

СОГЛАСОВАНА

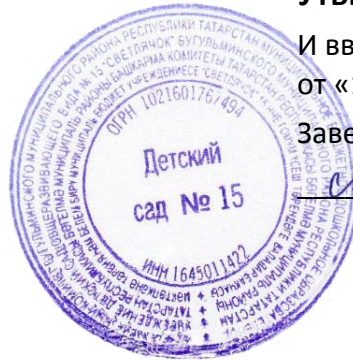
Председатель первичной
профсоюзной организации

Е.П. Мосолова Мосолова Е.П.
«15» января 2017 года

УТВЕРЖДЕНА

И введена в действие приказом № 01/03
от «15» января 2017 года

Заведующая МБДОУ № 15
Т.М. Михайлова Михайлова Т.М.



**ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ И ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПОВАРА**

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Пояснительная записка	3
2.	Характеристика работ повара	4
3.	Тематический план по обучению охране труда повара	4
4.	Программа по обучению охране труда повара	5
5.	Рекомендуемая литература	8
6.	Экзаменационные билеты для проверки знаний по охране труда повара	9

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В соответствии с Порядком обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций, утвержденным постановлением Минтруда России и Минобразования России от 13.01.03 № 1/29, работодатель (или уполномоченное им лицо) обязан организовать в течение месяца после приема на работу обучение безопасным методам и приемам выполнения работ всех поступающих на работу лиц, а также лиц, переводимых на другую работу.

Обучение по охране труда проводится при подготовке работников рабочих профессий, переподготовке и обучении их другим рабочим профессиям.

Работодатель (или уполномоченное им лицо) обеспечивает обучение лиц, принимаемых на работу с вредными и (или) опасными условиями труда, безопасным методам и приемам выполнения работы со стажировкой на рабочем месте и сдачей экзамена, а в процессе трудовой деятельности - проведение периодического обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда.

Работники рабочих профессий, впервые поступившие на указанные работы, либо имеющие перерыв в работе по профессии (виду работ) более года, проходят обучение и проверку знаний требований охраны труда в течение первого месяца после назначения на эти работы.

Поскольку работа повара может быть связана с вредными и опасными условиями труда, он должен пройти обучение и проверку знаний по охране труда.

Периодическая проверка знаний проводится не реже 1 раза в год в объеме настоящей программы обучения.

Программа обучения разработана на основании действующих нормативных документов, регламентирующих безопасность труда.

Время, отводимое на изучение вопросов охраны труда, определяется в зависимости от объема изучаемого материала, а также сложности и опасности выполняемых работ. Обучение включает освоение теоретических знаний и практических навыков безопасной работы по профессии.

Программа обучения состоит из трех разделов:

- правовые вопросы охраны труда;
- организация и управление охраной труда;
- безопасность труда.

Первые два раздела являются общими для всех профессий работников и служат для изучения общих организационно-правовых принципов охраны труда.

Раздел "Безопасность труда" является специальным и предназначен для изучения методов безопасности труда для профессии. Формирование тематики специальных вопросов основывается на тарифно-квалификационных характеристиках профессии, мерах обеспечения безопасности труда, анализе причин несчастных случаев на производстве и заболеваемости среди повара.

В программе приводится список нормативных правовых актов, содержащих требования охраны труда для повара.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТ ПОВАРА

Должностные обязанности повара:

1. Обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом детского сада, приготовление доброкачественной пищи.
2. Участвует в составлении меню на каждый день.
3. Точно по весу принимает доброкачественные продукты от кладовщика.
4. Обеспечивает надлежащее состояние кухни, посуды и всего кухонного инвентаря.
5. Обеспечивает правильное хранение и расходование продуктов.
6. Обеспечивает гигиеническую обработку продуктов культурную подачу пищи.
7. Отпускает готовую пищу в соответствии с нормой закладываемых продуктов на одного ребенка.
8. Следит за маркировкой инвентаря и использует его строго по назначению.

Повар должен знать:

- технологию и методы использования спецодежды и СИЗ в своей работе;
- нормы питания в детском саду;
- основные правила приготовления детского питания;
- правила сохранения витаминов и обогащения ими пищи;
- правила пожарной безопасности;
- правила пользования первичными средствами пожаротушения;
- правила, нормы и инструкции по охране труда;
- способы оказания первой помощи при несчастных случаях;
- правила внутреннего трудового распорядка организации.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОБУЧЕНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПОВАРА

№ темы	Тема	Время изучения темы (час)
1.	Общие вопросы охраны труда	0,5
2.	Законодательство по охране труда	1,0
3.	Нормативные документы по охране труда	0,5
4.	Организация и управление охраной труда	0,5
5.	Обучение работников требованиям охраны труда	0,5
6.	Несчастные случаи на производстве	1,0
7.	Характеристика условий труда повара	2,0
8.	Требования безопасности при производстве работ	8,0
9.	Пожаро-взрывобезопасность	2,0
10.	Средства индивидуальной защиты	2,0
11.	Способы оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях	2,0
Итого:		20,0

4. ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПОВАРА

Тема 1. Общие вопросы охраны труда

Определение терминов "Охрана труда", "Условия труда", "Вредный (опасный) производственный фактор", "Безопасные условия труда", "Рабочее место", "Средства индивидуальной и коллективной защиты работников", "Производственная деятельность".

