

1. ПРОГРАММА ПЕРВИЧНОГО ИНСТРУКТАЖА НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ ДЛЯ ВОДИТЕЛЯ

в соответствии с ГОСТ 12.0.004-90 «Межгосударственный стандарт. Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда. Общие положения».

Содержание:

1. Правила внутреннего трудового распорядка. Меры безопасности в цехе и на территории предприятия. Расположение бытовых помещений, служб предприятия.
2. Общие сведения о технологическом процессе и оборудовании на данном рабочем месте, производственном участке, в цехе. Основные опасные и вредные производственные факторы, возникающие при данном технологическом процессе.
3. Устройство и порядок обслуживания оборудования. Опасные зоны машины, механизма, прибора. Инструкции по охране труда при эксплуатации оборудования или при выполнении вида работ. Правильность выполнения каждого пункта этих инструкций: **И. 01-05; И. 02-05; И.03- 05; И. 29-08; И. 35- 08; И. 36- 08.** Средства безопасности оборудования (предохранительные, тормозные устройства и ограждения, системы блокировки и сигнализации, знаки безопасности).
4. Порядок подготовки к работе. Порядок проверки исправности оборудования, пусковых приборов, инструмента и приспособлений, блокировок, визуальной проверки заземляющих устройств и других средств защиты. Требования по предупреждению электротравматизма.
5. Организация рабочего места: хранение инструмента, приспособлений, индивидуальных защитных, индивидуальных защитных средств, складирование материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.
6. Безопасные приемы и методы работы; действия при возникновении опасной ситуации.
7. Средства индивидуальной защиты на данном рабочем месте и правила пользования ими.
8. Схема безопасного передвижения работающих на территории цеха, участка.
9. Внутрицеховые транспортные средства и механизмы. Требования безопасности при погрузочно-разгрузочных работах и транспортировке грузов.
10. Характерные причины аварий, взрывов, пожаров, случаев производственных травм.

11. Меры предупреждения аварий, взрывов, пожаров. Обязанность и действия при аварии, взрыве, пожаре. Способы применения имеющихся на участке средств пожаротушения, противоаварийной защиты и сигнализации, места их расположения.

12. Оказание медицинской помощи (эл. травмы, травмы глаз, механические травмы, отравления, термические ожоги).

Перечень инструкций по охране труда для водителя.

№№ пп	Наименование инструкции	№№ инструкции
1	2	3
1.	ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ РАБОЧИХ И РСИС.	И. 01-05
2.	ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ДВИЖЕНИЯ ПЕШЕХОДОВ.	И. 02-05
3.	ПРАВИЛА ВНУТРЕННЕГО ТРУДОВОГО РАСПОРЯДКА ДНЯ ЗАО КШП «ДРУЖБА»	И.03- 05
4.	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ВОДИТЕЛЕЙ ГРУЗОВЫХ И ЛЕГКОВЫХ АВТОМОБИЛЕЙ.	И. 29- 08
5.	ИНСТРУКЦИЯ ПО ГРАЖДАНСКОЙ ОБОРОНЕ ДЛЯ РАБОЧИХ И РСИС НА ПРЕДПРИЯТИИ.	И. 35- 08
6.	ИНСТРУКЦИЯ 1 ГРУППА ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТИ.	И. 36- 08

13. Водители грузовых автомобилей, легковых автомобилей, (далее — «водители») при производстве работ согласно имеющейся квалификации обязаны выполнять требования безопасности, изложенные в настоящей типовой инструкции, разработанной с учетом строительных норм и правил Российской Федерации, «Правил по охране труда на автомобильном транспорте», «Правил дорожного движения Российской Федерации», а также требования инструкций заводов-изготовителей по эксплуатации автомобилей.

13.1. Перед началом работы водитель обязан:

- а) убедиться в наличии удостоверения на право управления автомобилем;
- б) при себе иметь технический паспорт транспортного средства;
- в) получить наряд-задание на выполнение работы и путевой лист, пройти инструктаж по специфике предстоящих работ и предрейсовый медицинский осмотр;
- г) надеть спецодежду и спецобувь установленного образца.

13.2. После получения наряда-задания водитель обязан:

- а) проверить наличие медицинской аптечки, огнетушителей и комплекта инструментов;
- б) в целях обеспечения безопасной и бесперебойной работы на линии проверить техническое состояние автомобиля, обратив внимание на исправность шин, тормозов, рулевого управления, болтов крепления карданного вала, исправность проводки, фар, стоп-сигнала, указателей поворотов, звукового сигнала, контрольно-измерительных приборов, зеркал заднего вида;
- в) произвести ежедневное техническое обслуживание и заправку автомобиля топливом, маслом, водой, антифризом (в холодное время года) и тормозной жидкостью, проверить уровень электролита в аккумуляторной батарее;
- г) после заправки автомобиля топливом и маслом вытереть насухо все части машины, испачканные нефтепродуктами.

Пролитые во время заправки горюче-смазочные материалы убрать с помощью ветоши, песка или опилок;

д) проверить работоспособность и исправность двигателя на холостом ходу, осветительных и контрольно-измерительных приборов, а также проверить на малом ходу работу тормозов и рулевого управления;

е) предъявить автомобиль ответственному за выпуск технически исправных машин из гаража (механику) и получить отметку в путевом листе о технической исправности автомобиля.

13.3. Во время выполнения работ, при работе на водителя могут оказывать воздействие следующие вредные и опасные производственные факторы:

- напряжение зрения;
- напряжение внимания;
- эмоциональные нагрузки;
- длительные статические нагрузки;
- монотонность труда;
- физические нагрузки средней тяжести;
- неудобные вынужденные рабочие позы;
- нагрузка на кисти рук в процессе работы;
- концентрация внимания в процессе работы;
- локальная вибрация

14. Безопасная организация и содержание рабочего места.

14.1. Водитель не должен выезжать на линию при следующих нарушениях требований безопасности:

- а) неисправностях механизмов и систем, при которых запрещается эксплуатация автомобиля;
- б) несоответствии характеристик автомобиля характеристикам груза по объему, грузоподъемности, длине и другим параметрам;
- в) отсутствии или неисправности осветительных приборов, зеркал заднего вида, сигнального устройства, огнетушителя.

Обнаруженные нарушения следует устранять собственными силами, а при невозможности сделать это водитель обязан сообщить о них лицу, ответственному за содержание автомобиля в исправном состоянии, а также лицу по надзору за безопасной эксплуатацией автомобилей.

14.2. Опасные зоны оборудования, механизма, прибора. Средства безопасности оборудования (предохранительные, тормозные устройства и ограждения, системы блокировки и сигнализации, знаки безопасности). Требования по предупреждению электротравматизма.

15.1. Во время работы водитель автомобиля обязан;

- а) выполнять маневрирование, только предварительно убедившись в безопасности маневра для окружающих пешеходов и в отсутствии помех для других транспортных средств;
- б) перед выходом из кабины автомобиля выключить двигатель, включить стояночный тормоз и первую передачу, вынуть ключ из замка зажигания, а после выхода из кабины запереть дверцы;
- в) убедиться в отсутствии движущихся транспортных средств в попутном и встречном направлениях прежде чем выйти из кабины на проезжую часть;
- г) подавать автомобиль при сцепке к прицепу на минимально возможной скорости;

15.2. Перед заправкой топливом газобаллонного автомобиля следует убедиться в отсутствии людей в кабине, выключить двигатель, избегать попадания газа на открытые участки кожи (для исключения обморожения в результате испарения газа), перед включением зажигания и пуском двигателя в течение 3 мин держать капот открытым до полного выветривания газа.

15.3. . Перед постановкой газобаллонного автомобиля на крытую стоянку или при техническом обслуживании необходимо закрыть вентиль баллона и выработать весь газ из системы питания.

15.4. Для заливки горячей воды при разогреве двигателя следует использовать специальные ведра с носиком в верхней части, создающим направленную струю. При разогреве двигателя при

помощи пара или горячего воздуха шланг необходимо присоединить к горловине радиатора и надежно закрепить,

15.5. При выполнении ремонтных работ водитель обязан выключить двигатель, затормозить автомобиль стояночным тормозом и включить первую передачу.

15.6. При остановке на уклоне необходимо подложить под колеса не менее чем два противооткатных упора.

15.7. Неисправности системы питания следует устранять только после охлаждения двигателя, а засорившиеся топливопроводы и жиклеры продувать с помощью насоса.

15.8. Перед подъемом автомобиля домкратом следует удалить пассажиров из кабины, затормозить автомобиль стояночным тормозом, подложить противооткатные упоры под колеса, не подлежащие подъему, выровнять площадку под домкрат и подложить под него широкую подкладку из древесины.

15.9. Выполняя работы, связанные со снятием колес, водитель обязан подставить козелки, а под неснятые колеса - подложить противооткатные упоры.

15.10. При накачивании шины колеса, снятого с автомобиля, следует пользоваться приспособлением, предохраняющим от удара при выскакивании замочного кольца.

15.11. Для выполнения работ под поднятым кузовом самосвала необходимо закрепить кузов специальными страховочными упорами.

16. Порядок подготовки к работе (проверка исправности оборудования, пусковых приборов, инструмента и приспособлений, блокировок, заземления и других средств защиты).

16.1. Требования безопасности перед началом проведения работ:

- а) выполнять только ту работу, которая была поручена, и по которой работник был проинструктирован;
- б) убедиться, что на рабочем месте чистота и порядок.

17. Безопасные приемы и методы работы; действия при возникновении опасной ситуации.

17.1. В течение рабочего дня работник обязан:

- а) содержать в порядке и чистоте рабочее место;
- б) выполнять санитарные нормы и соблюдать режимы работы и отдыха;
- в) соблюдать правила эксплуатации техники в соответствии с инструкциями по эксплуатации;
- г) применять средства индивидуальной защиты (рабочую одежду, обувь, и т. д.). Спецодежда должна соответствовать нормам выдачи средств индивидуальной защиты (СИЗ) и требованиям технологического процесса.

17.2. При выходе из строя деталей или агрегатов движущегося автомобиля водитель обязан съехать с проезжей части дороги, выключить двигатель, включить первую передачу и стояночный тормоз, подложить под колеса противооткатные упоры и установить сзади автомобиля предупреждающий знак.

17.3.. В случае возгорания топлива или перевозимого груза водитель должен погасить огонь при помощи огнетушителей, кошмы, брезента, песка и других подручных средств. При невозможности самостоятельной ликвидации пожара водитель должен вызвать пожарную охрану в установленном порядке и сообщить руководителю работ.

17.4. При дорожно-транспортном происшествии водитель, причастный к нему, обязан:

- а) без промедления остановиться и не трогать с места транспортное средство, а также другие предметы, имеющие отношение к происшествию;
- б) вызвать в случае необходимости «Скорую помощь», а если это невозможно, отправить пострадавших на попутном или отвезти на своем транспорте в ближайшее лечебное заведение и сообщить там свою фамилию, номерной знак транспортного средства, после чего возвратиться к месту происшествия;

в) сообщить о случившемся в ДПС, записать фамилию и адреса очевидцев происшествия и ожидать прибытия работников милиции или следственных органов;

г) если невозможно движение других транспортных средств, освободить проезжую часть, предварительно зафиксировав положение транспортного средства и относящихся к дорожно-транспортному происшествию предметов и следов.

18. Средства индивидуальной защиты на рабочем месте и правила пользования ими.

18.1. Средства индивидуальной защиты предоставляются работникам и используются работниками согласно утвержденным нормам выдачи СИЗ и документации технологического процесса.

18.2. Во время работы работники обязаны пользоваться выданной им спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты.

18.3. Работники должны бережно относиться к выданной спецодежде, спецобуви и другим средствами индивидуальной защиты, своевременно отдавать в стирку, ремонту, сушку.

19. Схема безопасного передвижения работающих на территории цеха, участка.

19.1. На территории завода, цеха, в здании, во избежание травмирования необходимо соблюдать требования безопасного передвижения и выполнять следующие правила:

а) не ходить в местах, не предназначенных для прохода, не перебегать через проезжую часть дорог перед движущимся транспортом;

б) быть внимательным к сигналам, подаваемым работниками, управляющими подъемными сооружениями, водителями движущегося транспорта, конвейеров и автоматических линий и выполнять требования, соответствующие данному сигналу;

в) не находиться под поднятым грузом;

г) не переходить через конвейеры автоматических линий и не подлезать под них. Переход осуществлять в местах, специально предназначенных для этих целей, обозначенных соответствующими знаками и визуализацией;

д) не входить в опасные зоны, где на высоте работают люди, подъемные сооружения, манипуляторы и др. опасное оборудование.

20. Внутрицеховые транспортные и грузоподъемные средства и механизмы. Требования безопасности при погрузочно-разгрузочных работах и транспортировке грузов.

20.1. Безопасность производства погрузочно-разгрузочных работ обеспечивается подготовкой и организацией мест производства работ.

20.2. При выполнении погрузочно-разгрузочных работ следует использовать СИЗ в зависимости от вида груза и условий ведения работ.

21. Характерные причины аварий, взрывов, пожаров, случаев производственных травм.

21.1. Характерными и основными причинами аварий, взрывов, пожаров, случаев травматизма являются:

а) несоблюдение правил и инструкций по охране труда, электро- и противопожарной безопасности, требований промышленной безопасности;

б) несоблюдение технологического процесса;

в) неисправное или нестандартное оборудование, электроинструмент, инструмент, приспособления;

г) применение неисправных, не испытанных средств индивидуальной защиты;

д) несвоевременное испытание оборудования, механизмов, инструмента;

е) допуск к работе лиц, не прошедших обучение по выполнению данного вида работ инструктажа по охране труда.

22. Меры предупреждения аварий, взрывов, пожаров. Обязанность и действия при аварии, взрыве, пожаре. Способы применения имеющихся на участке средств пожаротушения, противоаварийной защиты и сигнализации, места их расположения.

22.1 Работник обязан:

- а) соблюдать требования правил и инструкций по охране труда, пожарной и электробезопасности;
- б) соблюдать технологический процесс;
- в) работать исправным оборудованием, электроинструментом, приспособлениями;
- г) правильно пользоваться и применять средства индивидуальной защиты;

23.1. Работник должен знать план эвакуации, местоположение своего рабочего места по отношению к основным и запасным выходам из здания, местонахождение первичных средств пожаротушения (согласно плану эвакуации) и правила пользования ими.

23.2. В случае возникновения пожара в служебном помещении необходимо:

- а) предупредить окружающих об опасности;
- б) по возможности, приступить к ликвидации очага возгорания с применением первичных средств пожаротушения, при невозможности – привести в действие пожарную сигнализацию, покинуть опасную зону, позвонить по тел. 0-1 (для вызова пожарной охраны).
- в) немедленно поставить в известность руководителя подразделения, в помещениях которого обнаружено возгорание и своего непосредственного руководителя;

23.3. В случаях иных аварийных ситуаций следует: оповестить об опасности окружающих людей, поставить в известность непосредственного руководителя о случившемся и действовать в соответствии с разработанным в организации планом ликвидации аварий.

24. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ ЗНАНИЙ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ВОДИТЕЛЕЙ

Билет № 1

1. Виды инструктажей и время их проведения.
2. Опасные и вредные производственные факторы.
3. Обязанности водителя перед выездом на линию.
4. Требования правил охраны труда при работе со слесарным инструментом.
5. Оказание первой помощи при переломах.

Билет № 2

1. Вводный инструктаж. Кто проводит вводный инструктаж?
2. Требования безопасности при шиномонтажных работах.
3. Обязанности водителя перед выездом на линию.
4. Требования безопасности при работе в темное время суток.
5. Оказание первой помощи при ушибах.

Билет № 3

1. Первичный инструктаж на рабочем месте. Кто проводит?
2. Требования правил безопасности при работе с электроинструментом.
3. Пожарная безопасность на транспорте.
4. Перевозка пассажиров на грузовых автомобилях.
5. Оказание первой помощи при кровотечениях.

Билет № 4

1. Повторный инструктаж. Цель и время проведения.
2. Требования безопасности при использовании незамерзающих охлаждающих жидкостей.
3. Требование правил безопасности при вывешивании автомобиля.
4. Пуск двигателя в зимнее время.
5. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

Билет № 5

1. Внеплановый инструктаж. Кто и когда проводит?
2. Правила перевозки баллонов со сжиженным и сжатым газом.
3. Действия водителя при дорожно-транспортном происшествии.
4. Буксировка автомобилей.
5. Оказание первой помощи при ожогах.

Билет № 6

1. Целевой инструктаж. Кто и когда проводит?
2. Требования правил безопасности при работе с электроинструментом.
3. Движение в условиях плохой видимости.
4. Требования безопасности при работе в темное время суток.
5. Оказание первой помощи при переломах.

Билет № 7

1. Ответственность за нарушение требований инструкции.
2. Требования безопасности для водителей самосвалов при проведении ремонта и техобслуживании.
3. Требования безопасности во время работы.
4. Правила безопасности при проведении ремонтных работ.
5. Оказание первой помощи при кровотечениях.

Билет № 8

1. Виды инструктажей и время их проведения.
2. Требования правил охраны труда при работе со слесарным инструментом.
3. Требования безопасности при аварийных ситуациях.
4. Перевозка негабаритных грузов.
5. Оказание первой помощи при ушибах.

Билет № 9

1. Повторный инструктаж. Цель и время проведения.
2. Действия водителя при дорожно-транспортном происшествии.
3. Требования безопасности при шиномонтажных работах.
4. Обязанности водителя перед выездом на линию.
5. Оказание первой помощи при ожогах.

Билет № 10

1. Основные вопросы, содержащиеся в инструкции по охране труда.
2. Пожарная безопасность на транспорте.
3. Требования правил безопасности при вывешивании автомобиля.
4. Погрузо-разгрузочные работы.
5. Оказание первой помощи при обморожениях.

Билет № 11

1. Целевой инструктаж. Кто и когда проводит?
2. Требования правил безопасности при работе с электроинструментом.
3. Опасные и вредные производственные факторы.
4. Действия водителя при дорожно-транспортном происшествии.
5. Оказание первой помощи при кровотечениях.

Билет № 12

1. Первичный инструктаж на рабочем месте. Кто проводит?
2. Обязанности водителя перед выездом на линию.
3. Движение в условиях плохой видимости.
4. Требования правил охраны труда при работе со слесарным инструментом.
5. Оказание первой помощи при переломах.

Билет № 13

1. Внеплановый инструктаж. Кто и когда проводит?
2. Требования безопасности при использовании незамерзающих охлаждающих жидкостей.
3. Требования безопасности при шиномонтажных работах.
4. Пожарная безопасность на транспорте.
5. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

Билет № 14

1. Повторный инструктаж. Цель и время проведения.
2. Требования правил охраны труда при работе со слесарным инструментом.
3. Действия водителя при дорожно-транспортном происшествии.
4. Обязанности водителя перед выездом на линию.
5. Оказание первой помощи при ожогах.

Билет № 15

1. Виды инструктажей и время их проведения.
2. Требования безопасности при шиномонтажных работах.
3. Обязанности водителя по окончании работ.
4. Требования безопасности для водителей самосвалов при проведении ремонта и техобслуживании.
5. Оказание первой помощи при переломах.

Билет № 16

1. Основные вопросы, содержащиеся в инструкции по охране труда.
2. Действия водителя при дорожно-транспортном происшествии.
3. Пожарная безопасность на транспорте.
4. Требования безопасности во время работы.
5. Оказание первой помощи при ушибах.

Билет № 17

1. Ответственность за нарушение требований инструкции.
2. Обязанности водителя перед выездом на линию.
3. Требования правил безопасности при вывешивании автомобиля.
4. Требования безопасности при работе в темное время суток.
5. Оказание первой помощи при кровотечениях.

Билет № 18

1. Внеплановый инструктаж. Кто и когда проводит?
2. Обязанности водителя перед выездом на линию.
3. Требования безопасности при использовании незамерзающих охлаждающих жидкостей.
4. Требования безопасности при обслуживании аккумуляторов.

5. Оказание первой помощи при ожогах.

Билет № 19

1. Первичный инструктаж на рабочем месте. Кто проводит?
2. Требование правил безопасности при вывешивании автомобиля.
3. Требования правил охраны труда при работе со слесарным инструментом.
4. Действия водителя при дорожно-транспортном происшествии.
5. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

Билет № 20

1. Ответственность за нарушение требований инструкции.
2. Требования правил охраны труда при работе со слесарным инструментом.
3. Обязанности водителя перед выездом на линию.
4. Требования безопасности при аварийных ситуациях.
5. Оказание первой помощи при кровотечениях.

2. ПРОГРАММА ПЕРВИЧНОГО ИНСТРУКТАЖА НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ ДЛЯ КЛАДОВЩИКА

в соответствии с ГОСТ 12.0.004-90 «Межгосударственный стандарт. Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда. Общие положения».

