**Занятие 7.**

**Пожарная безопасность. Электробезопасность.**

Пожары, как правило, возникают в результате нарушения и незнания правил пожарной безопасности. Поэтому для предупреждения пожаров важное значение имеет регулярный инструктаж о мерах пожарной безопасности.

Производственные и складские помещения содержат в чистоте и порядке. После окончания работы внимательно осматривают: электрооборудование (кроме холодильников) должно быть выключено, газовое оборудование — отключено краном на внутреннем газопроводе, цеха тщательно убраны.

Курить только в специально отведенных и оборудованных местах.

Проходы, выходы, коридоры, лестницы, тамбуры содержать в чистоте, не загромождая тарой и другими предметами.

Предприятие должно иметь постоянно действующие первичные средства пожаротушения.

На предприятиях общественного питания основными причинами пожара могут служить: неосторожное обращение с огнем, неудовлетворительное техническое состояние электрооборудования, неисправность теплового оборудования и сушка на них спецодежды и т.д.

Основными принципами тушения пожара являются — охлаждение горючего вещества ниже температуры его воспламенения и изоляция его от доступа кислорода воздуха или другого окислителя, поддерживающего горение. Большинство применяемых средств тушения пожара воздействует на очаг горения комплексно — прекращает доступ окислителя и препятствует передаче тепла от пламени к горючему веществу, одновременно усиливая теплоотдачу в окружающую среду.

К основным средствам пожаротушения относятся — вода, водяной пар, воздушно-механические и химические пены, инертные и углекислые газы, порошкообразные сухие составы из двууглекислой соды, песок и различные покрывала из асбеста, брезента и другие подручные материалы.

Каждый работник общественного питания должен соблюдать действующие правила пожарной безопасности. При обнаружении пожара или признаков горения (запах дыма, запах гари, повышение температуры и т.п.) необходимо:

— прекратить работу и отключить с помощью кнопки «Стоп» (выключателя, рубильника, крана и т.п.) используемое оборудование и электроприборы;

— немедленно сообщить об этом по телефону в пожарную охрану;

— принять по возможности меры по эвакуации людей, тушению пожара и сохранности материальных ценностей.

**Пожарная безопасность на предприятии общественного питания включает в себя следующие факторы**

1. Сигнализация, которая предупреждает о возникновении пожара.
2. Средства ликвидации пожара. К ним можно отнести укомплектованный пожарный щит, огнетушители и песок.
3. Схемы эвакуации, на которых указано безопасное направление к выходу из помещения, а также световые указатели.
4. Громкоговоритель (речевое оповещение). Если объект принимает до 50 посетителей, необходима установка звуковой сирены. Свыше 50 посетителей – как сирена, так и световые указатели. При вместимости объекта более 200 человек потребуется громкоговоритель.
5. Знание персонала основ пожарной безопасности и умение использовать противопожарные средства.
6. План эвакуации требуется для любого объекта, который рассчитан на прием 10 и более человек.
7. Если предприятие находится в подвальном помещении без окон, обязательно требуется установка вентиляции.
8. На объекте необходим журнал для учета противопожарных средств и их состояния. К таким средствам относятся огнетушители.

**Требования электробезопасности**

1. Пользовать только исправными выключателями, розетками, вилками, патронами и другой электроарматурой.
2. Не оставлять без присмотра включенное оборудование и электроприборы.
3. По окончании работы отключать электрическое освещение (кроме аварийного).

**Медицинский осмотр, режим работы и отдыха**.

Согласно санитарному законодательству, обязательным медицинским осмотрам подлежат работники общественного питания предприятий пищевой промышленности и торговли, контактирующие с продуктами питания.

Лица, поступающие на работу в предприятия общественного питания, подвергаются обследованию на носительство возбудителей кишечных инфекций, глистоносительство, туберкулез, а также общему осмотру врачом - терапевтом. Официанты, директора, повара, буфетчицы ресторанов, столовых, фабрик-кухонь, кафе и других предприятий общественного питания, кроме того, при поступлении на работу проходят осмотр дерматовенеролога с проведением лабораторных исследований на гонококки и крови на сифилис. После обследования в соответствующем лечебном учреждении выдают справку о допуске к работе. В дальнейшем эти работники должны подвергаться ежеквартальному медосмотру и обследованию на туберкулез один раз в год, а также исследованию на бактерионосительство, глистоносительство и профилактические прививкам в установленные сроки и по эпидпоказаниям.

