

Инструкция по охране труда и технике безопасности.

**ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ**

1.1. Основной конкурсной площадкой по компетенции «Ресторанный сервис» является

1.2. В период выполнения конкурсных заданий на участника компетенции «Ресторанный сервис», (в дальнейшем Участник) могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы: - пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, пищевого льда; - повышенная температура поверхностей технологического электрооборудования (кофемашина, чайник и др.), блюд; - острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, посуды (в том числе для подачи напитков), приборов; - физические перегрузки; - нервно - психические перегрузки; - повышенный уровень шума на рабочем месте.

1.3. Участник обязан известить эксперта о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на конкурсной площадке, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Перед выполнением конкурсных заданий на площадке, участнику следует: - оставить верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной; - вымыть руки с мылом, надеть чистую специальную одежду.

1.5. Во время выполнения конкурсных заданий участнику следует: - работать в чистой специальной одежде, менять ее по мере загрязнения; - в случае необходимости, посещение туалета и других мест осуществлять без специальной одежды, после чего мыть руки с мылом.

**2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**

2.1. Надеть чистую специальную одежду.

2.2.Проверить оснащенность рабочего места необходимым для выполнения конкурсного задания оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы: - удобно и устойчиво разместить запасы посуды, инструмент, приспособления на специально оборудованном для этого стеллажах, столах и др., в соответствии с частотой использования и расходования.

2.4. Проверить внешним осмотром: - целостность фарфорово – фаянсовой, стеклянной и др. посуды; - исправность оборудования для приготовления холодных и горячих напитков, для охлаждения и розлива холодных напитков; - наличие и исправность приспособлений, инвентаря (шейкер, щипцы, ложки, вилки, ножи для карвинга), целостность посуды для подачи;- отсутствие посторонних предметов вокруг оборудования.

2.5. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря и других неполадках сообщить эксперту и приступить к выполнению задания только после их устранения.

**3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ**

3.1. Выполнять только ту работу к которой допущен для выполнения конкурсного задания, после прохождения инструктажа по охране труда и технике безопасности.

3.2. Применять только исправное оборудование, инструмент, приспособления.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения на конкурсной площадке.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно информировать волонтеров о необходимости уборки с пола рассыпанных (разлитых) продуктов, напитков и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, проходы между оборудованием и другие проходы посторонними предметами.

3.7. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий.

3.8. Использовать для откупоривания бутылок специально предназначенный инструмент (пробочники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

3.9. Во время работы с использованием различного вида оборудования: - соблюдать требования безопасности; - использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены конкурсным заданием; - включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп"; - осматривать, регулировать, устанавливать (снимать) приспособления, очищать используемое оборудование можно только после того, как оно остановлено с помощью кнопки "стоп", отключено пусковым устройством, после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход, и остывания горячих поверхностей.

3.10. При работе кофемашины: - следить за уровнем воды, температурой воды, идущей для приготовления напитка. Если она не достигает заданного уровня, прекратить подачу кофе до тех пор, пока вода не нагреется до 100 °C; - открывать краны подачи пара и горячей воды плавно, без рывков и больших усилий. - Не допускается: подставлять руки в рабочее пространство для розлива кофе и трубок для подачи пара и горячей воды; дотрагиваться до горячих частей раздаточного устройства; направлять пар и горячую воду на лицо и тело; засорять вентиляционные или рассеивающие решетки. - При заполнении фильтра порцией свежемолотого кофе следить, чтобы порошок не попал на кромку держателя (во избежание нарушения плотности соединения во фланце блок - крана) при закреплении быстросъемной рукоятки в корпусе кофеварки. - Не эксплуатировать кофемашину при обнаружении неполадок.

3.11. При работе на СВЧ-печи: - Загрузку (выгрузку) продуктов в производить после соответствующего сигнала (звукового, светового) о ее готовности к работе. - Тепловую обработку продуктов производить в посуде, предназначенной для этих целей.

3.12. При использовании электрооборудования (нагревательного, блендера, миксера и др.): - не переносить (передвигать) включенные в электрическую сеть кофемолку и другое нестационарное оборудование; - не оставлять без присмотра работающее оборудование; - при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, возникновении постороннего шума, запаха горящей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования остановить (выключить) его кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

3.13. Пользоваться при откупоривании бутылок специально предназначенным инструментом (пробочником, штопором, консервным ножом и т.п.). Открывая бутылки с газированными винами, накрывать салфеткой горлышко бутылки

3.14. Устанавливать блюда на специально оборудованные для этого стеллажи, столы и др. в один ряд. Подавать десерт, мелкие (штучные) заказы и т.п. на облегченных подносах или при помощи волонтеров.

3.15. При переносе ножей и вилок быть предельно осторожными.

3.16. Соблюдать осторожность при получении и подаче блюд, движении с ними в проходах.

**4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**

4.1. При возникновении поломки оборудования, необходимого для выполнения конкурсного задания: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, продукта и т.п.; немедленно доложить о принятых мерах эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (молотым кофе, сахаром и т.п.), сообщить волонтерам о необходимости уборки и прекратить работу до удаления загрязняющих веществ.

