Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi, 90-357 Łódź, ul. Sienkiewicza 88

p o s z u k u je kandydata na stanowisko: inspektora ds. BHP

wymiar etatu: 1 etat, rodzaj umowy : umowa o pracę

Do obowiązków pracownika na tym stanowisku należeć będzie m.in.

1) Przeprowadzanie kontroli warunków pracy oraz przestrzegania przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ze szczególnym uwzględnieniem stanowisk pracy, na których są zatrudnione kobiety w ciąży lub karmiące dziecko piersią, młodociani, niepełnosprawni, pracownicy wykonujący pracę zmianową, w tym pracujący w nocy, oraz osoby fizyczne wykonujące pracę na innej podstawie niż stosunek pracy w szkole lub w miejscu wyznaczonym przez pracodawcę,

2) Bieżące informowanie pracodawcy o stwierdzonych zagrożeniach zawodowych, wraz z wnioskami zmierzającymi do usuwania tych zagrożeń,

3) Sporządzanie i przedstawianie pracodawcy, co najmniej raz w roku, okresowych analiz stanu bezpieczeństwa i higieny pracy zawierających propozycje przedsięwzięć technicznych i organizacyjnych mających na celu zapobieganie zagrożeniom życia i zdrowia pracowników oraz poprawę warunków pracy,

4) Udział w opracowywaniu planów modernizacji i rozwoju szkoły oraz przedstawianie propozycji dotyczących uwzględnienia w tych planach rozwiązań techniczno-organizacyjnych zapewniających poprawę stanu bezpieczeństwa i higieny pracy,

5) Udział w ocenie założeń i dokumentacji dotyczących modernizacji szkoły albo jej części, a także nowych inwestycji, oraz zgłaszanie wniosków dotyczących uwzględnienia wymagań bezpieczeństwa i higieny pracy w tych założeniach i dokumentacji,

6) Udział w przekazywaniu do użytkowania nowo budowanych lub przebudowywanych obiektów budowlanych albo ich części, w których przewiduje się pomieszczenia pracy, urządzeń produkcyjnych oraz innych urządzeń mających wpływ na warunki pracy i bezpieczeństwo pracowników,

7) Zgłaszanie wniosków dotyczących wymagań bezpieczeństwa i higieny pracy w stosowanych oraz nowo wprowadzanych procesach produkcyjnych,

8) Przedstawianie pracodawcy wniosków dotyczących zachowania wymagań ergonomii na stanowiskach pracy,

9) Udział w opracowywaniu szkolnych układów zbiorowych pracy, wewnętrznych zarządzeń, regulaminów i instrukcji ogólnych dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy oraz w ustalaniu zadań osób kierujących pracownikami w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy,

10) Opiniowanie szczegółowych instrukcji dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy na poszczególnych stanowiskach pracy,

11) Udział w ustalaniu okoliczności i przyczyn wypadków przy pracy oraz w opracowywaniu wniosków wynikających z badania przyczyn i okoliczności tych wypadków oraz zachorowań na choroby zawodowe, a także kontrola realizacji tych wniosków,

12) Prowadzenie rejestrów, kompletowanie i przechowywanie dokumentów dotyczących wypadków przy pracy, stwierdzonych chorób zawodowych i podejrzeń o takie choroby, a także przechowywanie wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,

13) Doradztwo w zakresie stosowania przepisów oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy,

14) Udział w dokonywaniu oceny ryzyka zawodowego, które wiąże się z wykonywaną pracą,

15) Doradztwo w zakresie organizacji i metod pracy na stanowiskach pracy, na których występują czynniki niebezpieczne, szkodliwe dla zdrowia lub warunki uciążliwe, oraz doboru najwłaściwszych środków ochrony zbiorowej i indywidualnej,

16) Współpraca z właściwymi komórkami organizacyjnymi lub osobami, w szczególności w zakresie organizowania i zapewnienia odpowiedniego poziomu szkoleń w dziedzinie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz zapewnienia właściwej adaptacji zawodowej nowo zatrudnionych pracowników,

17) Współpraca z laboratoriami upoważnionymi, zgodnie z odrębnymi przepisami, do dokonywania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia lub warunków uciążliwych, występujących w środowisku pracy, w zakresie organizowania tych badań i pomiarów oraz sposobów ochrony pracowników przed tymi czynnikami lub warunkami,

18) Współpraca z laboratoriami i innymi jednostkami zajmującymi się pomiarami stanu środowiska naturalnego, działającymi w systemie państwowego monitoringu środowiska, określonego w odrębnego przepisach,

19) Współdziałanie z lekarzem sprawującym profilaktyczną opiekę zdrowotną nad pracownikami, a w szczególności przy organizowaniu okresowych badań lekarskich pracowników,

20) Współdziałanie ze społeczną inspekcją pracy oraz ze szkolnymi organizacjami związkowymi przy:

a) Podejmowaniu przez nie działań mających na celu przestrzeganie przepisów oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, w trybie i w zakresie ustalonym w odrębnych przepisach,

b) Podejmowanych przez pracodawcę przedsięwzięciach mających na celu poprawę warunków pracy,

21) Uczestniczenie w konsultacjach w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, dotyczących problematyki bezpieczeństwa i higieny pracy, w tym zapobieganiem chorobom zawodowym i wypadkom przy pracy,

22) Inicjowanie i rozwijanie na terenie szkoły różnych form popularyzacji problematyki bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.

