

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Республики Марий Эл
«Торгово-технологический колледж»

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома  Т.А. Ведерникова

«01» 02 _____ 2016г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор  Т.А. Венедиктова

«01» 02 _____ 2016г.

ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда при работе с ножами

Йошкар-Ола
2016

ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда при работе с ножами

1. Общие требования безопасности

- 1.1. К работе с режущими инструментами допускаются лица, достигшие 18 лет, обоего пола, прошедшие инструктаж по технике безопасности.
- 1.2. Обо всех случаях травматизма незамедлительно сообщать руководителю работ
- 1.3. Нести административную, материальную и уголовную ответственность за нарушение требований инструкций по охране труда
- 1.4. Травмоопасность:

- колющие и режущие раны при работе с инструментами
- поражение конечностей

2. Требования безопасности перед началом работы

Перед началом работы с режущими инструментами необходимо выполнить следующие требования по технике безопасности:

- 2.1. Освободить рабочее место от лишних предметов
- 2.2. Занять удобное для выполнения работ положение, не мешающее и не подвергающее других опасности
- 2.3. Надеть СИЗ, предусмотренных для данного вида работ

3. Требования безопасности во время работы

Режущие инструменты являются источниками повышенной опасности для человека и могут при их неправильном использовании на занятиях привести к серьезным травмам. Для того чтобы избежать травм, необходимо руководствоваться следующими правилами безопасности.

При работе с режущими инструментами их режущие поверхности и острые кромки должны быть направлены в сторону, противоположную телу работающего, чтобы избежать травмы при случайном срыве инструмента с обрабатываемой поверхности.

Пальцы рук, удерживающие обрабатываемый предмет, должны находиться на достаточном удалении от режущих кромок.

На рабочем месте режущие предметы должны располагаться на видном месте, а само рабочее место должно быть освобождено от посторонних и ненужных предметов и инструментов, о которые можно зацепиться или споткнуться.

Положение тела работающего должно быть устойчивым. Нельзя находиться на неустойчивом или колеблющемся основании.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

В случае возникновения аварийной ситуации работник должен выполнить следующие требования безопасности:

- 4.1. Незамедлительно остановить работу, оказать первую помощь пострадавшим, сообщить администрации о произошедшем случае
- 4.2. в случае возникновения аварийных ситуаций:

- принять меры к эвакуации воспитанников и материальных ценностей
- сообщить о происшедшем директору колледжа, при пожаре известить службу 01
- оказать первую помощь пострадавшим в случае травматизма

5. Требования безопасности по окончании работы

- 5.1. Проверить безопасность рабочего места
- 5.2. Навести порядок на рабочем месте
- 5.4. Снять СИЗ, убрать весь мусор, вымыть руки и лицо с мылом

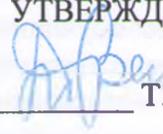
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Республики Марий Эл
«Торгово-технологический колледж»

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома  Т.А. Ведерникова

«01» 02 2016г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор  Т.А. Венедиктова

«01» 02 2016г.

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА
ДЛЯ БАРМЕНА**

Йошкар-Ола

2016

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ БАРМЕНА

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. К работе в качестве бармена допускаются лица старше 18 лет, прошедшие медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья, прошедшие гигиеническое обучение, вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда, обучение безопасным методам и приемам ведения работы, стажировку на рабочем месте и успешно прошедшие проверку знаний требований охраны труда.

1.2. Бармену следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы надевать чистую форменную, санитарную одежду, менять ее по мере загрязнения;
- перед началом работы и после посещения туалета мыть руки с мылом;
- не принимать пищу на рабочем месте.

1.3. В процессе работы на бармена могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, пищевого льда;
- повышенная температура поверхностей оборудования, блюд;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- повышенный уровень электромагнитных излучений;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, посуды подачи напитков;
- физические перегрузки;
- нервно-психические перегрузки.

1.4. Бармен извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.5. При эксплуатации контрольно-кассовой машины, холодильного оборудования, электрогриля, выполнении функций по сбору и мытью использованной посуды соблюдать требования безопасности, изложенные в инструкциях по охране труда.

1.6. Бармен несет ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации за соблюдение требований настоящей инструкции.

