации, повреждении или неисправности переносного электрического инструмента, переносных или стационарных электрических светильников,

электрических сетей, находящихся под напряжением, включая системы аварийного питания в сочетании с отсутствием средств защиты.

2. Механические опасности (подвижные части машин и оборудования), вызывающие удары, порезы, проколы, уколы, затягивания, наматывания, абразивные воздействия подвижными частями оборудования, возникают при нарушении требований охраны труда и безопасной эксплуатации машин и оборудования с движущими (вращающимися) частями и неприменении средств защиты.

3. Гравитационные опасности вызывают падение людей/предметов с высоты вследствие недостаточного закрепления или отсутствия ограждения на высоте, а также из-за перепада высот на территории выполнения работ.

4. Пожар является результатом химической реакции веществ вследствие:

- нарушения требований охраны труда и (или) пожарной безопасности при выполнении огневых работ, курения, искр, производимых оборудованием и инструментами;
- неисправностей технологического оборудования, электрооборудования и электрических сетей.

II. Химические опасности

1. Химические опасности могут быть обусловлены нарушениями требований охраны труда и промышленной безопасности, неприменением и (или) отсутствием у работников средств защиты, приводящих к попаданию в воздух рабочей зоны и прямому воздействию на работников использующихся в производственном процессе химических веществ со следующими опасными свойствами:

- взрывоопасными;
- окисляющими;
- легковоспламеняющимися;
- токсичными;
- вызывающими ускорение коррозии;
- раздражающими;
- повышающими чувствительность;
- канцерогенными;
- мутагенными.

III. Эргономическая опасность

Эргономическая опасность может быть обусловлена несоблюдением требований охраны труда в части обеспечения соблюдения допустимых показателей тяжести и напряженности трудового процесса, и реализации защитных (профилактических) мер при их превышении, а также ввиду несоответствия рабочего места физическим особенностям работника.

IV. Биологическая опасность

1. Биологическая опасность может возникать в случае нарушения требований охраны труда и (или) неприменения средств защиты при работе с микроорганизмами и токсичными продуктами их жизнедеятельности, в том числе:

- бактериями,
- грибками,
- патогенными микроорганизмами (в т.ч. вирусами), их носителями,
- гельминтами и их яйцами,
- кровососущими насекомыми и иными членистоногими, являющимися переносчиками патогенных микроорганизмов,
- грызунами, дикими и бродячими животными, являющимися переносчиками патогенных микроорганизмов и гельминтов.

2. Биологические опасности также могут быть обусловлены травмирующими ударами, раздавливанием, ранениями или укусами домашних и диких животных, рыб, членистоногих, а

также заболеванием (отравлением) в результате взаимодействия с ядовитыми растениями, животными, рыбами, пресмыкающимися, насекомыми и земноводными, в том числе вследствие нарушения требований охраны труда и (или) неприменения средств защиты.

V. Природная опасность

Опасности окружающей природной среды возникают в случае нарушения требований охраны труда и неприменения средств защиты и обусловлены следующим:

- воздействие порывов ветра, вызывающее смещение, раскачивание, свободное вращение оборудования и его элементов, падение (разрушение) зданий, сооружений, оборудования и его элементов;
- неустойчивость людей и оборудования, вызванная порывами ветра при работе на высоте;
- образованные льдом и снегом скользкие поверхности и покрытия, особенно на высоте;
- удары молнии, способные привести к разрушению объектов, повреждению машин и оборудования, травмированию людей;
- прямое воздействие солнечного лучистого тепла;
- воздействие низких/высоких температур воздуха.

Перечень объектов возникновения опасностей:

Здания и сооружения:

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

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

Действия повара перед началом выполнения работ. Существующие ограничения для начала работы. Нарушения требований безопасности, при которых повар не должен приступать к выполнению работ. Запрещение повару приступать к работе, если у него имеются сомнения в обеспечении безопасности при выполнении предстоящей работы.

Рациональная организация своего рабочего места. Запрещение на рабочем месте лишних предметов, не используемых в работе.

Визуальная проверка перед началом работы исправности электропроводки, вилки, розетки, а также электрических соединений между собой всех устройств, входящих в комплект оборудования, расположенного на рабочем месте.

