**Mavzu: Ofitsiant faoliyatining texnika xavfsizligi va ofitsiantnung shaxsiy gigiyenasi**

**Reja:**

1.Mehnat muhofazasi.

2.Xavfsizlik texnikasi.

3.Yong`in xzvfsizlik choralari.

4.Ofitsiantning shaxsiy gigiyenasi.

**Mehnat muhofazasi**

Mehnatni muhofaza qilish korxonada xavfsizlik texnikasi va yong‘inga qarshi kurash bilan uzviy bog‘liq. Korxonada mehnat uzluksiz davom etishi uchun xodimlar sog‘-salomat bo‘lishlari, ko‘ngilsiz holatlarga duch kelmasliklari kerak. Bu tadbirlarni amalga oshirish ishlab chiqarishning hamma sohalarida ilmiygigiyenik va texnik asosda bir me’yordagi ish sharoitini yaratishga imkon beradi. Umumiy ovqatlanish korxonasida xavfsizlik texnikasining vazifalari – ishlab chiqarish va xizmatlarning o‘ziga xos xususiyatlarini o‘rganish, baxtsiz hodisalar, kasb kasalligi sabablarini tahlil qilish va ularning oldini olishning aniq choratadbirlarini ko‘rishdan iborat. Yong‘inga qarshi texnika vositalari yong‘inlarning oldini olish va ularni bartaraf qilish sohasida foydali usullarni amalga oshirishda yordam beradi.

**Ehtiyotkorlik tizimi (signalizatsiya)**

Ehtiyotkorlik tizimi (signalizatsiya) mehnatni muhofaza qilish va xavfsizlik texnikasi qoidalarini saqlash, hamma ko‘rinishdagi asboblardan foydalanishda muhim ahamiyatga ega. Bu jihozlarga qaraydigan xodimlar ishlatish bo‘yicha yo‘riqnoma bilan ta’minlanadi, yo‘riqnomada mehnat muhofazasi, xavfsizlik texnikasi me’yorlari ko‘rsatib o‘tilgan bo‘ladi.

Har bir jihoz ishga tushirishdan oldin uning sozligiga ishonch hosil qiladi, nazorat-o‘lchov asboblarini va saqlagich qurilmalarni tekshirib ko‘radi.

Maishiy texnika jihozlari ishlab turgan vaqtda ularni tozalash, moylash, sozlash va ta’mirlash taqiqlanadi.

Mehnatni muhofaza qilish va xavfsizlik texnikasi qoidalariga muvofiq nosoz jihozlar bo‘lsa (manometr, saqlagich va havo klapani), issiqlik beruvchi jihozlardan foydalanish taqiqlanadi. Manometr ko‘rsatgich tablosida apparatning me’yoriy ishchi bosimini ko‘rsatadigan qizil chiziq bo‘lishi kerak. Manometrlar har 6 oyda bir r 6 oyda bir marta tekshiruvdan o‘tkazib turiladi, saqlagich klapan va produvka kranlari har kuni tekshiriladi. Har bir apparat yonida xavfsizlik texnikasi haqida yo‘riqnoma osib qo‘yilgan bo‘lishi shart.

Gazda ishlaydigan issiqlik apparatlarining bexatar ishlashi uchun gorelkalardan gaz chiqqanda uning oldini olish uchun maxsus avtomatik asboblardan foydalaniladi, buni xavfsizlik avtomatikasi deyiladi. Bundan tashqari, texnologik jarayonlarni va issiqlik beruvchi jihozlarning me’yorida ishlashini tartibga soluvchi avtomat asboblar o‘rnatiladi. Bosim haroratni avtomatik bir me’yorda saqlashni ta’minlaydi.

Bug‘ bosimi bilan ishlaydigan apparatlarda manometrga beriladigan bosimni nazorat qilib turish kerak. Bosimni tegishli me’yorda ushlab turish uchun apparatlar oldiga reduksion klapan o‘rnatiladi. Bu kerakli bosimni avtomatik tarzda saqlab turadi. Uning yoniga klapan nosozligi tufayli yuz berishi mumkin bo‘lgan avariyaning oldini olish uchun saqlagich klapan va manometr qo‘yiladi.

Elektr qozonlarda nazorat-saqlagich armaturasidan tashqari bug‘ni avtomatik tartibga soladigan elektr kontakt manometri o‘rnatiladi. Odatdagi manometrdan elektr kontakt manometrning farqi shundaki, u ikkita milga ega.

