

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ г. МУРМАНСКА № 105**

---

СОГЛАСОВАНО:  
Председатель ППО  
МБДОУ г. Мурманска № 105  
\_\_\_\_\_ Е.П. Тычинская

УТВЕРЖДЕНО:  
Приказом от 01.09.2022 № 128-од  
Заведующий МБДОУ г. Мурманска № 105  
\_\_\_\_\_ С.А. Тельянова

**ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ БЕЗОПАСНЫМ МЕТОДАМ И ПРИЕМАМ  
ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПРИ ВОЗДЕЙСТВИИ ВРЕДНЫХ И (ИЛИ) ОПАСНЫХ  
ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ФАКТОРОВ, ИСТОЧНИКОВ ОПАСНОСТИ И  
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ  
ПОВАРА (ШЕФ-ПОВАРА)**

**1. Пояснительная записка**

В соответствии со статьей 214 Трудового кодекса РФ, Постановлением Правительства РФ от 24.12.2021 № 2464 «О порядке обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда», работодатель (или уполномоченное им лицо) обязан организовать обучение по охране труда поступающих на работу лиц, а также лиц, переводимых на другую работу.

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

Работодатель (или уполномоченное им лицо) обеспечивает обучение работников по программе обучения безопасным методам и приемам выполнения работ при воздействии вредных и (или) опасных производственных факторов, источников опасности, а в процессе трудовой деятельности – проведение периодического обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда.

Работники, проходят обучение и проверку знаний требований охраны труда не позднее 60 календарных дней после заключения трудового договора или перевода на другую работу.

Поскольку работа повара (шеф-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 3 года 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 практические занятия по формированию умений и навыков безопасного выполнения работ по профессии.

Программа обучения составлена на основе примерных перечней тем согласно приложению № 3 к Правилам обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда.

## **2. Характеристика работ повара (шеф-повара)**

Должностные обязанности повара (шеф-повара):

- обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом детского сада, приготовление доброкачественной пищи;
- участвует в составлении меню на каждый день;
- точно по весу принимает доброкачественные продукты от заведующего складом продуктов;
- обеспечивает надлежащее состояние кухни, посуды и всего кухонного инвентаря;
- обеспечивает правильное хранение и расходование продуктов;
- обеспечивает гигиеническую обработку продуктов культурную подачу пищи;
- отпускает готовую пищу в соответствии с нормой закладываемых продуктов на одного ребенка;
- следит за маркировкой инвентаря и использует его строго по назначению.

Повар (шеф-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 учреждения.

### 3. Программа обучения безопасным методам и приемам выполнения работ при воздействии вредных и (или) опасных производственных факторов, источников опасности

№ п\п	Тема инструктажа	Количество часов
1.	<b>Классификация опасностей. Идентификация вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочем месте</b>	2
2.	<b>Оценка уровня профессионального риска выявленных (идентифицированных) опасностей</b>	2
3.	<b>Безопасные методы и приемы выполнения работ</b> Требования к организации рабочей зоны и местам подхода. Понятия «место работы», «рабочее место», «рабочая зона», «зона производства работ» повара (шеф-повара). Эргономические требования к рабочим позам «сидя» и «стоя». Безопасность оборудования, оснастки и инструмента, материалов, находящихся на рабочем месте. Дополнительные требования безопасности, предъявляемые к организации рабочего места повара (шеф-повара) с учетом отраслевой специфики деятельности организации. Организация безопасного производства работ поваром (шеф-поваром). 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 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. Основные требования охраны труда при эксплуатации электроустановок и по обеспечению электробезопасности. Основные требования обеспечения пожарной безопасности.	4
3.1.	Практические занятия по формированию умений и навыков безопасного выполнения работ	6
4.	<b>Меры защиты от воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов</b>	2
5.	<b>Средства индивидуальной защиты от воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов</b> Правила обеспечения работников средствами индивидуальной защиты и смывающими средствами. Типовые нормы выдачи средств индивидуальной защиты и смывающих средств. Нормы бесплатной выдачи средств индивидуальной защиты и смывающих средств работникам на предприятии. Перечень средств индивидуальной защиты, применение которых требует от работников практических навыков в зависимости от степени риска причинения вреда работнику. Методы ношения специальной одежды и специальной обуви. Методы применения средств индивидуальной защиты.	2
5.1	Практические занятия по формированию умений и навыков использования (применения) средств индивидуальной защиты Осмотр работником средств индивидуальной защиты до и после использования. Демонстрация обучаемому правильного ношения и применения средств индивидуальной защиты Отработка методов ношения и применения средств индивидуальной защиты. Проверка обучающим путем осмотра правильности ношения средств индивидуальной защиты работником	2
6.	<b>Разработка мероприятий по снижению уровней профессиональных рисков</b>	2
7.	<b>Организация оказания первой помощи пострадавшим</b>	

