

ГБУ СО ЯО Норский геронтопсихиатрический центр

«СОГЛАСОВАНО»


/ Председатель первичной
профсоюзной организации

 Т.Л. Кострова
«07» 05 2016 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор



 Н.К. Иванова
«24» 05 2016 г.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ОФИЦИАНТА

(наименование)

ИОТ – 16

(обозначение)

г. Ярославль
2016 г.

1. Общие требования безопасности

1.1. Настоящая инструкция разработана и утверждена в соответствии с положениями Трудового кодекса Российской Федерации и иных нормативно-правовых актов, регулирующих трудовые правоотношения, на основе типовой инструкции по охране труда для официанта ТОО-Р-95120-020-95с учетом местных условий работы в организации.

1.2. К самостоятельной работе допускаются лица:

- достигшие 18 летнего возраста,
- имеющие соответствующее образование и подготовку по специальности,
- прошедшие в установленном порядке медицинские осмотры: предварительный (при поступлении на работу) и периодические (во время трудовой деятельности в соответствии с требованиями здравоохранения) и не имеющие противопоказаний к работе по данной специальности по состоянию здоровья,
- прошедшие при поступлении на работу вновь вводный инструктаж по охране труда и первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте, проверку знаний требований охраны труда, а также стажировку по приобретению трудовых навыков в безопасных приемах и методах выполнения обязанностей,
- повторный инструктаж по охране труда проводится не реже одного раза в 6 месяцев,
- при выполнении работы, не свойственной той или иной должности, проводится целевой инструктаж по охране труда для порученной работы,
- при выполнении работ с повышенной опасностью (на высоте, погрузочно-разгрузочных с применением средств механизации и др.) работник проходит также стажировку и проверку знаний по вопросам охраны труда,
- при работе с электроприборами работник должен иметь по электробезопасности группу I и проходить ежегодную проверку знаний в объеме требований по электробезопасности к I группе.

Инструктажи проводятся руководителем подразделения или лицом, им уполномоченным. Результаты инструктажей фиксируются в журналах.

1.3. На официанта могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей инструмента, инвентаря, посуды;
- физические перегрузки;
- нервно-психические перегрузки.

1.4. При работе официант должна использоваться следующая спецодежда, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты: куртка поварская, колпак поварской, обувь кожаная, фартук прорезиненный.

1.5. Каждый работник обязан соблюдать правила внутреннего трудового распорядка.

1.6. Работать только на оборудовании, к которому Вы допущены, и выполнять работу, которая поручена Вам администрацией.

1.7. Каждый работник обязан:

знать и соблюдать требования производственной санитарии; пользоваться спецодеждой и другими средствами индивидуальной защиты, содержать их в чистоте и исправности; знать места расположения и способы применения имеющихся на участке средств пожаротушения и оповещения пожарной службы;

уметь оказывать доврачебную помощь при несчастных случаях на производстве;

немедленно поставить в известность своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния здоровья.

1.8. Запрещается:

допускать на своё рабочее место лиц, не имеющих отношения к порученной Вам работе, без разрешения непосредственного руководителя.

отвлекаться на посторонние дела и разговоры и отвлекать других во время работы.

курить на рабочем месте, курить можно только в специально отведённых местах, оборудованных средствами пожаротушения.

употреблять алкоголь и наркотические средства до и во время работы.

1.9. За нарушение требований инструкции по охране труда работники привлекаются к дисциплинарной, материальной или уголовной ответственности в соответствии с действующим законодательством РФ.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Официанту следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки со смывающими средствами, надевать чистую спецодежду;
- работать в чистой спецодежде, менять ее по мере загрязнения.

2.2. Проверить достаточность освещения рабочей зоны.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- осмотреть рабочую зону на отсутствие посторонних предметов на путях транспортирования посуды и обеспечить наличие свободных проходов в обеденном зале и возле раздачи;
- проверить исправность тележки, подносов;
- проверить удобно и устойчиво разместить запасы посуды, инструмент, приспособления на рабочем столе, передвижной тележке в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить целостность фарфорофаянсовой и стеклянной посуды;
- осмотреть состояние поверхности пола на всем рабочем маршруте (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости). При наличии скользкости пола потребовать его уборки;

2.4. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только порученную работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

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

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Требовать своевременной уборки пола на всем рабочем маршруте.

3.6. Не загромождать проходы между столами, пути эвакуации и другие проходы инвентарем, излишними запасами готовых блюд, кулинарной продукции.

3.7. Устанавливать блюда на поднос или в тележку в один ряд.

3.8. Не переносить в руках ножи и вилки.

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

3.10. Содержать свое рабочее место в чистоте, не загромождать его посудой и готовыми блюдами, при обнаружении столовой и стеклянной посуды со сколами и трещинами немедленно изымать ее из пользования.

3.11. Передвигать тележку для официантов в направлении «от себя».

3.12 Официанту следует не принимать пищу на рабочем месте;

3.13 После посещения туалета мыть руки со смывающими средствами.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки оборудования: прекратить его эксплуатацию, доложить о принятых мерах непосредственному руководителю и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. Если в процессе работы произошло загрязнение пола на рабочем маршруте жирами или просыпанными порошкообразными веществами, работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

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

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Произвести уборку рабочего места, используя для этих целей щетки, совки и другие приспособления. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками.

5.2. Отсортировать битую посуду и сдать ее.

5.3. Установить тележку, поднос для официанта на специально отведенное для хранения место.

5.4. Сообщить руководителю об окончании работы.

5.5. Снять спецодежду и повесить в шкаф.

5.6. Принять меры личной гигиены.

Разработал
Шеф-повар



Н.А. Дугина

Согласовано

Ответственный по охране труда
Заместитель директора



М.А. Клюкин