

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УДМУРТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «УдГУ»)

СОГЛАСОВАНО

Председатель первичной организации
работников ФГБОУ ВО «УдГУ»
Профсоюза работников народного
образования и науки РФ


А.В. Анисимов

«29» _____ 2020 год

УТВЕРЖДЕНА

Ректор ФГБОУ ВО «УдГУ»


Г.В. Мерзлякова

«29» _____ 2020 год



ПРОГРАММА

обучения безопасным методам и приемам выполнения работ
для буфетчика

Ижевск 2020 год

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа предназначена:

1. Для теоретического и практического обучения безопасным методам и приемам выполнения работ для буфетчика.

2. Для приобретения знаний о вредных и (или) опасных производственных факторах, об устройстве используемого оборудования, о приемах оказания первой помощи.

В соответствии с Порядком обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций, утвержденным постановлением Минтруда России и Минобразования России от 13.01.2003 N 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. 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 буфетчика комбината студенческого питания, квалификационных характеристик в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, а также анализа условий и безопасности труда буфетчика комбината студенческого питания.

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 буфетчиков комбината студенческого питания. В программе приводится список нормативных правовых актов, содержащих требования охраны труда для буфетчика комбината студенческого питания.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТ БУФЕТЧИКА КОМБИНАТА СТУДЕНЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

Характеристика работ. Отпуск для потребления кулинарной продукции: холодных блюд и закусок, вторых горячих блюд, сладких блюд, горячих напитков, хлебобулочных мучных кулинарных и кондитерских изделий, молочных и других продуктов. Нарезка, взвешивание, порционирование, укладка продукции на тарелки, в салатницы и другую посуду, разлив в стаканы. Упаковка отпускаемых штучных и развесных товаров. Подсчет стоимости покупки, расчет с посетителями. Получение продукции и товаров, проверка ассортимента, количества и качества по приемо-сдаточным документам, отсортировка нестандартной продукции и товаров и предупреждение их порчи. Подготовка продукции и товаров к продаже, выкладка на буфетном прилавке, установка ценников. Проверка весов. Сбор и сдача пищевых отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры. Ведение установленного учета, товарных отчетов. Сдача наличных денег, чеков.

Должен знать: правила обслуживания посетителей в буфете и расчета с ними; ассортимент, свойства, нормы отпуска реализуемых через буфет готовой к потреблению кулинарной продукции и товаров; правила эксплуатации используемого в буфетах торгово-технологического оборудования, весоизмерительных приборов; сроки поверки весов, клеймения гирь; наименование и назначение используемой столовой посуды, приборов и инвентаря; способы отбраковки нестандартной кулинарной продукции и товаров по внешним признакам; сроки и параметры температурного режима хранения и отпуска кулинарной продукции и товаров; правила ценообразования и продажные цены на отпускаемую кулинарную продукцию и товары; правила составления товарных отчетов и сдачи наличных денег.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОБУЧЕНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА БУФЕТЧИКА КОМБИНАТА СТУДЕНЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

№ темы	Тема	Время изучения темы, час.
Раздел 1. Правовые вопросы охраны труда		
1.	Общие вопросы охраны труда	1,0
2.	Законодательство по охране труда	1,0
3.	Нормативные документы по охране труда в ФГБОУ ВО «УдГУ»	1,0
Раздел 2. Организация и управление охраной труда		
4.	Организация и управление охраной труда	1,0
5.	Обучение по охране труда	1,0
6.	Несчастные случаи на производстве	1,0
Раздел 3. Безопасность труда		
7.	Характеристика условий труда буфетчика.	3,0
8.	Меры безопасности при выполнении работ буфетчика.	4,0
9.	Производственная санитария.	1,0
10.	Средства индивидуальной защиты.	1,0
11.	Мероприятия по оказанию первой помощи пострадавшим при несчастных случаях	1,0
	Итого:	16,0

4. ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА БУФЕТЧИКА

Тема 1. Общие вопросы охраны труда

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

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

Тема 2. Законодательство по охране труда

1. Трудовой кодекс РФ. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника в области охраны труда.
2. Коллективный договор. Содержание коллективного договора. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.
3. Трудовой договор. Содержание трудового договора. Срок трудового договора.
4. Право работника на труд, отвечающий требованиям безопасности и гигиены.
5. Обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования).
6. Обеспечение работников средствами индивидуальной защиты.
7. Порядок выдачи работникам молока или других равноценных пищевых продуктов.
8. 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.
9. Особенности регулирования труда работников в возрасте до 18 лет. Работы, на которых запрещается применение труда лиц в возрасте до 18 лет.