Содержание:

1. Правила внутреннего трудового распорядка. Меры безопасности в цехе и на территории предприятия. Расположение бытовых помещений, служб предприятия.
2. Общие сведения о технологическом процессе и оборудовании на данном рабочем месте, производственном участке, в цехе. Основные опасные и вредные производственные факторы, возникающие при данном технологическом процессе.
3. Устройство и порядок обслуживания оборудования. Опасные зоны машины, механизма, прибора. Инструкции по охране труда при эксплуатации оборудования или при выполнении вида работ. Правильность выполнения каждого пункта этих инструкций: **И. 01-05; И. 02-05; И.03- 05; И. 05-05-1; И. 07- 05; И. 14- 05; И. 23- 05; И. 35- 08; И. 36- 08.** Средства безопасности оборудования (предохранительные, тормозные устройства и ограждения, системы блокировки и сигнализации, знаки безопасности).
4. Порядок подготовки к работе. Порядок проверки исправности оборудования, пусковых приборов, инструмента и приспособлений, блокировок, визуальной проверки заземляющих устройств и других средств защиты. Требования по предупреждению электротравматизма.
5. Организация рабочего места: хранение инструмента, приспособлений, индивидуальных защитных, индивидуальны защитных средств, складирование материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.
6. Безопасные приемы и методы работы; действия при возникновении опасной ситуации.
7. Средства индивидуальной защиты на данном рабочем месте и правила пользования ими.
8. Схема безопасного передвижения работающих на территории цеха, участка.
9. Внутрицеховые транспортные средства и механизмы. Требования безопасности при погрузочно-разгрузочных работах и транспортировке грузов.
10. Характерные причины аварий, взрывов, пожаров, случаев производственных травм.
11. Меры предупреждения аварий, взрывов, пожаров. Обязанность и действия при аварии, взрыве, пожаре. Способы применения имеющихся на участке средств пожаротушения, противоаварийной защиты и сигнализации, места их расположения.

12. Оказание медицинской помощи (эл. травмы, травмы глаз, механические травмы, отравления, термические ожоги).

Перечень инструкций по охране труда для кладовщика.

№№ пп	Наименование инструкции	№№ инструкции
1	2	3
1.	ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ РАБОЧИХ И РСИС.	И. 01-05
2.	ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ДВИЖЕНИЯ ПЕШЕХОДОВ.	И. 02-05
3.	ПРАВИЛА ВНУТРЕННЕГО ТРУДОВОГО РАСПОРЯДКА ДНЯ ЗАО КШП «ДРУЖБА»	И.03- 05
4.	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ГРУЗЧИКА.	И. 05-05-1
5.	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ВЕСОВЩИКА.	И. 07- 05
6.	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ КЛАДОВЩИКА.	И. 14- 05
7.	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ УБОРЩИКОВ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СЛУЖЕБНЫХ ПОМЕЩЕНИЙ.	И. 23- 05
8.	ИНСТРУКЦИЯ ПО ГРАЖДАНСКОЙ ОБОРОНЕ ДЛЯ РАБОЧИХ И РСИС НА ПРЕДПРИЯТИИ.	И. 35- 08
9.	ИНСТРУКЦИЯ 1 ГРУППА ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТИ.	И. 36- 08

13. Общие сведения о технологическом процессе и оборудовании на данном рабочем месте, производственном участке, в цехе. Основные опасные и вредные производственные факторы, возникающие при данном технологическом процессе.

13.1. К складским работам и работам по использованию персональной электронно-вычислительной машиной (ПЭВМ) допускаются:

а) лица не моложе 18 лет, прошедшие обязательный при приеме на работу и ежегодные медицинские освидетельствования на предмет пригодности для работы на ПЭВМ в соответствии с требованиями приказа Минздрава РФ № 90 и Совместно с Госкомсанэпиднадзором РФ № 280/88:

б) прошедшие вводный инструктаж по охране труда;

в) прошедшие обучение безопасным приемам, методам труда и прошедшие проверку знаний, в том числе по электробезопасности с присвоением 1-ой квалификационной группы по электробезопасности;

г) имеющими навыки работы с вычислительной техникой и на персональном компьютере с использованием конкретного программного обеспечения;

д) прошедшие инструктаж по охране труда на конкретном рабочем месте.

13.2. Для выполнения складских работ на складе средств индивидуальной защиты (СИЗ), допускаются складские работники (далее - работник), в чьи должностные обязанности входит выполнение технологического процесса.

13.3. Во время выполнения работ, при работе с ПЭВМ на работника могут оказывать воздействие следующие вредные и опасные производственные факторы:

а) напряжение зрения;

б) напряжение внимания;

в) интеллектуальные нагрузки;

г) эмоциональные нагрузки;

д) длительные статические нагрузки;

е) монотонность труда;

13.4. Во время выполнения складских работ на работника могут оказывать воздействие следующие вредные и опасные производственные факторы:

- а) физические нагрузки средней тяжести;
- б) неудобные вынужденные рабочие позы;
- в) нагрузка на кисти рук в процессе работы;
- г) концентрация внимания в процессе работы;
- д) возможность падения коробок с СИЗ;
- е) движение напольного транспорта.

14. Безопасная организация и содержание рабочего места.

14.1. Перед началом работы с ПЭВМ сотрудник обязан:

- а) осмотреть и привести в порядок рабочее место;
- б) отрегулировать освещенность на рабочем месте, убедиться в достаточности освещенности, отсутствии отражений на экране, отсутствии встречного светового потока;
- в) проверить правильность подключения оборудования в электросеть;
- г) убедиться в наличии защитного заземления и подключения экранного проводника к корпусу процессора;
- д) протереть специальной салфеткой поверхность экрана и защитного фильтра;
- е) проверить правильность установки стола, стула, положения оборудования, угла наклона экрана, положения клавиатуры и, при необходимости, произвести регулировку рабочего стола и кресла, а также расположение элементов компьютера в соответствии с требованиями эргономики и в целях исключения неудобных поз и длительных напряжений тела.

14.2. Требования к организации рабочего места:

- а) на рабочем месте соблюдать чистоту и порядок;
- б) не допускать загромождения проходов отходами производства (упаковкой, коробками, бумагой);
- в) все отходы от распаковки складировать в специально отведённую для этих целей тару;
- г) не допускается пользоваться неиспытанными и неисправными лестницами и лестницами-стремянками;

14.3. Не допускается:

- а) допуск посторонних лиц на свое рабочее место;
- б) выполнение других работ, не предусмотренных технологическим процессом.

15. Опасные зоны оборудования, механизма, прибора. Средства безопасности оборудования (предохранительные, тормозные устройства и ограждения, системы блокировки и сигнализации, знаки безопасности). Требования по предупреждению электротравматизма.

15.1. Меры безопасности от поражения электрическим током:

- а) к работе с электроприборами допускаются лица, прошедшие обучение, аттестацию с квалификационной группой по технике безопасности не ниже первой;
- б) при обнаружении повреждения изоляции, замыкания, обрыва электропроводов и других неисправностей электроприборов - работу прекратить и сообщить об этом непосредственному руководителю;
- в) не подключать электроприборы в штепсельную розетку без указания на них требуемого напряжения;
- г) не переносить электроприборы, включенные в электросеть;

- д) не передавать электроприборы третьим лицам;
- е) не допускается открывать электрошкафы, подключать к розеткам оборудование, нагревательные приборы, ремонтировать электроинструмент, заменять сгоревшие электролампы, предохранители и т. п.;
- ж) не подходить и не касаться оголенных проводов и токоведущих частей оборудования;

16. Порядок подготовки к работе (проверка исправности оборудования, пусковых приборов, инструмента и приспособлений, блокировок, заземления и других средств защиты).

16.1. Требования безопасности перед началом проведения работ:

- а) выполнять только ту работу, которая была поручена, и по которой работник был проинструктирован;
- б) убедиться, что на рабочем месте чистота и порядок.

17. Безопасные приемы и методы работы; действия при возникновении опасной ситуации.

17.1. В течение рабочего дня работник обязан:

- а) содержать в порядке и чистоте рабочее место;
- б) выполнять санитарные нормы и соблюдать режимы работы и отдыха;
- в) соблюдать правила эксплуатации вычислительной техники и ПЭВМ в соответствии с инструкциями по эксплуатации;
- г) применять средства индивидуальной защиты (рабочую одежду, обувь, и т. д.). Спецодежда должна соответствовать нормам выдачи средств индивидуальной защиты (СИЗ) и требованиям технологического процесса.

17.2. Требования безопасности по окончании работ:

- а) выключить питание системного блока ПЭВМ;
- б) выключить питание всех периферийных устройств;
- в) отключить блок питания;
- г) привести в порядок рабочее место;
- д) об имеющихся неисправностях и замечаниях сообщить непосредственному руководителю.

17.3. Требования безопасности в аварийных ситуациях.

При чрезвычайной ситуации информировать непосредственного руководителя. При получении работником травмы сообщить о случившемся непосредственному руководителю, отправить пострадавшего в медпункт предприятия (при необходимости).

17.4. Мероприятия по оказанию первой помощи проводятся в соответствии с Программой мероприятий по оказанию первой помощи работникам.

18. Средства индивидуальной защиты на рабочем месте и правила пользования ими.

18.1. Средства индивидуальной защиты предоставляются работникам и используются работниками согласно утвержденным нормам выдачи СИЗ и документации технологического процесса.

18.2. Во время работы работники обязаны пользоваться выданной им спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты.

18.3. Работники должны бережно относиться к выданной спецодежде, спецобуви и другим средствами индивидуальной защиты, своевременно отдавать в стирку, ремонту, сушку.

19. Схема безопасного передвижения работающих на территории цеха, участка.

19.1. На территории завода, цеха, в здании, во избежание травмирования необходимо соблюдать требования безопасного передвижения и выполнять следующие правила:

- а) не ходить в местах, не предназначенных для прохода, не перебегать через проезжую часть дорог перед движущимся транспортом;
- б) быть внимательным к сигналам, подаваемым работниками, управляющими подъемными сооружениями, водителями движущегося транспорта, конвейеров и автоматических линий и выполнять требования, соответствующие данному сигналу;
- в) не находиться под поднятым грузом;
- г) не переходить через конвейеры автоматических линий и не подлезать под них. Переход осуществлять в местах, специально предназначенных для этих целей, обозначенных соответствующими знаками и визуализацией;
- д) не входить в опасные зоны, где на высоте работают люди, подъемные сооружения, манипуляторы и др. опасное оборудование.

20. Внутрицеховые транспортные и грузоподъемные средства и механизмы. Требования безопасности при погрузочно-разгрузочных работах и транспортировке грузов.

20.1. Безопасность производства погрузочно-разгрузочных работ обеспечивается подготовкой и организацией мест производства работ.

20.2. При выполнении погрузочно-разгрузочных работ следует использовать СИЗ в зависимости от вида груза и условий ведения работ.

21. Характерные причины аварий, взрывов, пожаров, случаев производственных травм.

21.1. Характерными и основными причинами аварий, взрывов, пожаров, случаев травматизма являются:

- а) несоблюдение правил и инструкций по охране труда, электро- и противопожарной безопасности, требований промышленной безопасности;
- б) несоблюдение технологического процесса;
- в) неисправное или нестандартное оборудование, электроинструмент, инструмент, приспособления;
- г) применение неисправных, не испытанных средств индивидуальной защиты;
- д) несвоевременное испытание оборудования, механизмов, инструмента;
- е) допуск к работе лиц, не прошедших обучение по выполнению данного вида работ инструктажа по охране труда.

22. Меры предупреждения аварий, взрывов, пожаров. Обязанность и действия при аварии, взрыве, пожаре. Способы применения имеющихся на участке средств пожаротушения, противоаварийной защиты и сигнализации, места их расположения.

22.1 Работник обязан:

- а) соблюдать требования правил и инструкций по охране труда, пожарной и электробезопасности;
- б) соблюдать технологический процесс;
- в) работать исправным оборудованием, электроинструментом, приспособлениями;
- г) правильно пользоваться и применять средства индивидуальной защиты;

22.1. Работник должен знать план эвакуации, местоположение своего рабочего места по отношению к основным и запасным выходам из здания, местонахождение первичных средств пожаротушения (согласно плану эвакуации) и правила пользования ими.

22.2. В случае возникновения пожара в служебном помещении необходимо:

а) предупредить окружающих об опасности;

б) по возможности, приступить к ликвидации очага возгорания с применением первичных средств пожаротушения, при невозможности – привести в действие пожарную сигнализацию, покинуть опасную зону, позвонить по тел. 0-1 (для вызова пожарной охраны).

в) немедленно поставить в известность руководителя подразделения, в помещениях которого обнаружено возгорание и своего непосредственного руководителя;

22.3. В случаях иных аварийных ситуаций следует: оповестить об опасности окружающих людей, поставить в известность непосредственного руководителя о случившемся и действовать в соответствии с разработанным в организации планом ликвидации аварий.

23. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ ЗНАНИЙ ПО ОХРАНЕ ТРУДА КЛАДОВЩИКА

Билет N 1

1. Трудовой договор, его сущность и взаимные обязательства работника и работодателя?
2. Действия грузчика при несчастном случае на производстве?
3. Предварительные и периодические медицинские осмотры КЛАДОВЩИКОВ?
4. Требования безопасности при работе с горючими жидкостями?
5. Правила штабелирования металлических труб?

Билет N 2

1. Сверхурочные работы и их ограничение?
2. Инструкции по охране труда, обязательные для работников?
3. Меры предосторожности при погрузке-разгрузке бочек?
4. Требования безопасности при очистке транспортных средств после разгрузки?
5. Меры безопасности при использовании ручных тележек?

Билет N 3

1. Специалист по охране труда в организации, его роль и задачи?
2. Вопросы охраны труда в Трудовом кодексе Российской Федерации?
3. Неблагоприятное воздействие на человека вредных производственных факторов?
4. Меры безопасности при складировании и штабелировании грузов?
5. Причины возможных несчастных случаев.

Билет N 4

1. Понятие "Охрана труда" в Трудовом кодексе РФ?
2. Органы надзора и контроля состояния охраны труда в организации?
3. Требования безопасности при разгрузке сыпучих материалов?
4. Требования безопасности при маневрировании автомобиля при установке его под загрузку?
5. Меры оказания первой помощи при переломах?

Билет N 5

1. Основания для прекращения трудового договора с работником?
2. Понятие "Профессиональное заболевание"?
3. Меры безопасности при работе с ящичными грузами?

4. Правила погрузки в автомобиль пылевидных и сыпучих материалов?
5. Первичные средства и способы тушения пожара?

Билет N 6

1. Уголовная ответственность за нарушение требований охраны труда?
2. Порядок выдачи рабочим спецодежды, спецобуви и других СИЗ?
3. Применение приспособлений и устройств для безопасного перемещения грузов?
4. Условная знаковая сигнализация между КЛАДОВЩИКОМ и водителем автомобиля?
5. Правила личной гигиены после окончания работы?

Билет N 7

1. Порядок прохождения грузчиком инструктажей по охране труда на рабочем месте?
2. Меры предосторожности при работе в кузове грузового автомобиля?
3. Меры оказания первой помощи при ушибах и растяжении связок?
4. Требования безопасности при погрузке-разгрузке легковоспламеняющихся жидкостей?
5. Способы обеспечения пожарной безопасности?

Билет N 8

1. Дополнительный оплачиваемый отпуск, и в каком случае он предоставляется?
2. Виды ответственности за нарушение требований охраны труда?
3. Порядок установления доплат к зарплате за работу в неблагоприятных условиях труда?
4. Безопасность труда при погрузке грузов в автомобиль?
5. Опасность контакта с химически активными веществами?

Билет N 9

1. Руководство работой по охране труда в организации?
2. Порядок расследования обстоятельств и причин несчастных случаев на производстве?
3. Предельно допустимая концентрация вредного вещества в воздухе рабочей зоны?
4. Правила подъема вручную грузов?
5. Оказание первой помощи при вывихах?

Билет N 10

1. Наиболее характерные причины несчастных случаев среди КЛАДОВЩИКОВ?
2. Порядок выдачи работникам моющих средств?
3. Меры безопасности при работе грузчика совместно с водителем?
4. Нормы перемещения тяжестей вручную?

5. Правила транспортировки баллонов со сжатыми газами?

Билет N 11

1. Порядок оформления несчастного случая на производстве?
2. Порядок замены спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты, пришедших в негодность раньше установленного срока?
3. Опасные и вредные производственные факторы, которые могут оказывать неблагоприятное воздействие на грузчика во время работы?
4. Меры безопасности при перемещении грузов вручную?
5. Способы оказания первой помощи при переломе?

Билет N 12

1. Виды ответственности за нарушение или невыполнение требований охраны труда?
2. Коллективный договор и соглашение по охране труда?
3. Требования безопасности при перемещении кислот и щелочей вручную?
4. Правила разгрузки длинномерных грузов с кузова автомобиля?
5. Оказание первой помощи при поражении электрическим током?

Билет N 13

1. Обязанности по охране труда КЛАДОВЩИКА?
2. Виды инструктажа по охране труда?
3. Требования безопасности при работе с опасными грузами?
4. Правила пользования первичными средствами пожаротушения?
5. Допустимые нормы перемещения тяжестей вручную?

Билет N 14

1. Вопросы охраны труда в Трудовом кодексе Российской Федерации?
2. Порядок допуска к работам с повышенной опасностью?
3. Нормы перемещения тяжестей вручную для мужчин?
4. Меры безопасности при выполнении погрузочных работ?
5. Способы оказания первой помощи при несчастном случае?

Билет N 15

1. Режимы труда и отдыха КЛАДОВЩИКОВ?
2. Обязанности грузчика по уходу и хранению спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты?
3. Требования безопасности, изложенные в инструкции по охране труда для КЛАДОВЩИКА?
4. Требования безопасности при складировании и хранении баллонов со сжатыми газами?

5. Оказание первой помощи пострадавшему при порезе стеклом?

3. ПРОГРАММА ПЕРВИЧНОГО ИНСТРУКТАЖА НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ ДЛЯ ПОВАРА

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 N 1/29, специалисты организаций проходят специальное обучение по охране труда в объеме должностных обязанностей при поступлении на работу в течение первого месяца, далее - по мере необходимости.

Вновь назначенный на должность повара допускается к самостоятельной деятельности после ознакомления с должностными обязанностями, в том числе по охране труда, с действующими в организации локальными нормативными актами, регламентирующими порядок организации работы по охране труда, условиями труда в своем структурном подразделении.

Поскольку работа повара может быть связана с вредными и опасными условиями труда, он должен быть обучен безопасным методам и приемам выполнения работы со стажировкой на рабочем месте и сдачей экзамена, а в процессе трудовой деятельности - проходить повторный **инструктаж (не реже одного раза в шесть месяцев)** в объеме настоящей программы обучения и проверку знаний требований охраны труда.

Перечень инструкций по охране труда для повара.

№№ пп	Наименование инструкции	№№ инструкции
1	2	3
1.	ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ РАБОЧИХ И РСиС.	И. 01-05
2.	ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ДВИЖЕНИЯ ПЕШЕХОДОВ.	И. 02-05
3.	ПРАВИЛА ВНУТРЕННЕГО ТРУДОВОГО РАСПОРЯДКА ДНЯ ЗАО КШП «ДРУЖБА»	И.03- 05
4.	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ ПО ОЧИСТКЕ ПЛОДООВОЩЕЙ И КАРТОФЕЛЯ.	И. 11- 05
5.	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ТЕСТА.	И. 12- 05
6.	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПОВАРА.	И. 21- 05
7.	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ РАБОТЕ С ПАРОВАРОЧНО- КОНВЕКТИВНЫМ АППАРАТОМ.	И. 38- 11
8.	ИНСТРУКЦИЯ ПО ГРАЖДАНСКОЙ ОБОРОНЕ ДЛЯ РАБОЧИХ И РСиС НА ПРЕДПРИЯТИИ.	И. 35- 08
9.	ИНСТРУКЦИЯ 1 ГРУППА ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТИ.	И. 36- 08

Программа обучения разработана на основании действующих нормативных документов, регламентирующих безопасность труда повара, их квалификационных характеристик в соответствии с Квалификационным справочником должностей руководителей, специалистов и других служащих, а также анализа условий и безопасности труда повара.

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 должности.

Программа обучения состоит из трех разделов:

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

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

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

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОБУЧЕНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПОВАРА

N темы	Тема	Время изучения темы, час
1.	Общие вопросы охраны труда	0,25
2.	Законодательство по охране труда	0,25
3.	Нормативные документы по охране труда	0,25
4.	Организация и управление охраной труда	0,25
5.	Обучение работников требованиям охраны труда	1,0
6.	Несчастные случаи на производстве	0,5
7.	Характеристика условий труда повара	1,0
8.	Требования к организации рабочего места повара	1,0
9.	Требования охраны труда во время работы	1,0
10.	Санитарно-гигиенические требования к условиям труда повара	1,0
11.	Способы оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях	0,5
Итого:		7,0

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 работников безопасности 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. Действия работника при несчастном случае.

