



# Управление рисками в гостевых домах





## Темы по безопасности:

1. Пожарная безопасность
2. Пищевая безопасность
3. Физическая безопасность
4. Гигиена в гостевых номерах
5. Охрана труда

## Дополнительно:

1. Условия для проживания лиц с ограниченными возможностями здоровья



# Пожарная безопасность





## Профилактика пожара. Знаки и таблички

- Обозначить места для курения специальными знаками и надписями





## Профилактика пожара. Знаки и таблички

- В коридорах, на лестничной площадке и на дверях, ведущих к аварийным выходам установить знаки «ВЫХОД». По возможности осветить знаки выхода.





## Профилактика пожара. Знаки и таблички

- Пожарные краны обозначить знаками ПК





## Профилактика пожара. Знаки и таблички

- Развесить планы эвакуации как в общих территориях, так и в каждом номере.





## Профилактика пожара. Знаки и таблички

- Номера телефонов экстренных служб держать на видном месте

| ТЕЛЕФОНЫ ВЫЗОВА ЭКСТРЕННЫХ СЛУЖБ |     |
|----------------------------------|-----|
| ПОЖАРНАЯ ОХРАНА                  | 101 |
| ПОЛИЦИЯ                          | 102 |
| СКОРАЯ ПОМОЩЬ                    | 103 |
| АВАРИЙНАЯ ГАЗОВАЯ                | 104 |

ЕДИНАЯ  
СЛУЖБА  
СПАСЕНИЯ  
**112**





## Профилактика пожара. Знаки и таблички

- Обозначить точки сбора при эвакуации





## Профилактика пожара. Пути эвакуации

- Обеспечить свободный проезд к зданию





## Профилактика пожара. Пути эвакуации

- Не загромождают пути эвакуации посторонними предметами





## Профилактика пожара. Пути эвакуации

- Убедиться в том, что на территории нет скольких полов и покрытий





## Профилактика пожара. Пути эвакуации

- Обеспечить беспрепятственное открывание аварийных дверей изнутри





## Профилактика пожара. Пути эвакуации

- Соорудить пожарную лестницу и осветить ее.





## Профилактика пожара. Пожарные оповещатели

- Оборудовать здание детекторами дыма





## Профилактика пожара. Пожарные оповещатели

- Оборудовать здание датчиками температуры







## Профилактика пожара. Пожарные оповещатели

- Оборудовать здание пожарными сигнализациями





## Профилактика пожара. Пожарные оповещатели

- Если нет пожарной сигнализации, то приобрести рупорный громкоговоритель





## Профилактика пожара. Прочие требования.

- Территорию объекта всегда держать в чистоте. Горючий мусор, производственный отходы, опавшие листья, упаковочные материалы утилизировать незамедлительно.





## Профилактика пожара. Прочие требования.

- Обустроить места для курения урнами. Желательно, чтобы урны были с решеткой для сбора окурков. Так, окурки не будут способствовать горению другого мусора в баке, а также не будут уноситься ветром.





## Профилактика пожара. Прочие требования.

- Технические помещения, электрощитовые держать запертыми.





## Профилактика пожара. Прочие требования.

- Приобретать электроутюги, электроплитки, электрические чайники и другие электронагревательные приборы, имеющие устройства тепловой защиты.





## Профилактика пожара. Первичные средства пожаротушения. Пожарный кран.

- Оборудовать здание пожарным краном.





## Профилактика пожара. Первичные средства пожаротушения. Пожарный щит

- Оснастить на территории гостевого дома пожарный щит







## Профилактика пожара. Первичные средства пожаротушения.

- Обеспечить свободный доступ к первичным средствам пожаротушения и осветить путь





## Профилактика пожара. Первичные средства пожаротушения. Оснащение пожарного щита

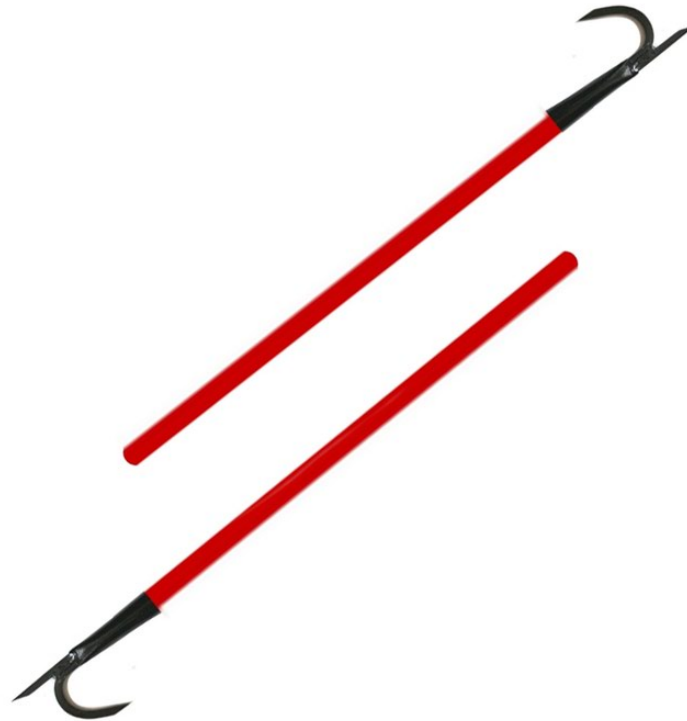
- Ломы и топоры – для силового вскрытия запертых на внутренние, навесные замки ворот дверей, окон в помещениях горящих объектов; разрушения внутренних/межкомнатных перегородок; вскрытия полов, перекрытий и т. д.