Обследование на бактерионосительство и гельминтозы проводят в лабораториях санитарно-эпидемиологических станций, а медицинские осмотры осуществляются врачами-терапевтами в медицинских учреждениях по указанию местных отделов здравоохранения или непосредственно при предприятиях.

 В последнем случае для медицинского осмотра должно быть предоставлено администрацией изолированное помещение (площадью не менее 10 м2) с достаточным освещением и соответственно оборудованное (специальная кушетка, умывальник, стол, стулья, сосуд с дезинфицирующим раствором).

 К работе в предприятиях общественного питания не допускаются лица: с активной формой туберкулеза легких внелегочными фермами туберкулеза с наличием свища туберкулезной волчанкой лица и рук имеющие гнойничковые заболевания кожи страдающие острыми кишечными инфекционными заболеваниями с наличием сифилиса в заразном периоде острой гонореи проказы заразных кожных заболеваний Временно отстраняются от работы лица, оказавшиеся носителями возбудителей брюшного тифа, паратифа, дизентерии. Хронических бактерионосителей переводят на другую работу, не связанную с перевозкой, хранением, обработкой и реализацией пищевых продуктов. При обнаружении инвазированности гельминтами производится обязательная дегельминтизация, причем эти лица от работы не отстраняются (за исключением страдающих энтеробиозом и геминолепидозом). Только при уклонении от дегельминтизации они не допускаются к работе.

 При заболевании брюшным тифом, паратифом, дизентерией, дифтерией, скарлатиной членов семьи или лиц, совместно проживающих в квартире с работниками пищевых объектов, последние отстраняются от работы до окончания специальных мероприятий и предъявления соответствующей справки от медицинского учреждения.

 Все работники, подлежащие медицинскому освидетельствованию, должны быть обеспечены личными медицинскими книжками установленного образца, куда заносятся результаты проводимых обследований. Личные медицинские книжки хранятся на предприятии и выдаются на руки сотрудникам только по мере надобности (при направлении на обследования или на работу на точках вне предприятия).

**Задание.**

1. Изучить Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М 011-2000. , п. 5
2. Каких случаях работник предприятия ОП отстраняется т работы?

Выполненные задания прислать на электронную почту marina\_kamaeva2020@mail.ru

**Занятие 8.**

**Дифференцированный зачет**

1.Что подразумевается под понятием «Охрана труда»:

а) система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия;

б) система организационных и технических мероприятий, предотвращающих воздействие опасных производственных факторов;

в) условия труда по созданию безопасности трудовых процессов.

2.Кто осуществляет управление охраной труда**:**

а) государство;

б) работодатель;

в) профсоюзы

3.Кто несет ответственность за состояние условий труда на предприятии:

а) работодатель;

б) главный инженер;

в) инженер по охране труда

4.Какой орган имеет право осуществлять государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства о труде и охране труда:

а) Федеральная инспекция труда;

б) органы Госгортехнадзора;

в) органы Госсанэпидемнадзора.

5.Допускаются ли лица моложе 18 лет к выполнению работ, к которым предъявляются дополнительные требования безопасности труда:

а) не допускаются;

б) допускаются;

в) допускаются при непосредственном надзоре опытных рабочих

6.Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещению тяжестей вручную при чередовании с другой работой (до 2 раз в час) установлена для женщин:

а) 20 кг;

б) 10 кг;

в) 7 кг

7.На каких работах запрещается применение труда женщин**:**

а) на работах с вредными или опасными условиями труда;

б) на тяжелых работах;

в) на всех вышеперечисленных

8.Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещению вручную груза постоянно в течение рабочей смены (для юношей достигших 17 лет) установлена для юношей моложе 18 лет:

а) 20 кг

б) 10 кг

в) 4 кг

9.Кто является ответственным за обеспечение работников спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты работающих:

а) профсоюзы;

б) трудовой коллектив;

в) работодатель

10.На какие категории в зависимости от характера применения подразделяются средства защиты работающих:

а) средства защиты от падения с высоты;

б) средства защиты от поражения электрическим током;

в) средства коллективной и индивидуальной защиты

11.По характеру и времени проведения инструктажи по вопросам охраны труда делятся на:

а) вводный, повторный, внеплановый и целевой;

б) вступительный, вводный, повторный, внеплановый и целевой;

в) вводный, первичный, повторный, внеплановый и целевой

12. Кто проводит вводный инструктаж**:**

а) заведующая производством

б) бригадир

в) инженер по охране труда.

