



**Инструкция по охране труда
и технике безопасности на рабочем месте официанта**

**Компетенция
«Ресторанный сервис»**

WORLDSKILLS RUSSIA-2017

1. Общие требования безопасности

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

1.2. На рабочем месте студент получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит:

- стажировку;
- обучение устройству и правилам эксплуатации контрольно-кассовых машин, ледогенераторов;
- курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета;
- проверку теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

1.3. Допуск студента к самостоятельной работе официантом после проведения инструктажа производится преподавателем (мастером производственного обучения).

1.4. Во время работы официантом студент проходит:

- осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний - ежедневно перед началом смены;
- обучение безопасности труда по действующему оборудованию, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;
- периодический медицинский осмотр.

1.5. Со дня установления беременности женщины переводятся на другую работу.

1.6. На студента при работе в качестве официанта могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, инвентаря, посуды, приборов;
- физические перегрузки;
- нервно-психические перегрузки.

1.7. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний студент обязан:

- коротко стричь ногти;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

1.8. Студент при работе в качестве официанта обязан выполнять требования внутреннего трудового распорядка и настоящей инструкции.

1.9. Студент (официант) должен уметь пользоваться средствами пожаротушения, имеющимися в производственном помещении, выполнять требования электробезопасности и пожарной безопасности.

1.10. Студенту (официанту) запрещается:

- появляться в нетрезвом состоянии и допускать распитие спиртных напитков на работе;
- пользоваться открытым огнем в производственном помещении.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Студент (официант) обязан надеть санитарную одежду. Для мужчин:

- куртка белая хлопчатобумажная. Для женщин:
- блузка белая хлопчатобумажная;
- фартук белый хлопчатобумажный.

2.2. Не закалывать одежду иголками, не держать в карманах одежды булавок, стеклянных и других бьющихся и острых предметов.

2.3. Осмотреть рабочую зону и обеспечить наличие свободных проходов в обеденном зале и возле раздачи.

2.4. Проверить внешним осмотром:

- исправность контрольно-кассовой машины;
- состояние поверхности пола на всем рабочем маршруте, при наличии скользкости пола потребовать его уборки;
- целостность фарфорофаянсовой и стеклянной посуды;
- исправность тележки для официантов.

2.6. Выполнять порученную работу можно только после полного усвоения безопасных приемов работы.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Соблюдать порядок и очередность получения готовых блюд с кухни.

3.2. Устанавливать блюда на подносе в один ряд, чтобы избежать возможности их загрязнения и падения.

3.3. Обеденные приборы (ножи, вилки) не носить в руках острием вперед, использовать для этой цели тарелку.

3.4. Необходимо быть осторожным у дверей и проходов.

3.5. Немедленно убрать или требовать уборки пролитого жира, жидкости или уроненных продуктов.

3.6. Не открывать бутылок ударом о предметы, использовать для этой цели штопор и ключ.

3.7. Банки с консервными продуктами вскрывать ключом.

3.8. Посуду с горячей пищей ставить на устойчивую подставку, площадь которой должна быть вдвое больше дна устанавливаемой посуды.

3.9. Для наполнения посуды кипятком ставить ее под кран на устойчивую подставку.

3.10. Соблюдать осторожность при переносе пищи по лестнице.

3.11. Не использовать посуду, имеющую трещины и щербинки, требовать изъять ее из употребления.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При несчастном случае оказать пострадавшему первую медицинскую помощь, сообщить администрации техникума о случившемся, при необходимости вызвать скорую помощь по телефону 03.

4.2. Сохранить обстановку на месте происшествия без изменений до прибытия комиссии по расследованию, если это не создает угрозу для окружающих.

4.3. При получении микротравмы (порез, царапина и т. д.) обработать поврежденное место антисептическими средствами (3%-ным раствором перекиси водорода, йода, марганцовокислого калия и т. п.) и обратиться в медпункт.

4.4. При аварии или пожаре организовать эвакуацию посетителей из помещений столовой, в дальнейшем действовать согласно указаниям преподавателя (мастера производственного обучения)

5. Требования безопасности по окончании работы

- 5.1. Убрать свое рабочее место.
- 5.2. Отсортировать битую посуду и сдать ее в инвентаризацию.
- 5.3. Установить тележку для официанта на специально отведенное место.
- 5.4. Обо всех неисправностях и замечаниях во время работы сообщить преподавателю (мастеру производственного обучения).
- 5.5. Выполнить требования личной гигиены, переменить одежду.

6. Ответственность

6.1. Лица, допустившие нарушение или невыполнение требований настоящей инструкции привлекаются к ответственности в соответствии с действующим законодательством РФ, при необходимости подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

Инженер по ОТ и ТБ

_____ / _____ /