## Профилактика пожара. Первичные средства пожаротушения. Оснащение пожарного щита

- Багры – для растаскивания, разборки горящих элементов зданий.





## Профилактика пожара. Первичные средства пожаротушения. Оснащение пожарного щита

- Конусообразное ведро. Им гораздо легче зачерпнуть воду из бочки или другой емкости; оно не задевается ногой даже при переноске бегом к месту пожара.





## Профилактика пожара. Первичные средства пожаротушения. Оснащение пожарного щита

- Песок. Это сыпучее вещество хорошо впитывает легковоспламеняющиеся жидкости, прекращает доступ кислорода, препятствует выделению горючего газа и снижает температуру горящих предметов. Песок необходимо хранить в ящике с крышкой. Крышка надежно предохраняет сухой материал от влаги.





## Профилактика пожара. Первичные средства пожаротушения. Оснащение пожарного щита

- Совковая лопата. Ею удобно отсыпать негорючими сыпучими материалами периметр вокруг горящего разлива горючей жидкости, а затем окончательно ликвидировать горение в его границах.





## Профилактика пожара. Первичные средства пожаротушения. Оснащение пожарного щита

- Штыковая лопата. Этим инструментом можно как подавать песок, землю, снег, щебень, гравий в огонь; так и копая, набирать землю, срезав плотный верхний слой почвы.





## Профилактика пожара. Первичные средства пожаротушения. Оснащение пожарного щита

- Плотная ткань, например, кошма. Противопожарное покрывало можно буквально несколькими движениями, накинув на очаг пожара, погасить возгорание, воспламенение горючих жидкостей на рабочем месте, а также горящую одежду на человеке.







# Обязанности сотрудников гостевых домов для обеспечения пожарной безопасности

Обязанности руководителя:

- Пройти качественное обучение по обеспечению пожарной безопасности у квалифицированных специалистов





## Обязанности сотрудников гостевых домов для обеспечения пожарной безопасности

Обязанности руководителя:

- Проводить первичные, повторные, плановые обучения по пожарной безопасности сотрудникам и регистрировать в журнале охраны труда





## Обязанности сотрудников гостевых домов для обеспечения пожарной безопасности

Обязанности руководителя:

- Не допускать к работе лиц, не проинструктированных о мерах пожарной безопасности





# Обязанности сотрудников гостевых домов для обеспечения пожарной безопасности

Обязанности руководителя:

- Создать добровольную пожарную дружину из числа сотрудников





## Обязанности сотрудников гостевых домов для обеспечения пожарной безопасности

Обязанности руководителя:

- Обеспечить на непосредственных рабочих местах у сотрудников средства индивидуальной защиты органов дыхания





## Обязанности сотрудников гостевых домов для обеспечения пожарной безопасности

Обязанности руководителя:

- Для сушки одежды, обуви обеспечить специальные места





## Обязанности сотрудников гостевых домов для обеспечения пожарной безопасности

Обязанности руководителя:

- Не производить изменение объемно-планировочных решений и размещение инженерных коммуникаций и оборудования, в результате которых ограничивается доступ к огнетушителям, пожарным кранам и другим системам обеспечения пожарной безопасности





# Обязанности сотрудников гостевых домов для обеспечения пожарной безопасности

Обязанности сотрудника:

- Не курить в неположенных местах







## Обязанности сотрудников гостевых домов для обеспечения пожарной безопасности

Обязанности сотрудника:

- После курения окурки тушить





## Обязанности сотрудников гостевых домов для обеспечения пожарной безопасности

Обязанности сотрудника:

- Не применять открытый огонь с целью освещения





# Обязанности сотрудников гостевых домов для обеспечения пожарной безопасности

Обязанности сотрудника:

- Не применять электронагреватели рядом со шторами, одеялами и т.д.,





# Обязанности сотрудников гостевых домов для обеспечения пожарной безопасности

Обязанности сотрудника:

