****

**Охрана труда. Общая информация.**

**Кто и что проверяет**

Соблюдение требований охраны контролирует Государственная инспекция труда. Работодателя могут проверить в полном объеме или выборочно.

* Сплошную проверку деятельности проводят только планово. Оценивают и охрану труда, и оформление трудовых отношений, и сроки выплаты зарплат. При этом инспекторы [действуют по опросным листам](https://base.garant.ru/71810786/). По ним вы сможете самостоятельно оценить готовность Заведения.

О плановой проверке можно узнать в декабре предшествующего года [на сайте Генпрокуратуры](https://proverki.gov.ru/). Дополнительно уведомляют о начале проверки за 3 рабочих дня.

* Выборочную проверку проводят внепланово, неожиданно, если на ресторан поступит жалоба. По анонимным заявлениям проверки не проводят.  
  Проверят не всю деятельность, а только доводы жалобы.  
  О проверке уведомят за 24 часа. Что конкретно будут проверять написано в пункте «предмет проверки» приказа о ее проведении.

По жалобе о допуске к работе без инструктажа могут проверять журналы инструктажей. Но не имеют право анализировать графики отпусков и сроки выплаты зарплаты.

Правительство РФ приостановило проверки бизнеса. Сейчас проверяют только внепланово, если поступит жалоба о вреде жизни, здоровью граждан.

Нарушения по охране труда Роструд сможет проверять, поскольку включает безопасность труда в понятие вред жизни и здоровью.

* **Какие еще нарушения вправе проверить трудовой инспектор:**
  + необеспечение работников средствами индивидуальной и коллективной защиты;
  + допуск к работе лиц, не прошедших обучение, инструктажи, стажировку на рабочем месте, медицинские осмотры, психиатрические освидетельствования;
  + отсутствие системы управления охраной труда или ее ненадлежащее функционирование;
  + непроведение специальной оценки условий труда;
  + непредставление, нарушение порядка представления гарантий и компенсаций работникам за работу во вредных или опасных условиях труда по результатам проведения специальной оценки условий труда;
  + невыплата работникам заработной платы, ее отдельных составных частей;
  + непредставление оплачиваемых отпусков;
  + нарушение режима труда и отдыха;
  + уклонение от оформления трудовых отношений или их ненадлежащее оформление.

**Какие штрафы**

От 50 до 150 тысяч рублей штрафы для организации за нарушение требований охраны труда. За тяжелую травму или смерть работника директора могут привлечь к уголовной ответственности.

**Что сделать перед проверкой:**

Проверяющие смотрят бумаги. Журналы инструктажей, программы, приказы по охране труда. Если у вас 10-20 работников, то документы для проверки вы успеете распечатать и подписать.

Но чтобы исключить аврал и травматизм, лучше при приеме на работу знакомьте сотрудников с инструкциями, подписывайте журналы, проводите инструктажи.

**Обучите директора и 2 сотрудников**

Получите удостоверения об обучении для тех, кто потом будет инструктировать остальных работников. Если удостоверений нет, то всё остальное проверяющие уже не смотрят.

Удостоверения выдают образовательные организации.

По нашим сведениям, документы об обучении можно оформить «задним числом». Спрашивайте об этом при личной встрече с сотрудниками учебного центра.

Кому, какие удостоверения получать

* По программе охрана труда обучите директора и 2 любых сотрудников.  
  Часто учат шеф-повара и администратора зала.  
  Образовательную организацию выбирайте [из реестра Минтруда](https://akot.rosmintrud.ru/ot/organizations). Обучение действительно 3 года.

Стоимость от 1500 рублей за 1 человека. Обучаться можно в другом регионе или дистанционно.

* [По электробезопасности](http://ivo.garant.ru/#/document/12129664/paragraph/307:6) не ниже III группы обучите сотрудника, имеющего электротехническое образование.  
  Стоимость обучения от 3000 рублей.

Если не успеваете обучить, то издайте приказ «о назначении директора ответственным за безопасную эксплуатацию электроустановок». Это может спасти от штрафа.  
[По закону](http://ivo.garant.ru/#/document/12129664/paragraph/9058:2) по этому приказу работают [офисы](http://docs.cntd.ru/document/901897568), непродовольственные магазины, торговые павильоны и иные непроизводственные организации с оборудованием до 380 В. Об издании такого приказа нужно уведомлять местный

Адрес ищите в поисковике по запросу «Управление госэнергонадзор ВАШ РЕГИОН».

Общепит — это всегда производство и работать по приказу нельзя. Но в половине случаев инспекторы не вникают в особенности и не штрафуют.

**Что у вас должно остаться после учебы**

* Удостоверение об обучении,
* Протокол по итогам экзамена,
* Копия образовательной лицензии учебного центра.