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки контрольно-кассовой машины, электрогриля, видео- и звуковоспроизводящей аппаратуры и другого оборудования;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств используемого оборудования;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями оборудования и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления (зануления);
- исправность оборудования для приготовления холодных и горячих напитков, для охлаждения и розлива пива, контрольно-кассовой машины, СВЧ-аппарата и другого оборудования;

- наличие и исправность приспособлений, инвентаря (шейкер, щипцы, ложки, вилки), целостность посуды подачи. Расставить удобно и безопасно запасы посуды подачи напитков. Высокая посуда размещается дальше от края барной стойки, низкая - ближе;
- наличие воды в водопроводной сети, исправность (нахождение стрелки манометра на нулевой отметке, целостность стекла) и сроки клеймения манометров, отсутствие подтеканий из котла (бойлера) кофеварки, настройку выключателя насоса гидрофора на давление не выше допустимого. Перед началом работы эспрессо-кофеварки открыть верхний и нижний краны у водомерного стекла, один из душевых кранов для выпуска воздуха и вентиль на водопроводной трубе. По водомерному стеклу проверить уровень воды в водогрейном котле (он должен находиться примерно на 2 см выше нижней отметки и не достигать верхней) и включить кофеварку в электрическую сеть. Готовность аппарата к работе определяется по манометру и сигнальной лампе (последняя гаснет);
- исправность блокировочных устройств, приборов автоматики и сигнализации, герметичность системы водяного охлаждения магнетрона, наличие кожуха и других съемных деталей сверхвысокочастотного (СВЧ) аппарата.

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

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

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 в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, напитки и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, проходы между оборудованием, барными стойками, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой из под напитков, кулинарной продукции.

3.7. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

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, изложенные в эксплуатационной документации заводов-изготовителей оборудования;
- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по их эксплуатации;
- предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;
- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;
- не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность, устанавливать (снимать) приспособления, очищать используемое оборудование можно только после того, как оно остановлено с помощью кнопки "стоп", отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат "Не включать! Работают люди!", после

полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход, и остывания горячих поверхностей.

3.10. При работе кофеварки:

- следить за уровнем воды и давлением в котле (бойлере), насосе (помпе), 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.

3.11. При работе кофеварки 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.

3.12. 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. Перед тем как вставить фильтр в устройство подачи, очистить салфеткой край фильтра для удаления остатков кофе. После каждой операции протирать трубку подачи пара влажной тряпкой.

3.13. Не эксплуатировать кофеварку при отсутствии воды в котле, неисправности манометра, сигнальной лампочки уровня воды, датчика автоматического включения подпитки котла.

3.14. Загрузку (выгрузку) продуктов в СВЧ-печь производить после соответствующего сигнала (звукового, светового) о ее готовности к работе. Если печь не включается (продукт, помещенный в рабочую камеру, не нагревается), проверить предохранитель, плотнее прижать дверцу и, при необходимости, подогнуть язычок замка, нажимающего на микро-выключатель в защелке.

3.15. Тепловую обработку продуктов производить в посуде, предназначенной для этих целей.

3.16. Во время приготовления или подогрева пищи, находящейся в емкостях из пластика, бумаги или других воспламеняющихся материалов, вести постоянное наблюдение за СВЧ-печью. Если наблюдается дым, то при запертой дверце рабочей камеры отключить печь от источника питания.

3.17. Не пользоваться СВЧ-печью при: повреждении дверных уплотнителей и прилегающих частей; механическом повреждении углов дверцы, экрана или стекла; не осуществлять самостоятельно ремонт печи; не использовать фольгу, металлическую посуду или посуду с металлическим покрытием. Открывать дверцу рабочей камеры после отключения нагрева.

3.18. При эксплуатации оборудования для охлаждения и розлива пива выполнять требования безопасности для работников, обслуживающих сосуды, работающие под давлением, и инструкции завода-изготовителя.

3.19. Баллон с углекислым газом устанавливать на место вертикально и прикреплять к стене или стойке с помощью металлической цепи (хомута) для предотвращения падения.

3.20. При использовании электрооборудования:

- не переносить (передвигать) включенные в электрическую сеть контрольно-кассовую машину, кофемолку и другое нестационарное оборудование;
- не оставлять без надзора работающее оборудование, не допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
- при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, коже, пускорегулирующей аппаратуре, возникновении постороннего шума, запаха горячей 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.

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций или неисправности оборудования (приборов безопасности, регулирования и автоматики – манометра, предохранительного клапана и др.):

- выключить и отсоединить его от электрической сети с помощью рубильника (при возгорании использовать для тушения углекислотные огнетушители);
- оповестить об опасности окружающих людей;
- доложить непосредственному руководителю о случившемся;
- действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.2. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании необходимо оказать первую помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103 или организовать его доставку в учреждение здравоохранения, сообщить о произошедшем руководству и по возможности сохранить обстановку до расследования причин, если это не приведет к аварии или травмированию других людей.

4.3. При обнаружении возгорания отключить все электроприборы от сети, эвакуировать посетителей, сообщить руководству и приступить к тушению очага возгорания имеющимися средствами пожаротушения, при необходимости вызвать пожарную бригаду по телефону 101.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

5.2. Произвести разборку, чистку и мойку оборудования: механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.