Тема 7. Характеристика условий труда повара

Повар выполняет следующие функции:

- готовит блюда и кулинарные изделия, любой сложности и кулинарной обработки;
- повар готовит заливную рыбу, заливное из мясных продуктов, рыбное и мясное заливное, супы на прозрачных бульонах из рыбы и мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи;
- повар готовит диетические супы на бульонах, овощных и фруктовых отварах, рассольники, блюда из отварной, припущенной или тушеной рыбы с различными соусами, блюда из тушеного, жареного мяса натурального, с различными гарнирами, сельскохозяйственной птицы, фаршированной яблоками или картофелем;
- готовит паровые, натуральные и фаршированные омлеты, каши, различные соусы и заправки, изделия из песочного и слоеного теста, как-то: волованы, крутоны, тарталетки;
- составляет меню, заявки на полуфабрикаты и продукты.

Виды работ, выполняемых поваром при выполнении своих обязанностей. Наиболее вероятные случаи травматизма и заболеваемости при работе повара.

Опасные и вредные производственные факторы, возникающие при работе повара.

Неблагоприятное воздействие вредных и опасных производственных факторов на организм человека.

Должен знать: признаки доброкачественности пищевых продуктов. Сроки хранения и реализации продуктов. Виды, ассортимент, рецептуру, технологию приготовления, порядок оформления и отпуска напитков, закусок, покупных товаров. Устройство и принцип работы обслуживаемого торгово-технологического, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования, правила его безопасной эксплуатации и ухода за ним.

Санитарные правила содержания рабочего места повара. Правила личной гигиены. Меры предупреждения пищевых отравлений.

Тема 8. Требования к организации рабочего места повара

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

Визуальная проверка перед началом работы исправности электропроводки, вилки, розетки, а также электрических соединений между собой всех устройств, входящих в комплект оборудования, расположенного на рабочем месте.

Последовательность выполнения работы повара, определенная инструкцией по эксплуатации используемого оборудования.

Рациональная рабочая поза повара и уменьшение утомляемости.

Тема 9. Требования охраны труда во время работы

Необходимость во время работы быть внимательным, не отвлекаться от выполнения своих обязанностей.

Правила хранения продуктов и товаров.

Требования охраны труда при работе на высоте (расстановке продуктов питания по стеллажам)

Меры безопасности при переноске бутылок и другой стеклянной посуды.

Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд.

Необходимость пользоваться защитными рукавицами для защиты рук от порезов и других ранений при переноске жестких или стеклянных грузов.

Соблюдение предельных норм перемещения тяжестей вручную.

Меры предосторожности при вскрытии тары, банок, бутылок.

Необходимость немедленно изымать из употребления посуду, имеющую трещины и сколы.

Необходимость немедленно убирать пролитый на пол жир или упавшие продукты.

Меры предосторожности при выемке продуктов из подогревающего контейнера.

Меры безопасности при пользовании хлеборезкой

Меры безопасности при пользовании коктейлевзбивателем

Меры предосторожности при пользовании стеклянной и другой посудой.

Использование специального инструмента и приспособлений (лопаток, вилок, разливательных ложек и т.п.).

Меры безопасности при пользовании ножом для нарезки продуктов

Требования охраны труда при эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов

Тема 10. Санитарно-гигиенические требования к условиям труда повара

Нормативные значения площади и объема производственного помещения на одно рабочее место повара с использованием персонального компьютера. Требования к внутренней отделке интерьера помещений, в которых работают повара. Требования, предъявляемые к полу помещений, проходов, лестниц.

Требования к микроклимату и содержанию вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений. Санитарные нормы микроклимата производственных помещений. Предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны.

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. Ограничение прямой и отраженной блескости от источников света. Ограничение яркости светящихся поверхностей (окон, светильников и т.п.). Источники света и светильники, применяемые в помещениях. Периодичность чистки стекол оконных рам и светильников.

Установленные режимы труда и отдыха для снижения зрительного и костно-мышечного утомления повара. Виды трудовой деятельности при работе с персональным компьютером. Понятие "Профессиональный пользователь". Установление регламентированных перерывов в работе для обеспечения оптимальной работоспособности и сохранения здоровья. Определение времени регламентированных перерывов в работе в зависимости от продолжительности работы, вида и категории трудовой деятельности. Выполнение комплексов упражнений во время регламентированных перерывов для снижения нервно-эмоционального напряжения, утомления зрительного анализатора.

Тема 11. Способы оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях

Действия повара при несчастном случае.

Способы оказания первой помощи при кровотечении, ранениях, переломах, вывихах, ожогах, ушибах и растяжении связок.

Способы оказания первой помощи при поражении электрическим током. Правила освобождения пострадавшего, попавшего под действие электрического тока. Искусственное дыхание и наружный массаж сердца.

Аптечка с медикаментами для оказания первой помощи при несчастных случаях.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. N 197-ФЗ (с изменениями от 24, 25 июля 2002 г., 30 июня 2003 г., 27 апреля, 22 августа, 29 декабря 2004 г., 9 мая 2005 г., 30 июня, 18, 30 декабря 2006 г., 20 апреля, 21 июля, 1, 18 октября, 1 декабря 2007 г., 28 февраля 2008 г.).

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 повара 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. Межотраслевые правила по охране труда (Правила безопасности) при эксплуатации электроустановок (ПОТ РМ-016-2001) с изменениями и дополнениями (РД 153-34.0-03.150-00).

7. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03. Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы (с изменением N 1 от 25 апреля 2007 г.).

8. СанПиН 2.2.2.1332-03. Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике.

11. Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ Р М-045-2002 (утв. постановлением Минтруда РФ от 24 мая 2002 г. N 36)

12. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании (ПОТ РМ-011-2000).

13. Правила пожарной безопасности в Российской Федерации (ППБ 01-03).

14. Межотраслевая инструкция по оказанию первой помощи при несчастных случаях на производстве. - М: Издательство НИЦ ЭНАС, 2007.

4. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ ЗНАНИЙ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПОВАРА

Билет N 1

1. Виды инструктажа по охране труда?
2. Требования, предъявляемые к организации рабочего места повара?
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 повара?
2. Порядок получения I группы по электробезопасности повара?
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 повара по охране труда?
2. Рекомендуемая высота рабочей плоскости стола повара?
3. Требования к естественному освещению рабочего места повара?
4. Необходимость во время работы следить за уровнем воды в подогревающем контейнере?
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 повара?
2. Порядок присвоения I группы по электробезопасности повару?
3. Меры безопасности при пользовании хлеборезкой?
4. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд?
5. Действия повара в случае пожара?

Билет N 6

1. Организация работы по охране труда на предприятии?
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 повара?
5. Основные правила пожарной безопасности при работе с офисным оборудованием?

Билет N 7

1. Понятие "Охрана труда"?
2. Меры безопасности при пользовании коктейлевзбивателем?
3. Способы снижения зрительного и костно-мышечного утомления повара?
4. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд?
5. Меры предосторожности при передвижении повара 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 повара?
4. Способы оказания первой помощи при ожогах?
5. Действия повара при несчастном случае?

Билет N 9

1. Виды ответственности за нарушение требований охраны труда?
2. Использование при отпуске товаров специального инструмента и приспособлений (лопаток, вилок, разливательных ложек и т.п.)?
3. Сущность воздействия электрического тока на организм человека?
4. Меры безопасности при пользовании ножом для нарезки продуктов?
5. Регламентированные перерывы при работе?

Билет N 10

1. Вопросы охраны труда в Трудовом кодексе Российской Федерации?
2. Действия повара 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. Рекомендуемое расположение экрана монитора персонального компьютера по отношению к окну?
4. Ограничение прямой и отраженной блескости от источников света?
5. Объем знаний повара, допущенного к самостоятельной работе?

Билет N 12

1. Вопросы охраны труда, закрепленные в Конституции РФ?
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 повара при обнаружении перед началом работы неисправности оборудования?
5. Требования охраны труда при эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов?

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 повара?
4. Определение термина "Производственная санитария"?
5. Требования охраны труда при работе на высоте (расстановка продуктов на стеллажах)?

Билет N 15

1. Основные эргономические показатели рабочего места повара?
2. Факторы, определяющие опасность поражения человека электрическим током?
3. Понятие "Рациональная организация рабочего места"?
4. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд?
5. Объем знаний повара, допущенного к самостоятельной работе?

4. ПРОГРАММА ПЕРВИЧНОГО ИНСТРУКТАЖА НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ ДЛЯ КОНДИТЕРА

в соответствии с ГОСТ 12.0.004-90 «Межгосударственный стандарт. Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда. Общие положения».

Содержание:

1. Правила внутреннего трудового распорядка. Меры безопасности в цехе и на территории предприятия. Расположение бытовых помещений, служб предприятия.
2. Общие сведения о технологическом процессе и оборудовании на данном рабочем месте, производственном участке, в цехе. Основные опасные и вредные производственные факторы, возникающие при данном технологическом процессе.
3. Устройство и порядок обслуживания оборудования. Опасные зоны машины, механизма, прибора. Инструкции по охране труда при эксплуатации оборудования или при выполнении вида работ. Правильность выполнения каждого пункта этих инструкций: **И. 01-05; И. 02-05; И.03- 05; И. 16-05; И. 35- 08; И. 36- 08.** Средства безопасности оборудования (предохранительные, тормозные устройства и ограждения, системы блокировки и сигнализации, знаки безопасности).
4. Порядок подготовки к работе. Порядок проверки исправности оборудования, пусковых приборов, инструмента и приспособлений, блокировок, визуальной проверки заземляющих устройств и других средств защиты. Требования по предупреждению электротравматизма.
5. Организация рабочего места: хранение инструмента, приспособлений, индивидуальных защитных, индивидуальны защитных средств, складирование материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.
6. Безопасные приемы и методы работы; действия при возникновении опасной ситуации.
7. Средства индивидуальной защиты на данном рабочем месте и правила пользования ими.
8. Схема безопасного передвижения работающих на территории цеха, участка.
9. Внутрицеховые транспортные средства и механизмы. Требования безопасности при погрузочно-разгрузочных работах и транспортировке грузов.
10. Характерные причины аварий, взрывов, пожаров, случаев производственных травм.
11. Меры предупреждения аварий, взрывов, пожаров. Обязанность и действия при аварии, взрыве, пожаре. Способы применения имеющихся на участке средств пожаротушения, противоаварийной защиты и сигнализации, места их расположения.

12. Оказание медицинской помощи (эл. травмы, травмы глаз, механические травмы, отравления, термические ожоги).

Перечень инструкций по охране труда для кондитера.

№№ пп	Наименование инструкции	№№ инструкции
1	2	3
1.	ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ РАБОЧИХ И РСис.	И. 01-05
2.	ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ДВИЖЕНИЯ ПЕШЕХОДОВ.	И. 02-05
3.	ПРАВИЛА ВНУТРЕННЕГО ТРУДОВОГО РАСПОРЯДКА ДНЯ ЗАО КШП «ДРУЖБА»	И.03- 05
4.	ИНСТРУКЦИЯ по охране труда для КОНДИТЕРА	И. 16- 05
5.	ИНСТРУКЦИЯ ПО ГРАЖДАНСКОЙ ОБОРОНЕ ДЛЯ РАБОЧИХ И РСис НА ПРЕДПРИЯТИИ.	И. 35- 08
6.	ИНСТРУКЦИЯ 1 ГРУППА ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТИ.	И. 36- 08

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОБУЧЕНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА КОНДИТЕРА

N темы	Тема	Время изучения темы, час
1.	Общие вопросы охраны труда	0,25
2.	Законодательство по охране труда	0,25
3.	Нормативные документы по охране труда	0,25
4.	Организация и управление охраной труда	0,25
5.	Обучение работников требованиям охраны труда	1,0
6.	Несчастные случаи на производстве	0,5
7.	Характеристика условий труда повара	1,0
8.	Требования к организации рабочего места повара	1,0
9.	Требования охраны труда во время работы	1,0
10.	Санитарно-гигиенические требования к условиям труда повара	1,0
11.	Способы оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях	0,5
	Итого:	7,0

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 работников безопасности 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. Действия работника при несчастном случае.

Тема 7. Характеристика условий труда КОНДИТЕРА

Кондитер выполняет следующие функции:

- готовит блюда и кулинарные изделия, любой сложности и кулинарной обработки;

Виды работ, выполняемых поваром при выполнении своих обязанностей. Наиболее вероятные случаи травматизма и заболеваемости при работе повара.

Опасные и вредные производственные факторы, возникающие при работе **КОНДИТЕРА**.

Неблагоприятное воздействие вредных и опасных производственных факторов на организм человека.

Должен знать: признаки доброкачественности пищевых продуктов. Сроки хранения и реализации продуктов. Виды, ассортимент, рецептуру, технологию приготовления, порядок оформления и отпуска напитков, закусок, покупных товаров. Устройство и принцип работы обслуживаемого торгово-технологического, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования, правила его безопасной эксплуатации и ухода за ним.

Санитарные правила содержания рабочего места повара. Правила личной гигиены. Меры предупреждения пищевых отравлений.

Тема 8. Требования к организации рабочего места кондитера

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

Визуальная проверка перед началом работы исправности электропроводки, вилки, розетки, а также электрических соединений между собой всех устройств, входящих в комплект оборудования, расположенного на рабочем месте.

Последовательность выполнения работы **КОНДИТЕРА**, определенная инструкцией по эксплуатации используемого оборудования.

Рациональная рабочая поза повара и уменьшение утомляемости.

Тема 9. Требования охраны труда во время работы

Необходимость во время работы быть внимательным, не отвлекаться от выполнения своих обязанностей.

Правила хранения продуктов и товаров.

Требования охраны труда при работе на высоте (расстановке продуктов питания по стеллажам)

Меры безопасности при переноске бутылок и другой стеклянной посуды.

Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд.

Необходимость пользоваться защитными рукавицами для защиты рук от порезов и других ранений при переноске жестких или стеклянных грузов.

Соблюдение предельных норм перемещения тяжестей вручную.

Меры предосторожности при вскрытии тары, банок, бутылок.

Необходимость немедленно изымать из употребления посуду, имеющую трещины и сколы.

Необходимость немедленно убирать пролитый на пол жир или упавшие продукты.

Меры предосторожности при выемке продуктов из подогревающего контейнера.

Меры безопасности при пользовании хлеботорезкой

Меры безопасности при пользовании коктейлевзбивателем

Меры предосторожности при пользовании стеклянной и другой посудой.

Использование специального инструмента и приспособлений (лопаток, вилок, разливательных ложек и т.п.).

Меры безопасности при пользовании ножом для нарезки продуктов

Требования охраны труда при эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов

Тема 10. Санитарно-гигиенические требования к условиям труда кондитера

Нормативные значения площади и объема производственного помещения на одно рабочее место повара с использованием персонального компьютера. Требования к внутренней отделке интерьера помещений, в которых работают повара. Требования, предъявляемые к полу помещений, проходов, лестниц.

Требования к микроклимату и содержанию вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений. Санитарные нормы микроклимата производственных помещений. Предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны.

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. Ограничение прямой и отраженной блескости от источников света. Ограничение яркости светящихся поверхностей (окон, светильников и т.п.). Источники света и светильники, применяемые в помещениях. Периодичность чистки стекол оконных рам и светильников.

Установленные режимы труда и отдыха для снижения зрительного и костно-мышечного утомления повара. Виды трудовой деятельности при работе с персональным компьютером. Понятие "Профессиональный пользователь". Установление регламентированных перерывов в работе для обеспечения оптимальной работоспособности и сохранения здоровья. Определение времени регламентированных перерывов в работе в зависимости от продолжительности работы, вида и категории трудовой деятельности. Выполнение комплексов упражнений во время регламентированных перерывов для снижения нервно-эмоционального напряжения, утомления зрительного анализатора.

Тема 11. Способы оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях

Действия повара при несчастном случае.

Способы оказания первой помощи при кровотечении, ранениях, переломах, вывихах, ожогах, ушибах и растяжении связок.

Способы оказания первой помощи при поражении электрическим током. Правила освобождения пострадавшего, попавшего под действие электрического тока. Искусственное дыхание и наружный массаж сердца.

Аптечка с медикаментами для оказания первой помощи при несчастных случаях.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. N 197-ФЗ (с изменениями от 24, 25 июля 2002 г., 30 июня 2003 г., 27 апреля, 22 августа, 29 декабря 2004 г., 9 мая 2005 г., 30 июня, 18, 30 декабря 2006 г., 20 апреля, 21 июля, 1, 18 октября, 1 декабря 2007 г., 28 февраля 2008 г.).
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 повара 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. Межотраслевые правила по охране труда (Правила безопасности) при эксплуатации электроустановок (ПОТ РМ-016-2001) с изменениями и дополнениями (РД 153-34.0-03.150-00).
7. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03. Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы (с изменением N 1 от 25 апреля 2007 г.).

8. СанПиН 2.2.2.1332-03. Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике.

11. Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ Р М-045-2002 (утв. постановлением Минтруда РФ от 24 мая 2002 г. N 36)

12. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании (ПОТ РМ-011-2000).

13. Правила пожарной безопасности в Российской Федерации (ППБ 01-03).

14. Межотраслевая инструкция по оказанию первой помощи при несчастных случаях на производстве. - М: Издательство НЦ ЭНАС, 2007.

4. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ ЗНАНИЙ ПО ОХРАНЕ ТРУДА КОНДИТЕРА

Билет N 1

1. Виды инструктажа по охране труда?
2. Требования, предъявляемые к организации рабочего места кондитера?
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 повара?
2. Порядок получения I группы по электробезопасности кондитера?
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 повара по охране труда?
2. Рекомендуемая высота рабочей плоскости стола кондитера?
3. Требования к естественному освещению рабочего места кондитера?
4. Необходимость во время работы следить за уровнем воды в подогревающем контейнере?
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 кондитера?
2. Порядок присвоения I группы по электробезопасности кондитеру?
3. Меры безопасности при пользовании хлеборезкой?
4. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд?
5. Действия повара в случае пожара?

Билет N 6

1. Организация работы по охране труда на предприятии?
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 кондитера?
5. Основные правила пожарной безопасности при работе с офисным оборудованием?

Билет N 7

1. Понятие "Охрана труда"?
2. Меры безопасности при пользовании коктейлевзбивателем?
3. Способы снижения зрительного и костно-мышечного утомления кондитера?
4. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд?
5. Меры предосторожности при передвижении повара 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 кондитера?
4. Способы оказания первой помощи при ожогах?
5. Действия повара при несчастном случае?

Билет N 9

1. Виды ответственности за нарушение требований охраны труда?
2. Использование при отпуске товаров специального инструмента и приспособлений (лопаток, вилок, разливательных ложек и т.п.)?
3. Сущность воздействия электрического тока на организм человека?
4. Меры безопасности при пользовании ножом для нарезки продуктов?
5. Регламентированные перерывы при работе?

Билет N 10

1. Вопросы охраны труда в Трудовом кодексе Российской Федерации?
2. Действия повара 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. Рекомендуемое расположение экрана монитора персонального компьютера по отношению к окну?
4. Ограничение прямой и отраженной блескости от источников света?
5. Объем знаний повара, допущенного к самостоятельной работе?

Билет N 12

1. Вопросы охраны труда, закрепленные в Конституции РФ?

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 повара при обнаружении перед началом работы неисправности оборудования?
5. Требования охраны труда при эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов?

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 кондитера?
4. Определение термина "Производственная санитария"?
5. Требования охраны труда при работе на высоте (расстановка продуктов на стеллажах)?

Билет N 15

1. Основные эргономические показатели рабочего места кондитера?
2. Факторы, определяющие опасность поражения человека электрическим током?
3. Понятие "Рациональная организация рабочего места"?
4. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд?
5. Объем знаний кондитера, допущенного к самостоятельной работе?

5. ПРОГРАММА ПЕРВИЧНОГО ИНСТРУКТАЖА НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ ДЛЯ ПЕКАРЯ

в соответствии с ГОСТ 12.0.004-90 «Межгосударственный стандарт. Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда. Общие положения».

Содержание:

1. Правила внутреннего трудового распорядка. Меры безопасности в цехе и на территории предприятия. Расположение бытовых помещений, служб предприятия.
2. Общие сведения о технологическом процессе и оборудовании на данном рабочем месте, производственном участке, в цехе. Основные опасные и вредные производственные факторы, возникающие при данном технологическом процессе.
3. Устройство и порядок обслуживания оборудования. Опасные зоны машины, механизма, прибора. Инструкции по охране труда при эксплуатации оборудования или при выполнении вида работ. Правильность выполнения каждого пункта этих инструкций: **И. 01-05; И. 02-05; И.03- 05; И. 30-05; И. 35- 08; И. 36- 08.** Средства безопасности оборудования (предохранительные, тормозные устройства и ограждения, системы блокировки и сигнализации, знаки безопасности).
4. Порядок подготовки к работе. Порядок проверки исправности оборудования, пусковых приборов, инструмента и приспособлений, блокировок, визуальной проверки заземляющих устройств и других средств защиты. Требования по предупреждению электротравматизма.
5. Организация рабочего места: хранение инструмента, приспособлений, индивидуальных защитных, индивидуальны защитных средств, складирование материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.
6. Безопасные приемы и методы работы; действия при возникновении опасной ситуации.
7. Средства индивидуальной защиты на данном рабочем месте и правила пользования ими.
8. Схема безопасного передвижения работающих на территории цеха, участка.
9. Внутрицеховые транспортные средства и механизмы. Требования безопасности при погрузочно-разгрузочных работах и транспортировке грузов.
10. Характерные причины аварий, взрывов, пожаров, случаев производственных травм.
11. Меры предупреждения аварий, взрывов, пожаров. Обязанность и действия при аварии, взрыве, пожаре. Способы применения имеющихся на участке средств пожаротушения, противоаварийной защиты и сигнализации, места их расположения.

