

Российская Федерация

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 9  
комбинированного вида» (МАДОУ № 9); 660077, г. Красноярск, ул. Весны, д.13 А, т: 2 125319, E-  
mail: dou9@mailkrsk.ru; ОКПО 57313474 ОГРН 1022402490758 ИНН/КПП  
2465040874\246501001; веб-сайт: <https://madou9-krsk.gosuslugi.ru>

Мнение профсоюзной организации учтено

Протокол № \_\_\_\_\_ от «06» августа 2024 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий О.К. Коркина

«06» августа 2024 г.



### **Программа стажировки для шеф-повара, повара**

#### **Пояснительная записка**

В соответствии с разделом III Правил обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда, утвержденные постановлением Правительства от 24.12.2021 № 2464 стажировка по охране труда на рабочем месте (далее – стажировка на рабочем месте) в МАДОУ № 9 проводится в целях приобретения работниками практических навыков, безопасных методов и приемов выполнения работ в процессе трудовой деятельности.

К стажировке на рабочем месте допускаются работники, успешно прошедшие в установленном порядке инструктаж по охране труда и обучение требованиям охраны труда. Перечень профессий и должностей работников, которым необходимо пройти стажировку на рабочем месте, устанавливается работодателем с учетом мнения первичной профсоюзной организации.

Обязательному включению в указанный перечень подлежат наименования профессий и должностей работников, выполняющих работы повышенной опасности. Стажировка на рабочем месте осуществляется по программе стажировки на рабочем месте, включающая в себя отработку практических навыков выполнения работ с использованием знаний и умений, полученных в рамках обучения требованиям по охране труда.

Программа стажировки на рабочем месте утверждается работодателем с учетом мнения первичной профсоюзной организации МАДОУ № 9.

Стажировка на рабочем месте проводится под руководством работников-наставников, назначенных ответственными за организацию и проведение

стажировки на рабочем месте локальным нормативным актом работодателя и прошедших обучение по охране труда в установленном порядке.

Количество работников МАДОУ № 9, закрепленных за работником, ответственным за организацию и проведение стажировки на рабочем месте, устанавливается работодателем с учетом требований нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда. Требования к порядку проведения стажировки на рабочем месте, к работникам, ответственным за организацию и проведение стажировки на рабочем месте, а также к продолжительности и месту проведения стажировки на рабочем месте устанавливаются локальными нормативными актами МАДОУ № 9 с учетом мнения первичной профсоюзной организации. При этом продолжительность стажировки на рабочем месте должна составлять не менее 8 смен.

### **Введение**

Трудовые функции повара, шеф-повара: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара; приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента; организация и контроль текущей деятельности поваров; управление текущей деятельностью основного производства организации питания.

Должен знать: нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

### **Программа проведения стажировки**

№ п,п	Наименование раздела	Время проведения
1.	Издание приказа о назначении ответственного руководителя(специалиста)	До начала проведения

	за проведение стажировки	
2.	<p>Ознакомление с:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• рабочим оборудованием;</li> <li>• инструкциями по пользованию оборудованием;</li> <li>• правилами электро и пожарной безопасности;</li> <li>• правилами санитарно-гигиенической безопасности;</li> <li>• правилами применения и хранения продуктов и ингредиентов;</li> <li>• правилами внутреннего трудового распорядка</li> </ul>	1 смена
3.	Приобретение необходимых практических навыков в выполнении основных производственных операций, безопасные методы и приемы их выполнения	1 смена
4.	Выполнение организационных и технических мероприятий, обеспечивающих электробезопасность работ	1 смена
5.	Ознакомление с технологическими картами блюд. Приготовление блюд под контролем.	1 смена
6.	Меры пожарной профилактики при выполнении работ	1 смена
7.	<p>Приобретение необходимых практических навыков безопасных методов и приемов выполнения работ в процессе трудовой деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнение организационных и технических мероприятий, обеспечивающих безопасность работ;</li> <li>• подготовка рабочего места к началу рабочего дня;</li> <li>• обеспечение подготовки рабочего места к началу рабочего дня;</li> <li>• подготовка основной продукции, входящей в меню и приготовление пищи для воспитанников, соблюдая технологический процесс и согласно установленным рецептам;</li> <li>• соблюдение правил товарного соседства и ротации продуктов, контроль сроков реализации</li> </ul>	2 смены

	продуктов; <ul style="list-style-type: none"> <li>• отпуск готовых блюд;</li> <li>• заготовки для блюд из меню на текущий день;</li> <li>• уборка рабочего места по окончании работы.</li> </ul>	
8.	Мероприятия по оказанию первой помощи пострадавшим при несчастных случаях	1 смена
9.	Оценка результатов прохождения стажировки. Запись результатов прохождения стажировки.	После окончания стажировки
10.	Итого:	8 смен