

Комплект документов по охране труда для предприятия общественного питания (столовая, кафе, ресторан)

Комплект документов составлен на основе требований государственных нормативно-правовых актов и позволяет организовать систему охраны труда в ресторане в полном объеме. Комплект разработан на следующую штатную структуру:

Руководитель предприятия

Заведующий производством

Бухгалтер

Бармен

Буфетчик

Водитель

Грузчик

Кондитер

Кухонный рабочий

Мойщик столовой посуды

Официант

Повар

Уборщик

Комплект документов по охране труда включает:

- Должностные инструкции
- Положения: по организации работы в области охраны труда; о порядке обучения и проверки знаний охраны труда персонала ресторана
- Правила внутреннего трудового распорядка
- Программы вводного инструктажа
- Программы обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда
- Программа проведение инструктажа на рабочем месте
- Приказы по охране труда
- Инструкции по охране труда
- Инструкции по охране труда при обслуживании ресторанного оборудования
- Инструкции о мерах пожарной безопасности
- Комплект плакатов

- Отраслевые правила по охране на предприятиях общественного питания

- Журналы по охране труда и пожарной безопасности

Формы документов, необходимых для расследования несчастных случаев