- Не использовать пиротехники, бенгальские свечи на территории гостевого дома





## Обязанности сотрудников гостевых домов для обеспечения пожарной безопасности

Обязанности сотрудника:

- Оповещать постояльцев при заезде о запрете курения в номерах





## Обязанности сотрудников гостевых домов для обеспечения пожарной безопасности

Обязанности сотрудника:

- Не эксплуатировать электропровода и кабели с видимыми нарушениями изоляции





## Обязанности сотрудников гостевых домов для обеспечения пожарной безопасности

Обязанности сотрудника:

- Не пользоваться поврежденными розетками, рубильниками и другими электроустановками





## Обязанности сотрудников гостевых домов для обеспечения пожарной безопасности

Обязанности сотрудника:

- Не обертывать электролампы и светильники бумагой, тканью и другими горючими материалами, а также не эксплуатировать светильники со снятыми колпаками (рассеивателями), предусмотренными конструкцией светильника.







## Обязанности сотрудников гостевых домов для обеспечения пожарной безопасности

Обязанности сотрудника:

- Не применять нестандартные (самодельные) электронагревательные приборы





## Обязанности сотрудников гостевых домов для обеспечения пожарной безопасности

Обязанности сотрудника:

- Не оставлять без присмотра включенными в электрическую сеть электронагревательные приборы, а также другие бытовые электроприборы, в том числе находящиеся в режиме ожидания, за исключением электроприборов, которые должны находиться в круглосуточном режиме работы в соответствии с инструкцией завода-изготовителя





## Обязанности сотрудников гостевых домов для обеспечения пожарной безопасности

Обязанности сотрудника:

- Не сушить одежду, обувь в помещениях, а также не располагать какие-либо горючие материалы на горячих поверхностях трубопроводов, аппаратов и приборов отопления





## Обязанности сотрудников гостевых домов для обеспечения пожарной безопасности

Обязанности сотрудника:

- Не проводить уборку помещений и стирку одежды с применением бензина, керосина и других легковоспламеняющихся и горючих жидкостей





## Обязанности сотрудников гостевых домов для обеспечения пожарной безопасности

Обязанности сотрудника:

- Не хранить легковоспламеняющиеся и горючие жидкости, газовые баллоны на балконах и лоджиях, на лестничных клетках, цокольных этажах, в подвальных и чердачных помещениях





## Обязанности сотрудников гостевых домов для обеспечения пожарной безопасности

Обязанности сотрудника:

- Не оставлять бесконтрольно на плите готовящуюся пищу.





## Действия при пожаре

- Главный администратор или любой самый старший по должности на момент возникновения пожара:





## Действия при пожаре

- Оперативно распределяет обязанности по должностям. Назначает ответственных:
- за вызов пожарной службы







## Действия при пожаре

- Оперативно распределяет обязанности по должностям. Назначает ответственных:
- за эвакуацию людей





## Действия при пожаре

- Оперативно распределяет обязанности по должностям. Назначает ответственных:
- за тушение пожара