Последовательность выполнения работы повара, определенная инструкцией по эксплуатации используемого оборудования.

Рациональная рабочая поза повара и уменьшение утомляемости.

Требования безопасности, предъявляемые к оборудованию, инструментам, приспособлениям, которые будут применяться во время работы. Запрещение повару 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 повара во время работы. Требования к выполнению поваром всех операций в соответствии с производственной инструкцией, технической и технологической документацией, инструкциями по эксплуатации оборудования. Запрещение повару, 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.
Правила хранения продуктов и товаров.
Требования охраны труда при работе на высоте (расстановке продуктов питания по стеллажам).
Меры безопасности при переноске бутылок и другой стеклянной посуды. Необходимость пользоваться защитными рукавицами для защиты рук от порезов и других ранений при переноске жестких или стеклянных грузов. Меры предосторожности при вскрытии тары, банок, бутылок.. Необходимость немедленно изымать из употребления посуду, имеющую трещины и сколы. Меры предосторожности при пользовании стеклянной и другой посудой.
Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд.
Соблюдение предельных норм перемещения тяжестей вручную.
Меры предосторожности при вскрытии тары, банок, бутылок.. Необходимость немедленно изымать из употребления посуду, имеющую трещины и сколы.
Необходимость немедленно убирать пролитый на пол жир или упавшие продукты.
Меры предосторожности при выемке продуктов из подогревающего контейнера.
Меры безопасности при пользовании хлеборезкой. Меры безопасности при пользовании коктейлевзбивателем.
Использование специального инструмента и приспособлений (лопаток, вилок, разливательных ложек и т. п.). Меры безопасности при пользовании ножом для нарезки продуктов. Требования охраны труда при эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов.
Требования безопасности при выполнении поваром своих обязанностей. Действия, которые запрещены повару во время выполнения работы. Требования охраны труда, обязательные к выполнению поваром до начала работы, во время работы, после работы, во время возникновения неисправностей или во время аварийных ситуаций.
Правила перемещения в помещениях, коридорах, на лестничных маршах, а также складах и территориях организации. Порядок пользования установленными проходами.
Требования безопасности при нахождении и проведении работ на производственных участках и территории организации. Знаки безопасности, предупредительные надписи и плакаты в опасных зонах проведения работ.
Меры предосторожности при перемещении по территории организации, производственным, складским, административным помещениям.

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

4.1. К средствам нормализации воздушной среды производственных помещений и рабочих мест относятся устройства для:

- поддержания нормируемой величины барометрического давления;
- вентиляции и очистки воздуха;
- кондиционирования воздуха;
- локализации вредных факторов;
- отопления;
- автоматического контроля и сигнализации;
- дезодорации воздуха.

4.2. К средствам нормализации освещения производственных помещений и рабочих мест относятся:

- источники света;
- осветительные приборы;
- световые проемы;
- светозащитные устройства;
- светофильтры.

4.3. К средствам защиты от повышенного уровня шума относятся устройства:
- оградительные;
- звукоизолирующие, звукопоглощающие;
- глушители шума;
- автоматического контроля и сигнализации;
- дистанционного управления.

4.4. К средствам защиты от повышенного уровня вибрации относятся устройства:
- оградительные;
- виброизолирующие, виброгасящие и вибропоглощающие;
- автоматического контроля и сигнализации;
- дистанционного управления.

4.5. К средствам защиты от поражения электрическим током относятся:
- оградительные устройства;
- устройства автоматического контроля и сигнализации;
- изолирующие устройства и покрытия;
- устройства защитного заземления и зануления;
- устройства автоматического отключения;
- устройства выравнивания потенциалов и понижения напряжения;
- устройства дистанционного управления;
- предохранительные устройства;
- молниеотводы и разрядники;
- знаки безопасности.

4.6. К средствам защиты от повышенного уровня статического электричества относятся:
- заземляющие устройства;
- нейтрализаторы;
- увлажняющие устройства;
- антиэлектростатические вещества;
- экранирующие устройства.

4.7. К средствам защиты от пониженных или повышенных температур поверхностей оборудования, материалов и заготовок относятся устройства:
- оградительные;
- автоматического контроля и сигнализации;
- термоизолирующие;
- дистанционного управления.