12. Оказание медицинской помощи (эл. травмы, травмы глаз, механические травмы, отравления, термические ожоги).

13. Повторный инструктаж проходят все работники, не реже одного раза в шесть месяцев по программам, разработанным для проведения первичного инструктажа на рабочем месте.

Перечень инструкций по охране труда для пекаря.

№№ пп	Наименование инструкции	№№ инструкции
1	2	3
1.	ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ РАБОЧИХ И РСИС.	И. 01-05
2.	ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ДВИЖЕНИЯ ПЕШЕХОДОВ.	И. 02-05
3.	ПРАВИЛА ВНУТРЕННЕГО ТРУДОВОГО РАСПОРЯДКА ДНЯ ЗАО КШП «ДРУЖБА»	И.03- 05
4.	Инструкция по охране труда для пекаря	И. 30- 08
5.	ИНСТРУКЦИЯ ПО ГРАЖДАНСКОЙ ОБОРОНЕ ДЛЯ РАБОЧИХ И РСИС НА ПРЕДПРИЯТИИ.	И. 35- 08
6.	ИНСТРУКЦИЯ 1 ГРУППА ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТИ.	И. 36- 08

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОБУЧЕНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПЕКАРЯ

N темы	Тема	Время изучения темы, час
1.	Общие вопросы охраны труда	0,25
2.	Законодательство по охране труда	0,25
3.	Нормативные документы по охране труда	0,25
4.	Организация и управление охраной труда	0,25
5.	Обучение работников требованиям охраны труда	1,0
6.	Несчастные случаи на производстве	0,5
7.	Характеристика условий труда пекаря	1,0
8.	Требования к организации рабочего места пекаря	1,0
9.	Требования охраны труда во время работы	1,0
10.	Санитарно-гигиенические требования к условиям труда пекаря	1,0
11.	Способы оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях	0,5
Итого:		7,0

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 работников безопасности 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. Действия работника при несчастном случае.

Тема 7. Характеристика условий труда пекаря

Пекарь выполняет следующие функции:

- готовит блюда и кулинарные изделия, любой сложности и кулинарной обработки;

Виды работ, выполняемых поваром при выполнении своих обязанностей. Наиболее вероятные случаи травматизма и заболеваемости при работе повара.

Опасные и вредные производственные факторы, возникающие при работе **пекаря**.

Неблагоприятное воздействие вредных и опасных производственных факторов на организм человека.

Должен знать: признаки доброкачественности пищевых продуктов. Сроки хранения и реализации продуктов. Виды, ассортимент, рецептуру, технологию приготовления, порядок оформления и отпуска напитков, закусок, покупных товаров. Устройство и принцип работы обслуживаемого торгово-технологического, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования, правила его безопасной эксплуатации и ухода за ним.

Санитарные правила содержания рабочего места повара. Правила личной гигиены. Меры предупреждения пищевых отравлений.

Тема 8. Требования к организации рабочего места пекаря

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

Визуальная проверка перед началом работы исправности электропроводки, вилки, розетки, а также электрических соединений между собой всех устройств, входящих в комплект оборудования, расположенного на рабочем месте.

Последовательность выполнения работы **ПЕКАРЯ**, определенная инструкцией по эксплуатации

используемого оборудования.

Рациональная рабочая поза повара и уменьшение утомляемости.

Тема 9. Требования охраны труда во время работы

Необходимость во время работы быть внимательным, не отвлекаться от выполнения своих обязанностей.

Правила хранения продуктов и товаров.

Требования охраны труда при работе на высоте (расстановке продуктов питания по стеллажам)

Меры безопасности при переноске бутылок и другой стеклянной посуды.

Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд.

Необходимость пользоваться защитными рукавицами для защиты рук от порезов и других ранений при переноске жестких или стеклянных грузов.

Соблюдение предельных норм перемещения тяжестей вручную.

Меры предосторожности при вскрытии тары, банок, бутылок.

Необходимость немедленно изымать из употребления посуду, имеющую трещины и сколы.

Необходимость немедленно убирать пролитый на пол жир или упавшие продукты.

Меры предосторожности при выемке продуктов из подогревающего контейнера.

Меры безопасности при пользовании хлеботорезкой

Меры безопасности при пользовании коктейлевзбивателем

Меры предосторожности при пользовании стеклянной и другой посудой.

Использование специального инструмента и приспособлений (лопаток, вилок, разливательных ложек и т.п.).

Меры безопасности при пользовании ножом для нарезки продуктов

Требования охраны труда при эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов

Тема 10. Санитарно-гигиенические требования к условиям труда пекаря

Нормативные значения площади и объема производственного помещения на одно рабочее место повара с использованием персонального компьютера. Требования к внутренней отделке интерьера помещений, в которых работают повара. Требования, предъявляемые к полу помещений, проходов, лестниц.

Требования к микроклимату и содержанию вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений. Санитарные нормы микроклимата производственных помещений. Предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны.

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. Ограничение прямой и отраженной блескости от источников света. Ограничение яркости светящихся поверхностей (окон, светильников и т.п.). Источники света и светильники, применяемые в помещениях. Периодичность чистки стекол оконных рам и светильников.

Установленные режимы труда и отдыха для снижения зрительного и костно-мышечного утомления повара. Виды трудовой деятельности при работе с персональным компьютером. Понятие "Профессиональный пользователь". Установление регламентированных перерывов в работе для обеспечения оптимальной работоспособности и сохранения здоровья. Определение времени регламентированных перерывов в работе в зависимости от продолжительности работы, вида и категории трудовой деятельности. Выполнение комплексов упражнений во время регламентированных перерывов для снижения нервно-эмоционального напряжения, утомления зрительного анализатора.

Тема 11. Способы оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях

Действия **пекаря** при несчастном случае.

Способы оказания первой помощи при кровотечении, ранениях, переломах, вывихах, ожогах, ушибах и растяжении связок.

Способы оказания первой помощи при поражении электрическим током. Правила освобождения пострадавшего, попавшего под действие электрического тока. Искусственное дыхание и наружный массаж сердца.

Аптечка с медикаментами для оказания первой помощи при несчастных случаях.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. N 197-ФЗ (с изменениями от 24, 25 июля 2002 г., 30 июня 2003 г., 27 апреля, 22 августа, 29 декабря 2004 г., 9 мая 2005 г., 30 июня, 18, 30 декабря 2006 г., 20 апреля, 21 июля, 1, 18 октября, 1 декабря 2007 г., 28 февраля 2008 г.).
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 повара 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. Межотраслевые правила по охране труда (Правила безопасности) при эксплуатации электроустановок (ПОТ РМ-016-2001) с изменениями и

дополнениями (РД 153-34.0-03.150-00).

7. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03. Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы (с изменением N 1 от 25 апреля 2007 г.).

8. СанПиН 2.2.2.1332-03. Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике.

11. Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ Р М-045-2002 (утв. постановлением Минтруда РФ от 24 мая 2002 г. N 36)

12. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании (ПОТ РМ-011-2000).

13. Правила пожарной безопасности в Российской Федерации (ППБ 01-03).

14. Межотраслевая инструкция по оказанию первой помощи при несчастных случаях на производстве. - М: Издательство НЦ ЭНАС, 2007.

4. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ ЗНАНИЙ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПЕКАРЯ

Билет N 1

1. Виды инструктажа по охране труда?
2. Требования, предъявляемые к организации рабочего места пекаря?
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 пекаря?
2. Порядок получения I группы по электробезопасности пекаря?
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 повара по охране труда?
2. Рекомендуемая высота рабочей плоскости стола пекаря?
Е
3. Требования к естественному освещению рабочего места пекаря?
Е
4. Необходимость во время работы следить за уровнем воды в подогревающем контейнере?
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 пекаря?
2. Порядок присвоения I группы по электробезопасности пекарю?
3. Меры безопасности при пользовании хлеборезкой?

4. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд?
5. Действия повара в случае пожара?

Билет N 6

1. Организация работы по охране труда на предприятии?
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 пекаря?
5. Основные правила пожарной безопасности при работе с офисным оборудованием?

Билет N 7

1. Понятие "Охрана труда"?
2. Меры безопасности при пользовании коктейлевзбивателем?
3. Способы снижения зрительного и костно-мышечного утомления пекаря?
4. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд?
5. Меры предосторожности при передвижении повара 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 пекаря?
4. Способы оказания первой помощи при ожогах?
5. Действия повара при несчастном случае?

Билет N 9

1. Виды ответственности за нарушение требований охраны труда?
2. Использование при отпуске товаров специального инструмента и приспособлений (лопатов, вилок, разливательных ложек и т.п.)?
3. Сущность воздействия электрического тока на организм человека?
4. Меры безопасности при пользовании ножом для нарезки продуктов?
5. Регламентированные перерывы при работе?

Билет N 10

1. Вопросы охраны труда в Трудовом кодексе Российской Федерации?
2. Действия повара 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. Рекомендуемое расположение экрана монитора персонального компьютера по отношению к окну?
4. Ограничение прямой и отраженной блескости от источников света?
5. Объем знаний повара, допущенного к самостоятельной работе?

Билет N 12

1. Вопросы охраны труда, закрепленные в Конституции РФ?
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 повара при обнаружении перед началом работы неисправности оборудования?
5. Требования охраны труда при эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов?

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 пекаря?
4. Определение термина "Производственная санитария"?
5. Требования охраны труда при работе на высоте (расстановка продуктов на стеллажах)?

Билет N 15

1. Основные эргономические показатели рабочего места пекаря?
2. Факторы, определяющие опасность поражения человека электрическим током?
3. Понятие "Рациональная организация рабочего места"?
4. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд?
5. Объем знаний пекаря, допущенного к самостоятельной работе?

6. ПРОГРАММА ПЕРВИЧНОГО ИНСТРУКТАЖА НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ ДЛЯ ИЗГОТОВИТЕЛЯ ПИЩЕВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

в соответствии с ГОСТ 12.0.004-90 «Межгосударственный стандарт. Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда. Общие положения».

Содержание:

1. Правила внутреннего трудового распорядка. Меры безопасности в цехе и на территории предприятия. Расположение бытовых помещений, служб предприятия.
2. Общие сведения о технологическом процессе и оборудовании на данном рабочем месте, производственном участке, в цехе. Основные опасные и вредные производственные факторы, возникающие при данном технологическом процессе.
3. Устройство и порядок обслуживания оборудования. Опасные зоны машины, механизма, прибора. Инструкции по охране труда при эксплуатации оборудования или при выполнении вида работ. Правильность выполнения каждого пункта этих инструкций: **И. 01-05; И. 02-05; И.03- 05; И. 09-05; И. 35- 08; И. 36- 08.** Средства безопасности оборудования (предохранительные, тормозные устройства и ограждения, системы блокировки и сигнализации, знаки безопасности).
4. Порядок подготовки к работе. Порядок проверки исправности оборудования, пусковых приборов, инструмента и приспособлений, блокировок, визуальной проверки заземляющих устройств и других средств защиты. Требования по предупреждению электротравматизма.
5. Организация рабочего места: хранение инструмента, приспособлений, индивидуальных защитных, индивидуальных защитных средств, складирование материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.
6. Безопасные приемы и методы работы; действия при возникновении опасной ситуации.
7. Средства индивидуальной защиты на данном рабочем месте и правила пользования ими.
8. Схема безопасного передвижения работающих на территории цеха, участка.
9. Внутрицеховые транспортные средства и механизмы. Требования безопасности при погрузочно-разгрузочных работах и транспортировке грузов.
10. Характерные причины аварий, взрывов, пожаров, случаев производственных травм.

11. Меры предупреждения аварий, взрывов, пожаров. Обязанность и действия при аварии, взрыве, пожаре. Способы применения имеющихся на участке средств пожаротушения, противоаварийной защиты и сигнализации, места их расположения.

12. Оказание медицинской помощи (эл. травмы, травмы глаз, механические травмы, отравления, термические ожоги).

13. Повторный инструктаж проходят все работники, не реже одного раза в шесть месяцев по программам, разработанным для проведения первичного инструктажа на рабочем месте.

Перечень инструкций по охране труда для ИЗГОТОВИТЕЛЯ ПИЩЕВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА, РЫБЫ, ОВОЩЕЙ.

№№ пп	Наименование инструкции	№№ инструкции
1	2	3
1.	ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ РАБОЧИХ И РСИС.	И. 01-05
2.	ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ДВИЖЕНИЯ ПЕШЕХОДОВ.	И. 02-05
3.	ПРАВИЛА ВНУТРЕННЕГО ТРУДОВОГО РАСПОРЯДКА ДНЯ ЗАО КШП «ДРУЖБА»	И.03- 05
4.	ИНСТРУКЦИЯ по охране труда ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА, РЫБЫ, ОВОЩЕЙ	И. 09- 05
5.	ИНСТРУКЦИЯ ПО ГРАЖДАНСКОЙ ОБОРОНЕ ДЛЯ РАБОЧИХ И РСИС НА ПРЕДПРИЯТИИ.	И. 35- 08
6.	ИНСТРУКЦИЯ 1 ГРУППА ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТИ.	И. 36- 08

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОБУЧЕНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ИЗГОТОВИТЕЛЯ ПИЩЕВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА, РЫБЫ, ОВОЩЕЙ.

N темы	Тема	Время изучения темы, час
1.	Общие вопросы охраны труда	0,25
2.	Законодательство по охране труда	0,25
3.	Нормативные документы по охране труда	0,25
4.	Организация и управление охраной труда	0,25
5.	Обучение работников требованиям охраны труда	1,0
6.	Несчастные случаи на производстве	0,5
7.	Характеристика условий труда ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА, РЫБЫ, ОВОЩЕЙ	1,0
8.	Требования к организации рабочего места ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА, РЫБЫ, ОВОЩЕЙ	1,0
9.	Требования охраны труда во время работы	1,0
10.	Санитарно-гигиенические требования к условиям труда ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА, РЫБЫ, ОВОЩЕЙ	1,0
11.	Способы оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях	0,5

Итого:	7,0
--------	-----

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 работников безопасности 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. Действия работника при несчастном случае.

Тема 7. Характеристика условий труда ИЗГОТОВИТЕЛЯ ПИЩЕВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА, РЫБЫ, ОВОЩЕЙ.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПИЩЕВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА, РЫБЫ, ОВОЩЕЙ выполняет следующие функции:

- изготавливает пищевые полуфабрикаты из мяса, рыбы, овощей;

Виды работ, выполняемых поваром при выполнении своих обязанностей. Наиболее вероятные случаи травматизма и заболеваемости при работе повара.

Опасные и вредные производственные факторы, возникающие при работе изготовителя ПИЩЕВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА, РЫБЫ, ОВОЩЕЙ.

Неблагоприятное воздействие вредных и опасных производственных факторов на организм человека.

Должен знать: признаки доброкачественности пищевых продуктов. Сроки хранения и реализации продуктов. Виды, ассортимент, рецептуру, технологию приготовления, порядок оформления и отпуска напитков, закусок, покупных товаров. Устройство и принцип работы обслуживаемого торгово-технологического, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования, правила его безопасной эксплуатации и ухода за ним.

Санитарные правила содержания рабочего места повара. Правила личной гигиены. Меры

предупреждения пищевых отравлений.

Тема 8. Требования к организации рабочего места изготовителя пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей.

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

Визуальная проверка перед началом работы исправности электропроводки, вилки, розетки, а также электрических соединений между собой всех устройств, входящих в комплект оборудования, расположенного на рабочем месте.

Последовательность выполнения работы **изготовителя пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей**, определенная инструкцией по эксплуатации используемого оборудования.

Рациональная рабочая поза повара и уменьшение утомляемости.

Тема 9. Требования охраны труда во время работы

Необходимость во время работы быть внимательным, не отвлекаться от выполнения своих обязанностей.

Правила хранения продуктов и товаров.

Требования охраны труда при работе на высоте (расстановке продуктов питания по стеллажам)

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.

Необходимость немедленно убирать пролитый на пол жир или упавшие продукты.

Меры предосторожности при пользовании стеклянной и другой посудой.

Меры безопасности при пользовании ножом для нарезки продуктов

Тема 10. Санитарно-гигиенические требования к условиям труда **изготовителя пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей.**

Нормативные значения площади и объема производственного помещения на одно рабочее место повара с использованием персонального компьютера. Требования к внутренней отделке интерьера помещений, в которых работают повара. Требования, предъявляемые к полу помещений, проходов, лестниц.

Требования к микроклимату и содержанию вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений. Санитарные нормы микроклимата производственных помещений.

Предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны.

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. Ограничение прямой и отраженной блескости от источников света. Ограничение яркости светящихся поверхностей (окон, светильников и т.п.). Источники света и светильники, применяемые в помещениях. Периодичность чистки стекол оконных рам и светильников.

Установленные режимы труда и отдыха для снижения зрительного и костно-мышечного утомления повара. Виды трудовой деятельности при работе с персональным компьютером. Понятие "Профессиональный пользователь". Установление регламентированных перерывов в работе для обеспечения оптимальной работоспособности и сохранения здоровья. Определение времени регламентированных перерывов в работе в зависимости от продолжительности работы, вида и категории трудовой деятельности. Выполнение комплексов упражнений во время регламентированных перерывов для снижения нервно-эмоционального напряжения, утомления зрительного анализатора.

Тема 11. Способы оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях

Действия изготовителя пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей при несчастном случае.

Способы оказания первой помощи при кровотечении, ранениях, переломах, вывихах, ожогах, ушибах и растяжении связок.

Способы оказания первой помощи при поражении электрическим током. Правила освобождения пострадавшего, попавшего под действие электрического тока. Искусственное дыхание и наружный массаж сердца.

Аптечка с медикаментами для оказания первой помощи при несчастных случаях.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. N 197-ФЗ (с изменениями от 24, 25 июля 2002 г., 30 июня 2003 г., 27 апреля, 22 августа, 29 декабря 2004 г., 9 мая 2005 г., 30 июня, 18, 30 декабря 2006 г., 20 апреля, 21 июля, 1, 18 октября, 1 декабря 2007 г., 28 февраля 2008 г.).
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 12.0.003-74повара 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. Межотраслевые правила по охране труда (Правила безопасности) при эксплуатации электроустановок (ПОТ РМ-016-2001) с изменениями и дополнениями (РД 153-34.0-03.150-00).
7. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03. Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы (с

изменением N 1 от 25 апреля 2007 г.).

8. СанПиН 2.2.2.1332-03. Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике.
11. Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ Р М-045-2002 (утв. постановлением Минтруда РФ от 24 мая 2002 г. N 36)
12. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании (ПОТ РМ-011-2000).
13. Правила пожарной безопасности в Российской Федерации (ППБ 01-03).
14. Межотраслевая инструкция по оказанию первой помощи при несчастных случаях на производстве. - М: Издательство НЦ ЭНАС, 2007.

4. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ ЗНАНИЙ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ИЗГОТОВИТЕЛЯ ПИЩЕВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА, РЫБЫ, ОВОЩЕЙ.

Билет N 1

1. Виды инструктажа по охране труда?
2. Требования, предъявляемые к организации рабочего места изготовителя пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей?
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 изготовителя пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей?
2. Порядок получения I группы по электробезопасности изготовителя пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей?
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 повара по охране труда?
2. Рекомендуемая высота рабочей плоскости стола изготовителя пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей?
3. Требования к естественному освещению рабочего места изготовителя пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей?
4. Необходимость во время работы следить за уровнем воды в подогревающем контейнере?
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 изготовителя пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей?
2. Порядок присвоения I группы по электробезопасности изготовителю пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей?
3. Меры безопасности при пользовании хлеборезкой?
4. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд?

5. Действия повара в случае пожара?

Билет N 6

1. Организация работы по охране труда на предприятии?
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 изготовителя пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей?
5. Основные правила пожарной безопасности при работе с офисным оборудованием?

Билет N 7

1. Понятие "Охрана труда"?
2. Меры безопасности при пользовании коктейлевзбивателем?
3. Способы снижения зрительного и костно-мышечного утомления изготовителя пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей?
4. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд?
5. Меры предосторожности при передвижении повара 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 изготовителя пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей?
4. Способы оказания первой помощи при ожогах?
5. Действия повара при несчастном случае?

Билет N 9

1. Виды ответственности за нарушение требований охраны труда?
2. Использование при отпуске товаров специального инструмента и приспособлений (лопаток, вилок, разливательных ложек и т.п.)?
3. Сущность воздействия электрического тока на организм человека?
4. Меры безопасности при пользовании ножом для нарезки продуктов?
5. Регламентированные перерывы при работе?

Билет N 10

1. Вопросы охраны труда в Трудовом кодексе Российской Федерации?
2. Действия повара 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. Рекомендуемое расположение экрана монитора персонального компьютера по отношению к окну?
4. Ограничение прямой и отраженной блескости от источников света?
5. Объем знаний повара, допущенного к самостоятельной работе?