**Xavfsizlik texnikasi**

Taomlar tayyorlash va xo‘randalarni oziq-ovqat bilan ta’minlash jarayonida mehnatni muhofaza qilish va xavfsizlik texnikasining belgilangan qoida talablariga rioya qilinishi ofitsiantlar zimmasiga tushadi:

– zallardagi va ovqat tarqatiladigan joylardagi pollarni singan, notekis holatini sezgan zahoti ofitsiantlar ularni ta’mirlashni talab qilishlari kerak;

– polga to‘kilgan yog‘, suyuqlik, ovqat bo‘laklari va boshqalarni tezlik bilan artib, yig‘ishtirib olish;

– eshiklar, kirish yo‘laklarida e’tiborli bo‘lish;

– konserva bankalarini maxsus ochqichlar bilan ochish;

– issiq taomlar solingan idishlarni patnislarda olib borish;

– ovqat ko‘tarib zinapoyalardan yurganda ehtiyot bo‘lish;

– raqsga tushilayotganda patnis ko‘tarib zal bo‘ylab yurmaslik;

– cheti uchgan, siri ko‘chgan, yorilgan idishlarni ishlatmaslik;

– xo‘randalarga xizmat ko‘rsatilayotgan vaqtda ovqat tarqatish joyida navbat tartibini saqlash;

– pichoq, sanchqilarni o‘tkir tomonini oldinga qilib olib yurmaslik, ularni likopchalarda olib borish;

– shishalarni maxsus ochqich bilan ochish.

**Yong‘in xavfsizligi choralari**

Yong‘in chiqishining ko‘pdan ko‘p sabablari bor. Ko‘p hollarda bu olov bilan ehtiyotsizlik qilish, ruxsat etilmagan joylarda chekish, elektr simlaridan uchqun chiqishi, isitish qurilmalari noto‘g‘riligi yoki buzuqligi, elektr jihozlar, yoritgichlardan to‘g‘ri foydalanmaslik natijasida kelib chiqadi. Shuningdek, yong‘inning sababi portlash, momaqaldiroq, chaqmoq, ba’zan o‘z-o‘zidan yonish ham bo‘lishi mumkin. Yong‘in chiqqanda harorat 800–1000 ° C gacha yetadi va atrofdagi narsalarni ham kuydiradi.

Omborxonalarda yong‘inga qarshi tadbir o‘tkazish – korxonaning qayerida joylashgani, kiradigan yo‘llar, yong‘inga qarshi jihozlarning sozligi, omborxonalarda olov xavfi bor mollarning ko‘pligi va boshqa sabablarga bog‘liq.

Yong‘in uchun xavfli joylar: yonilg‘i, yog‘och-taxta, yengil alangalanadigan materiallar saqlanadigan omborxonalardir. Bu omborxonalar olov o‘tmaydigan materiallar bilan jihozlanadi. Olov xavfi har xil bo‘lgan omborxonalar materiallarni saqlashda bir-birlaridan o‘t o‘tmaydigan devorlar, to‘siqlar bilan ajratiladi.

Ventilatsiya qurilmalari havodagi xavfli portlovchi va yonuvchi gazlarni haydaydi va korxonada yong‘in xavfini pasaytiradi. Lekin ularning nosozligi yoki to‘g‘ri foydalana olmaslik natijasida yong‘in chiqishi ham mumkin.

Tabiiy shamollatish yong‘inga nisbatan xavfli emas, ammo yong‘in chiqqanda alanga olishiga yordam qiladi. Sun’iy ventilatsiya ko‘p hajmdagi havo chiqarib, yong‘inning avj olishini kuchaytiradi. Olov ventilatsiya kanallari bo‘yicha boshqa obyektlarga ham o‘tishi mumkin. Portlash yoki yong‘in xavfi bor binolarning hamma havo chiqadigan mo‘rilari yonmaydigan materiallar bilan jihozlanishi shart.

Ventilatsiya jihozlarini ishlatishda quyidagi yong‘in xavfsizligi qoidalariga rioya qilish kerak:

– kamera va havo chiqaruvchi mo‘rilarni o‘z vaqtida tozalab turish;

– vaqti-vaqti bilan changni chiqarib tashlovchi ventilator ishini tekshirib turish;

– ventilatsiya anjomi o‘rnatilgan joy yaqinidagi devor, ship, havo tortqich sirtlarini muntazam ravishda tozalab turish.

Yong‘in chiqqan taqdirda, eng avvalo, o‘t o‘chirish xizmatiga xabar berish zarur. Shu maqsadda telefon aloqasi yoki elektr o‘t o‘chirish signalizatsiyasidan foydalaniladi (yirik shaharlarda), ichki signalizatsiya mahalliy yong‘inga qarshi guruhni chaqirish uchun ishlatiladi (yirik korxonalarda).

Yong‘inga qarshi guruh kelguniga qadar korxonadagi imkoniyatlar ishgishga solinib, o‘t o‘chirishga kirishiladi: qum, kurak, chelaklar, suv, gidropultlar va o‘t o‘chirgichlardan foydalaniladi. Gidropultlardan tizillab chiqqan suv olov yonayotgan tomon yo‘naltiriladi.