4.8. К средствам защиты от повышенных или пониженных температур воздуха и температурных перепадов относятся устройства:
- оградительные;
- автоматического контроля и сигнализации;
- термоизолирующие;
- дистанционного управления;
- для радиационного обогрева и охлаждения.

4.9. К средствам защиты от воздействия механических факторов относятся устройства:
- оградительные;
- автоматического контроля и сигнализации;
- предохранительные;

- дистанционного управления;
- тормозные;
- знаки безопасности.

4.10. К средствам защиты от воздействия химических факторов относятся устройства:

- оградительные;
- автоматического контроля и сигнализации;
- герметизирующие;
- для вентиляции и очистки воздуха;
- для удаления токсичных веществ;
- дистанционного управления;
- знаки безопасности.

4.11. К средствам защиты от воздействия биологических факторов относятся:

- оборудование и препараты для дезинфекции, дезинсекции, стерилизации, дератизации;
- оградительные устройства;
- герметизирующие устройства;
- устройства для вентиляции и очистки воздуха;
- знаки безопасности.

4.12. К средствам защиты от падения с высоты относятся:

- ограждения;
- защитные сетки;
- знаки безопасности.
- Средства индивидуальной защиты

Средства защиты органов дыхания:

- противогазы;
- респираторы;
- самоспасатели;
-

Одежда специальная защитная:

-
- халаты;
- костюмы;
- куртки, рубашки;
- брюки, шорты;
- комбинезоны, полукомбинезоны;

Средства защиты ног:

-
- полуботинки;
- туфли;

Средства дерматологические защитные:

- защитные;
- очистители кожи;
- репаративные средства.

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. Каски. Очки. Рукавицы. Спецобувь.
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 повара 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.

	Опасность	ID	Опасное событие		Меры управления/контроля профессиональных рисков
1.	Инвентарь, оборудование, инструмент	1.1.	Ожог при контакте незащищенных частей тела с поверхностью предметов, имеющих высокую температуру	1.1.1.	Обеспечение работника СИЗ, контроль применения.
				1.1.2.	Применение оборудования по назначению, согласно комплекту технологической и эксплуатационно-технической документации
		1.2.	Опасность подвижных частей машин и механизмов Удары, порезы, проколы, уколы, затягивания, наматывания, абразивные воздействия подвижными частями оборудования	1.2.1.	Соблюдение правил транспортировки, эксплуатации инструмента, механизмов, оборудования. Обеспечение безопасной эксплуатации технологического оборудования, а также контроль за соблюдением требований Правил.
				1.2.2.	Своевременная проверка оборудования, механизмов,

					обслуживание и плановые ремонты. При устранении неполадок, повреждений: предупредительные знаки, ограждения, аварийная остановка.
				1.2.3.	Обеспечение работника СИЗ, контроль применения.
				1.2.4.	Применение оборудования по назначению, согласно комплекту технологической и эксплуатационно-технической документации
		1.3.	Опасность поражения током вследствие контакта с токоведущими частями, которые находятся под напряжением из-за неисправного состояния (косвенный контакт)	1.3.1.	Периодическое проведение испытаний и измерений сопротивления изоляции проводов, кабелей и заземляющих устройств.
				1.3.2.	Наличие защитного заземления. Безопасное расположение токоведущих частей. Периодическое проведение испытаний и измерений сопротивления изоляции проводов, кабелей и заземляющих устройств.
				1.3.3.	Защитные ограждения (временные или стационарные). Безопасное расположение токоведущих частей
2.	Человеческий фактор, положение в пространстве при общей нагрузке (с участием мышц рук, корпуса, ног). Подъем и перемещение тяжестей	2.1.	Опасность физических перегрузок при чрезмерных физических усилиях при подъеме предметов и деталей, при перемещении предметов и деталей, при стереотипных рабочих движениях и при статических нагрузках, при неудобной рабочей позе, в том числе при	2.1.1.	Соблюдение режимов труда и отдыха.
				2.2.2.	Запрет поднимать и переносить груз весом, превышающим предельно допустимые нормы