13. С кем проводится вводный инструктаж:

а) со всеми вновь поступающими работниками;

б) только с рабочими

в) с контингентом вновь поступающих, определенным приказом по предприятию и согласованным с профсоюзным комитетом или иными уполномоченными работниками органом.

14. Кто проводит инструктаж на рабочем месте:

а) руководитель предприятия;

б) бригадир (мастер производственного обучения);

в) инженер по охране труда.

15.В каком случае проводится внеплановый инструктаж:

а) при ликвидации последствий аварий, стихийных бедствий;

б) при введении в действие новых или переработанных стандартов, правил по охране труда, инструкций по охране труда;

в) по требованию инженера по охране труда.

16.В каком случае проводится первичный инструктаж на рабочем месте:

а) при выполнении разовых работ, не связанных с прямыми обязанностями;

б) при производстве работ, на которые оформляется наряд-допуск;

в) со всеми принятыми на работу, переводимыми из одного подразделения в другое

17. В течении какого периода проводится повторный инструктаж:

а) один раз в год;

б) один раз в пол года;

в) два раза в год.

18.Какие производственные факторы являются опасными**:**

а) которые приводят к заболеваниям

б) которые приводят к травмам

в) которые приводят и к заболеваниям и к травмам

19.Основные причины профессиональных заболеваний**:**

а) повышенное содержание в воздухе рабочей зоны вредных веществ;

б) простудные заболевания и перегревы;

в) употребление алкоголя

20.Кто должен организовывать расследование, вести учет несчастных случаев, профессиональных заболеваний и аварий?

а) инженер по охране труда;

б) руководитель предприятия;

в) начальник участка

21.В какой срок с момента окончания расследования работодатель должен выдать потерпевшему или другому заинтересованному лицу один экземпляр акта расследования несчастного случая, профессионального заболевания или аварии?

а) в трехдневный срок

б) по требованию

в) на следующий день с момента окончания расследования

22.Травма, полученная работником на производстве и вызванная не соблюдением требований безопасности труда называется:

а) несчастным случаем;

б) производственной травмой;

в) профессиональным заболеванием.

23 Комитеты (комиссии) по охране труда создается на предприятии, организации, учреждении, где численность работников составляет:

а) менее 100 человек;

б) более 50 человек;

в) более 10 человек

24.Производственная санитария **—** это:

а) система организационных и техническихмероприятий, которые направлены на устранение потенциально опасных факторов и предотвращения профессиональных заболеваний и отравлений;

б) система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия;

в) состояние защищенности жизненно важных интересов личности и общества от аварий

25. Выполнение правил пожарной профилактики при эксплуатации зданий и помещений контролирует:

а) государственный санитарно-эпидемиологический надзор;

б) трудовая инспекция;

в) государственный пожарный надзор

26. Ниже перечислены обязанности работодателя и работника в области охраны труда. Выберите обязанности работодателя:

а) правильно применять средства индивидуальной и коллективной защиты;

б) немедленно извещать своего непосредственного или вышестоящего руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве;

в) обеспечить соответствующие требованиям охраны труда условия труда на каждом рабочем месте

27. Безопасные условия труда – это**:**

а) условия труда, при которых на работающих воздействуют либо только опасные, либо только вредные производственные факторы;

б) условия труда, при которых воздействие на работающих вредных и (или) опасных производственных факторов исключено либо уровни их воздействия не превышают установленных нормативов;

в) условия труда, при которых смертность работающих, на которых воздействуют опасные и (или) вредные производственные факторы, не превышает 30%.

28.Какие вредные производственные факторы на предприятиях общественного питания относятся к химическим:

а) высокий уровень шума и вибрации;

б) загрязнение воздуха вредными газами и токсичной пылью;

в) ИК и СВЧ-излучения

29. Требования охраны труда:

а) рекомендуются для исполнения юридическими и физическими лицами при осуществлении ими любых видов деятельности;

б) обязательны для исполнения юридическими и физическими лицами при осуществлении ими любых видов деятельности;

в) обязательны для исполнения юридическими и физическими лицами только при осуществлении ими видов деятельности, связанных с повышенной опасностью

30 .Профессиональное заболевание это:

**а)** это повреждение здоровья работника в результате постоянного или длительного воздействия на организм вредных условий труда;

б) совокупность несчастных случаев на производстве;

в) повреждение тканей организма и нарушение его функций при несчастных случаях, т.е. при воздействии на работающих опасных производственных факторов.

1. Выполнить тестовое задание.

Выполненные задания прислать на электронную почту marina\_kamaeva2020@mail.ru