

Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение «Колледж туризма и прикладных технологий»

УТВЕРЖДАЮ

Директор
Колледжа туризма и прикладных
технологий Санкт-Петербурга
С. А. Антонова
«30» декабря 2025 г.



**Программа
первичного инструктажа для повара (ППИ № 25)**

Основные вопросы первичного инструктажа	Время
1. Общие сведения о данном объекте, сведения о рабочем процессе и оборудовании на данном рабочем месте.	10 минут
2. Используемое оборудование, инструмент, материалы.	10 минут
2.1 Меры безопасности при выполнении работ с персональными электронно-вычислительными машинами (персональными компьютерами), аппаратами копировально-множительной техники настольного типа, единичными стационарными копировально-множительными аппаратами, используемыми периодически для нужд самой организации, иной офисной организационной техникой, а также бытовой техникой, не используемой в технологическом процессе производства.	
3. Наличие опасных и вредных производственных факторов на рабочем месте.	10 минут
4. Безопасная организация рабочего места. Содержание рабочего места.	10 минут
5. Средства индивидуальной и коллективной защиты, применяемые на данном рабочем месте. Способы проверки их работоспособности и исправности, правила ношения (применения) их. Правила применения смывающих и (или) обезвреживающих средств, которыми обеспечивается работник.	10 минут
6. Порядок проведения контроля состояния условий безопасности труда на рабочем месте. Характерные причины аварий, пожаров, случаев производственных травм.	10 минут
7. Ознакомление с мероприятиями и требованиями охраны труда, содержащимися в инструкциях, обязательных для изучения работником (Приложение №1).	30 минут
8. Вопросы оказания первой помощи пострадавшим.	30 минут

Основные вопросы первичного инструктажа	Время
Места нахождения средств оказания первой помощи, аптечки, правила использования медицинскими изделиями. Правила оказания первой помощи пострадавшим.	
Общее время проведения первичного инструктажа:	130 минут

Приложение 1
к программе проведения первичного инструктажа

**Перечень
инструкций по охране труда, по безопасности, по оказанию первой помощи для
ознакомления при проведении первичного инструктажа**

Номер инструкции	Наименование инструкции
ИОТ № 25	Инструкция по охране труда для повара
ИОТ № 41	Инструкция по охране труда для персонала I группы по электробезопасности
ИОТ № 73	Инструкция по охране труда при эксплуатации холодильника
ИОТ № 72	Инструкция по охране труда при эксплуатации электрической плиты
ИОТ № 75	Инструкция по охране труда при кулинарных работах
ИОТ № 80	Инструкция по охране труда при работе с электромясорубкой
ИОТ № 76	Инструкция по охране труда при работе с электротитаном
ИОТ № 77	Инструкция по охране труда при работе с жарочным шкафом
ИОТ № 71	Инструкция по охране труда при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей
ИОТ № 82	Инструкция по охране труда по эксплуатации пароконвектомата
ИОТ № 71	Инструкция по охране труда при эксплуатации печи электрической
ИБ № 1	Инструкция по безопасности № 1 для работников при передвижении по пути на работу (с работы), внутри зданий и на территории учреждения
ИБ № 2	Инструкция по безопасности № 2 при эксплуатации электрооборудования
б/н	Инструкция по оказанию первой помощи пострадавшим

Специалист по охране труда

Ю.В. Мазилкин