

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/doklad/240117>

Тип работы: Доклад

Предмет: Охрана труда

-

В соответствии с ГОСТ Р 50764 – 95 «Услуги общественного питания. Общие требования» к услугам общественного питания предъявляются определенные требования.

Услуга общественного питания – результат деятельности предприятий и граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей потребителя в питании и проведении досуга. Процесс обслуживания – совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга. Качество услуг должно удовлетворять установленным или предполагаемым потребностям потребителей. Услуги общественного питания должны отвечать требованиям безопасности и экологичности, целевому назначению и предоставляться потребителям в условиях, отвечающих требованиям действующих нормативных документов. В процессе обслуживания потребителей комплекс услуг должен соответствовать типу предприятия. При оказании услуг должно быть учтено требование эргономичности, т.е. соответствие условий обслуживания гигиеническим, антропометрическим, физиологическим потребностям потребителей. Соблюдение требований эргономичности обеспечивает комфортность обслуживания.

В Российской Федерации в последние годы проблема обеспечения безопасности жизнедеятельности человека приобретает все большую остроту- практически во всех производственных отраслях наблюдается недопустимо высокий уровень травматизма и профессиональной заболеваемости. Это объясняется снижением ответственности, требовательности к контролю над соблюдением норм и правил по охране труда.

Охрана труда представляет собой систему обеспечения безопасности жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающую правовые, социально- экономические, организационно-технические, санитарно - гигиенические, лечебно - профилактические, реабилитационные и иные мероприятия. Она выявляет и изучает возможные причины производственных несчастных случаев, профессиональных заболеваний, аварий, взрывов, пожаров и разрабатывает систему мероприятий и требований с целью устранения этих причин и создания, безопасных и благоприятных для человека условий труда. При этом наряду с огромным социальным эффектом достигается и определенный экономический эффект.

1. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: Учеб. Пособие. М.: Академия, 2006
2. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании: Сибирское Университетское издательство: Н. _ 2007
3. Технический регламент о требованиях пожарной безопасности. ФЗ - № 123 от 22 июля 2008 года: Собрание законодательства РФ, 2008, № 30 (часть 1), ст. 3579.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/doklad/240117>