O‘t o‘chirgichning pastki tub tomoni tepaga ko‘tariladi, bosh qismi yerga, qattiq narsaga uriladi, bu ish olovdan 10 m olisda qilinishi kerak. Ko‘pik va karbonat angidrid hosil bo‘ladi. Karbonat angidrid gazi bosimi natijasida ko‘pik otilib chiqadi va 8 m balandlikka ko‘tariladi, bu harakat bir yarim daqiqa davom etadi. Uning yordamida boshlangan olovni o‘chirish mumkin. Yong‘in paytida odamlarni va moddiy boyliklarni olib chiqish binoning chiqish yo‘llari ko‘pligi va kengligiga bog‘liq. Hamma zinalarga va chiqishga mo‘ljallangan eshiklar tashqariga ochiladigan bo‘lishi kerak. Tashqi zinalarga qaratilgan romlarga panjaralar qo‘yish va qulflash mumkin emas. Bunday romlar qizilga bo‘yaladi va «Zinopayaga chiqish» deb yozib qo‘yiladi.

**Ofitsiantning shaxsiy gigiyenasi**

Ofitsiantlik kasbi artist faoliyatiga o‘xshab ketadi. Artistlar tomoshabinlar bilan bog‘langanidek ofitsiant ham zaldagi mijozlar bilan uzluksiz aloqada bo‘ladi. 54 Ofitsiant zalda psixologik muhit yaratadi, ularning harakatini, muomalasini kuzatayotgan xo‘randalarda bu tashkilot haqida ijobiy fikr tug‘iladi.

Ofitsiantning tashqi ko‘rinishiga, yurish-turishiga, o‘zini tuta bilishiga juda ko‘p narsa bog‘liq. Xushmuomalalik ofitsiantning yuzidan, chehrasidan ko‘rinib turishi kerak. Bo‘y-basti, sochi, chiroyli qaddi-qomati restoran zalining husniga husn qo‘shadi. Tabiat in’om etgan go‘zallik, yaxshi eshitish qobiliyati, dona-dona so‘z ifodasi – bularning hammasi restoranga tashrif buyuruvchilarda ofitsiantga nisbatan ijobiy munosabat uyg‘otadi.

Ofitsiant xizmatining o‘ziga xos xususiyati shundan iboratki, u mijozlarga taom tashiydi, kerak bo‘lsa, stol atrofida aylanib xo‘randalarga parvona bo‘ladi. Bu yerda ham, albatta, u sanitariya-gigiyena qoidalariga rioya qilishi lozim:

− Ofitsiantning sochi g‘ayriodatiy bo‘lmasligi, sochlar ko‘z ustiga tushmasligi, ish jarayonida sochlarni tartibga solish, tarash tavsiya etilmaydi, chunki soch taomga tushishi mumkin;

− Og‘izdan noxush hid tarqalmaslit uchun maxsus pasta bilan og‘izni yuvish, chayish lozim. Har kuni kechki ovqatdan so‘ng va ertalab ish boshlashdan oldin tishni yuvib tozalash kerak;

− Ishga tushishdan oldin dush qabul qilish, erkaklar har kuni soqollarini olishlari zarur;

− Ayol ofitsiantlarga ishga chiqish oldidan kosmetik vositalardan haddan ortiq foydalanish, kuchli hidli atir sepish, yirik taqinchoqlar taqish tavsiya etilmaydi;

− Ishga toza kiyimda kelish kerak. Xizmatga kirishish oldidan dushga tushish, qo‘llarni sovun bilan tozalab yuvish zarur;

− Ish jarayonida ora-orada qo‘lini yuvib turish, elektr sochiq bilan quritish, agar u bo‘lmasa, bir marta foydalaniladigan sochiqqa artish lozim;

− Restoran kiyimida ofitsiant tashqariga chiqishi, boshqa biron ish bilan band bo‘lishi mumkin emas;

− Ofitsiant ko‘p harakatlarni mijozlar oldida, ular ko‘z o‘ngida bajaradi, shuning uchun qo‘llarida ham hech qanday nuqson bo‘lmasligi lozim, masalan, tirnoqlar olingan bo‘lishi, qo‘lda yara alomatlari bo‘lmasligi, biror barmoq bint bilan bog‘lanmagan bo‘lishi kerak. Umumiy ovqatlanish xodimlarining hammasi tibbiy ko‘rikdan o‘tgan bo‘lishi shart. Bundan maqsad kasallik taom orqali boshqalarga yuqmasin, ham restoran xodimlari, ham restoranga keluvchilar sog‘lom bo‘lsin.