4.3. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

**5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ**

5.1. По окончании работы оборудования: - выключить электрооборудование и надежно обесточить при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск; - после полного остывания электрооборудования волонтерам произвести уборку.

5.2. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления

**Правила выполнения работы и организации труда**

1. **ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСТНОСТИ**
2. К работе в качестве официанта (бармена) допускаются участники не моложе 18 лет, имеющие среднее профессиональное образование прошедшие инструктаж по охране труда, инструктаж по пожарной и электро-безопастности , обученные безопасным методам и приемам работы а также прошедшие медицинское освидетельствование на предмет установления противопоказаний к работе официанта ( бармена)
3. На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносятся результаты медицинский обследований , о сдаче санитарного минимума.

Во время работы работник проходит:

-осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний ежедневно перед началом работы;

-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 знаний по электробезопастности - ежегодно;

-проверку санитарно-гигиенических знаний – ежегодно;

-периодический медицинский осмотр;

осмотр врачом терапевтом –ежегодно;

-осмотр врачом-дерматовенерелогом – 2 раза в год;

-повторный инструктаж по безопасности труда – один раз в три месяца

3. Официант (бармен) должен знать:

* устройства, конструкцию, принцип действия и правила технической эксплуатации оборудования;
* основные виды неполадок данного оборудования , способы их устранения;
* правила внутреннего трудового распорядка.

1. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды:

-для мужчин

-китель белый полотняный на 4 месяца

-для женщин

-блузка белая на 4 месяца;

-фартук белый на 4 месяца;

-наколка белая на 6 месяцев.

5.Официант должен соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;

-оставлять личную одежду, личные вещи в гардеробе;

-коротко стричь ногти;

-перед началом работы тщательно мыть руки с мылом , надевать чистую

санитарную одежду;

-при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте;

-сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье

работника.

1. **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСТНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**
2. Правильно надеть спецодежду. Не закалывать спецодежду иголками, не держи в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся предметы.
3. Привести в порядок рабочее место , не загромождай проходы.
4. Осмотреть рабочую зону и обеспечить наличие свободных проходов в

обеденном зале и возле раздачи.

1. Осмотреть инвентарь , убедись в его исправности , требуй от

администрации изъятия и замены непригодного инвентаря, посуды.

1. При осмотре оборудования необходимо проверить:

* исправность оборудования;
* наличие и исправность ограждения;
* исправность контрольно-кассового аппарата;
* отсутствие внешний повреждений льдогенератора;
* состояние пола на всем рабочем маршруте.

1. При обнаружении неисправностей в оборудовании немедленно поставь в

известность заведующего столовой и до устранения их, к работе не приступай.

1. Не проводи самостоятельно ремонт оборудования.

3. **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСТНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ**

1. Не работай на машинах и аппаратах , устройство которых не знаешь и

работа на которых тебе не поручена.

2. Соблюдай осторожность при получении и подаче блюд, движении с

ними в дверях и проходах.

3. Устанавливать блюда на поднос в один ряд. Подавать десерт , мелкие

заказы на облегченных подносах.

4. Не переносить в руках ножи вилки.

5. При открывании бутылок пользоваться штопором , ключами. Открывая

бутылки с газированными напитками , винами накрывать салфеткой горлышко бутылки.

6. При раздаче горячие блюда ( супы, соусы) должны иметь температуру не ниже 75 градусов под Ц, вторые блюда и гарниры не менее 65 град., холодные супы и напитки не выше 14 град.,

7. Посуду с жидкостью по плите передвигай осторожно.

8. Следи за тем, чтобы поставленные жиры для разогрева не вспыхнули.

9. При переноске горячей пищи ставь на устойчивые подставки.

10. Не берись голыми руками за горячую посуду, пользуйся для этого

полотенцем.

11. Срочно убирай пролитый жир, уроненные продукты.

12. Консервные банки открывай специальным ключом.

13. Для вскрытия тары пользуйся гвоздодером.

14. Не выходи на улицу потным.

15 . При переводе на другую работу, требуй от администрации

дополнительного инструктажа.

16. На предприятиях общественного питания запрещается:

-курить на рабочем месте.

4. **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСТНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**

1. При обнаружении дефектов оборудования , предоставляющих опасность для жизни персонала и целостности оборудования , немедленно прекрати работу, по возможности отключи электрооборудования от электросети, прими меры по ликвидации аварии.

2. При возникновении пожара немедленно вызови пожарную охрану

В безопасное место людей , поставь в известность заведующего

Организуй тушения огня подручными средствами.

3. Окажи первую помощь пострадавшим при травмировании, внезапном

Заболевании.

4. О несчастном случае доложи заведующему столовой.

5. **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСТНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ**

1. Убрать инвентарь на специально отведенное место.

2. Отсортировать битую посуду и сдать ее в инвентарную.

3. Установить тележку для официанта на специальное место.

4. Снять спецодежду, принять душ.