№ п/п	Тема инструктажа	Количество часов
7.1	Тема 1. Организационно-правовые аспекты оказания первой помощи	
	<p>Теоретическое занятие по теме 1</p> <p>Организация оказания первой помощи в Российской Федерации. Нормативно-правовая база, определяющая права, обязанности и ответственность при оказании первой помощи. Понятие «первая помощь». Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь, перечень мероприятий по ее оказанию.</p> <p>Современные наборы средств и устройств, используемые для оказания первой помощи (аптечка первой помощи (автомобильная), аптечка для оказания первой помощи работникам и др.). Основные компоненты, их назначение.</p> <p>Общая последовательность действий на месте происшествия с наличием пострадавших. Соблюдение правил личной безопасности и обеспечение безопасных условий для оказания первой помощи (возможные факторы риска, их устранение). Простейшие меры профилактики инфекционных заболеваний, передающихся при непосредственном контакте с человеком, его кровью и другими биологическими жидкостями.</p> <p>Основные правила вызова скорой медицинской помощи и других специальных служб, сотрудники которых обязаны оказывать первую помощь.</p>	0,5
7.2	Тема 2. Оказание первой помощи при отсутствии сознания, остановке дыхания и кровообращения	
	<p>Теоретическое занятие по теме 2</p> <p>Основные признаки жизни у пострадавшего. Причины нарушения дыхания и кровообращения. Способы проверки сознания, дыхания, кровообращения у пострадавшего.</p> <p>Современный алгоритм проведения сердечно-легочной реанимации (далее - реанимация). Техника проведения искусственного дыхания и давления руками на грудину пострадавшего при проведении реанимации.</p> <p>Ошибки и осложнения, возникающие при выполнении реанимационных мероприятий. Показания к прекращению реанимации. Мероприятия, выполняемые после прекращения реанимации.</p> <p>Особенности реанимации у детей.</p> <p>Порядок оказания первой помощи при частичном и полном нарушении проходимости верхних дыхательных путей, вызванном инородным телом у пострадавших в сознании, без сознания. Особенности оказания первой помощи тучному пострадавшему, беременной женщине и ребенку.</p>	1
	<p>Практическое занятие по теме 2</p> <p>Оценка обстановки на месте происшествия.</p> <p>Отработка навыков определения сознания у пострадавшего.</p> <p>Отработка приемов восстановления проходимости верхних дыхательных путей. Оценка признаков жизни у пострадавшего.</p> <p>Отработка вызова скорой медицинской помощи, других специальных служб.</p> <p>Отработка приемов искусственного дыхания «рот ко рту», «рот к носу» с применением устройств для искусственного дыхания.</p> <p>Отработка приемов давления руками на грудину пострадавшего.</p> <p>Выполнение алгоритма реанимации.</p> <p>Отработка приема перевода пострадавшего в устойчивое боковое положение.</p> <p>Отработка приемов удаления инородного тела из верхних дыхательных путей пострадавшего.</p>	1,5
7.3	Тема 3. Оказание первой помощи при наружных кровотечениях и травмах	
	<p>Теоретическое занятие по теме 3</p> <p>Цель и порядок выполнения обзорного осмотра пострадавшего.</p> <p>Понятия «кровотечение», «острая кровопотеря». Признаки различных видов наружного кровотечения (артериального, венозного, капиллярного, смешанного). Способы временной остановки наружного кровотечения: пальцевое прижатие артерии, наложение жгута, максимальное сгибание конечности в суставе, прямое давление на рану, наложение давящей повязки.</p> <p>Оказание первой помощи при носовом кровотечении.</p> <p>Понятие о травматическом шоке, причины и признаки. Мероприятия, предупреждающие</p>	1