Чтобы никого не обучать отдайте охрану труда на аутсорсинг [аккредитованной организации](https://akot.rosmintrud.ru/ot/organizations).

Оформите базовые документы

* Приказ о назначении ответственного за обеспечение ОТ.  
  Этим ответственным должен быть любой из 3 обученных ОТ. [Шаблон приказа](https://n.sbis.ru/shared/disk/6ecefbba-48e2-4987-9ec4-6bbb35c83c1e).
* Приказ о создании комиссии по проверке знаний требований ОТ.  
  Членами этой комиссии назначьте 3 обученных ОТ. [Шаблон приказа](https://n.sbis.ru/shared/disk/ba5f4865-daf8-4d45-8134-d324264d2bb4).
* Приказ о назначении лиц, ответственных за эксплуатацию электроустановок.  
  Ответственным указывайте обученного электробезопасности. [Шаблон приказа](https://n.sbis.ru/shared/disk/87aee98e-4c60-4d10-b6f4-88d7551fa215).
* Приказ о назначении ответственного за противопожарное состояние помещений, эксплуатацию первичных средств пожаротушения, проведение противопожарных инструктажей.  
  Назначьте любого работника. [Шаблон приказа](https://n.sbis.ru/shared/disk/07db8a5f-aa78-4532-8795-318f1e185121).
* Положение о системе управления охраной труда.  
  Разрабатывайте по [типовой форме](https://base.garant.ru/71513730/). Утвердите приказом. [Пример положения о СОУТ](https://n.sbis.ru/shared/disk/87aad19c-76bd-4ce0-ad08-b54bd3c56807).
* [Журнал регистрации](https://n.sbis.ru/shared/disk/029c9aa0-8dbe-4945-9faf-344f744c217b) несчастных случаев на производстве.  
  Должен быть в наличии, проверяют.

Разработайте программы инструктажей и подпишите журналы

Проверяющие смотрят по каждому виду инструктажей:

* программу,
* приказ об ее утверждении,
* подписи в журналах.

Разработайте программы, приказы. Распечатайте журналы. Кто и как часто подписывает журналы зависит от вида инструктажа.

1. Вводный инструктаж по охране труда.  
   [Его проводят в первый день работы](http://ivo.garant.ru/#/document/185522/paragraph/40:0) работникам Ресторана и сотрудникам иных организаций, работающих на территории. Например, приглашенным артистам, ремонтной бригаде.  
   Шаблоны: [программа](https://n.sbis.ru/shared/disk/943de0a1-8470-4ed5-b9a4-f57223c73210), [приказ](https://n.sbis.ru/shared/disk/9432d3b0-2794-4469-baec-c6c31b6f91fe), [журнал](https://n.sbis.ru/shared/disk/a1a80057-3004-4bd2-8c15-4fc96ea5f8de).

Программу можно сделать в виде списка вопросов из [ГОСТ](http://docs.cntd.ru/document/1200136072) 12.0.004-2015. [Шаблон краткой программы](https://n.sbis.ru/shared/disk/7aa47c10-2f12-44cd-bd66-1faed8209847). Но тогда инструктировать работника придется устно. Не получится выдать документ и сказать – читай сам.

1. Инструктаж на рабочем месте.  
   Его проводят работникам при приеме на работу и повторно. [Каждые 6 месяцев](https://ivo.garant.ru/#/document/185522/paragraph/47:0), при замене оборудования, при переводе на новое место работы, при отсутствии работника на рабочем месте больше 2 месяцев. Например, после самоизоляции или декрета.  
   Шаблоны: [программа](https://n.sbis.ru/shared/disk/215d4cfe-9919-460c-b3dc-f059ad1c007c), [приказ](https://n.sbis.ru/shared/disk/9e5a8ad9-b3f8-4630-bf0c-8db2037c23d1), [журнал](https://n.sbis.ru/shared/disk/8f07f5bf-fbaf-423a-afc2-91ae9ca879f2).

Уборщиков и официантов [можно не инструктировать](http://ivo.garant.ru/#/document/185522/paragraph/52:0). Для этого издайте приказ об освобождении от инструктажа на рабочем месте всех, кто не эксплуатирует оборудование, не хранит продукты.

1. Инструктаж неэлектротехническому персоналу на группу I по электробезопасности.  
   Неэлектротехнический персонал — это уборщица, официант, бухгалтер, все [те, кто пользуются](http://ivo.garant.ru/#/document/12129664/paragraph/307:6), но не обслуживают электрооборудование.  
   Шаблоны: [программа](https://n.sbis.ru/shared/disk/1430cb4b-a4f7-47b1-b0fb-14ae15d10218), [приказ](https://n.sbis.ru/shared/disk/071681ef-545b-4c66-af4c-3fe35fd0d86b), [журнал](https://n.sbis.ru/shared/disk/ab78ea17-4d4a-4472-854f-a74602724334).