## Действия при пожаре

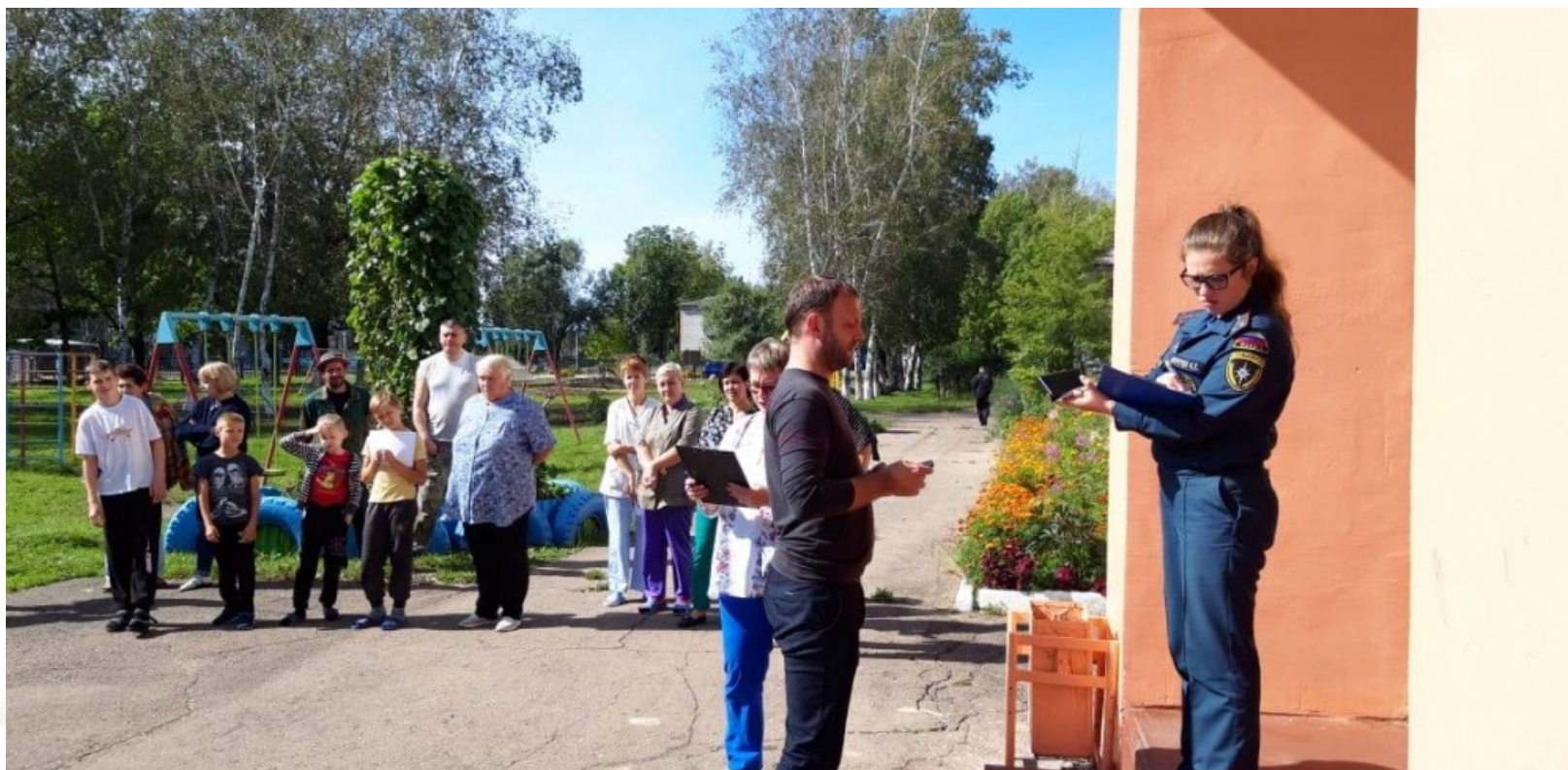
- Встречает пожарную службу.





## Действия при пожаре

- Делает переключку персонала и гостей.





## Действия при пожаре

Сотрудник регистратуры – оператор

- Звонит в 101 и вызывает пожарную службу.





## Действия при пожаре

Сообщает в пожарную службу:

- Что горит







## Действия при пожаре

Сообщает в пожарную службу:

- На каком этаже







## Действия при пожаре

Сообщает в пожарную службу:

- Сколько этажей в здании





## Действия при пожаре

Сообщает в пожарную службу:

- Есть ли угроза жизни людей

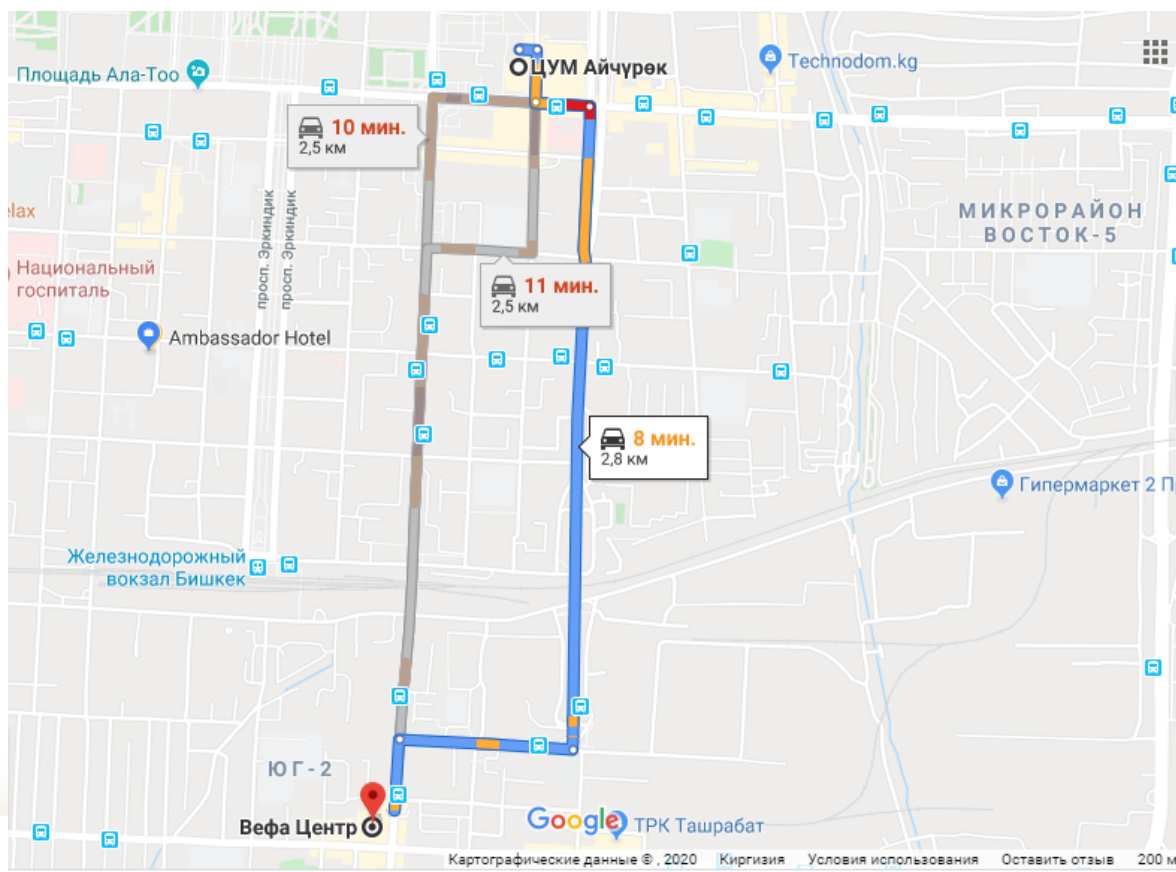




## Действия при пожаре

Сообщает в пожарную службу:

- Как проехать к зданию





## Действия при пожаре

Сообщает в пожарную службу:

- Собственную фамилию и номер телефона

**АСАНОВА МАЙРАМ**

**0772 55 44 33**



## Действия при пожаре

Сообщает в пожарную службу:

- Помогает в эвакуации людей путем обзвона





## Действия при пожаре

Сообщает в пожарную службу:

- Распечатывает список проживающих, так как по этому списку будет перекличка

Гости, проживающие за период  
с 01.11.2011 по 30.11.2011

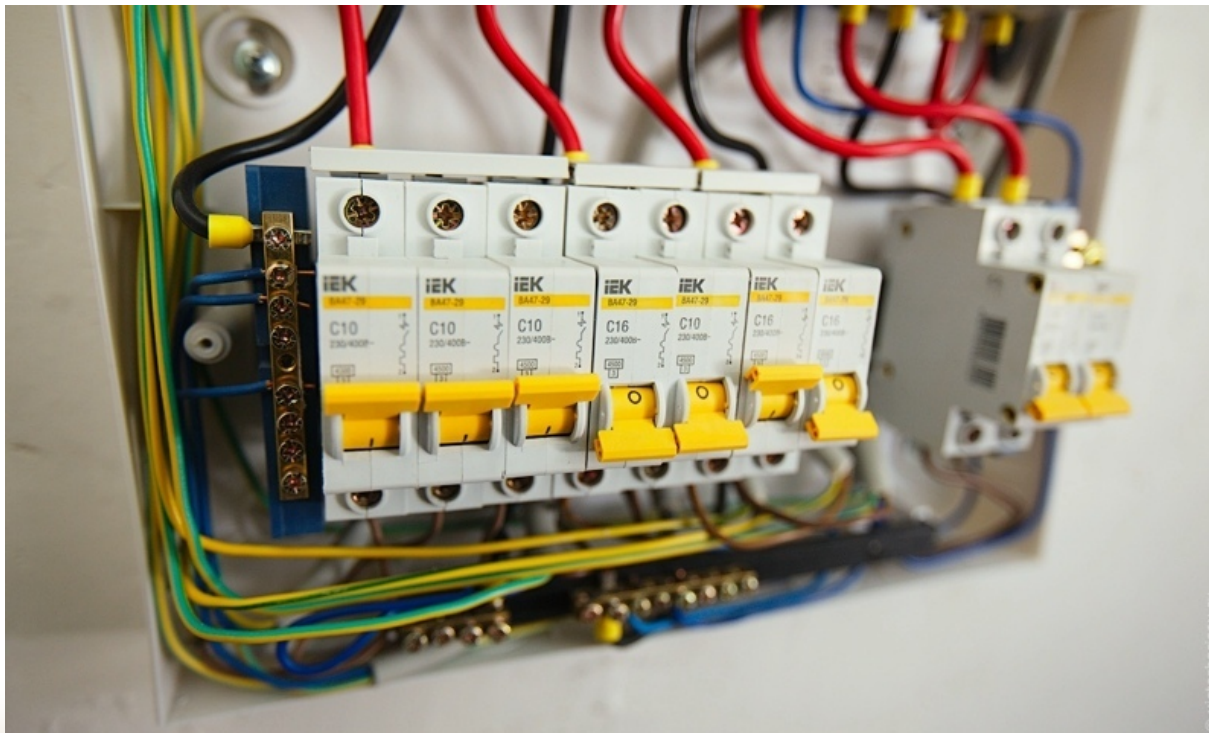
| Гость                     | Прибытие                               | Номер | Дата, время прибытия | Дата, время отъезда |
|---------------------------|--|-------|----------------------|---------------------|
| Агальцев Роман Викторович | Прибытие 000001 от 16.11.2011 0:00:00  | 102 Б | 25.11.2011 12:00:00  | 05.12.2011 12:00:00 |
| Никитина Т.И.             | Прибытие 000007 от 16.11.2011 0:00:00  | 105 А | 23.11.2011 12:00:00  | 05.12.2011 12:00:00 |
| Константинов И.Г.         | Прибытие 000004 от 16.11.2011 0:00:00  | 101 А | 23.11.2011 12:00:00  | 07.12.2011 12:00:00 |
| Константинова А.М.        | Прибытие 000006 от 16.11.2011 0:00:00  | 101 А | 23.11.2011 12:00:00  | 07.12.2011 12:00:00 |
| Григорьев И.В.            | Прибытие 000014 от 17.11.2011 0:00:00  | 104 А | 24.11.2011 12:00:00  | 30.11.2011 12:00:00 |
| Егоров Леонид             | Прибытие 000003 от 16.11.2011 14:59:37 | 105 Б | 23.11.2011 12:00:00  | 07.12.2011 12:00:00 |
| Гаврилов А. Н.            | Прибытие 000002 от 16.11.2011 0:00:00  | 101 Б | 24.11.2011 12:00:00  | 07.12.2011 12:00:00 |
| Харченко Олег             | Прибытие 000012 от 16.11.2011 0:00:00  | 103 А | 26.11.2011 12:00:00  | 05.12.2011 12:00:00 |