№ п/п	Тема инструктажа	Количество часов
	<p>развитие травматического шока. Цель и последовательность подробного осмотра пострадавшего. Основные состояния, с которыми может столкнуться участник оказания первой помощи. Травмы головы. Оказание первой помощи. Особенности ранений волосистой части головы. Особенности оказания первой помощи при травмах глаза и носа. Травмы шеи, оказание первой помощи. Временная остановка наружного кровотечения при травмах шеи. Фиксация шейного отдела позвоночника (вручную, подручными средствами, с использованием медицинских изделий). Травмы груди, оказание первой помощи. Основные проявления травмы груди, особенности наложения повязок при травме груди, наложение окклюзионной (герметизирующей) повязки. Особенности наложения повязки на рану груди с инородным телом. Травмы живота и таза, основные проявления. Оказание первой помощи. Закрытая травма живота с признаками внутреннего кровотечения. Оказание первой помощи. Особенности наложения повязок на рану при выпадении органов брюшной полости, при наличии инородного тела в ране. Травмы конечностей, оказание первой помощи. Понятие «иммобилизация». Способы иммобилизации при травме конечностей. Травмы позвоночника. Оказание первой помощи.</p>	
	<p>Практическое занятие по теме 3 Отработка проведения обзорного осмотра пострадавшего. Проведение подробного осмотра пострадавшего. Отработка приемов временной остановки наружного кровотечения при ранениях головы, шеи, груди, живота, таза и конечностей с помощью пальцевого прижатия артерий (сонной, подключичной, подмышечной, плечевой, бедренной); наложение табельного и импровизированного кровоостанавливающего жгута (жгута-защелки, ремня), максимальное сгибание конечности в суставе, прямое давление на рану, наложение давящей повязки. Отработка наложения окклюзионной (герметизирующей) повязки при ранении грудной клетки. Отработка приемов наложения повязок при наличии инородного предмета в ране живота, груди, конечностей. Отработка приемов первой помощи при переломах. Иммобилизация (подручными средствами, аутоиммобилизация, с использованием медицинских изделий). Отработка приемов фиксации шейного отдела позвоночника.</p>	1,5
7.4	Тема 4. Оказание первой помощи при прочих состояниях	
	<p>Теоретическое занятие по теме 4 Виды ожогов, их признаки. Понятие о поверхностных и глубоких ожогах. Ожог верхних дыхательных путей, основные проявления. Оказание первой помощи. Перегревание, факторы, способствующие его развитию. Основные проявления, оказание первой помощи. Холодовая травма, ее виды. Основные проявления переохлаждения (гипотермии), отморожения, оказание первой помощи. Отравления, пути попадания ядов в организм. Признаки острого отравления. Оказание первой помощи при попадании отравляющих веществ в организм через дыхательные пути, пищеварительный тракт, через кожу. Цель и принципы придания пострадавшим оптимальных положений тела. Оптимальные положения тела пострадавшего с травмами груди, живота, таза, конечностей, с потерей сознания, с признаками кровопотери. Способы контроля состояния пострадавшего, находящегося в сознании, без сознания. Психологическая поддержка. Цели оказания психологической поддержки. Общие принципы общения с пострадавшими, простые приемы их психологической поддержки. Принципы передачи пострадавшего бригаде скорой медицинской помощи, другим специальным службам, сотрудники которых обязаны оказывать первую помощь.</p>	1
	<p>Практическое занятие по теме 4 Отработка приемов наложения повязок при ожогах различных областей тела. Применение местного охлаждения. Отработка приемов наложения термоизолирующей повязки при отморожениях.</p>	1,5

№ п\п	Тема инструктажа	Количество часов
	<p>Отработка приемов придания оптимального положения тела пострадавшему при отсутствии сознания, травмах различных областей тела, значительной кровопотере.</p> <p>Отработка приемов экстренного извлечения пострадавшего из труднодоступного места, отработка основных приемов (пострадавший в сознании, пострадавший без сознания).</p> <p>Отработка приемов перемещения пострадавших на руках одним, двумя и более участниками оказания первой помощи. Отработка приемов переноски пострадавших с травмами головы, шеи, груди, живота, таза, конечностей и позвоночника.</p> <p>Отработка приемов оказания психологической поддержки пострадавшим при различных острых стрессовых реакциях. Способы самопомощи в экстремальных ситуациях.</p>	
	Общая продолжительность обучения	30 часов

Форма обучения: обучение проводится в форме самостоятельного обучения, консультационных бесед с непосредственным руководителем, практических занятий, проводимых под контролем непосредственного руководителя, тренировок.

