

*Гаджибекова И.А.
доцент кафедры «маркетинг и коммерция»
Дагестанский государственный университет
народного хозяйства, г. Махачкала, Россия
доцент кафедры ТППОПиТ
Дагестанский государственный технический
университет, г. Махачкала, Россия*

ПРОЕКТИРОВАНИЕ САНИТАРНО- ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ОДЕЖДЫ ДЛЯ ОФИЦИАНТОВ

Аннотация. В статье рассмотрены особенности профессионально – производственных ситуаций официантов. определены требования к санитарно – гигиенической одежде официантов в соответствии с условиями производственной среды официантов.

Ключевые слова: стандарт, общественное питание, производственная среда. официант.

*Gadzhibekova I.A.
Associate Professor of the Department of Marketing and Commerce
Dagestan State University of National Economy,
Makhachkala, Russia
Associate Professor of the Department of TPPEPiT
Dagestan State Technical University,
Makhachkala, Russia*

DESIGNING SANITARY AND HYGIENIC CLOTHES FOR WAITER

Annotation. The article discusses the features of professional - production situations of waiters. requirements for sanitary and hygienic clothes of waiters are determined in accordance with the conditions of the working environment of waiters.

Key words: standard, public catering, working environment, waiter.

Законодательством Российской Федерации устанавливаются правовые основы регулирования отношений в области охраны труда между работодателями и работниками. Главной задачей является создание условий

труда соответствующих требованиям сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности. В соответствии с основными нормативными документами Федеральным законом РФ № 181 «Об основах охраны труда в РФ» и Трудовым кодексом Российской Федерации, работодателем используется спецодежда для предотвращения или уменьшения воздействия на работников вредных производственных факторов, а также для защиты от загрязнения. Таким образом, при выполнении своих профессиональных обязанностей, человек находится во взаимосвязи с производственной средой. На него воздействуют множество факторов: это температура, влажность, шум, вибрация, вредные вещества, а также тяжесть, характер и режим выполняемой работы, статические и динамические нагрузки мышц.

В зависимости от назначения и в соответствии с требованиями ГОСТ 12.4.103 – 83. «Система стандартов безопасности труда. Одежда специальная защитная, средства индивидуальной защиты ног и рук. Классификация», специальная одежда подбирается от действия факторов производственной среды.

Если говорить о сотрудниках общественного питания, то для них спецодежда на работе обязательна. Официанты — это тоже работники предприятий общепита, причем для них помимо функциональности немалое значение имеет внешний вид. Согласно ГОСТу Р 50935-96 «Общественное питание. Требование к обслуживающему персоналу», обслуживающий персонал предприятия должен быть одет в форменную одежду и обувь установленного для данного предприятия образца, находящуюся в хорошем состоянии, без видимых повреждений и загрязнений. Форменная одежда официанта в ресторанах и барах всех классов должна обеспечивать стилевое единство на предприятии.

Некоторые кафе и рестораны готовы даже рады необходимого или эффекта частично поступиться рабочей функцией одежды. Особенно это распространено в заведениях, которые позиционируют себя, как рестораны или

кафе с особой кухней - только русской, только грузинской и тому подобное. В том случае на работника постараются надеть национальный костюм, а точнее стилизацию под него. Такая одежда не всегда может быть удобной при работе, а ведь помимо этого она должна соответствовать определенным гигиеническим требованиям, предъявленным к спецодежде сотрудников общепита. Поэтому к выбору одежды для официанток нужно подходить так чтобы используемая форма отвечала сразу целому ряду требований.

Труд в общественном питании официантов связан с коммуникативной функцией. Официант является последним звеном в цепи работников общественного питания и имеющий непосредственный контакт с потребителем. Официант должен «красиво» преподнести результаты труда этих людей. Именно ему адресуются незаслуженные упреки относительно качества блюд. Официант, таким образом, как-бы несет ответственность за конкретное предприятие общественного питания.

Придя в ресторан или кафе, посетители мало заботятся о впечатлении, которое они произведут на официанта. В то же время для официанта важно впечатление о его внешнем виде и опрятности, так как этот фактор является решающим в установлении дальнейшего контакта и является первым слагаемым хорошего впечатления о предприятии общепита.

Приветствие, рассаживание посетителей и первые контакты с ними облегчают дальнейшее обслуживание и общение. Главное для официанта заключается в том, чтобы гость почувствовал благожелательное к нему отношение, готовность удовлетворить его потребности. Это чувство официант должен внушать своим поведением и внешним видом. Поэтому, неся функциональность, одежда официантов должна в первую очередь отвечать эстетическим показателям.

В процессе выполнения своих трудовых обязанностей официант выполняет обслуживание зала с 3-4 столиками. Работая индивидуально, он вынужден постоянно покидать зал, чтобы выполнить работу, связанную с

оформлением заказа и получением напитков и блюд (на кухню, в буфет), а также получением посуды из сервизной. Кроме того, в процессе обслуживания посетители могут сделать дополнительный заказ или им потребуется консультация со стороны официанта, а иногда в силу складывающихся обстоятельств гости просят быстрее рассчитать их. Для выполнения всех этих функции официант совершает большое количество перемещений и в то же время он должен находиться в зале. Официант вышагивает за смену около 20км.

На основании вышеуказанного, можно сделать вывод, что условие производственной среды официантов приближены к естественным. Помещения, в которых они работают, в зимнее время отапливаются, в летнее – охлаждаются и, во время работы, официанты не покидают его. Также при выполнении своих профессиональных обязанностей официант не контактирует с различными токсичными, радиоактивными и вредными веществами. В зале, буфете и на кухне отсутствует пыль, и другие загрязнения, так как это противоречит санитарно-гигиеническим нормам.

Использованные источники:

1. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
2. ГОСТ 12.4.103 – 83. «Система стандартов безопасности труда. Одежда специальная защитная, средства индивидуальной защиты ног и рук. Классификация»