			наклонах корпуса тела работника более чем на 30°		
3.	Жидкости, газы, рабочие поверхности, материалы	3.1.	Ожог от воздействия на незащищенные участки тела материалов, жидкостей или газов, имеющих высокую температуру	3.1.1.	Обеспечение работника СИЗ, контроль применения.
				3.1.2.	Применение оборудования по назначению, согласно комплекту технологической и эксплуатационно-технической документации
4.	Рабочее место	4.1.	Опасность недостаточной освещенности в рабочей зоне	4.1.1.	Установка осветительных приборов общего и локального освещения, позволяющих поддерживать комфортное состояние зрительного аппарата работника.
5.	Пожар	5.1.	Опасность воздействия пониженной концентрации кислорода в воздухе	5.1.1.	Системы дымоудаления, приобретение огнетушителей, их маркировка, своевременная замена при окончании срока эксплуатации.
				5.1.2.	Противопожарная сигнализация в помещениях и проведение её систематических испытаний.
				5.1.3.	Размещение плана эвакуации при пожаре в общедоступном месте, а также знаков, направляющих к эвакуационному выходу.

Тема 7. Практические занятия по формированию умений и навыков безопасного выполнения работ

1 Практические занятия по отработке навыков и умений применяемых при использовании специального инструмента и приспособлений (лопаток, вилок, разливательных ложек и т. п.).

2. Отработка практических навыков при эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов.

3. Отработка практических навыков при пользовании коктейлевзбивателем.

4 Отработка практических навыков при пользовании хлеборезкой.

5. Отработка практических навыков при вскрытии тары, банок, бутылок.

6. Отработка практических навыков при работе на высоте (расстановке продуктов питания по стеллажам).

7. Отработка практических навыков при приготовлении и порционке горячих блюд.

8. Отработка практических навыков при использовании ножа для нарезки продуктов.

9. Отработка практических навыков при переноске бутылок и другой стеклянной посуды.

Используемые нормативно-правовые акты

1. Трудовой кодекс.
2. Постановление Правительства РФ от 16.09.2020 № 1479 «Об утверждении Правил противопожарного режима в Российской Федерации».
3. Приказ Минтруда России от 29.10.2021 № 766н «Об утверждении Правил обеспечения работников средствами индивидуальной защиты и смывающими средствами».
4. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н.
5. Приказ Минздрава России от 03.05.2024 № 220н «Об утверждении Порядка оказания первой помощи».
6. Федеральный закон от 28.12.2013 № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда».
7. Приказ Минтруда от 15.12.2020 № 903н «Об утверждении Правил по охране труда при эксплуатации электроустановок».
8. Постановление главного государственного санитарного врача России от 02.06.2026 № 15 «Об утверждении санитарных правил СП 2.2.4285-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда».
9. Федеральный закон от 02.07.2021 № 311-ФЗ «О внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации».
10. Приказ Минтруда России от 29.10.2021 № 774н «Об утверждении общих требований к организации безопасного рабочего места, Приказ Минтруда России от 29.10.2021».
11. Приказ Минтруда России от 29.10.2021 № 772н «Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем».
12. Приказ Минздрава России от 20.05.2022 № 342н «Об утверждении порядка прохождения обязательного психиатрического освидетельствования работниками, осуществляющими отдельные виды деятельности, его периодичности, а также видов деятельности, при осуществлении которых проводится психиатрическое освидетельствование».

Экзаменационные билеты для проверки знаний по охране труда повара

Билет № 1

1. Правила хранения продуктов и товаров.
2. Требования, предъявляемые к организации рабочего места повара.
3. Опасность воздействия электрического тока на человека.
4. Меры предосторожности при вскрытии тары, банок, бутылок.
5. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд.

Билет № 2

1. Требования охраны труда при эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов.
2. Требования охраны труда, обязательные к выполнению поваром до начала работы, во время работы, после работы, во время возникновения неисправностей или во время аварийных ситуаций.
3. Требования безопасности при работе с ножом и топориком.
4. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд.
5. Первичные средства пожаротушения, применяемые при тушении горящего электрооборудования, находящегося под напряжением.

