

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.Е. Анисимов

«19»  2020 год

УТВЕРЖДЕНА

Ректор ФГБОУ ВО «УдГУ»

 Г.В. Мерзлякова

«19»  2020 год

ПРОГРАММА

обучения безопасным методам и приемам выполнения работ
для кухонного рабочего

Ижевск 2020 год

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа предназначена:

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

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 кухонного рабочего комбината студенческого питания, квалификационных характеристик в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, а также анализа условий и безопасности труда кухонного рабочего 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 кухонных рабочих комбината студенческого питания. В программе приводится список нормативных правовых актов, содержащих требования охраны труда для кухонного рабочего комбината студенческого питания.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТ КУХОННОГО РАБОЧЕГО КОМБИНАТА СТУДЕНЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

Характеристика работ. Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. Выгрузка продукции из тары. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. Заполнение котлов водой. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию. Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт. Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников. Установка подносов на транспортер при комплектации обедов. Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками. Сбор пищевых отходов.

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.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОБУЧЕНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА КУХОННОГО РАБОЧЕГО 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 кухонного рабочего.	3,0
8.	Меры безопасности при выполнении работ кухонного рабочего.	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 КУХОННОГО РАБОЧЕГО

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 кухонного рабочего 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 № 75-2018 при выполнении работ по очистке плодоовощей и картофеля;
- ИОТ № 82-2018 для кухонного работника;
- 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 кухонного рабочего

1. Особенности труда кухонного рабочего комбината студенческого питания. Характерные причины несчастных случаев и заболеваний среди кухонных рабочих.

2. Опасные и вредные производственные факторы, которые могут оказать неблагоприятное воздействие на кухонного рабочего во время работы.

3. Характеристика опасного и вредного воздействия производственных факторов на организм кухонного рабочего.

Тема 8. Требования охраны труда во время работы кухонного рабочего

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

2. Допустимые нормы перемещения тяжестей вручную для женщин (при переноске любых грузов, тары). Меры безопасности при выполнении погрузочно-разгрузочных работ.

3. Требования безопасности, предъявляемые к эксплуатации электрооборудования. Меры предупреждения поражения человека электрическим током.

4. Визуальная проверка перед началом работы и исправности электрооборудования. выключателей, розеток, инструмента и приспособлений, заземление, защитных блокировок и т.д.

5. Общие требования безопасности к производственному оборудованию.

6. Основные требования безопасности к содержанию проходов.

7. Меры предосторожности во время ходьбы по пищеблоку.

Тема 9. Санитарно-гигиенические требования к условиям труда

1. Требования личной гигиены при выполнении кухонной рабочей своих обязанностей.

2. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к помещению пищеблока. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов.

3. Микроклиматические условия в помещении пищеблока. Нормирование параметров микроклимата (температуры, относительной влажности и подвижности воздуха).

4. Требования к естественному и искусственному освещению рабочих мест. Роль нормальной освещенности рабочего места и отсутствия бликов света в предупреждении

перенапряжения зрительного анализатора в процессе работы. Расположение рабочих мест по отношению к световым проемам. Система общего равномерного освещения. Комбинированная система освещения. Нормируемая освещенность рабочего места. Источник света и светильники, применяемые в помещениях. Периодичность чистки стекол оконных рам и светильников.

5. Шум и вибрация. Основные меры защиты от них.
6. Водоснабжение и канализация. Отопление и вентиляция (проветривание). Воздушно-тепловой режим, нормы температуры и относительной влажности воздуха.

Тема 10. Средства индивидуальной защиты

1. Нормы бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов для кухонного рабочего.
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 кухонного рабочего 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 на производстве.

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 № 27-2018 «Инструкция по охране труда для пользователей бытовыми электроприборами».
7. СИЗ № 13-2018 «Инструкция по содержанию и применению средств индивидуальной защиты».
8. ИПП № 1-2018 «Инструкция по оказанию первой помощи пострадавшим при несчастных случаях».
9. ИОТ № 90-2016 «Инструкция по охране труда при передвижении по территории и помещениям университета».
10. ИОТ № 82-2018 «Инструкция по охране труда для кухонного работника».
11. ИОТ № 93-2018 «Инструкция по охране труда при выполнении работ по сбору посуды со столов».
12. ИОТ № 75-2018 «Инструкция по охране труда при выполнении работ по очистке плодоовощей и картофеля».
13. Нормы бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты в ФГБОУ ВО «УдГУ».
14. Нормы бесплатной выдачи смывающих и обезвреживающих средств в ФГБОУ ВО «УдГУ».
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 КУХОННОГО РАБОЧЕГО

Билет N 1

1. Виды инструктажа по охране труда?
2. Требования, предъявляемые к организации рабочего места кухонного рабочего?
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 N 2

1. Обязанности по охране труда кухонного рабочего?
2. Порядок получения I группы по электробезопасности?
3. Необходимость немедленно изымать из употребления посуду, имеющую трещины и сколы?
4. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд?
5. Первичные средства пожаротушения, применяемые при тушении горящего электрооборудования, находящегося под напряжением?