5.3. Кофеварку отключить от электрической сети и закрыть вентиль на водопроводной трубе. Открыть сливной вентиль и удалить из водогрейного котла воду. Сетку-фильтр и чашедержатель очистить и поместить в горячий раствор со специальным моющим средством или оставить на ночь в холодной воде. Мельничный механизм кофемолки очистить кистью или сухой тканью. Наружные поверхности кофемолки протереть сухой тканью.

5.4. После окончания работы произвести промывку пивоваривочной линии чистой водой с помощью адаптера.

5.5. На весь период промывки охладитель должен быть выключен из электрической сети.

5.6. Если промывка ведется нециркуляционным насосом, следует периодически прокачивать раствор по пивопроводу. Не допускается превышать концентрацию моющих растворов, указанных в паспорте завода-изготовителя.

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

5.8. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Республики Марий Эл
«Торгово-технологический колледж»

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома Т.А. Ведерникова

«01» 02 2016г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор Т.А. Венедиктова

«01» 02 2016г.

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА
ДЛЯ ОФИЦИАНТА**

Йошкар-Ола

2016

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ОФИЦИАНТА

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. К выполнению работ в качестве официанта допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную подготовку, прошедшие медицинский осмотр и имеющие медицинскую сапштарную книжку с действующим сроком, прошедшие санитарно-гигиенический инструктаж у санитарного врача организации, вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда, стажировку и проверку знаний требований охраны труда.

1.2. В своей деятельности официант руководствуется должностной инструкцией, Правилами внутреннего трудового распорядка, настоящей инструкцией по охране труда.

1.3. Официант должен выполнять требования пожарной безопасности, соблюдать правила поведения на территории организации, в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях.

1.4. В силу своих профессиональных обязанностей официант должен знать устройство и правила эксплуатации используемого в работе оборудования. До начала работы с новым оборудованием, официант обязан изучить требования безопасности, изложенные в заводских инструкциях завода-производителя оборудования.

1.5. В процессе работы на официанта могут воздействовать следующие неблагоприятные факторы производственной среды:

- повышенная температура поверхностей оборудования, блюд, напитков;
- повышенное напряжение в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека при использовании любого электрооборудования;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- возможная опасность травмирования при использовании стеклянной посуды;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей инструмента, инвентаря, приборов;
- физические перегрузки;
- нервно - психические перегрузки.

1.6. Во время рабочего дня официанту предоставляются следующие, включаемые в рабочее время, перерывы:

- на личные надобности общей продолжительностью 10 мин. Там, где места личного пользования находятся в отдалении, время на личные надобности увеличивается до 15 мин. в смену;
- перерыв для отдыха и принятия пищи устанавливается не позднее чем через 4 ч после начала работы. Продолжительность перерыва не может быть менее 30 мин. в смену.

1.7. В процессе своей деятельности официант обязан соблюдать правила личной гигиены и производственной санитарии, а также неукоснительно выполнять требования санитарного врача организации. При появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов – немедленно сообщить непосредственному руководителю.

1.8. Официант обязан знать:

- инструкцию по оказанию первой помощи;
- правила электробезопасности при работе с электрооборудованием;
- инструкцию о мерах пожарной безопасности, утвержденную в организации, а также места расположения средств пожаротушения.

1.9. На рабочем месте запрещается хранить пищевые продукты и предметы, не имеющие отношения к работе. Принимать пищу следует только в специально отведенном для этого месте.

1.10. Запрещается выполнение работы в состоянии алкогольного, токсического или наркотического опьянения, а также употребление алкогольных, наркотических и токсических

веществ на рабочем месте.

1.11. За нарушение трудовой дисциплины, несоблюдение требований нормативных документов по охране труда официант привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с действующим законодательством РФ.

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Оставить верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в помещении гардеробной. Надеть чистую форменную одежду и обувь. Надевать на униформу какую-либо верхнюю одежду, использовать специальную одежду не по назначению, застегивать одежду булавками, иголками, хранить в карманах предметы личного туалета и другие посторонние предметы запрещается.

2.2. Работник ресторанный службы должен всегда следить за чистотой тела, рук, волос. Перед началом работы, после каждого перерыва и после посещения туалета проводить гигиеническую обработку рук с использованием дезинфицирующих средств. Ногти на руках должны быть коротко острижены. При установленной необходимости – использовать перчатки.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- убедиться в наличии свободных проходов в пределах рабочей зоны, и в том, что доступы к противопожарному инвентарю и запасным выходам свободны;
- оценить состояние поверхности пола на всем рабочем маршруте (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости). При необходимости – потребовать произвести уборку;
- проверить показания контрольно-измерительных приборов, фиксирующих состояние параметров рабочей среды, при необходимости скорректировать режим работы осветительных, отопительных, вентиляционных и т.д. приборов (т.е. оптимизировать параметры микроклимата);
- проверить правильность подключения контрольно-кассовой машины, компьютер-терминала и другого оборудования, применяемого в работе;
- убедиться в наличии и исправности сервировочной тележки (для перемещения приборов).