Билет N 12

1. Вопросы охраны труда, закрепленные в Конституции РФ?
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 повара при обнаружении перед началом работы неисправности оборудования?
5. Требования охраны труда при эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов?

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 изготовителя пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей?
4. Определение термина "Производственная санитария"?
5. Требования охраны труда при работе на высоте (расстановка продуктов на стеллажах)?

Билет N 15

1. Основные эргономические показатели рабочего места пекаря?
2. Факторы, определяющие опасность поражения человека электрическим током?
3. Понятие "Рациональная организация рабочего места"?
4. Меры безопасности при приготовлении и переноске горячих блюд?
5. Объем знаний изготовителя пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, допущенного к самостоятельной работе?

7. ПРОГРАММА ПЕРВИЧНОГО ИНСТРУКТАЖА НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ ДЛЯ БУФЕТЧИКА

в соответствии с ГОСТ 12.0.004-90 «Межгосударственный стандарт. Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда. Общие положения».

Содержание:

1. Правила внутреннего трудового распорядка. Меры безопасности в цехе и на территории предприятия. Расположение бытовых помещений, служб предприятия.
2. Общие сведения о технологическом процессе и оборудовании на данном рабочем месте, производственной участке, в цехе. Основные опасные и вредные производственные факторы, возникающие при данном технологическом процессе.
3. Устройство и порядок обслуживания оборудования. Опасные зоны машины, механизма, прибора. Инструкции по охране труда при эксплуатации оборудования или при выполнении вида работ. Правильность выполнения каждого пункта этих инструкций: **И. 01-05; И. 02-05; И.03- 05; И. 06-05; И. 35- 08; И. 36- 08.** Средства безопасности оборудования (предохранительные, тормозные устройства и ограждения, системы блокировки и сигнализации, знаки безопасности).
4. Порядок подготовки к работе. Порядок проверки исправности оборудования, пусковых приборов, инструмента и приспособлений, блокировок, визуальной проверки заземляющих устройств и других средств защиты. Требования по предупреждению электротравматизма.
5. Организация рабочего места: хранение инструмента, приспособлений, индивидуальных защитных, индивидуальны защитных средств, складирование материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.
6. Безопасные приемы и методы работы; действия при возникновении опасной ситуации.
7. Средства индивидуальной защиты на данном рабочем месте и правила пользования ими.
8. Схема безопасного передвижения работающих на территории цеха, участка.
9. Внутрицеховые транспортные средства и механизмы. Требования безопасности при погрузочно-разгрузочных работах и транспортировке грузов.
10. Характерные причины аварий, взрывов, пожаров, случаев производственных травм.
11. Меры предупреждения аварий, взрывов, пожаров. Обязанность и действия при аварии, взрыве, пожаре. Способы применения имеющихся на участке средств пожаротушения, противоаварийной защиты и сигнализации, места их расположения.

12. Оказание медицинской помощи (эл. травмы, травмы глаз, механические травмы, отравления, термические ожоги).

13. Повторный инструктаж проходят все работники, не реже одного раза в шесть месяцев по программам, разработанным для проведения первичного инструктажа на рабочем месте.

13. Перечень инструкций по охране труда для буфетчика

№№ пп	Наименование инструкции	№№ инструкции
1	2	3
1.	ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ РАБОЧИХ И РСИС.	И. 01-05
2.	ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ДВИЖЕНИЯ ПЕШЕХОДОВ.	И. 02-05
3.	ПРАВИЛА ВНУТРЕННЕГО ТРУДОВОГО РАСПОРЯДКА ДНЯ ЗАО КШП «ДРУЖБА»	И.03- 05
4.	ИНСТРУКЦИЯ по охране труда для БУФЕТЧИКА	И. 06- 05
5.	ИНСТРУКЦИЯ ПО ГРАЖДАНСКОЙ ОБОРОНЕ ДЛЯ РАБОЧИХ И РСИС НА ПРЕДПРИЯТИИ.	И. 35- 08
6.	ИНСТРУКЦИЯ 1 ГРУППА ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТИ.	И. 36- 08

14. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОБУЧЕНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПЕКАРЯ

N темы	Тема	Время изучения темы, час
1.	Общие вопросы охраны труда	0,25
2.	Законодательство по охране труда	0,25
3.	Нормативные документы по охране труда	0,25
4.	Организация и управление охраной труда	0,25
5.	Обучение работников требованиям охраны труда	1,0
6.	Несчастные случаи на производстве	0,5
7.	Характеристика условий труда БУФЕТЧИКА	1,0
8.	Требования к организации рабочего места БУФЕТЧИКА	1,0
9.	Требования охраны труда во время работы	1,0
10.	Санитарно-гигиенические требования к условиям труда БУФЕТЧИКА	1,0
11.	Способы оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях	0,5
	Итого:	7,0

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 работников безопасности 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. Действия работника при несчастном случае.

Тема 7. Характеристика условий труда буфетчика

Виды работ, выполняемые барменом и администратором-барменом при выполнении своих обязанностей. Наиболее вероятные случаи травматизма и заболеваемости при работе бармена и администратора-бармена.

Опасные и вредные производственные факторы, возникающие при работе буфетчика.

Неблагоприятное воздействие вредных и опасных производственных факторов на организм человека.

Обслуживание посетителей за барной стойкой готовыми к потреблению напитками, кондитерскими и другими изделиями. Приготовление напитков. Смешивание компонентов напитков в шейкерах, крusherницах, взбивание их с помощью инструментов и механизмов. Приготовление холодных и горячих закусок. Встреча посетителей, ознакомление их с ассортиментом и рецептурой реализуемых напитков.

Должен знать: признаки доброкачественности пищевых продуктов. Сроки хранения и реализации продуктов. Виды, ассортимент, рецептуру, технологию приготовления, порядок оформления и отпуска напитков, закусок, покупных товаров. Устройство и принцип работы обслуживаемого торгово-технологического, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования, правила его безопасной эксплуатации и ухода за ним.

Санитарные правила содержания буфета. Правила личной гигиены. Меры предупреждения пищевых отравлений.

Тема 8. Требования к организации рабочего места

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

Взаимное расположение в помещении персональных компьютеров, копировально-множительной и другой офисной техники. Влияние взаимного расположения компьютеров на уровень генерируемых ими излучений. Требования к расположению рабочих мест для предупреждения облучения других работников. Безопасное расстояние между персональными компьютерами. Рекомендуемое расположение экрана персонального компьютера по отношению к окну.

Визуальная проверка перед началом работы исправности электропроводки, вилки, розетки, а также электрических соединений между собой всех устройств, входящих в комплект оборудования, расположенного на рабочем месте.

Последовательность выполнения работы буфетчика, определенная инструкцией по эксплуатации используемой офисной техники.

Рациональная рабочая поза буфетчика и уменьшение утомляемости. Рекомендуемая высота плоскости рабочего стола (с учетом индивидуальных особенностей бармена и администратора-бармена). Рекомендуемые размеры пространства под столом для ног. Требования, предъявляемые к рабочему креслу. Регулирование высоты сидения и спинки. Подлокотники рабочего кресла.

Тема 9. Требования охраны труда во время работы

Необходимость буфетчику во время работы быть вежливым, вести себя спокойно и выдержанно, избегать конфликтных ситуаций, которые могут вызвать нервно-эмоциональное напряжение и отразиться на безопасности труда.

Необходимость во время работы быть внимательным, не отвлекаться от выполнения своих обязанностей.

Запрещение бармену во время работы оставлять свое рабочее место (это допускается только в исключительных случаях с разрешения непосредственного руководителя).

Правила хранения продуктов и товаров.

Требования охраны труда при работе на высоте

Меры безопасности при переноске бутылок и другой стеклянной посуды.

Необходимость пользоваться защитными перчатками для защиты рук от порезов и других ранений при переноске жестких или стеклянных грузов.

Соблюдение предельных норм перемещения тяжестей вручную.

Меры предосторожности при вскрытии тары, банок, бутылок.

Необходимость немедленно изымать из употребления посуду, имеющую трещины и сколы.

Необходимость немедленно убирать пролитый на пол жир или упавшие продукты.

Необходимость во время работы следить за уровнем воды в подогревающем контейнере

Меры предосторожности при выемке продуктов из подогревающего контейнера.

Запрещение вешать чайники и другие емкости на разборный кран электрокипятильника.

Меры безопасности при пользовании хлеборезкой

Меры безопасности при пользовании коктейлевзбивателем

Меры предосторожности при пользовании стеклянной и другой посудой.

Использование при отпуске товаров специального инструмента и приспособлений (лопаток, вилок, разливательных ложек и т.п.).

Меры безопасности при пользовании ножом для нарезки продуктов

Требования охраны труда при эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов

Тема 10. Санитарно-гигиенические требования к условиям труда буфетчика

Нормативные значения площади и объема производственного помещения на одно рабочее место буфетчика с использованием персонального компьютера. Требования к внутренней отделке интерьера помещений, в которых работают бармена и администратора-бармена. Требования, предъявляемые к полу помещений, проходов, лестниц.

Требования к микроклимату и содержанию вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений. Санитарные нормы микроклимата производственных помещений. Предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны.

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. Ограничение прямой и отраженной блескости от источников света. Ограничение яркости светящихся поверхностей (окон, светильников и т.п.). Источники света и светильники, применяемые в помещениях. Периодичность чистки стекол оконных рам и светильников.

Требования к шуму. Нормирование допустимых уровней шума на рабочих местах бармена и администратора-бармена. Ограничение уровней шума на рабочих местах при выполнении основной работы с использованием персонального компьютера. Применение звукопоглощающих материалов для отделки помещений.

Установленные режимы труда и отдыха для снижения зрительного и костно-мышечного утомления бармена и администратора-бармена. Виды трудовой деятельности при работе с персональным компьютером. Понятие "Профессиональный пользователь". Установление регламентированных перерывов в работе для обеспечения оптимальной работоспособности и сохранения здоровья профессиональных пользователей. Определение времени регламентированных перерывов в работе в зависимости от продолжительности работы, вида и категории трудовой деятельности. Ограничение непрерывной работы с персональным компьютером без регламентированного перерыва. Выполнение комплексов упражнений во время регламентированных перерывов для снижения нервно-эмоционального напряжения, утомления зрительного анализатора.

Тема 11. Способы оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях

Действия буфетчика при несчастном случае.

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

Способы оказания первой помощи при поражении электрическим током. Правила освобождения пострадавшего, попавшего под действие электрического тока. Искусственное дыхание и наружный массаж сердца.

Аптечка с медикаментами для оказания первой помощи при несчастных случаях.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. N 197-ФЗ (с изменениями от 24, 25 июля 2002 г., 30 июня 2003 г., 27 апреля, 22 августа, 29 декабря 2004 г., 9 мая 2005 г., 30 июня, 18, 30 декабря 2006 г., 20 апреля, 21 июля, 1, 18 октября, 1 декабря 2007 г., 28 февраля 2008 г.).

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. Межотраслевые правила по охране труда (Правила безопасности) при эксплуатации электроустановок (ПОТ РМ-016-2001) с изменениями и дополнениями (РД 153-34.0-03.150-00).
7. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03. Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы (с изменением N 1 от 25 апреля 2007 г.).
8. СанПиН 2.2.2.1332-03. Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике.
9. Типовая инструкция по охране труда при работе на персональном компьютере (ТОИ Р-45-084-01).
10. Типовая инструкция по охране труда при работе на копировально-множительном оборудовании (типа "Канон", "Ксерокс" и т.п.) (ТИ РО 29-001-009-02).
11. Типовая инструкция по охране труда для бармена ТИ Р М 034-2002.
12. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании (ПОТ РМ-011-2000).
13. Правила пожарной безопасности в Российской Федерации (ППБ 01-03).
14. Межотраслевая инструкция по оказанию первой помощи при несчастных случаях на производстве. - М: Издательство НЦ ЭНАС, 2007.

4. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ ЗНАНИЙ ПО ОХРАНЕ ТРУДА БУФЕТЧИКА

Билет N 1

1. Виды инструктажа по охране труда?
2. Требования, предъявляемые к организации рабочего места буфетчика?
3. Опасность воздействия электрического тока на человека?
4. Меры предосторожности при вскрытии тары, банок, бутылок?
5. Мероприятия, обеспечивающие пожарную безопасность при работе на копировально-множительной технике?

Билет N 2

1. Обязанности по охране труда буфетчика?
2. Порядок получения I группы по электробезопасности буфетчика?
3. Необходимость немедленно изымать из употребления посуду, имеющую трещины и сколы?
4. Режимы труда и отдыха при профессиональной работе с персональным компьютером?
5. Первичные средства пожаротушения, применяемые при тушении горящего электрооборудования, находящегося под напряжением?

Билет N 3

1. Основные обязанности бармена и администратора-бармена по охране труда?
2. Рекомендуемая высота рабочей плоскости стола буфетчика?
3. Требования к естественному освещению рабочего места буфетчика?
4. Необходимость во время работы следить за уровнем воды в подогреваемом контейнере?

5. Основные правила электробезопасности при работе с офисным оборудованием?

Билет N 4

1. Порядок оформления несчастного случая на производстве?
2. Обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры?
3. Нормирование шума в офисных помещениях?
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 буфетчика?
2. Порядок присвоения I группы по электробезопасности буфетчика?
3. Меры безопасности при пользовании хлеборезкой?
4. Требования, предъявляемые к рабочему креслу буфетчика?
5. Действия буфетчика в случае пожара?

Билет N 6

1. Организация работы по охране труда на предприятии?
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 буфетчика?
5. Основные правила пожарной безопасности при работе с офисным оборудованием?

Билет N 7

1. Понятие "Охрана труда"?
2. Меры безопасности при пользовании коктейлевзбивателем?
3. Способы снижения зрительного и костно-мышечного утомления буфетчика?
4. Нормирование микроклимата в офисных помещениях?
5. Меры предосторожности при передвижении бармена и администратора-бармена 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 буфетчика?
4. Допустимые уровни шума на рабочем месте?
5. Действия бармена и администратора-бармена при несчастном случае?

Билет N 9

1. Виды ответственности за нарушение требований охраны труда?
2. Использование при отпуске товаров специального инструмента и приспособлений (лопаток, вилок,

разливательных ложек и т.п.)?

3. Сущность воздействия электрического тока на организм человека?
4. Меры безопасности при пользовании ножом для нарезки продуктов?
5. Регламентированные перерывы при работе?

Билет N 10

1. Вопросы охраны труда в Трудовом кодексе Российской Федерации?
2. Действия буфетчика в случае поражения человека электрическим током?
3. Нормирование искусственного освещения рабочих мест буфетчика?
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. Рекомендуемое расположение экрана монитора персонального компьютера по отношению к окну?
4. Ограничение прямой и отраженной блескости от источников света?
5. Объем знаний буфетчика, допущенного к самостоятельной работе?

Билет N 12

1. Вопросы охраны труда, закрепленные в Конституции РФ?
2. Способы оказания первой помощи при электротравмах?
3. Рациональная рабочая поза бармена и администратора-бармена при работе с персональным компьютером?
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. Требования к размерам пространства под столом для ног буфетчика?
4. Действия буфетчика при обнаружении перед началом работы неисправности оборудования?
5. Требования охраны труда при эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов?

Билет N 14

1. Органы надзора и контроля соблюдения требований охраны труда?
2. Факторы, повышающие вероятность возникновения электротравм при работе с офисным оборудованием?
3. Требования к рабочему креслу буфетчика?
4. Определение термина "Производственная санитария"?

5. Требования охраны труда при работе на высоте (расстановка товара на витрине)?

Билет N 15

1. Основные эргономические показатели рабочего места бармена и администратора-бармена?
2. Факторы, определяющие опасность поражения человека электрическим током?
3. Понятие "Рациональная организация рабочего места"?
4. Источники света и светильники, применяемые в офисных помещениях и периодичность их чистки?
5. Объем знаний буфетчика, допущенного к самостоятельной работе?

8. ПРОГРАММА ПЕРВИЧНОГО ИНСТРУКТАЖА НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ ДЛЯ КУХОННОГО РАБОЧЕГО

в соответствии с ГОСТ 12.0.004-90 «Межгосударственный стандарт. Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда. Общие положения».

Содержание:

1. Правила внутреннего трудового распорядка. Меры безопасности в цехе и на территории предприятия. Расположение бытовых помещений, служб предприятия.
2. Общие сведения о технологическом процессе и оборудовании на данном рабочем месте, производственном участке, в цехе. Основные опасные и вредные производственные факторы, возникающие при данном технологическом процессе.
3. Устройство и порядок обслуживания оборудования. Опасные зоны машины, механизма, прибора. Инструкции по охране труда при эксплуатации оборудования или при выполнении вида работ. Правильность выполнения каждого пункта этих инструкций: **И. 01-05; И. 02-05; И.03- 05; И. 17-05; И. 35- 08; И. 36- 08.** Средства безопасности оборудования (предохранительные, тормозные устройства и ограждения, системы блокировки и сигнализации, знаки безопасности).
4. Порядок подготовки к работе. Порядок проверки исправности оборудования, пусковых приборов, инструмента и приспособлений, блокировок, визуальной проверки заземляющих устройств и других средств защиты. Требования по предупреждению электротравматизма.
5. Организация рабочего места: хранение инструмента, приспособлений, индивидуальных защитных, индивидуальны защитных средств, складирование материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.
6. Безопасные приемы и методы работы; действия при возникновении опасной ситуации.
7. Средства индивидуальной защиты на данном рабочем месте и правила пользования ими.
8. Схема безопасного передвижения работающих на территории цеха, участка.
9. Внутрицеховые транспортные средства и механизмы. Требования безопасности при погрузочно-разгрузочных работах и транспортировке грузов.
10. Характерные причины аварий, взрывов, пожаров, случаев производственных травм.
11. Меры предупреждения аварий, взрывов, пожаров. Обязанность и действия при аварии, взрыве, пожаре. Способы применения имеющихся на участке средств пожаротушения, противоаварийной защиты и сигнализации, места их расположения.

12. Оказание медицинской помощи (эл. травмы, травмы глаз, механические травмы, отравления, термические ожоги).

13. Повторный инструктаж проходят все работники, не реже одного раза в шесть месяцев по программам, разработанным для проведения первичного инструктажа на рабочем месте.

13. Перечень инструкций по охране труда для КУХОННОГО РАБОЧЕГО

№№ пп	Наименование инструкции	№№ инструкции
1	2	3
1.	ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ РАБОЧИХ И РСис.	И. 01-05
2.	ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ДВИЖЕНИЯ ПЕШЕХОДОВ.	И. 02-05
3.	ПРАВИЛА ВНУТРЕННЕГО ТРУДОВОГО РАСПОРЯДКА ДНЯ ЗАО КШП «ДРУЖБА»	И.03- 05
4.	ИНСТРУКЦИЯ по охране труда для КУХОННОГО РАБОЧЕГО	И. 17- 05
5.	ИНСТРУКЦИЯ ПО ГРАЖДАНСКОЙ ОБОРОНЕ ДЛЯ РАБОЧИХ И РСис НА ПРЕДПРИЯТИИ.	И. 35- 08
6.	ИНСТРУКЦИЯ 1 ГРУППА ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТИ.	И. 36- 08

14. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОБУЧЕНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА КУХОННОГО РАБОЧЕГО

№ темы	Тема	Время изучения темы, час
1.	Общие вопросы охраны труда	0,25
2.	Законодательство по охране труда	0,25
3.	Нормативные документы по охране труда	0,25
4.	Организация и управление охраной труда	0,25
5.	Обучение работников требованиям охраны труда	1,0
6.	Несчастные случаи на производстве	0,5
7.	Характеристика условий труда КУХОННОГО РАБОЧЕГО	1,0
8.	Требования к организации рабочего места КУХОННОГО РАБОЧЕГО	1,0
9.	Требования охраны труда во время работы	1,0
10.	Санитарно-гигиенические требования к условиям труда КУХОННОГО РАБОЧЕГО	1,0
11.	Способы оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях	0,5
	Итого:	7,0

15. 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 N 1/29, специалисты организаций проходят специальное обучение по охране труда в объеме должностных обязанностей при поступлении на работу в течение первого месяца, далее - по мере необходимости.

Вновь назначенный на должность КУХОННОГО РАБОЧЕГО допускается к самостоятельной деятельности после ознакомления с должностными обязанностями, в том числе по охране труда, с действующими в организации локальными нормативными актами, регламентирующими порядок организации работы по охране труда, условиями труда в своем структурном подразделении.

Поскольку работа КУХОННОГО РАБОЧЕГО может быть связана с вредными и опасными условиями труда, он должен быть обучен безопасным методам и приемам выполнения работы со стажировкой на рабочем месте и сдачей экзамена, а в процессе трудовой деятельности - проходить периодическое обучение по охране труда и проверку знаний требований охраны труда.

Повторный инструктаж проходят все работники, не реже одного раза в шесть месяцев по программам, разработанным для проведения первичного инструктажа на рабочем месте.