Основные направления государственной политики в области охраны труда. Безопасность труда как составная часть производственной деятельности.

Тема 2. Законодательство по охране труда

Трудовой кодекс Российской Федерации. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника в области охраны труда.

Коллективный договор. Содержание коллективного договора. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.

Трудовой договор. Содержание трудового договора. Срок трудового договора. Право работника на труд, отвечающий требованиям безопасности и гигиены. Обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования). Обеспечение работников средствами индивидуальной защиты.

Порядок выдачи работникам молока или других равноценных пищевых продуктов.

Режим рабочего времени и время отдыха. Продолжительность рабочей недели, ежедневной работы (смены), время начала и окончания работы, время перерывов в работе, число смен в сутки, чередование рабочих и нерабочих дней. Сменная работа. Сверхурочная работа и ее ограничение. Виды времени отдыха. Перерывы для отдыха и питания. Продолжительность еженедельного непрерывного отдыха. Ежегодные оплачиваемые отпуска и их продолжительность. Ежегодный дополнительный оплачиваемый отпуск. Особенности регулирования труда работников в возрасте до 18 лет. Работы, на которых запрещается применение труда лиц в возрасте до 18 лет. Особенности регулирования труда женщин, лиц с семейными обязанностями. Работы, на которых ограничивается применение труда женщин.

Тема 3. Нормативные документы по охране труда

Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Стандарты предприятия по безопасности труда. Правила, нормы, типовые инструкции и другие нормативные документы по охране труда. Инструкции по охране труда, обязательные для работников.

Тема 4. Организация и управление охраной труда

Государственное управление охраной труда. Органы государственного надзора и контроля соблюдения трудового законодательства. Служба охраны труда в организации. Комитет (комиссия) по охране труда.

Тема 5. Обучение работников требованиям охраны труда

Обучение и проверка знаний работников по охране труда. Проведение инструктажей по охране труда: вводного, первичного на рабочем месте, повторного, внепланового, целевого.

Обучение лиц, поступающих на работу с вредными и (или) опасными условиями труда, безопасным методам и приемам выполнения работ со стажировкой на рабочем месте и сдачей экзаменов. Периодическое обучение по охране труда и проверка знаний требований охраны труда в период работы.

Тема 6. Несчастные случаи на производстве

Несчастные случаи на производстве, подлежащие расследованию и учету. Обязанности работодателя при несчастном случае на производстве. Порядок расследования несчастного случая на производстве. Оформление материалов расследования несчастного случая на производстве.

Тема 7. Характеристика условий труда повара

Специфические особенности работы повара.

Характерные причины несчастных случаев и заболеваемости среди поваров.

Основные опасные и вредные производственные факторы, оказывающие воздействие на повара во время работы.

Неблагоприятное и опасное воздействие производственных факторов на организм человека.

Тема 8. Требования безопасности при производстве работ

Требования безопасности перед началом производства работ.

Требования безопасности при работе с ножом и топориком.

Требования безопасности при работе с горячими жидкостями и материалами.

Требования безопасности при работе с замороженными продуктами.

Требования безопасности при работе на котлах пищеварочных электрических.

Требования безопасности при эксплуатации электроплиты.

Требования безопасности при эксплуатации холодильного оборудования.

Требования безопасности при работе с мясорубкой, овощерезкой, теркой.

Требования безопасности при работе с кипятильником.

Требования безопасности при эксплуатации хлеборезной машины.

Требования безопасности при работе с картофелечисткой.

Требования безопасности при работе со шкафом пекарным электрическим (духовка).

Требования безопасности при вскрытии консервных банок и других тар.

Требования безопасности при завершении работы.

Тема 9. Пожаро-взрывобезопасность

Основные понятия о горении, самовоспламенении и взрыве. Условия образования пожаровзрывоопасной среды.

Классификация производств по степени пожарной и взрывной опасности. Пожарная связь и сигнализация. Способы предотвращения пожара и взрыва. Первичные средства пожаротушения.

Методы защиты от разрядов статического электричества. Условия накопления электростатических зарядов и образования разрядов статического электричества.

Требования пожарной безопасности, предъявляемые к помещениям склада. Способы и средства тушения пожаров.

Тема 10. Средства индивидуальной защиты

Нормы бесплатной выдачи средств индивидуальной защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов для работников.