Форма проведения проверки знаний: устный экзамен по вопросам, содержащимся в билетах.

Количество часов, отведенное на проверку знаний: не более 1 часа (не более 30 мин – время подготовки, не более 30 мин – время проверки знаний).

#### 4. Экзаменационные билеты для проверки знаний по охране труда повара (шеф-повара)

##### Билет № 1

1. Опасные и вредные производственные факторы, оказывающие неблагоприятное воздействие на повара во время работы.
2. Требования безопасности перед началом производства работ.
3. Требования безопасности при работе с ножом и топориком.
4. Средства и методы тушения пожаров.
5. Понятие «Первая помощь», значение своевременности и правильности ее оказания.
6. Виды кровотечений. Признаки.

##### Билет № 2

1. Требования безопасности перед началом работы.
2. Требования безопасности при работе с горячими жидкостями и материалами.
3. Понятие «Вредный (опасный) производственный фактор».
4. Первичные средства пожаротушения.
5. Ушибы и их симптомы.
6. Как обрабатываются ожоги на месте происшествия?

##### Билет № 3

1. Обязанности повара (шеф-повара) по охране труда.
2. Требования безопасности при работе с замороженными продуктами.
3. Действия повара по окончании работы.
4. Требования безопасности при работе на котлах пищеварочных электрических.
5. Первая помощь при ранении.
6. Ожоги. Виды ожогов.

##### 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. Правила наложения повязок при ранениях и кровотечениях.
6. В каком месте необходимо прижимать артерию в случае артериального кровотечения?

##### Билет № 5

1. Понятие «Опасный производственный фактор».
2. Требования безопасности при работе на лестнице-стремянке.
3. Требования безопасности при перемещении по территории учреждения.
4. Средства и методы тушения пожара ручными огнетушителями.
5. Вывихи, симптомы.
6. Какие признаки определяют наличие у пострадавшего венозного кровотечения?

##### Билет № 6

1. Требования безопасности при работе с мясорубкой, овощерезкой, теркой.
2. Требования к одежде и внешнему виду повара.
3. Требования безопасности при завершении работы.
4. Действия повара при несчастном случае.
5. Оказание первой помощи при вывихах.
6. Какие признаки определяют наличие у пострадавшего артериального кровотечения?

##### Билет № 7

1. Требования безопасности перед началом работы.
2. Требования безопасности при работе с кипятильником.
3. Режим рабочего времени и время отдыха.
4. Правила применения ручных огнетушителей при пожаре.
5. Первая помощь при переломах. Правила накладывания шины.

6. Какие правила установлены при обработке ожога без нарушения целостности ожоговых пузырей?

#### **Билет № 8**

1. Требования безопасности при эксплуатации холодильного оборудования.
2. Требования безопасности при работе с картофелечисткой.
3. Требования безопасности при работе со шкафом пекарным электрическим (духовка).
4. Требования безопасности при завершении работы.
5. Первая помощь при поражениях электрическим током.
6. Обморожения. Степени обморожения.

#### **Билет № 9**

1. Порядок выдачи работникам средств индивидуальной защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов.
2. Безопасность работы с электрифицированным инструментом.
3. Требования безопасности при вскрытии консервных банок и других тар
4. Требования безопасности при работе с ножом и топориком.
5. Ожоги. Степени ожогов.
6. Какие действия выполняются при проведении искусственного дыхания?

#### **Билет № 10**

1. Требования безопасности при работе с замороженными продуктами.
2. Требования безопасности при работе с горячими жидкостями и материалами.
3. Требования безопасности при перемещении по территории учреждения.
4. Требования безопасности при завершении работы.
5. Искусственное дыхание.
6. Правила переноса пострадавшего при различных травмах.