Программа обучения разработана на основании действующих нормативных документов, регламентирующих безопасность труда официанта, их квалификационных характеристик в соответствии с Квалификационным справочником должностей руководителей, специалистов и других служащих, а также анализа условий и безопасности труда КУХОННОГО РАБОЧЕГО.

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 должности.

Программа обучения состоит из трех разделов:

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

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

Раздел "Безопасность труда" является специальным и предназначен для изучения методов безопасности труда для КУХОННОГО РАБОЧЕГО. Формирование тематики специальных вопросов основывается на квалификационных характеристиках официанта, мерах обеспечения безопасности труда, анализе причин несчастных случаев на производстве и заболеваемости среди официантов.

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

16. ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА КУХОННОГО РАБОЧЕГО

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.

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 работников безопасности 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. Действия работника при несчастном случае.

Тема 7. Характеристика условий труда КУХОННОГО РАБОЧЕГО

Виды работ, выполняемые официантом при выполнении своих обязанностей. Наиболее вероятные случаи травматизма и заболеваемости при работе КУХОННОГО РАБОЧЕГО.

Опасные и вредные производственные факторы, возникающие при работе КУХОННОГО РАБОЧЕГО.

Неблагоприятное воздействие вредных и опасных производственных факторов на организм человека.

КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ должен знать: признаки доброкачественности пищевых продуктов. Сроки хранения и реализации продуктов. Виды, ассортимент, рецептуру, технологию приготовления, порядок оформления и отпуска напитков, закусок, покупных товаров.

Обеспечивает чистоту и порядок СТОЛОВОЙ и прилегающей территории. Содержит свое рабочее место и зал для посетителей в полном порядке и чистоте. Поддерживает чистоту в зале. Санитарные правила содержания СТОЛОВОЙ. Правила личной гигиены. Меры предупреждения пищевых отравлений.

Тема 8. Требования к организации рабочего места КУХОННОГО РАБОЧЕГО

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

Визуальная проверка перед началом работы исправности электропроводки, вилки, розетки, а также электрических соединений между собой всех устройств, входящих в комплект оборудования, расположенного на рабочем месте.

Последовательность выполнения работы, определенная инструкцией по эксплуатации используемой техники.

Тема 9. Требования охраны труда во время работы

Необходимость **КУХОННОМУ РАБОЧЕМУ** во время работы быть вежливым, вести себя спокойно и выдержанно, избегать конфликтных ситуаций, которые могут вызвать нервно-эмоциональное напряжение и отразиться на безопасности труда.

Необходимость во время работы быть внимательным, не отвлекаться от выполнения своих обязанностей.

Запрещение официанту во время работы оставлять свое рабочее место (это допускается только в исключительных случаях с разрешения непосредственного руководителя).

Правила хранения продуктов и товаров.

Требования охраны труда при работе на высоте

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.

Меры предосторожности при вскрытии тары, банок, бутылок.

Необходимость немедленно изымать из употребления посуду, имеющую трещины и сколы.

Необходимость немедленно убирать пролитый на пол жир или упавшие продукты.

Необходимость во время работы следить за уровнем воды в подогревающем контейнере

Меры предосторожности при выемке продуктов из подогревающего контейнера.

Запрещение вешать чайники и другие емкости на разборный кран электрокипятильника.

Меры безопасности при пользовании хлеборезкой

Меры предосторожности при пользовании стеклянной и другой посудой.

Тема 10. Санитарно-гигиенические требования к условиям труда кухонного рабочего

Требования к внутренней отделке интерьера помещений, в которых работают **КУХОННЫЕ РАБОЧИЕ**. Требования, предъявляемые к полу помещений, проходов, лестниц.

Требования к микроклимату и содержанию вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений. Санитарные нормы микроклимата производственных помещений. Предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны.

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. Ограничение прямой и отраженной блескости от источников света. Ограничение яркости светящихся поверхностей (окон, светильников и т.п.). Источники света и светильники, применяемые в помещениях. Периодичность чистки стекол оконных рам и светильников.

Требования к шуму. Нормирование допустимых уровней шума на рабочих местах **КУХОННОГО РАБОЧЕГО** официанта. Применение звукопоглощающих материалов для отделки помещений.

Установленные режимы труда и отдыха для снижения зрительного и костно-мышечного утомления **КУХОННОГО РАБОЧЕГО**. Виды трудовой деятельности при работе с персональным компьютером. Понятие "Профессиональный пользователь". Установление регламентированных перерывов в работе для обеспечения оптимальной работоспособности и сохранения здоровья профессиональных пользователей. Определение времени регламентированных перерывов в работе в зависимости от продолжительности работы, вида и категории трудовой деятельности.

Тема 11. Способы оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях

Действия КУХОННОГО РАБОЧЕГО при несчастном случае.

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

Способы оказания первой помощи при поражении электрическим током. Правила освобождения пострадавшего, попавшего под действие электрического тока. Искусственное дыхание и наружный массаж сердца.

Аптечка с медикаментами для оказания первой помощи при несчастных случаях.

17. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. N 197-ФЗ (с изменениями от 24, 25 июля 2002 г., 30 июня 2003 г., 27 апреля, 22 августа, 29 декабря 2004 г., 9 мая 2005 г., 30 июня, 18, 30 декабря 2006 г., 20 апреля, 21 июля, 1, 18 октября, 1 декабря 2007 г., 28 февраля 2008 г.).

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. Межотраслевые правила по охране труда (Правила безопасности) при эксплуатации электроустановок (ПОТ РМ-016-2001) с изменениями и дополнениями (РД 153-34.0-03.150-00).

7. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03. Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы (с изменением N 1 от 25 апреля 2007 г.).

8. СанПиН 2.2.2.1332-03. Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике.

9. Типовая инструкция по охране труда при работе на персональном компьютере (ТОИ Р-45-084-01).

10. Типовая инструкция по охране труда при работе на копировально-множительном оборудовании (типа "Канон", "Ксерокс" и т.п.) (ТИ РО 29-001-009-02).

11. Типовая инструкция по охране труда для бармена ТИ Р М-034-2002

12. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании (ПОТ РМ-011-2000).

13. Правила пожарной безопасности в Российской Федерации (ППБ 01-03).

14. Межотраслевая инструкция по оказанию первой помощи при несчастных случаях на производстве. - М: Издательство НЦ ЭНАС, 2007.

**18. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ ЗНАНИЙ ПО ОХРАНЕ ТРУДА 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. Мероприятия, обеспечивающие пожарную безопасность при работе С ЭЛЕКТРОПРИБОРАМИ?

Билет N 2

1. Обязанности по охране труда КУХОННОГО РАБОЧЕГО?
2. Порядок получения I группы по электробезопасности КУХОННОГО РАБОЧЕГО?
3. Необходимость немедленно изымать из употребления посуду, имеющую трещины и сколы?
4. Режимы труда и отдыха при профессиональной работе с персональным компьютером?
5. Первичные средства пожаротушения, применяемые при тушении горящего электрооборудования, находящегося под напряжением?

Билет N 3

1. Основные обязанности официанта по охране труда?
2. Рекомендуемая высота рабочей плоскости стола КУХОННОГО РАБОЧЕГО?
3. Требования к естественному освещению рабочего места КУХОННОГО РАБОЧЕГО?
4. Порядок получения I группы по электробезопасности КУХОННОГО РАБОЧЕГО?
5. Основные правила электробезопасности при работе с офисным оборудованием?

Билет N 4

1. Порядок оформления несчастного случая на производстве?
2. Обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры?
3. Нормирование шума в помещениях?
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 КУХОННОМУ РАБОЧЕМУ?
3. Меры безопасности при пользовании хлеборезкой?
4. Требования, предъявляемые к рабочему месту КУХОННОГО РАБОЧЕГО?
5. Действия КУХОННОГО РАБОЧЕГО? в случае пожара?

Билет N 6

1. Организация работы 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. Меры безопасности при пользовании коктейлевзбивателем?
3. Способы снижения зрительного и костно-мышечного утомления КУХОННОГО РАБОЧЕГО?
4. Нормирование микроклимата в офисных помещениях?
5. Меры предосторожности при передвижении КУХОННОГО РАБОЧЕГО 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. Допустимые уровни шума на рабочем месте?
5. Действия КУХОННОГО РАБОЧЕГО при несчастном случае?

Билет N 9

1. Виды ответственности за нарушение требований охраны труда?
2. Использование при отпуске товаров специального инструмента и приспособлений (лопаток, вилок, разливательных ложек и т.п.)?
3. Сущность воздействия электрического тока на организм человека?
4. Меры безопасности при пользовании ножом для нарезки продуктов?
5. Регламентированные перерывы при работе?

Билет N 10

1. Вопросы охраны труда в Трудовом кодексе Российской Федерации?
2. Действия официанта в случае поражения человека электрическим током?
3. Нормирование искусственного освещения рабочих мест официанта?
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. Рекомендуемое расположение экрана монитора персонального компьютера по отношению к окну?
4. Ограничение прямой и отраженной блескости от источников света?
5. Объем знаний КУХОННОГО РАБОЧЕГО, допущенного к самостоятельной работе?

Билет N 12

1. Вопросы охраны труда, закрепленные в Конституции РФ?
2. Способы оказания первой помощи при электротравмах?
3. Подъем тяжести для КУХОННОГО РАБОЧЕГО?
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. Необходимость немедленно убирать пролитый на пол жир или упавшие продукты?

4. Действия КУХОННОГО РАБОЧЕГО при обнаружении перед началом работы неисправности оборудования?
5. Требования охраны труда при эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов?

Билет N 14

1. Органы надзора и контроля соблюдения требований охраны труда?
2. Факторы, повышающие вероятность возникновения электротравм при работе с электрооборудованием?
3. Требования к рабочему месту КУХОННОГО РАБОЧЕГО?
4. Определение термина "Производственная санитария"?
5. Требования охраны труда при работе на высоте (расстановка товара на витрине)?

Билет N 15

1. Основные эргономические показатели рабочего места КУХОННОГО РАБОЧЕГО?
2. Факторы, определяющие опасность поражения человека электрическим током?
3. Понятие "Рациональная организация рабочего места"?
4. Необходимость немедленно убирать пролитый на пол жир или упавшие продукты?
5. Объем знаний КУХОННОГО РАБОЧЕГО, допущенного к самостоятельной работе?

9. ПРОГРАММА ПЕРВИЧНОГО ИНСТРУКТАЖА НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ ДЛЯ ОФИЦИАНТА

в соответствии с ГОСТ 12.0.004-90 «Межгосударственный стандарт. Система стандартов безопасности труда.
Организация обучения безопасности труда. Общие положения».

Содержание:

1. Правила внутреннего трудового распорядка. Меры безопасности в цехе и на территории предприятия. Расположение бытовых помещений, служб предприятия.
2. Общие сведения о технологическом процессе и оборудовании на данном рабочем месте, производственном участке, в цехе. Основные опасные и вредные производственные факторы, возникающие при данном технологическом процессе.
3. Устройство и порядок обслуживания оборудования. Опасные зоны машины, механизма, прибора. Инструкции по охране труда при эксплуатации оборудования или при выполнении вида работ. Правильность выполнения каждого пункта этих инструкций: **И. 01-05; И. 02-05; И.03- 05; И. 20-05; И. 35- 08; И. 36- 08.** Средства безопасности оборудования (предохранительные, тормозные устройства и ограждения, системы блокировки и сигнализации, знаки безопасности).
4. Порядок подготовки к работе. Порядок проверки исправности оборудования, пусковых приборов, инструмента и приспособлений, блокировок, визуальной проверки заземляющих устройств и других средств защиты. Требования по предупреждению электротравматизма.
5. Организация рабочего места: хранение инструмента, приспособлений, индивидуальных защитных, индивидуальны защитных средств, складирование материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.
6. Безопасные приемы и методы работы; действия при возникновении опасной ситуации.
7. Средства индивидуальной защиты на данном рабочем месте и правила пользования ими.
8. Схема безопасного передвижения работающих на территории цеха, участка.
9. Внутрицеховые транспортные средства и механизмы. Требования безопасности при погрузочно-разгрузочных работах и транспортировке грузов.
10. Характерные причины аварий, взрывов, пожаров, случаев производственных травм.
11. Меры предупреждения аварий, взрывов, пожаров. Обязанность и действия при аварии, взрыве, пожаре. Способы применения имеющихся на участке средств пожаротушения, противоаварийной защиты и сигнализации, места их расположения.

12. Оказание медицинской помощи (эл. травмы, травмы глаз, механические травмы, отравления, термические ожоги).

13. Повторный инструктаж проходят все работники, не реже одного раза в шесть месяцев по программам, разработанным для проведения первичного инструктажа на рабочем месте.

13. Перечень инструкций по охране труда для официанта

№№ пп	Наименование инструкции	№№ инструкции
1	2	3
1.	ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ РАБОЧИХ И РСис.	И. 01-05
2.	ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ДВИЖЕНИЯ ПЕШЕХОДОВ.	И. 02-05
3.	ПРАВИЛА ВНУТРЕННЕГО ТРУДОВОГО РАСПОРЯДКА ДНЯ ЗАО КШП «ДРУЖБА»	И.03- 05
4.	ИНСТРУКЦИЯ по охране труда для ОФИЦИАНТА	И. 20- 05
5.	ИНСТРУКЦИЯ ПО ГРАЖДАНСКОЙ ОБОРОНЕ ДЛЯ РАБОЧИХ И РСис НА ПРЕДПРИЯТИИ.	И. 35- 08
6.	ИНСТРУКЦИЯ 1 ГРУППА ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТИ.	И. 36- 08

14. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОБУЧЕНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ОФИЦИАНТА

№ темы	Тема	Время изучения темы, час
1.	Общие вопросы охраны труда	0,25
2.	Законодательство по охране труда	0,25
3.	Нормативные документы по охране труда	0,25
4.	Организация и управление охраной труда	0,25
5.	Обучение работников требованиям охраны труда	1,0
6.	Несчастные случаи на производстве	0,5
7.	Характеристика условий труда ОФИЦИАНТА	1,0
8.	Требования к организации рабочего места ОФИЦИАНТА	1,0
9.	Требования охраны труда во время работы	1,0
10.	Санитарно-гигиенические требования к условиям труда ОФИЦИАНТА	1,0
11.	Способы оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях	0,5
Итого:		7,0

15. Общие сведения о технологическом процессе и оборудовании на данном рабочем месте, производственном участке, в цехе. Основные опасные и вредные производственные факторы, возникающие при данном технологическом процессе.

15.1. К работе в качестве официанта допускаются мужчины и женщины не моложе 18 лет, прошедшие обучение по специальности.

15.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит:

- стажировку;
- обучение устройству и правилам эксплуатации оборудования;
- курс по санитарно – гигиенической подготовке со сдачей зачета;
- проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности§
- проверку теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.
- лица, допущенные в холодильные камеры с непосредственным охлаждением, должны быть ознакомлены с правилами безопасного выполнения работ и порядком эвакуации людей из помещений в случае утечки хладагента или аварии.

15.3. В процессе работы работник проходит:

- **повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем ;**
- обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;
- проверку гигиенических знаний – один раз в 2 года;
- периодический медицинский осмотр:

- работник, имеющий контакт с пищевыми продуктами, - ежегодно;
- работник, испытывающий воздействие опасных и вредных производственных факторов, - один раз в 1 - 2 года (с учетом требований органов здравоохранения).

15.4. Со дня установления беременности женщины, работающие на раздаче блюд и в горячем цехе, переводятся на другую работу.

15.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- движущиеся механизмы, подвижные части механического оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны; повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха; повышенная подвижность воздуха; пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны;
- повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические перегрузки; нервно - психические перегрузки).

16. 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 N 1/29, специалисты организаций проходят специальное обучение по охране труда в объеме должностных обязанностей при поступлении на работу в течение первого месяца, далее - по мере необходимости.

Вновь назначенный на должность официанта допускается к самостоятельной деятельности после ознакомления с должностными обязанностями, в том числе по охране труда, с действующими в организации локальными нормативными актами, регламентирующими порядок организации работы по охране труда, условиями труда в своем структурном подразделении.

Поскольку работа официанта может быть связана с вредными и опасными условиями труда, он должен быть обучен безопасным методам и приемам выполнения работы со стажировкой на рабочем месте и сдачей экзамена, а в процессе трудовой деятельности - проходить периодическое обучение по охране труда и проверку знаний требований охраны труда.

Повторный инструктаж проходят все работники, не реже одного раза в шесть месяцев по программам, разработанным для проведения первичного инструктажа на рабочем месте.

Программа обучения разработана на основании действующих нормативных документов, регламентирующих безопасность труда официанта, их квалификационных характеристик в соответствии с Квалификационным справочником должностей руководителей, специалистов и других служащих, а также анализа условий и безопасности труда официанта.

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 должности.

Программа обучения состоит из трех разделов:

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

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

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

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

17. ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ОФИЦИАНТА

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.

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 работников безопасности 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. Действия работника при несчастном случае.

Тема 7. Характеристика условий труда официанта

Виды работ, выполняемые официантом при выполнении своих обязанностей. Наиболее вероятные случаи травматизма и заболеваемости при работе официанта.

Опасные и вредные производственные факторы, возникающие при работе официанта.

Неблагоприятное воздействие вредных и опасных производственных факторов на организм человека.

Обслуживание посетителей готовыми к потреблению напитками, горячими блюдами, кондитерскими и другими изделиями. Приготовление напитков. Смешивание компонентов напитков в шейкерах, крушонницах, взбивание их с помощью инструментов и механизмов. Приготовление холодных и горячих закусок. Встреча посетителей, ознакомление их с ассортиментом и рецептурой реализуемых напитков.

Официант должен знать: признаки доброкачественности пищевых продуктов. Сроки хранения и реализации продуктов. Виды, ассортимент, рецептуру, технологию приготовления, порядок оформления и отпуска напитков, закусок, покупных товаров. Устройство и принцип работы обслуживаемого торгово-технологического, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования, правила его безопасной эксплуатации и ухода за ним.

Сервирует и своевременно убирает столы. Обеспечивает чистоту и порядок кафе и прилегающей территории. Своевременно меняет скатерти и салфетки по мере их загрязнения. Оказывает посетителю квалифицированную помощь при выборе блюда и напитков. Ориентирует заказчика по времени приготовления заказанных блюд. Подает заказанные блюда. Выводит окончательную сумму заказа по «Счету». Подает счет посетителю и производит с ним полный расчет за заказ. Оформляет зал соответственно праздничным и текущим событиям. Оформляет реестры в конце рабочего дня. Содержит свое рабочее место и зал для посетителей в полном порядке и чистоте. Проводит ежемесячный переучет посуды и инвентаря. Поддерживает чистоту в зале. Санитарные правила. Правила личной гигиены. Меры предупреждения пищевых отравлений.

Тема 8. Требования к организации рабочего места официанта

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

Визуальная проверка перед началом работы исправности электропроводки, вилки, розетки, а также электрических соединений между собой всех устройств, входящих в комплект оборудования, расположенного на рабочем месте.

Последовательность выполнения работы официанта, определенная инструкцией по эксплуатации используемой техники.

Тема 9. Требования охраны труда во время работы

Необходимость официанту во время работы быть вежливым, вести себя спокойно и выдержанно, избегать конфликтных ситуаций, которые могут вызвать нервно-эмоциональное напряжение и отразиться на безопасности труда.

Необходимость во время работы быть внимательным, не отвлекаться от выполнения своих обязанностей.

Запрещение официанту во время работы оставлять свое рабочее место (это допускается только в исключительных случаях с разрешения непосредственного руководителя).

Правила хранения продуктов и товаров.

Требования охраны труда при работе на высоте

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.

Меры предосторожности при вскрытии тары, банок, бутылок.

Необходимость немедленно изымать из употребления посуду, имеющую трещины и сколы.

Необходимость немедленно убирать пролитый на пол жир или упавшие продукты.

Необходимость во время работы следить за уровнем воды в подогревающем контейнере

Меры предосторожности при выемке продуктов из подогревающего контейнера.

Запрещение вешать чайники и другие емкости на разборный кран электрокипятильника.

Меры безопасности при пользовании хлеборезкой

Меры безопасности при пользовании коктейлевзбивателем

Меры предосторожности при пользовании стеклянной и другой посудой.

Использование специального инструмента и приспособлений (лопаток, вилок, разливательных ложек и т.п.).

Меры безопасности при пользовании ножом для нарезки продуктов

Требования охраны труда при эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов

Тема 10. Санитарно-гигиенические требования к условиям труда официанта

Требования к внутренней отделке интерьера помещений, в которых работают официанта. Требования, предъявляемые к полу помещений, проходов, лестниц.

Требования к микроклимату и содержанию вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений. Санитарные нормы микроклимата производственных помещений. Предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны.

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. Ограничение прямой и отраженной блескости от источников света. Ограничение яркости светящихся поверхностей (окон, светильников и т.п.). Источники света и светильники, применяемые в помещениях. Периодичность чистки стекол оконных рам и светильников.

Требования к шуму. Нормирование допустимых уровней шума на рабочих местах официанта. Ограничение уровней шума на рабочих местах при выполнении основной работы с использованием персонального компьютера. Применение звукопоглощающих материалов для отделки помещений.