Тема 3. Нормативные документы по охране труда

1. Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Стандарты предприятия по безопасности труда.
2. Правила, нормы, инструкции и другие нормативные документы по охране труда в ФГБОУ ВО «УдГУ»
3. Утвержденные инструкции по охране труда, обязательные для буфетчика комбината студенческого питания:
 - ИОТ № 90-2016 при передвижении на территории и помещениям университета;
 - СИЗ № 13-2018 по содержанию и применению средств индивидуальной защиты;
 - ИОТ № 27-2018 для пользователей бытовыми электроприборами;
 - ИОТ № 51-2017 для рабочих, выполняющих погрузочно-разгрузочные работы;
 - ИОТ № 74-2018 для буфетчика;
 - ИОТ № 93-2018 при выполнении работ по сбору посуды со столов;
 - ИПП № 1-2018 по оказанию первой помощи пострадавшим при несчастных случаях.

Тема 4. Организация и управление охраной труда

1. Государственное управление охраной труда. Органы государственного надзора и контроля

соблюдения трудового законодательства. Служба охраны труда в университете. Комитет (комиссия) по охране труда.

Тема 5. Обучение по охране труда

1. Обучение и проверка знаний работников по охране труда. Проведение инструктажей по охране труда: вводного, первичного на рабочем месте, повторного, внепланового, целевого.
2. 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 работников безопасности труда и проверка знаний требований охраны труда в период работы.

Тема 6. Несчастные случаи на производстве

1. 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 буфетчика

1. Особенности труда буфетчика комбината студенческого питания. Характерные причины несчастных случаев и заболеваний среди буфетчиков.
2. Опасные и вредные производственные факторы, которые могут оказать неблагоприятное воздействие на буфетчиков во время работы.
3. Характеристика опасного и вредного воздействия производственных факторов на организм буфетчика.

Тема 8. Требования охраны труда во время работы

1. Меры, обеспечивающие безопасность при работе с кассовой техникой.
2. 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. Соблюдение предельных норм перемещения тяжестей вручную.
3. Необходимость немедленно изымать из употребления посуду, имеющую трещины и сколы.
4. Требования охраны труда при использовании бытовых эл. приборов.

Тема 9. Санитарно-гигиенические требования к условиям труда буфетчика

1. В течение всей рабочей смены следует соблюдать режим труда и отдыха. Отдыхать и курить разрешается только в специально отведенных местах.
2. Необходимо соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте.

3. Для питья следует использовать воду только из питьевых бачков. Использовать другие (случайные) источники не допускается.

Тема 10. Средства индивидуальной защиты

1. Нормы бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов для буфетчика.
2. Правила применения средств индивидуальной защиты.
3. Правила ухода и периодичность замены средств индивидуальной защиты.
4. 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 на производстве

1. Действия буфетчика при несчастном случае.
2. Способы оказания первой помощи при кровотечении, ранениях, переломах, вывихах, ушибах и растяжении связок.
3. Аптечка для оказания первой помощи при несчастных случаях.

5. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Трудовой кодекс РФ.
2. Порядок обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций, утвержденный постановлением Минтруда России и Минобразования России от 13.01.2003 N 1/29.
3. ГОСТ 12.0.003-2015 "ССБТ. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация".
4. ГОСТ 12.0.004-2015 "ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения".
5. Формы документов, необходимые для расследования и учета несчастных случаев на производстве, и Положение об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях, утвержденные постановлением Минтруда России от 24.10.2002 N 73.
6. ИОТ № 51-2017 «Инструкция по охране труда при выполнении разгрузочно-погрузочных работ».
7. ИОТ № 27-2018 «Инструкция по охране труда для пользователей бытовыми электроприборами».
8. СИЗ № 13-2018 «Инструкция по содержанию и применению средств индивидуальной защиты».
9. ИПП № 1-2018 «Инструкция по оказанию первой помощи пострадавшим при несчастных случаях».
10. ИОТ № 90-2016 «Инструкция по охране труда при передвижении по территории и помещениям университета».
11. ИОТ № 74-2018 «Инструкция по охране труда для буфетчика»
12. Нормы бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты в ФГБОУ ВО «УдГУ».
13. Нормы бесплатной выдачи смывающих и обезвреживающих средств в ФГБОУ ВО «УдГУ».
14. Правила по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах и размещении грузов, утвержденные приказом Минтруда России от 17.09.2014 N 642н.
15. Перечни вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядок проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями

труда, утвержденные приказом Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н.

16. Межотраслевые правила обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты, утвержденные приказом Минздравсоцразвития России от 01.06.2009 N 290н.

17. Правила противопожарного режима в Российской Федерации, утвержденные постановлением Правительства РФ от 25.04.2012 N 390.

18. Перечень мероприятий по оказанию первой помощи и Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь, утвержденные приказом Минздравсоцразвития России от 04.05.2012 N 477н.

19. Федеральный закон от 28.12.2013 N 426-ФЗ "О специальной оценке условий труда".

6. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ ЗНАНИЙ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ БУФЕТЧИКА

Билет № 1

1. Обязанности по охране труда буфетчика?
2. Надзор и контроль соблюдения требований охраны труда?
3. Требования безопасности при работе буфетчика?
4. Меры предосторожности при проверке технического состояния приборов перед началом работы?
5. Возможные причины возникновения пожара при эксплуатации бытовых приборов?

Билет № 2

1. Компенсация за работу в выходной день?
2. Действия буфетчика при несчастном случае?
3. Требования безопасности при работе с кассой?
4. Меры предосторожности при работе с нагревательными приборами?
5. Требования охраны труда по окончании работы?

Билет № 3

1. Вопросы охраны труда в Трудовом кодексе Российской Федерации?
2. Порядок прохождения буфетчиком периодических медицинских осмотров?
3. Основные причины несчастных случаев среди буфетчиков?
4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях?
5. Виды инструктажей по охране труда?

Билет № 4

1. Контроль состояния охраны труда в университете?
2. Возможные случаи расторжения трудового договора по инициативе работодателя?
3. Виды инструктажей по охране труда?
4. Требования охраны труда по окончанию работ?
5. Действия буфетчика при плохом самочувствии?

Билет № 5

1. Уголовная ответственность за нарушение требований охраны труда?
2. Действия буфетчика в случае поражения человека электрическим током?
3. Правила пользования порошковым огнетушителем?
4. Порядок оформления несчастного случая на производстве?
5. Порядок замены спецодежды и спецобуви, пришедших в негодность раньше установленного срока?

Билет № 6

1. Коллективный договор и каково его содержание?
2. Периодичность прохождения буфетчиком первичного инструктажа по охране труда на рабочем месте?
3. Опасные и вредные производственные факторы, которые могут оказать неблагоприятное воздействие на буфетчика?
4. Меры безопасности при подготовке кассового аппарата к работе?
5. Оказание первой помощи пострадавшему при порезе?

Билет № 7

1. Виды ответственности за нарушение требований охраны труда?
2. Допустимые нормы перемещения тяжестей вручную для женщин?
3. Целевой инструктаж по охране труда?
4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях?
5. Первичные средства пожаротушения и действия буфетчика в случае возникновения пожара?

Билет № 8

1. Понятие "Охрана труда" в Трудовом кодексе Российской Федерации?
2. Порядок оформления несчастного случая на производстве?
3. Порядок допуска к самостоятельной работе буфетчика?
4. Меры безопасности при работе с бытовыми эл. приборами?
5. Оказание первой помощи пострадавшему при потере сознания?

Билет № 9

1. Нормативные документы, регламентирующие вопросы охраны труда?
2. Понятие "Опасный и вредный производственный фактор"?
3. Меры безопасности при передвижении по помещениям университета?
4. Виды инструктажей по охране труда?
5. Способы оказания первой помощи при переломах?

Билет № 10

1. Периодичность прохождения буфетчиком повторного инструктажа по охране труда?
2. Компенсация за работу в нерабочие праздничные дни?
3. Требования охраны труда во время работы буфетчика?
5. Меры безопасности при работе с копировально-множительной техникой?
4. Меры безопасности при передвижении по помещениям университета?

Билет № 11

1. Виды инструктажей по охране труда?
2. Случаи, при которых буфетчик обязан пройти внеплановый инструктаж по охране труда?
3. Уголовная и административная ответственность за нарушение требований охраны труда?
4. Причины несчастных случаев среди буфетчиков?
5. Допустимые нормы перемещения тяжестей вручную для женщин?

Билет № 12

1. Виды ответственности за нарушение требований охраны труда?
2. Дежурная спецодежда, порядок ее выдачи?
3. Требования безопасности при работе с электрооборудованием?
4. Коллективный договор и соглашение по охране труда?
5. Оказание первой помощи при переломе?

Билет № 13

1. Ежегодный дополнительный оплачиваемый отпуск работникам, занятым на работах с опасными условиями труда?
2. Сверхурочные работы и их ограничение?
3. Предварительные и периодические медицинские осмотры работников?
4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях?
5. Средства индивидуальной защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов?

Билет № 14

1. Дополнительный оплачиваемый отпуск и правила его предоставления?
2. Обязанности буфетчика по уходу и хранению спецодежды?
3. Требования охраны труда при выполнении работ?
4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях?
5. Допустимые нормы перемещения грузов вручную для женщин?

Билет № 15

1. Основные требования, изложенные в инструкции по охране труда для буфетчика?
2. Порядок предоставления очередного отпуска?
3. Порядок оформления несчастного случая на производстве?
4. Порядок замены спецодежды и спецобуви, пришедших в негодность раньше установленного срока?
5. Оказание первой помощи при вывихах?

РАЗРАБОТАЛ:

Специалист по охране труда



А.Н. Лукьянов

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель СОТ



А.А. Артемьева