2.4. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках необходимо сообщить супервайзеру или менеджеру и приступить к работе только после их устранения.

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Необходимо выполнять только ту работу, которая определена должностной инструкцией и которую поручает непосредственный руководитель.

3.2. Запрещается:

- перепоручать свою работу другим лицам;
- применять в работе способы, ускоряющие выполнение рабочих операций и ведущие к нарушению требований безопасности.

3.3. Во время обслуживания гостей запрещается разговаривать по мобильному телефону или отвлекаться на посторонние разговоры.

3.4. Следует соблюдать осторожность при получении и подаче блюд, передвижении с ними в дверях и проходах.

3.5. В течение смены работник должен требовать при необходимости своевременной уборки пола на пути передвижения по рабочему маршруту.

3.6. При откупоривании бутылок необходимо пользоваться исправным, специально предназначенным для этого инструментом. Открывая бутылки с газированными винами, накрывать салфеткой горлышко бутылки. Запрещается переносить в руках ножи и вилки.

3.7. При обнаружении столовой и стеклянной посуды со сколами и трещинами, следует немедленно изъять ее из пользования.

3.8. При возникновении конфликта с гостями и невозможности его самостоятельного

урегулирования необходимо вызвать непосредственного руководителя (супервайзера менеджера), при необходимости – работника службы безопасности.

3.9. При плохом самочувствии, повышении температуры, появлении признаков желудочно-кишечных и иных инфекционных заболеваний, нагноений, порезов, ожогов, необходимо уведомить об этом непосредственного руководителя.

3.10. Работник извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом происшедшем несчастном случае.

3.11. Находясь на территории объекта, следует соблюдать правила перемещения, а также время и условия нахождения в различных зонах, в том числе во время рабочих перерывов.

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. К аварийным ситуациям могут привести следующие причины:

- несоблюдение положений должностной инструкции, нарушение режима труда и отдыха, Правил внутреннего распорядка;
- невыполнение указаний непосредственного руководителя;
- несоблюдение технологических инструкций по эксплуатации оборудования;
- невыполнение требований настоящей инструкции;
- непредвиденные ситуации.

4.2. В случае нарушения целостности стеклянной (керамической и т.д.) посуды, разлития жидкостей или рассыпания сыпучих веществ необходимо вызвать обслуживающий персонал. Запрещается передвигаться по мокрому напольному покрытию, а также убирать осколки стеклянной или керамической посуды без использования средств защиты рук.

4.3. При возникновении поломок любого применяемого оборудования необходимо прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии. Доложить о принятых мерах непосредственному руководителю и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.4. В случае других аварийных ситуаций (поломка систем водоснабжения, канализации, отопления, энергоснабжения, вентиляции и др.) работник должен прекратить работу, оповестить о возможной опасности окружающих людей, сообщить об этом руководителю, а также дежурному специалисту службы, занимающейся эксплуатацией здания.

4.5. При возникновении пожара немедленно эвакуировать посетителей, сообщить о пожаре менеджеру или супервайзеру, а также в ближайшую пожарную часть по телефону 101 и приступить к тушению пожара с помощью первичных средств пожаротушения.

4.6. При необходимости принять меры к эвакуации людей и материальных ценностей в соответствии с планом эвакуации.

4.7. При несчастном случае на производстве необходимо:

- быстро принять меры по предотвращению воздействия травмирующих факторов на потерпевшего, оказать потерпевшему первую помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103;
- сообщить о происшествии ответственному лицу за безопасное производство работ или другому должностному лицу нанимателя, обеспечить до начала расследования сохранность обстановки, если это не приведет к аварии или травмированию других людей.

4.8. В случае возникновения конфликтных ситуаций, при невозможности их самостоятельного разрешения, следует немедленно сообщить об этом непосредственному руководителю и персоналу службы безопасности.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТ

5.1. Выключить и обесточить применяемое в работе оборудование.

5.2. При необходимости уборки рабочей зоны вызвать персонал для уборки и проконтролировать его работу.

5.3. Установить сервировочную тележку на специальное место.

5.4. Дождаться прихода сменяющего сотрудника бара (клуба, галереи, ресторана). Сдать смену.

5.5. Снять униформу, убрать ее в предназначенное для этого место, при необходимости - принять душ.

5.6. О недостатках в процессе работы, о неисправности оборудования необходимо сообщить своему непосредственному руководителю.