Установленные режимы труда и отдыха для снижения зрительного и костно-мышечного утомления официанта. Виды трудовой деятельности при работе с персональным компьютером. Понятие "Профессиональный пользователь". Установление регламентированных перерывов в работе для обеспечения оптимальной работоспособности и сохранения здоровья профессиональных пользователей. Определение времени регламентированных перерывов в работе в зависимости от продолжительности работы, вида и категории трудовой деятельности.

Тема 11. Способы оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях

Действия официанта при несчастном случае.

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

Способы оказания первой помощи при поражении электрическим током. Правила освобождения пострадавшего, попавшего под действие электрического тока. Искусственное дыхание и наружный массаж сердца.

Аптечка с медикаментами для оказания первой помощи при несчастных случаях.

17. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. N 197-ФЗ (с изменениями от 24, 25 июля 2002 г., 30 июня 2003 г., 27 апреля, 22 августа, 29 декабря 2004 г., 9 мая 2005 г., 30 июня, 18, 30 декабря 2006 г., 20 апреля, 21 июля, 1, 18 октября, 1 декабря 2007 г., 28 февраля 2008 г.).

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. Межотраслевые правила по охране труда (Правила безопасности) при эксплуатации электроустановок (ПОТ РМ-016-2001) с изменениями и дополнениями (РД 153-34.0-03.150-00).

7. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03. Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы (с изменением N 1 от 25 апреля 2007 г.).

8. СанПиН 2.2.2.1332-03. Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике.

9. Типовая инструкция по охране труда при работе на персональном компьютере (ТОИ Р-45-084-01).

10. Типовая инструкция по охране труда при работе на копировально-множительном оборудовании (типа "Канон", "Ксерокс" и т.п.) (ТИ РО 29-001-009-02).

11. Типовая инструкция по охране труда для бармена ТИ Р М-034-2002

12. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании (ПОТ РМ-011-2000).

13. Правила пожарной безопасности в Российской Федерации (ППБ 01-03).

14. Межотраслевая инструкция по оказанию первой помощи при несчастных случаях на производстве. - М: Издательство НЦ ЭНАС, 2007.

18. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ ЗНАНИЙ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ОФИЦИАНТА

Билет N 1

1. Виды инструктажа по охране труда?

2. Требования, предъявляемые к организации рабочего места официанта?
3. Опасность воздействия электрического тока на человека?
4. Меры предосторожности при вскрытии тары, банок, бутылок?
5. Мероприятия, обеспечивающие пожарную безопасность при работе на копировально-множительной технике?

Билет N 2

1. Обязанности по охране труда официанта?
2. Порядок получения I группы по электробезопасности официанта?
3. Необходимость немедленно изымать из употребления посуду, имеющую трещины и сколы?
4. Режимы труда и отдыха при профессиональной работе с персональным компьютером?
5. Первичные средства пожаротушения, применяемые при тушении горящего электрооборудования, находящегося под напряжением?

Билет N 3

1. Основные обязанности официанта по охране труда?
2. Рекомендуемая высота рабочей плоскости стола официанта?
3. Требования к естественному освещению рабочего места официанта?
4. Порядок получения I группы по электробезопасности официанта?
5. Основные правила электробезопасности при работе с офисным оборудованием?

Билет N 4

1. Порядок оформления несчастного случая на производстве?
2. Обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры?
3. Нормирование шума в офисных помещениях?
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 официанта?
2. Порядок присвоения I группы по электробезопасности бармену и администратору-бармену?
3. Меры безопасности при пользовании хлеборезкой?
4. Требования, предъявляемые к рабочему месту официанта?
5. Действия официанта в случае пожара?

Билет N 6

1. Организация работы 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 официанта?
5. Основные правила пожарной безопасности при работе с офисным оборудованием?

Билет N 7

1. Понятие "Охрана труда"?
2. Меры безопасности при пользовании коктейлевзбивателем?
3. Способы снижения зрительного и костно-мышечного утомления официанта?
4. Нормирование микроклимата в офисных помещениях?
5. Меры предосторожности при передвижении официанта 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 официанта?
4. Допустимые уровни шума на рабочем месте?
5. Действия официанта при несчастном случае?

Билет N 9

1. Виды ответственности за нарушение требований охраны труда?
2. Использование при отпуске товаров специального инструмента и приспособлений (лопаток, вилок, разливательных ложек и т.п.)?
3. Сущность воздействия электрического тока на организм человека?
4. Меры безопасности при пользовании ножом для нарезки продуктов?
5. Регламентированные перерывы при работе?

Билет N 10

1. Вопросы охраны труда в Трудовом кодексе Российской Федерации?
2. Действия официанта в случае поражения человека электрическим током?
3. Нормирование искусственного освещения рабочих мест официанта?
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. Рекомендуемое расположение экрана монитора персонального компьютера по отношению к окну?
4. Ограничение прямой и отраженной блескости от источников света?
5. Объем знаний официанта, допущенного к самостоятельной работе?

Билет N 12

1. Вопросы охраны труда, закрепленные в Конституции РФ?
2. Способы оказания первой помощи при электротравмах?
3. Рациональная рабочая поза официанта при работе с персональным компьютером?
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. Необходимость немедленно убирать пролитый на пол жир или упавшие продукты?
4. Действия официанта при обнаружении перед началом работы неисправности оборудования?
5. Требования охраны труда при эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов?

Билет N 14

1. Органы надзора и контроля соблюдения требований охраны труда?
2. Факторы, повышающие вероятность возникновения электротравм при работе с офисным оборудованием?
3. Требования к рабочему креслу официанта?
4. Определение термина "Производственная санитария"?
5. Требования охраны труда при работе на высоте (расстановка товара на витрине)?

Билет N 15

1. Основные эргономические показатели рабочего места официанта?
2. Факторы, определяющие опасность поражения человека электрическим током?
3. Понятие "Рациональная организация рабочего места"?
4. Необходимость немедленно убирать пролитый на пол жир или упавшие продукты?
5. Объем знаний официанта, допущенного к самостоятельной работе?

10. ПРОГРАММА ПЕРВИЧНОГО ИНСТРУКТАЖА НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ ДЛЯ САНТЕХНИКА

в соответствии с ГОСТ 12.0.004-90 «Межгосударственный стандарт. Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда. Общие положения».

1. Правила внутреннего трудового распорядка. Меры безопасности в цехе и на территории предприятия. Расположение бытовых помещений, служб предприятия.
2. Общие сведения о технологическом процессе и оборудовании на данном рабочем месте, производственном участке, в цехе. Основные опасные и вредные производственные факторы, возникающие при данном технологическом процессе.
3. Устройство и порядок обслуживания оборудования. Опасные зоны машины, механизма, прибора. Инструкции по охране труда при эксплуатации оборудования или при выполнении вида работ. Правильность выполнения каждого пункта этих инструкций: **И. 01-05; И. 02-05; И.03- 05; И. 32-05; И. 35- 08; И. 36- 08**. Средства безопасности оборудования (предохранительные, тормозные устройства и ограждения, системы блокировки и сигнализации, знаки безопасности).
4. Порядок подготовки к работе. Порядок проверки исправности оборудования, пусковых приборов, инструмента и приспособлений, блокировок, визуальной проверки заземляющих устройств и других средств защиты. Требования по предупреждению электротравматизма.
5. Организация рабочего места: хранение инструмента, приспособлений, индивидуальных защитных, индивидуальных защитных средств, складирование материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.
6. Безопасные приемы и методы работы; действия при возникновении опасной ситуации.
7. Средства индивидуальной защиты на данном рабочем месте и правила пользования ими.
8. Схема безопасного передвижения работающих на территории цеха, участка.
9. Внутрицеховые транспортные средства и механизмы. Требования безопасности при погрузочно-разгрузочных работах и транспортировке грузов.
10. Характерные причины аварий, взрывов, пожаров, случаев производственных травм.
11. Меры предупреждения аварий, взрывов, пожаров. Обязанность и действия при аварии, взрыве, пожаре. Способы применения имеющихся на участке средств пожаротушения, противоаварийной защиты и сигнализации, места их расположения.

12. Оказание медицинской помощи (эл. травмы, травмы глаз, механические травмы, отравления, термические ожоги).

13. Перечень инструкций по охране труда для САНТЕХНИКА

№№ пп	Наименование инструкции	№№ инструкции
1	2	3
1.	ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ РАБОЧИХ И РСиС.	И. 01-05
2.	ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ДВИЖЕНИЯ ПЕШЕХОДОВ.	И. 02-05
3.	ПРАВИЛА ВНУТРЕННЕГО ТРУДОВОГО РАСПОРЯДКА ДНЯ ЗАО КШП «ДРУЖБА»	И.03- 05
4.	Инструкция по охране труда для разнорабочего	И. 32- 08
5.	ИНСТРУКЦИЯ ПО ГРАЖДАНСКОЙ ОБОРОНЕ ДЛЯ РАБОЧИХ И РСиС НА ПРЕДПРИЯТИИ.	И. 35- 08
6.	ИНСТРУКЦИЯ 1 ГРУППА ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТИ.	И. 36- 08

14. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОБУЧЕНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА САНТЕХНИКА

N темы	Тема	Время изучения темы, час
1.	Общие вопросы охраны труда	0,25
2.	Законодательство по охране труда	0,25
3.	Нормативные документы по охране труда	0,25
4.	Организация и управление охраной труда	0,25
5.	Обучение работников требованиям охраны труда	1,0
6.	Несчастные случаи на производстве	0,5
7.	Характеристика условий труда САНТЕХНИКА	1,0
8.	Требования к организации рабочего места САНТЕХНИКА	1,0
9.	Требования охраны труда во время работы	1,0
10.	Санитарно-гигиенические требования к условиям труда САНТЕХНИКА	1,0
11.	Способы оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях	0,5
Итого:		7,0

Содержание:

15. Общие сведения о технологическом процессе и оборудовании на данном рабочем месте, производственном участке, в цехе. Основные опасные и вредные производственные факторы, возникающие при данном технологическом процессе.

15.1 К самостоятельной работе слесарем-сантехником допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие медицинское освидетельствование, вводный инструктаж, первичный инструктаж, обучение и стажировку на рабочем месте, проверку знаний требований охраны труда, имеющие группу по электробезопасности не ниже I и соответствующую квалификацию согласно тарифно-квалификационного справочника.

15.2 Слесарь-сантехник обязан:

15.2.1 Выполнять только ту работу, которая определена рабочей инструкцией;

15.2.2 Выполнять правила внутреннего трудового распорядка;

15.2.3 Правильно применять средства индивидуальной и коллективной защиты;

15.2.4 Соблюдать требования охраны труда;

15.2.5 Немедленно извещать своего непосредственного или вышестоящего руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления);

15.2.6 Проходить обучение безопасным методам и приемам выполнения работ и оказанию первой помощи пострадавшим на производстве, инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда;

15.2.7 Проходить обязательные периодические (в течение трудовой деятельности) медицинские осмотры (обследования), а также проходить внеочередные медицинские осмотры (обследования) по направлению работодателя в случаях, предусмотренных Трудовым кодексом и иными федеральными законами.

15.2.8 Уметь оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим от электрического тока и при других несчастных случаях;

15.2.9 Уметь применять средства первичного пожаротушения;

15.3 Во время работы на слесаря-сантехника могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

-движущиеся машины и механизмы;

-подвижные части производственного оборудования;

-разрушающиеся конструкции, падающие предметы;

-недостаточная освещенность рабочей зоны;

-недостаток естественного света;

-повышенная запыленность, загазованность воздуха рабочей зоны;

-повышенная температура поверхностей оборудования, материалов; повышенная или пониженная температура воздуха рабочей зоны;

-повышенная подвижность, влажность воздуха;

-повышенный уровень шума на рабочем месте;

-острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях заготовок, инструмента и оборудования;

-повышенное значение напряжения в электрической цепи.

15.4. Программа обучения разработана на основании действующих нормативных документов, регламентирующих безопасность труда слесаря-сантехника, его квалификационных характеристик в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, а также анализа условий и безопасности труда слесаря-сантехника.

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.

15.5. Повторный инструктаж проходят все работники, не реже одного раза в шесть месяцев по программам, разработанным для проведения первичного инструктажа на рабочем месте.

16. 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 слесарей-сантехников.

В программе приводится список нормативных правовых актов, содержащих требования охраны труда для профессии слесарь-сантехник.

17. ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТ СЛЕСАРЯ-САНТЕХНИКА

Разборка, ремонт и сборка деталей и узлов санитарно-технических систем центрального отопления, водоснабжения, канализации и водостоков. Сортировка труб, фитингов, фасонных частей, арматуры и средств крепления. Подготовка пряди, растворов и других вспомогательных материалов. Транспортирование деталей трубопроводов, санитарно-технических приборов и других грузов. Комплектование труб и фасонных частей стояков, сгонов муфтами и контргайками, болтов - гайками. Разметка мест установки приборов и креплений. Сверление или пробивка отверстий в конструкциях. Нарезка резьбы на трубах вручную. Установка и заделка креплений под трубопроводы и приборы. Группировка и догруппировка чугунных радиаторов на месте ремонта. Соединение трубопроводов отопительных панелей, санитарно-технических кабин и блоков. Крепление деталей и приборов при помощи поршневых пистолетов. Установка дефектных мест при испытании трубопроводов.

Должен знать: виды и назначение санитарно-технических материалов и оборудования. Сортамент и способы измерения диаметров труб, фитингов и арматуры. Принцип действия, назначение и особенности ремонта санитарно-технических трубопроводных систем центрального отопления, водоснабжения, канализации и водостоков. Виды основных деталей санитарно-технических систем, соединений труб и креплений трубопроводов. Способы разметки мест установки приборов и креплений. Способы сверления и пробивки отверстий. Устройство поршневых пистолетов и правила работы с ними. Правила установки санитарных и нагревательных приборов. Правила обращения и транспортирования баллонов с кислородом и ацетиленом. Назначение и правила применения ручного и механизированного инструмента. Правила испытания санитарно-технических систем и арматуры. Способы установления дефектных мест при испытании трубопроводов. Правила, нормы и инструкции по охране труда и пожарной безопасности. Правила пользования первичными средствами пожаротушения. Способы оказания первой помощи при несчастных случаях. Правила внутреннего трудового распорядка организации.

18. ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА СЛЕСАРЯ-САНТЕХНИКА

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 слесаря-сантехника

Виды работ, выполняемые слесарем-сантехником. Наиболее распространенные случаи производственного травматизма при разборке, ремонте и сборке внутренних трубопроводов центрального отопления, теплоснабжения, водоснабжения, газоснабжения и канализации.

Характеристика опасных и вредных производственных факторов, оказывающих неблагоприятное воздействие на слесаря-сантехника.

Неблагоприятное воздействие на организм человека опасных и вредных производственных факторов.

Тема 8. Безопасность труда при выполнении санитарно-технических работ

Требования безопасности к организации рабочего места (рабочей зоны). Действия слесаря-сантехника перед началом работы.

Меры безопасности при работе с трубами и трубными заготовками. Меры предосторожности при сортировке труб, фитингов, фасонных частей, арматуры и средств крепления.

Меры предосторожности при подготовке пряжей, растворов и других вспомогательных материалов.

Требования безопасности при транспортировании деталей трубопроводов, санитарно-технических приборов и других грузов. Допустимые нормы перемещения тяжестей вручную. Требования безопасности при использовании грузоподъемных механизмов.

Требования безопасности при выполнении предварительных работ перед установкой санитарно-технических приборов и креплений. Безопасность труда при сверлении и пробивке отверстий в строительных конструкциях.

Меры предосторожности при сборке стояков из чугунных труб и монтаже трубопроводов.

Меры безопасности при разноске санитарно-технических приборов. Требования безопасности при установке чугунных ванн. Меры безопасности при установке унитазов, гигиенических душей и ножных ванн.

Меры безопасности при склеивании пластмассовых труб. Безопасность труда при работе с эпоксидными клеями и растворителями.

Требования безопасности при выполнении ремонтных санитарно-технических работ.

Требования безопасности, предъявляемые к слесарному верстаку. Безопасность труда при нарезке резьбы на трубах вручную.

Требования безопасности при испытании трубопроводов.

Тема 9. Требования безопасности при использовании ручного слесарного инструмента и поршневых пистолетов

Требования безопасности, предъявляемые к ручному слесарному инструменту. Меры предосторожности при расположении инструмента на рабочем месте.

Требования безопасности при работе ручной электродрелью. Требования, предъявляемые к электрическому шнуру, питающему дрель от сети. Меры безопасности при установке режущего инструмента в патрон электродрели. Меры предосторожности при удалении стружки или опилок. Способы надежного закрепления деталей, подлежащих сверлению.

Требования безопасности при работе с монтажным пистолетом.

Тема 10. Средства индивидуальной защиты

Нормы бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов для слесаря-сантехника.

Средства индивидуальной защиты глаз при сверлении и пробивке отверстий в строительных конструкциях.

Применение диэлектрических перчаток, галош, коврика от поражения электрическим током.

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 слесаря-сантехника при несчастном случае.

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

Способы оказания первой помощи при поражении электрическим током. Правила освобождения пострадавшего, попавшего под действие электрического тока. Искусственное дыхание и наружный массаж сердца.

Способы оказания первой помощи при отравлении.

Способы оказания первой помощи при попадании инородных тел в органы и ткани.

Аптечка с медикаментами для оказания первой помощи при несчастных случаях.

19. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. N 197-ФЗ (с изменениями от 24, 25 июля 2002 г., 30 июня 2003 г., 27 апреля, 22 августа, 29 декабря 2004 г., 9 мая 2005 г., 30 июня, 18, 30 декабря 2006 г., 20 апреля, 21 июля, 1, 18 октября, 1 декабря 2007 г., 28 февраля, 22, 23 июля, 25, 30 декабря 2008 г.).

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 24.10.2002 N 73.

6. Требования безопасности при производстве работ с применением ручных инструментов (сборник нормативных документов). - М.: НИЦ "Норматив-Информ", 2004.
7. СНиП 12-03-2001. Безопасность труда в строительстве. Часть 1. Общие требования.
8. СНиП 12-04-2002. Безопасность труда в строительстве. Часть 2. Строительное производство.
9. СП 12-135-2003. Безопасность труда в строительстве. Отраслевые типовые инструкции по охране труда.
10. Правила технической эксплуатации тепловых энергоустановок, утвержденные приказом Минэнерго РФ от 24 марта 2003 г. N 115.
11. Правила пожарной безопасности в Российской Федерации (ППБ 01-03).
12. Правила обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты, утвержденные постановлением Минтруда РФ от 18 декабря 1998 г. N 51 (с изменениями от 29 октября 1999 г., 3 февраля 2004 г.).
13. 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 Минздравом РФ от 16.08.04 N 83 (с изменениями от 16 мая 2005 г.).
14. Межотраслевая инструкция по оказанию первой помощи при несчастных случаях на производстве. - М.: Издательство НЦ ЭНАС, 2007.

20. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ ЗНАНИЙ ПО ОХРАНЕ ТРУДА СЛЕСАРЯ-САНТЕХНИКА

Билет N 1

1. Обязанности слесаря-сантехника по охране труда?
2. Коллективный договор и его содержание?
3. Меры безопасности при работе с трубами и трубными заготовками?
4. Требования безопасности, предъявляемые к рабочим местам и подходам к местам монтажа санитарно-технических приборов?
5. Требования безопасности при работе с монтажным пистолетом?

Билет N 2

1. Вопросы охраны труда в Трудовом кодексе Российской Федерации?

2. Опасные и вредные производственные факторы, которые могут оказывать неблагоприятное воздействие на слесаря-сантехника во время работы?
3. Меры предосторожности при сборке стояков из чугунных труб и монтаже трубопроводов?
4. Требования безопасности при работе на высоте?
5. Требования к освещенности рабочего места при производстве санитарно-технических работ?

Билет N 3

1. Нормативные документы, регламентирующие вопросы охраны труда?
2. Уголовная ответственность за нарушение требований охраны труда?
3. Безопасность труда при выполнении работ с использованием грузоподъемных машин и механизмов?
4. Меры безопасности при работе с эпоксидными клеями и растворителями?
5. Действия слесаря-сантехника при несчастном случае?

Билет N 4

1. Сверхурочные работы и их ограничения?
2. Предельно-допустимая концентрация вредных веществ в воздухе рабочей зоны?
3. Средства индивидуальной защиты, используемые при работе с эпоксидными клеями и растворителями?
4. Требования безопасности при выполнении ремонтных санитарно-технических работ?
5. Допустимые нормы перемещения тяжестей вручную?

Билет N 5

1. Периодичность прохождения слесарем-сантехником инструктажей по охране труда на рабочем месте?
2. Основные причины несчастных случаев при разборке, ремонте и сборке санитарно-технических систем и оборудования?
3. Безопасность труда при пользовании ручным электроинструментом?
4. Первичные средства пожаротушения?

5. Требования безопасности при установке отопительных приборов?