## Действия при пожаре

Повара, охрана, горничные и др. – эвакуаторы и тушители огня.

- По указанию начальника ДПД, отключает электричество на участке, где имеется пожар или по всему гостевому дому





## Действия при пожаре

Повара, охрана, горничные и др. – эвакуаторы и тушители огня.

- Одевают средства защиты от дыма







## Действия при пожаре

Повара, охрана, горничные и др. – эвакуаторы и тушители огня.

- Эвакуируют гостей и сотрудников отеля. В первую очередь эвакуируются люди, которые находятся в непосредственной близости с очагом возгорания. Затем сверху вниз все остальные





## Действия при пожаре

Повара, охрана, горничные и др. – эвакуаторы и тушители огня.

- Перекрывают доступ кислорода к огню





## Действия при пожаре

Повара, охрана, горничные и др. – эвакуаторы и тушители огня.

- Тушат пожар с помощью первичных средств пожаротушения





## Действия при пожаре

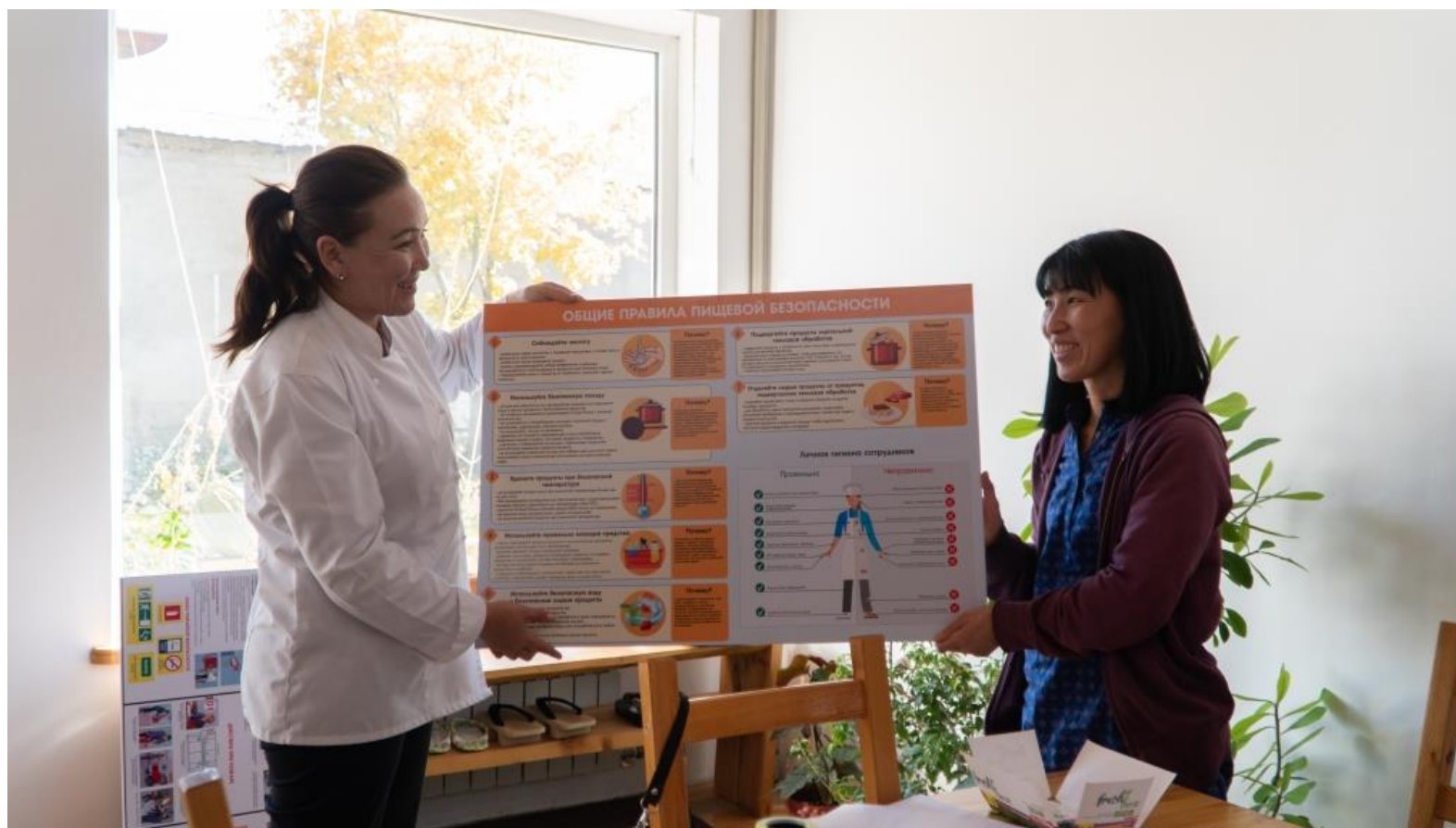
Повара, охрана, горничные и др. – эвакуаторы и тушители огня.

- Если пожар сильный, то прекращают тушение и эвакуируются





## Пищевая безопасность в гостевых домах





## Личная гигиена сотрудников

- Чистая одежда





## Личная гигиена сотрудников

- Чистое тело





## Личная гигиена сотрудников

- Чистые руки







## Руки надо мыть

- При входе в производственную зону





## Руки надо мыть

- Перед началом работы





## Руки надо мыть

- После посещения туалета





## Руки надо мыть

- После курения, приема пищи или питья воды





## Руки надо мыть

- После кашля, чихания или использования носового платка





## Руки надо мыть

- После касания лица, волос, частей тела, не закрытых одеждой





## Руки надо мыть

- После использования телефона





## Руки надо мыть

- После контакта с чеками, деньгами, уборочным инвентарем







## Руки надо мыть

- После контакта с перцем, курицей и яйцами





## Руки надо мыть

При перемене вида работ. Например, когда переходит от работы с заготовками на оформление блюда.





# Руки надо мыть

После уборки рабочего места





# Руки надо мыть

После контакта с грязной посудой или оборудованием





## Руки надо мыть согласно инструкции

### Как правильно мыть руки

- 

1 Намылить руки
- 

2 Ладони
- 

3 Обратную сторону ладоней
- 

4 Между пальцами
- 

5 Ногти
- 

6 Большие пальцы
- 

7 Подушечки пальцев
- 

8 Смыть
- 

9 Высушить



Униформа повара должна состоять из

**\* Головного убора (шапочки или косынки)**





Униформа повара должна состоять из

**\* Халата (куртки или кителя)**





Униформа повара должна состоять из

**\* Брюки (или юбки)**







Униформа повара должна состоять из

\* Фартука





# Униформа повара должна состоять из

**\* Полотенца для рук**





Униформа повара должна состоять из

\* Обuvi





# Униформа должна

**\* Регулярно стираться и дезинфицироваться**





Униформа должна

**\* храниться отдельно от личной одежды**





Перед началом работы повар должен снять все ювелирные украшения





## Прием продуктов

При приеме продуктов проводится внешнее исследование (исследуется их запах, вид, плотность)





## Прием продуктов

Не принимаются консервы с неудовлетворительным внешним видом (вздутые, мятые, заржавевшие







## Прием продуктов

**Не принимается мясо без клейма и сопроводительного документа**





## Прием продуктов

Принимать только ту продукцию, которая сопровождается документами, подтверждающими ее происхождение, качество и безопасность. В документах должно быть указано дата изготовления, наименование и контакты изготовителя и окончание срока хранения