Билет N 3

1. Основные обязанности кухонного рабочего по охране труда?
2. Вводный инструктаж по охране труда. Периодичность прохождения?
3. Требования к естественному освещению рабочего места кухонного рабочего?
4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях кухонного рабочего?
5. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд?

Билет N 4

1. Порядок оформления несчастного случая на производстве?
2. Обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры?
3. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд?
4. Меры предосторожности при выемке продуктов из подогревающего контейнера?
5. Правила пользования углекислотным огнетушителем?

Билет N 5

1. Опасные и вредные производственные факторы, которые могут оказать неблагоприятное воздействие на кухонного рабочего?
2. Порядок присвоения I группы по электробезопасности?
3. Меры безопасности при пользовании хлеборезкой?
4. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд?
5. Действия кухонного рабочего в случае пожара?

Билет N 6

1. Виды инструктажей по охране труда?
2. Необходимость немедленно убирать пролитый на пол жир или упавшие продукты?
3. Способы оказания первой помощи при поражении человека электрическим током?
4. Требования к искусственному освещению рабочего места кухонного рабочего?
5. Основные правила пожарной безопасности при работе с электрооборудованием?

Билет N 7

1. Понятие "Охрана труда"?
2. Вводный инструктаж по охране труда. Кто обязан проходить?
3. Требования охраны труда в аварийных ситуациях кухонного рабочего?
4. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд?
5. Меры предосторожности при передвижении по территории организации?

Билет N 8

1. Виды инструктажа по охране труда?
2. Меры предосторожности при пользовании стеклянной и другой посудой?
3. Требования, предъявляемые к режимам труда и отдыха кухонного рабочего?
4. Способы оказания первой помощи при ожогах?
5. Действия кухонного рабочего при несчастном случае?

Билет N 9

1. Виды ответственности за нарушение требований охраны труда?
2. Виды инструктажей по охране труда?
3. Требования, предъявляемые к режимам труда и отдыха кухонного рабочего?
4. Меры предосторожности при пользовании стеклянной и другой посудой?
5. Регламентированные перерывы при работе?

Билет N 10

1. Вопросы охраны труда в Трудовом кодексе Российской Федерации?
2. Действия кухонного рабочего в случае поражения человека электрическим током?
3. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд?
4. Периодичность прохождения повторного инструктажа по охране труда?
5. Правила пользования порошковым огнетушителем?

Билет N 11

1. Ответственность за нарушение требований охраны труда и законодательства о труде?
2. Правила освобождения пострадавшего от воздействия электрического тока?
3. Меры предосторожности при уборке рабочего места?
4. Виды инструктажей по охране труда?
5. Требования охраны труда в аварийных ситуациях кухонного рабочего?

Билет N 12

1. Опасность поражения человека электрическим током?
2. Способы оказания первой помощи при электротравмах?
3. Целевой инструктаж, причины и цель проведения?
4. Меры предосторожности при уборке рабочего места?
5. Понятие "Производственная санитария"?

Билет N 13

1. Нормативные документы, регламентирующие вопросы охраны труда?
2. Опасность поражения человека электрическим током?
3. Способы оказания первой помощи пострадавшим от ожогов?
4. Действия кухонного рабочего при обнаружении неисправности оборудования?
5. Виды инструктажей по охране труда?

Билет N 14

1. Органы надзора и контроля соблюдения требований охраны труда?
2. Факторы, повышающие вероятность возникновения электротравм при работе?
3. Требования к рабочему месту кухонного рабочего?
4. Определение термина "Производственная санитария"?
5. Целевой инструктаж по охране труда?

Билет N 15

1. Требования охраны труда перед началом работы кухонного рабочего?
2. Факторы, определяющие опасность поражения человека электрическим током?
3. Понятие "Рациональная организация рабочего места"?
4. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд?
5. Требования охраны труда в аварийных ситуациях кухонного рабочего?

РАЗРАБОТАЛ:

Специалист по охране труда



А.Н. Лукьянов

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель СОТ



А.А. Артемьева