Билет № 3

1. Основные обязанности повара по охране труда перед началом работы.
2. Рекомендуемая высота рабочей плоскости стола повара.
3. Требования к естественному освещению рабочего места повара.
4. Необходимость во время работы следить за уровнем воды в подогревающем контейнере.
5. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд.

Билет № 4
1. Меры безопасности при пользовании ножом для нарезки продуктов.
2. Соблюдение предельных норм перемещения тяжестей вручную.
3. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд.
4. Меры предосторожности при выемке продуктов из подогревающего контейнера.
5. Требования к использованию средств индивидуальной защиты при переноске жестких или стеклянных грузов.

Билет № 5
1. Опасные и вредные производственные факторы, которые могут оказать неблагоприятное воздействие на повара.
2. Требования безопасности при нахождении и проведении работ на производственных участках и территории организации.
3. Меры безопасности при пользовании хлеборезкой.
4. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд.
5. Механические опасности на рабочем месте повара.

Билет № 6
1. Организация работы по охране труда на предприятии.
2. Необходимость немедленно убирать пролитый на пол жир или упавшие продукты.
3. Требования к поведению повара во время работы.
4. Рациональная организация своего рабочего места.
5. Рациональная рабочая поза повара и уменьшение утомляемости.

Билет № 7
1. Риски, связанные с эксплуатацией оборудования на рабочем месте повара. Меры их контроля.
2. Меры безопасности при пользовании коктейлевзбивателем.
3. Способы снижения зрительного и костно-мышечного утомления повара.
4. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд.
5. Меры предосторожности при передвижении повара по территории организации.

Билет № 8
1.Требования безопасности при пользовании ножом.
2. Меры предосторожности при пользовании стеклянной и другой посудой.
3. Требования, предъявляемые к режимам труда и отдыха повара.
4. Требования к посуде, которая не должна допускаться к использованию.
5. Нарушения требований безопасности, при которых повар не должен приступать к выполнению работ.

Билет № 9
1.Требования безопасности, которые предъявляются к открыванию консервных банок.
2. Использование при отпуске товаров специального инструмента и приспособлений (лопаток, вилок, разливательных ложек и т. п.).
3. Сущность воздействия электрического тока на организм человека.
4. Меры безопасности при пользовании ножом для нарезки продуктов.
5. Регламентированные перерывы при работе.

Билет № 10
1. Меры предосторожности при выемке продуктов из подогревающего контейнера.
2.Треования безопасности при снятии крышки с кастрюли.
3. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд.
4. Требования безопасности при работе с горячими жидкостями и материалами.
5. Существующие ограничения для начала работы.

Билет № 11
1. Основные эргономические показатели рабочего места повара.

2. Факторы, определяющие опасность поражения человека электрическим током.
3. Понятие «Рациональная организация рабочего места».
4. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд.
5. Объем знаний повара, допущенного к самостоятельной работе.

Билет № 12

1. Требования безопасности при работе с картофелечисткой.
2. Требования, предъявляемые к организации рабочего места повара.
3. Требования к использованию средств индивидуальной защиты при работе с горячими поверхностями..
4. Меры предосторожности при вскрытии тары, банок, бутылок.
5. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд.

Билет № 13

1. Требования безопасности при работе с кипятильником.
2. Требования охраны труда, обязательные к выполнению поваром до начала работы, во время работы, после работы, во время возникновения неисправностей или во время аварийных ситуаций.
3. Требования безопасности при работе на котлах пищеварочных электрических.
4. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд.
5. Первичные средства пожаротушения, применяемые при тушении горящего электрооборудования, находящегося под напряжением.

Билет № 14

1. Основные обязанности повара по охране труда перед началом работы.
2. Требования безопасности при работе с замороженными продуктами.
3. Требования безопасности при работе с горячими жидкостями и материалами.
4. Необходимость во время работы следить за уровнем воды в подогревающем контейнере.
5. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд.

Билет № 15

1. Безопасность работы с электрифицированным инструментом.
2. Требования безопасности при работе с мясорубкой, овощерезкой, теркой.
3. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд.
4. Меры предосторожности при выемке продуктов из подогревающего контейнера.
5. Требования безопасности при эксплуатации хлеборезной машины..