Билет N 6

1. Продолжительность рабочего времени и режимы работы?
2. Требования безопасности, предъявляемые к разборке, ремонту и сборке трубопроводов?
3. Требования безопасности при сверлении и пробивке отверстий?
4. Допустимые нормы перемещения тяжестей вручную?
5. Способы оказания первой помощи при несчастном случае?

Билет N 7

1. Органы государственного надзора и контроля соблюдения трудового законодательства?
2. Порядок замены средств индивидуальной защиты, пришедших в негодность раньше установленного срока носки?
3. Меры безопасности при установке кронштейнов для крепления нагревательных приборов?
4. Требования безопасности при испытании трубопроводов?
5. Правила личной гигиены после окончания работы?

Билет N 8

1. Понятие "Охрана труда" в Трудовом кодексе Российской Федерации?
2. Несчастные случаи на производстве, подлежащие расследованию и учету?
3. Меры предосторожности при отрезании трубы?
4. Требования безопасности, предъявляемые к верстаку для слесарных работ?
5. Способы оказания первой помощи при термическом ожоге?

Билет N 9

1. Обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры?
2. Ежегодный дополнительный оплачиваемый отпуск работникам, занятым на работах с опасными условиями труда?

3. Требования безопасности при обращении с баллонами с кислородом и ацетиленом?
4. Меры безопасности при переноске санитарно-технических приборов?
5. Обеспечение безопасности при работе в колодце?

Билет N 10

1. Порядок выдачи работникам спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты?
2. Контроль состояния охраны труда на предприятии?
3. Меры безопасности при работе с клеями и растворителями?
4. Требования безопасности при работе на трубонарезном станке?
5. Требования безопасности при установке чугунных ванн?

Билет N 11

1. Вопросы охраны труда, закрепленные в Трудовом кодексе Российской Федерации?
2. Органы государственного надзора за состоянием охраны труда?
3. Требования безопасности, предъявляемые к ограждению открываемых люков, смотровых колодцев?
4. Меры безопасности при установке унитазов, гигиенических душей и ножных ванн?
5. Требования безопасности, предъявляемые к ручному электроинструменту?

Билет N 12

1. Порядок и периодичность прохождения слесарем-сантехником повторных инструктажей по охране труда?
2. Требования безопасности при нарезке резьбы на трубах вручную?
3. Требования безопасности при работе с инструментом ударного действия?
4. Первичные средства пожаротушения и правила их использования?
5. Оказание первой медицинской помощи при ушибах?

Билет N 13

1. Понятие "Вредный производственный фактор"?
2. Инструкции по охране труда, обязательные для работников?
3. Меры безопасности при окраске трубопроводов?
4. Требования безопасности при работе на трубогибочном станке?
5. Требования безопасности, предъявляемые к лестницам и стремянкам?

Билет N 14

1. Порядок оформления несчастных случаев на производстве?
2. Комитет (комиссия) по охране труда организации?
3. Целевой инструктаж по охране труда?
4. Классификация помещений по степени опасности поражения людей электрическим током?
5. Требования безопасности при работе с ручным электроинструментом?

Билет N 15

1. Правила обеспечения, ухода и хранения средств индивидуальной защиты?
2. Порядок расследования несчастных случаев на производстве?
3. Требования безопасности, предъявляемые к версткам и специальным устройствам для сборки узлов чугунных канализационных труб?
4. Меры безопасности при работе с ручным слесарным инструментом?
5. Требования к организации выполнения работ повышенной опасности и порядок оформления допуска к ним?

11. ПРОГРАММА ПЕРВИЧНОГО ИНСТРУКТАЖА НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ ДЛЯ РАЗНОРАБОЧЕГО

в соответствии с ГОСТ 12.0.004-90 «Межгосударственный стандарт. Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда. Общие положения».

1. Правила внутреннего трудового распорядка. Меры безопасности в цехе и на территории предприятия. Расположение бытовых помещений, служб предприятия.
2. Общие сведения о технологическом процессе и оборудовании на данном рабочем месте, производственном участке, в цехе. Основные опасные и вредные производственные факторы, возникающие при данном технологическом процессе.
3. Устройство и порядок обслуживания оборудования. Опасные зоны машины, механизма, прибора. Инструкции по охране труда при эксплуатации оборудования или при выполнении вида работ. Правильность выполнения каждого пункта этих инструкций: **И. 01-05; И. 02-05; И.03- 05; И. 32-05; И. 35- 08; И. 36- 08.** Средства безопасности оборудования (предохранительные, тормозные устройства и ограждения, системы блокировки и сигнализации, знаки безопасности).
4. Порядок подготовки к работе. Порядок проверки исправности оборудования, пусковых приборов, инструмента и приспособлений, блокировок, визуальной проверки заземляющих устройств и других средств защиты. Требования по предупреждению электротравматизма.
5. Организация рабочего места: хранение инструмента, приспособлений, индивидуальных защитных, индивидуальных защитных средств, складирование материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.
6. Безопасные приемы и методы работы; действия при возникновении опасной ситуации.
7. Средства индивидуальной защиты на данном рабочем месте и правила пользования ими.
8. Схема безопасного передвижения работающих на территории цеха, участка.
9. Внутрицеховые транспортные средства и механизмы. Требования безопасности при погрузочно-разгрузочных работах и транспортировке грузов.
10. Характерные причины аварий, взрывов, пожаров, случаев производственных травм.
11. Меры предупреждения аварий, взрывов, пожаров. Обязанность и действия при аварии, взрыве, пожаре. Способы применения имеющихся на участке средств пожаротушения, противоаварийной защиты и сигнализации, места их расположения.

12. Оказание медицинской помощи (эл. травмы, травмы глаз, механические травмы, отравления, термические ожоги).

13. Перечень инструкций по охране труда для РАЗНОРАБОЧЕГО

№№ пп	Наименование инструкции	№№ инструкции
1	2	3
1.	ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ РАБОЧИХ И РСиС.	И. 01-05
2.	ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ДВИЖЕНИЯ ПЕШЕХОДОВ.	И. 02-05
3.	ПРАВИЛА ВНУТРЕННЕГО ТРУДОВОГО РАСПОРЯДКА ДНЯ ЗАО КШП «ДРУЖБА»	И.03- 05
4.	Инструкция по охране труда для разнорабочего	И. 32- 08
5.	ИНСТРУКЦИЯ ПО ГРАЖДАНСКОЙ ОБОРОНЕ ДЛЯ РАБОЧИХ И РСиС НА ПРЕДПРИЯТИИ.	И. 35- 08
6.	ИНСТРУКЦИЯ 1 ГРУППА ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТИ.	И. 36- 08

14. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОБУЧЕНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА РАЗНОРАБОЧЕГО

N темы	Тема	Время изучения темы, час
1.	Общие вопросы охраны труда	0,25
2.	Законодательство по охране труда	0,25
3.	Нормативные документы по охране труда	0,25
4.	Организация и управление охраной труда	0,25
5.	Обучение работников требованиям охраны труда	1,0
6.	Несчастные случаи на производстве	0,5
7.	Характеристика условий труда РАЗНОРАБОЧЕГО	1,0
8.	Требования к организации рабочего места РАЗНОРАБОЧЕГО	1,0
9.	Требования охраны труда во время работы	1,0
10.	Санитарно-гигиенические требования к условиям труда РАЗНОРАБОЧЕГО	1,0
11.	Способы оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях	0,5
	Итого:	7,0

Содержание:

15. Общие сведения о технологическом процессе и оборудовании на данном рабочем месте, производственном участке, в цехе. Основные опасные и вредные производственные факторы, возникающие при данном технологическом процессе.

15.1 К самостоятельной работе РАЗНОРАБОЧЕГО допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие медицинское освидетельствование, вводный инструктаж, первичный инструктаж, обучение и стажировку на рабочем месте, проверку знаний требований охраны труда, имеющие

группу по электробезопасности не ниже I и соответствующую квалификацию согласно тарифно-квалификационного справочника.

15.2 Слесарь-сантехник обязан:

15.2.1 Выполнять только ту работу, которая определена рабочей инструкцией;

15.2.2 Выполнять правила внутреннего трудового распорядка;

15.2.3 Правильно применять средства индивидуальной и коллективной защиты;

1.2.4 Соблюдать требования охраны труда;

15.2.5 Немедленно извещать своего непосредственного или вышестоящего руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления);

15.2.6 Проходить обучение безопасным методам и приемам выполнения работ и оказанию первой помощи пострадавшим на производстве, инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда;

15.2.7 Проходить обязательные периодические (в течение трудовой деятельности) медицинские осмотры (обследования), а также проходить внеочередные медицинские осмотры (обследования) по направлению работодателя в случаях, предусмотренных Трудовым кодексом и иными федеральными законами.

15.2.8 Уметь оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим от электрического тока и при других несчастных случаях;

15.2.9 Уметь применять средства первичного пожаротушения;

15.3 Во время работы на слесаря-сантехника могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

-движущиеся машины и механизмы;

-подвижные части производственного оборудования;

-разрушающиеся конструкции, падающие предметы;

-недостаточная освещенность рабочей зоны;

-недостаток естественного света;

-повышенная запыленность, загазованность воздуха рабочей зоны;

-повышенная температура поверхностей оборудования, материалов; повышенная или пониженная температура воздуха рабочей зоны;

-повышенная подвижность, влажность воздуха;

-повышенный уровень шума на рабочем месте;

-острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях заготовок, инструмента и оборудования;

-повышенное значение напряжения в электрической цепи.

15.4. Повторный инструктаж проходят все работники, не реже одного раза в шесть месяцев по программам, разработанным для проведения первичного инструктажа на рабочем месте.

16. 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 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.

Поскольку работа подсобного рабочего связана с опасными условиями труда, он должен пройти обучение и проверку знаний по охране труда.

Программа обучения разработана на основании действующих нормативных документов, регламентирующих безопасность труда подсобного рабочего, его квалификационных характеристик в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, а также анализа условий и безопасности труда подсобного рабочего.

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 подсобных рабочих.

В программе приводится список нормативных правовых актов, содержащих требования охраны труда для профессии подсобный рабочий.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТ РАЗНОРАБОЧЕГО

Выполнение подсобных и вспомогательных работ на производственных участках и строительных площадках. Погрузка, разгрузка, перемещение вручную или на тележках и штабелирование различных грузов. Очистка территории, дорог, подъездных путей. Уборка строительных площадок, санитарно-бытовых помещений. Мытье полов, окон, тары, деталей и изделий.

Должен знать: правила погрузки, выгрузки, перемещения и укладки грузов. Устройство тары и способы закрепления перевозимых грузов. Порядок сортировки грузов. Порядок оформления приемо-сдаточных и сопроводительных документов. Правила, нормы и инструкции по охране труда и пожарной безопасности. Правила пользования первичными средствами пожаротушения. Способы оказания первой помощи при несчастных случаях. Правила внутреннего трудового распорядка организации.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ОБУЧЕНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА РАЗНОРАБОЧЕГО

№ темы	Тема	Время изучения темы, час
1.	Общие вопросы охраны труда	0,5
2.	Законодательство по охране труда	2,0
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 РАЗНОРАБОЧЕГО	2,0

8.	Требования безопасности при погрузочно-разгрузочных работах	3,0
9.	Меры безопасности при выполнении работ с опасными грузами	2,0
10.	Требования безопасности при складировании и штабелировании различных грузов	3,0
11.	Меры безопасности при уборке территории, помещений	3,0
12.	Средства индивидуальной защиты	1,0
13.	Способы оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях	1,0
Итого:		20,0

4. ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА РАЗНОРАБОЧЕГО

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 работников, 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 подсобного рабочего

Специфика условий труда РАЗНОРАБОЧЕГО. Сведения о характерных случаях травматизма среди подсобных рабочих.

Опасные и вредные производственные факторы, которые могут оказать неблагоприятное воздействие на подсобного рабочего.

Действие опасных и вредных производственных факторов на организм работника.

Тема 8. Требования безопасности при погрузочно-разгрузочных работах

Требования к площадкам для выполнения погрузочно-разгрузочных работ. Меры безопасности при установке грузового автомобиля под погрузку-разгрузку. Общие требования безопасности при погрузочно-разгрузочных работах. Меры предосторожности при подъеме и спуске подсобного рабочего в кузов (из кузова) автомобиля. Меры безопасности при открытии и закрытии бортов транспортных средств. Предельные нормы перемещения тяжестей вручную. Применение простейших погрузочно-разгрузочных приспособлений. Использование временных трапов, скатов и других приспособлений. Применение спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты.

Тема 9. Меры безопасности при выполнении работ с опасными грузами

Понятие и классификация опасных грузов. Общие требования к организации погрузочно-разгрузочных работ с опасными грузами. Меры безопасности при работе с горючими и легковоспламеняющимися грузами (жидкостями). Особенности горения и способы тушения горящих ГЖ и ЛВЖ. Оказание первой помощи при термических ожогах.

Безопасность труда при погрузке-разгрузке кислот и щелочей. Перемещение вручную сильнодействующих кислот и щелочей. Оказание первой помощи при химических ожогах.

Безопасность погрузочно-разгрузочных работ с баллонами со сжатыми или сжиженными газами.

Меры безопасности при погрузке-разгрузке длинномерных грузов, бочек, пылящих материалов.

Тема 10. Требования безопасности при складировании и штабелировании различных грузов

Общие требования к выбору площадок для складирования и штабелирования грузов.

Правила складирования и хранения нефтепродуктов, баллонов со сжатыми и сжиженными газами, ядовитых, токсичных и агрессивных жидкостей, лакокрасочных материалов, пылящих, сыпучих материалов и мелкоштучных грузов. Требования безопасности при обращении и хранении карбида кальция.

Правила штабелирования круглых (например, бочек) и длинномерных грузов.

Правила складирования строительных материалов (кирпича, блоков, перекрытий, плит, круглого леса, пиломатериалов, цемента и др.). Складирование металлоконструкций.

Правила укладки и крепления грузов на автомашине.

Требования безопасности при работе с ящичными грузами.

Оказание первой помощи при ушибах и растяжениях связок.

Тема 11. Меры безопасности при уборке территории, помещений

Меры безопасности при пользовании инвентарем для уборки территории. Безопасность труда при передвижении по территории предприятия.

Меры предосторожности при пользовании мощными растворами.

Тема 12. Средства индивидуальной защиты

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

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.

Средства индивидуальной защиты от поражения человека электрическим током (диэлектрические перчатки, коврики, инструмент с диэлектрическими ручками и др.).

Тема 13. Способы оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях

Действия подсобного рабочего при несчастном случае.

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

Способы оказания первой помощи при поражении электрическим током. Правила освобождения пострадавшего, попавшего под действие электрического тока. Искусственное дыхание и наружный массаж сердца.

Способы оказания первой помощи при отравлении.

Аптечка с медикаментами для оказания первой помощи при несчастных случаях.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. N 197-ФЗ (с изменениями от 24, 25 июля 2002 г., 30 июня 2003 г., 27 апреля, 22 августа, 29 декабря 2004 г., 9 мая 2005 г., 30 июня, 18, 30 декабря 2006 г., 20 апреля, 21 июля, 1, 18 октября, 1 декабря 2007 г., 28 февраля 2008 г.).

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. Типовая инструкция по охране труда для подсобного рабочего (ТИ РМ-047-2002).

7. Требования безопасности при производстве работ с применением ручных инструментов (сборник нормативных документов). - М.: НИЦ "Норматив-Информ", 2004.

8. Межотраслевые правила по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах и размещении грузов (ПОТ РМ-007-98).

9. Правила пожарной безопасности в Российской Федерации (ППБ 01-03).

10. Правила обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты, утвержденные постановлением Минтруда РФ от 18 декабря 1998 г. N 51 (с изменениями от 29 октября 1999 г., 3 февраля 2004 г.).

11. 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 Минздравом РФ от 16.08.2004 N 83 (с изменениями от 16 мая 2005 г.).

12. Межотраслевая инструкция по оказанию первой помощи при несчастных случаях на производстве. - М.: Издательство НЦ ЭНАС, 2007.

5. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ ЗНАНИЙ ПО ОХРАНЕ ТРУДА РАЗНОРАБОЧЕГО

Билет N 1

1. Обязанности по охране труда РАЗНОРАБОЧЕГО?
2. Порядок выдачи молока за работу в неблагоприятных условиях?
3. Меры оказания первой помощи при ушибах и растяжении связок?
4. Требования безопасности при разгрузке грузовых автомобилей?
5. Обеспечение пожаро- и взрывобезопасность при работе с опасными грузами?

Билет N 2

1. Дополнительный отпуск, и в каких случаях он предоставляется?
2. Виды ответственности за нарушение правил охраны труда?
3. Установление доплат к зарплате за работу в неблагоприятных условиях труда?
4. Безопасность труда при погрузке баллонов со сжатыми газами?
5. Опасность погрузочно-разгрузочных работ с лакокрасочными материалами?

Билет N 3

1. Руководство работой по охране труда в организации?
2. Порядок расследования несчастных случаев на производстве?
3. Классы опасности и предельно допустимые концентрации вредных химических веществ в воздухе рабочей зоны?
4. Правила штабелирования различных грузов?
5. Оказание первой помощи при вывихах?

Билет N 4

1. Уголовная ответственность за нарушение требований охраны труда?
2. Порядок выдачи работникам моющих средств?
3. Причины несчастных случаев среди РАЗНОРАБОЧЕГО?
4. Допустимые нормы перемещения тяжестей вручную?
5. Правила погрузки-разгрузки сильнодействующих кислот и щелочей?

Билет N 5

1. Порядок оформления несчастных случаев на производстве?
2. Порядок замены спецодежды и спецобуви, пришедших в негодность раньше установленного срока?
3. Опасные и вредные производственные факторы могут оказывать неблагоприятное воздействие на РАЗНОРАБОЧЕГО во время работы?
4. Меры безопасности при перемещении кислот и щелочей вручную?
5. Безопасность труда при разгрузке длинномерных грузов с кузова автомобиля?

Билет N 6

1. Виды ответственности за нарушение или невыполнение требований охраны труда?
2. Коллективный договор и соглашение по охране труда?
3. Требования безопасности при работе с опасными грузами?
4. Правила складирования и хранения баллонов со сжатыми газами?
5. Оказание первой помощи при химических ожогах?

Билет N 7

1. Обязанности по охране труда РАЗНОРАБОЧЕГО?
2. Виды инструктажа по охране труда?
3. Требования безопасности при работе с горючими жидкостями?
4. Правила штабелирования металлических труб?
5. Предельно-допустимая концентрация вредного вещества в воздухе рабочей зоны?

Билет N 8

1. Вопросы охраны труда в Трудовом кодексе Российской Федерации?
2. Порядок допуска к работе с опасными, ядовитыми, ГЖ и ЛВЖ?
3. Допустимые нормы перемещения тяжестей вручную?
4. Меры безопасности при погрузке-разгрузке бочек с нефтепродуктами?
5. Правила безопасности при очистке транспортных средств после выгрузки грузов?

Билет N 9

1. Режимы труда и отдыха РАЗНОРАБОЧИХ?
2. Обязанности подсобного рабочего по уходу и хранению спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты?
3. Понятие "Вредное вещество" и чем определяется степень его опасности?
4. Требования к площадке для складирования и штабелирования грузов?
5. Оказание первой помощи пострадавшему при термическом ожоге?

Билет N 10

1. Трудовой договор, его сущность и взаимные обязательства рабочего и работодателя?
2. Действия РАЗНОРАБОЧЕГО при несчастном случае?
3. Предварительные и периодические медицинские осмотры РАЗНОРАБОЧИХ?
4. Безопасность труда при перемещении кислот и щелочей?
5. Правила штабелирования различных грузов?

Билет N 11

1. Сверхурочные работы и их ограничение?
2. Инструкции по охране труда, обязательные для работников?

3. Меры безопасности при установке автомобиля под погрузку-разгрузку?
4. Требования безопасности при обращении и хранении карбида кальция?
5. Меры безопасности при использовании ручных тележек?

Билет N 12

1. Служба охраны труда в организации, ее роль и задачи?
2. Порядок оформления наряда-допуска?
3. Неблагоприятное воздействие на человека вредных химических веществ?
4. Меры безопасности при погрузке-разгрузке бочек?
5. Причины возможных несчастных случаев при очистке транспортных средств после разгрузки?

Билет N 13

1. Понятие "Охрана труда"?
2. Органы надзора и контроля состояния охраны труда?
3. Меры безопасности при работе с ящичными грузами?
4. Требования безопасности при установке грузового автомобиля под погрузку-разгрузку?
5. Меры оказания первой помощи при переломах?

Билет N 14

1. Действия подсобного рабочего при несчастном случае на производстве?
2. Понятие "Профессиональное заболевание"?
3. Меры безопасности при складировании металлоконструкций?
4. Правила погрузки и выгрузки пылевидных и сыпучих материалов?
5. Средства и способы тушения горящих ГЖ и ЛВЖ?

Билет N 15

1. Режим рабочего времени. Сменная работа. Графики сменности?
2. Порядок выдачи рабочим спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты?
3. Применение приспособлений и устройств для безопасного перемещения грузов?
4. Правила складирования и хранения нефтепродуктов?
5. Условная знаковая сигнализация при работе с грузоподъемным механизмом?