Правила применения средств индивидуальной защиты. Правила ухода и периодичность замены средств индивидуальной защиты. Порядок замены спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты, пришедших в негодность раньше установленного срока носки.

Тема 11. Способы оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях

Действия повара при несчастном случае.

Способы оказания первой помощи при кровотечении, ранениях, переломах, вывихах, ушибах и растяжении связок. Способы оказания первой помощи при поражении электрическим током.

Способы оказания первой помощи при отравлениях.

Аптечка с медикаментами для оказания первой помощи при несчастных случаях.

5. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. N 197-ФЗ.
2. Порядок обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций, утвержденный постановлением Минтруда России и Министерства образования РФ от 13.01.03 N 1/29.
3. ГОСТ 12.0.003-74 ССБТ. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация.
4. ГОСТ 12.0.004-90 ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения.
5. Положение об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях, утвержденное постановлением Минтруда России от 24.10.02 N 73.
6. Требования безопасности при производстве работ с применением ручных инструментов (сборник нормативных документов). - М.: НИЦ "Норматив-Информ", 2004.
7. Постановление Правительства РФ от 25.04.2012 N 390 "О противопожарном режиме".
8. Правила обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты, утвержденные постановлением Минздравсоцразвития РФ от 1 июня 2009 г. N 290н (в ред. Приказа Минздравсоцразвития РФ от 27.01.2010 N 28н).
9. Перечни вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядок проведения этих осмотров (обследований), утвержденные Минздравсоцразвития РФ от 12 апреля 2011 г. N 302н.
10. Межотраслевая инструкция по оказанию первой помощи при несчастных случаях на производстве. - М.: Издательство НЦ ЭНАС, 2007.

6. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ ЗНАНИЙ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПОВАРА

Билет № 1

1. Обязанности повара по охране труда.
2. Опасные и вредные производственные факторы, оказывающие неблагоприятное воздействие на повара во время работы.
3. Требования безопасности перед началом производства работ.
4. Требования безопасности при работе с ножом и топориком.
5. Средства и методы тушения пожаров.

Билет № 2

1. Вопросы охраны труда в Трудовом кодексе Российской Федерации.
2. Требования безопасности перед началом работы.
3. Требования безопасности при работе с горячими жидкостями и материалами.
4. Понятие "Вредный (опасный) производственный фактор".
5. Первичные средства пожаротушения.

Билет № 3

1. Обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры.
2. Проведение инструктажей по охране труда: вводного, первичного на рабочем месте, повторного, внепланового, целевого.
3. Требования безопасности при работе с замороженными продуктами.
4. Действия повара по окончании работы.
5. Требования безопасности при работе на котлах пищеварочных электрических.

Билет № 4

1. Порядок выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты.
2. Требования безопасности при эксплуатации электроплиты.
3. Требования безопасности при эксплуатации холодильного оборудования.
4. Правила личной гигиены по окончании работы.
5. Способы оказания первой помощи при поражении электрическим током.

Билет № 5

1. Требования безопасности при работе с замороженными продуктами.
2. Понятие "Опасный производственный фактор".
3. Требования безопасности при работе на лестнице-стремянке.
4. Требования безопасности при перемещении по территории детского сада.

5. Средства и методы тушения пожара ручными огнетушителями.

Билет № 6

1. Надзор и контроль соблюдения требований охраны труда.
2. Требования безопасности при работе с мясорубкой, овощерезкой, теркой.
3. Требования к одежде и внешнему виду повара.
4. Требования безопасности при завершении работы.
5. Действия повара при несчастном случае.

Билет № 7

1. Способы оказания первой помощи при кровотечении, ранениях, переломах, вывихах, ушибах и растяжении связок.
2. Требования безопасности перед началом работы.
3. Требования безопасности при работе с кипятильником.
4. Режим рабочего времени и время отдыха.
5. Правила применения ручных огнетушителей при пожаре.

Билет № 8

1. Порядок выдачи работникам средств индивидуальной защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов.
2. Требования безопасности при эксплуатации хлебoreзной машины.
3. Требования безопасности при работе с картофелечисткой.
4. Требования безопасности при работе со шкафом пекарным электрическим (духовка).
5. Требования безопасности при завершении работы.

Билет № 9

1. Порядок прохождения инструктажей по охране труда.
2. Порядок расследования несчастных случаев на производстве.
3. Безопасность работы с электрифицированным инструментом.
4. Требования безопасности при вскрытии консервных банок и других тар
5. Требования безопасности при работе с ножом и топориком.

Билет № 10

1. Понятие "Охрана труда" в Трудовом кодексе Российской Федерации.
2. Ежегодный дополнительный оплачиваемый отпуск работникам, занятым на работах с опасными условиями труда.
3. Требования безопасности при работе с горячими жидкостями и материалами.
4. Требования безопасности при перемещении по территории детского сада.
5. Требования безопасности при завершении работы.