**Что делать регулярно**

Инструктируйте

Чтобы не торопиться при проверках, не собирать подписи «задним числом», снизить риск травм у новичков сделайте процесс инструктажей постоянным.

Как проводить:

1. Проинструктируйте работника, [подробный порядок](http://ivo.garant.ru/#/document/185522/paragraph/38:0).
2. [Проверьте](http://docs.cntd.ru/document/1200136072) полученные знания.
3. Зарегистрируйте проведение инструктажа в журналах.

Время можно сэкономить, если знакомить с инструкциями [электронно в системе СБИС](https://sbis.ru/help/give_precept" \t "_blank). При проверке просто [распечатайте нужный журнал](https://sbis.ru/help/give_precept/print_precept) с подписями работников.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **По какой программе инструктируем** | **Как часто** | **Где регистрируем** |
| [Программа вводного инструктажа](https://n.sbis.ru/shared/disk/943de0a1-8470-4ed5-b9a4-f57223c73210) | * [При приеме на работу](https://ivo.garant.ru/#/document/185522/paragraph/40:0) | [Журнал регистрации вводного инструктажа](https://n.sbis.ru/shared/disk/a1a80057-3004-4bd2-8c15-4fc96ea5f8de) |
| Программа инструктажа [на рабочем месте](https://n.sbis.ru/shared/disk/215d4cfe-9919-460c-b3dc-f059ad1c007c) | * При приеме на работу * [Каждые 6 месяцев](https://ivo.garant.ru/#/document/185522/paragraph/47:0) * При замене оборудования, переводе на новое место работы * При отсутствии работника на рабочем месте больше 2 месяцев. После самоизоляции или декрета. | [Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте](https://n.sbis.ru/shared/disk/8f07f5bf-fbaf-423a-afc2-91ae9ca879f2) |
| Программа инструктажа [по электробезопасности](https://n.sbis.ru/shared/disk/1430cb4b-a4f7-47b1-b0fb-14ae15d10218) неэлектротехническому персоналу | * При приеме на работу * [1 раз в год](http://ivo.garant.ru/#/document/12129664/paragraph/307/doclist/1.4.4%20%D0%9F%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B8%D0%BB%20%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B9%20%D1%8D%D0%BA%D1%81%D0%BF%D0%BB%D1%83%D0%B0%D1%82%D0%B0%D1%86%D0%B8%D0%B8%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D1%83%D1%81%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BA%20%D0%BF%D0%BE%D1%82%D1%80%D0%B5%D0%B1%D0%B8%D1%82%D0%B5%D0%BB%D0%B5%D0%B9:1) | [Журнал учета присвоения группы I по электробезопасности](https://n.sbis.ru/shared/disk/ab78ea17-4d4a-4472-854f-a74602724334) |

**Обучайте**

Формальные действия помогают пройти проверку, снизить штраф. Но в ресторане работник сталкивается с хлеборезкой, электроплитой, кипящим маслом во фритюре.

Объясняйте работникам, как работать с мясорубкой, как не сломать кофемашину, какая одежда защищает от ожогов, как вызвать скорую помощь. Чтобы они не травмировались и не портили оборудование. [Подробный порядок проведения обучения](http://ivo.garant.ru/#/document/185522/paragraph/64:0).

Знакомьте с инструкциями под роспись. Это страхует вас от уголовной ответственности за травмы, помогает взыскать ущерб за порчу оборудования. Поскольку доказывает, что сотрудник знал о запрете совать пальцы в мясорубку, раскачиваться на стремянке, правила включения кофемашины.

Шаблоны: [приказ о введении в действие инструкций](https://n.sbis.ru/shared/disk/a2e6eaf0-f365-4b40-891e-e71a86231d48) по ОТ, [приказ о назначении ответственного](https://n.sbis.ru/shared/disk/ed9bbd94-b373-4452-9039-641c384297fe) за разработку инструкций.

* **Примеры типовых инструкций по ОТ**

По итогам обучения работников надо оформить:

* [Контрольный лист прохождения обучения и проверки знаний требований ОТ](https://n.sbis.ru/shared/disk/4fdfd3de-be92-4d10-ab85-fc0c227cfe5c),
* [Протокол заседания комиссии по проверке знаний](https://n.sbis.ru/shared/disk/3f3f4a82-41c0-4d33-883d-bed1d7a42089) требований ОТ.

Если решите оформлять, то делайте:

* в первый месяц работы по всем работникам,
* ежегодно по поварам, официантам, сотрудникам рабочих профессий,
* раз в 3 года по бухгалтеру, юристу, иным специалистам и руководителям.