# Хранение

Складские помещения должны быть вместительны





# Хранение

## Необходимо иметь достаточно холодильников





# Хранение

Продукция должны храниться на стеллажах





## Хранение

Продукты и блюда хранятся закрытыми — с указанием даты и времени изготовления, сроков хранения и ответственного лица





## Хранение

При хранении продуктов соблюдать правила  
товарного соседства





# Основные правила товарного соседства

## Сырье, полуфабрикаты и готовая продукция не хранится вместе







## Основные правила товарного соседства

**Продукция с разными сорбционными свойствами  
нельзя хранить вместе. Например, муку рядом со  
свежими фруктами**





## Основные правила товарного соседства

Еду с резким запахом с продуктами, которые эти запахи впитывают. Например, сливочное масло и специи





# Основные правила товарного соседства

## Замороженные и охлажденные продукты





## Основные правила товарного соседства

### Продукты питания рядом с токсичными веществами





## При хранении продуктов

Соблюдается правило ФИФО (first in first out-первый пришел, первый ушел). Приоритетная отгрузка товара, пришедших первыми





## При хранении продуктов

Регулярно проверять температуру холодильников





## Приготовление

При очистке продуктов нельзя использовать чистящие средства





## Приготовление

Замороженные продукты подвергать медленному  
оттаиванию







## Приготовление

Оттаявший продукт немедленно отправлять на дальнейшую обработку





## Приготовление

Не допускать повторной заморозки





# Приготовление

## Консервные банки перед открытием мыть





## Приготовление

**При тепловой обработке температура внутри продукта должна быть не менее 75 °C — для контроля используется пищевой термометр**





## Приготовление

Жир, добавляемый к гарнирам предварительно проводить через термическую обработку





## Приготовление

Производить ежедневную органолептическую (вкус, запах, цвет) оценку качества фритюра до начала и после окончания жарки





## Приготовление

Сервировку блюд осуществлять в перчатках





## Требования к помещениям кухни

Планировка и конструкция производственных помещений (кухни) должны обеспечивать поточность технологического процесса. Таким образом исключается перекрещивание потоков сырой и готовой продукции, грязной и чистой посуды, а также встречное движение посетителей и персонала.







## Требования к помещениям кухни

Имеется отдельный вход (загрузочная) для приема пищевых продуктов





## Требования к помещениям кухни

Питьевая вода подается бесперебойно





## Требования к помещениям кухни

Поверхность стен и перегородок от уровня пола до высоты 1,8 метров выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов. Эти поверхности должны быть доступны для мытья и дезинфекции





## Требования к помещениям кухни

Поверхность напольного покрытия выполнена из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов. Пол должен быть доступен для мытья и дезинфекции





## Требования к помещениям кухни

Потолки или конструкции, находящиеся над производственными участками не должны осыпаться и способствовать появлению конденсата и влаги; не должны иметь на себе следы грязи, пыли и плесени





# Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

Необходимое технологическое и холодильное оборудование  
находится в исправном состоянии





# Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

Технологическое оборудование, производственные столы, инвентарь, тара и посуда, которые контактируют с пищевыми продуктами, изготовлены из нетоксичных, нержавеющей материалов



















# Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

Имеется запас разделочных досок - не менее двух каждого вида. Доски и ножи промаркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом, хранятся в специально выделенных местах и используются по назначению.

Цветовая и буквенная кодировка разделочного инвентаря (досок и ножей)

|   |  |  |
|---|--|--|
|    |    | «КРАСНЫЙ» - сырая мясная продукция<br>Код: SM  |
|    |    | «ЖЕЛТЫЙ» - сырая продукция из мяса птицы<br>Код: Птица   |
|    |    | «СИНИЙ» - готовая продукция, мясная и рыбная гастрономия, вареная мясная продукция<br>Код: ВМ или ВР или МГ или РГ или ВО                      |
|   |  | «ЗЕЛЕНый» - сырые овощи, фрукты и зелень<br>Код: СО или Зелень   |
|  |  | «БЕЛый» - сыры, молочная гастрономия<br>Код: МГ  |
|  |  | «КОРичневый» - сырая рыба и морепродукты, ракообразные, моллюски<br>Код: МР или МП<br>Разделочная доска для разрезки сыра<br>Код: СР или СЕЛЫС |
|  |  | Для нарезки хлеба<br>используются ОЦ/ЛНАВ (допускается деревянная доска) с маркировкой «ХЛЕБ»<br>Код: Х  |

Отдельная доска зеленого цвета для обработки и нарезки каштанов овощей (код КО).





## Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

Для мытья столовой посуды имеется трехсекционная или двухсекционная ванна. Для сушки столовой посуды имеются решетчатые стеллажи.