23) Wszystkim nowozatrudnionym pracownikom lub zmieniającym stanowisko pracy

udziela szkolenia wstępnego - instruktażu ogólnego. Szkolenie powyższe

dokumentuje wydanym zaświadczeniem.

24) Na bieżąco kontroluje ważność – aktualność szkoleń bhp, badań lekarskich pracowników oraz innych zaleceń lub też wskazań lekarskich.

25) Niezwłocznie zawiadamia pracodawcę o zauważonym w szkole wypadku albo

zagrożeniu życia lub zdrowia ludzkiego oraz ostrzega współpracowników i uczniów,

a także inne osoby znajdujące się w zagrożonym rejonie.

26) Współdziała z pracodawcą i innymi osobami odpowiedzialnymi za utrzymanie

bezpieczeństwa i higieny pracy w szkole.

27) Wspólnie z pracodawcą organizuje stanowiska pracy i nauki zgodnie z przepisami

i zasadami bhp oraz wymogami ergonomii.

28) Egzekwuje przestrzeganie przez pracowników przepisów i zasad bhp, uwzględniając

zabezpieczenie pracowników przed wypadkami w pracy, chorobami zawodowymi i

innymi chorobami związanymi z środowiskiem pracy.

29) Raz w roku wspólnie z pracodawcą oraz społecznym inspektorem pracy dokonuje

przeglądu szkoły po kątem zapewnienia bezpiecznych warunków pracy i nauki

- identyfikacja zagrożeń.

30) Na bieżąco informuje pracodawcę o stwierdzonych zagrożeniach zawodowych,

jest autorem wniosków zmierzających do usunięcia tych zagrożeń.

31) Prowadzi dokumentację związaną z wypadkami pracowników oraz uczniów

( ustala przyczyny i okoliczności ), podejmuje działania mające na celu zapobieżenie

podobnym zdarzeniom.

32) Dokonuje okresowej oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy oraz sporządza stosowną dokumentację.

Uprawnienia do:

1) Przeprowadzania kontroli stanu bezpieczeństwa i higieny pracy, a także przestrzegania przepisów oraz zasad w tym zakresie w szkole i w każdym innym miejscu wykonywania pracy.

2) Występowania do osób kierujących pracownikami z zaleceniami usunięcia stwierdzonych zagrożeń wypadkowych i szkodliwości zawodowych oraz uchybień w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.

3) Występowania do pracodawcy z wnioskami o nagradzanie pracowników wyróżniających się w działalności na rzecz poprawy warunków bezpieczeństwa i higieny pracy.

4) Występowania do pracodawcy o zastosowanie kar porządkowych w stosunku do pracowników odpowiedzialnych za zaniedbanie obowiązków w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.

5) Niezwłocznego wstrzymania pracy maszyny lub innego urządzenia technicznego w razie wystąpienia bezpośredniego zagrożenia życia lub zdrowia pracownika albo innych osób.

6) Niezwłocznego odsunięcia od pracy pracownika zatrudnionego przy pracy wzbronionej.

7) Niezwłocznego odsunięcia od pracy pracownika, który swoim zachowaniem lub sposobem wykonywania pracy stwarza bezpośrednie zagrożenie życia lub zdrowia własnego albo innych osób.

8) Wnioskowania do pracodawcy o niezwłoczne wstrzymanie pracy w zakładzie pracy, w jego części lub w innym miejscu wyznaczonym przez pracodawcę do wykonywania pracy, w wypadku stwierdzenia bezpośredniego zagrożenia życia lub zdrowia pracowników albo innych osób.

WYMAGANIA KWALIFIKACYJNE

**1.Wykształcenie:** minimum średnie – zawód: technik bezpieczeństwa i higieny pracy

**2.Doświadczenie zawodowe:** minimum 3 lata

**3.Uprawnienia: brak**

**4.Wymagana wiedza specjalistyczna:** ukończone szkolenie w dziedzinie bezpieczeństwa i higieny pracy.

**5.Znajomość innych zagadnień:** obsługa komputera

**6.Cechy osobowości:**

Sumienność, kultura osobista, punktualność , dążenie do poprawy swoich umiejętności i umiejętność samooceny

**7.Umiejętności**: Obsługa komputera.

Wymagane dokumenty : CV, list motywacyjny, dokument potwierdzający wykształcenie, inne dodatkowe dokumenty o posiadanych kwalifikacjach i umiejętnościach oraz kwestionariusz personalny prosimy :

- przesłać na adres szkoły z dopiskiem :

„Dotyczy naboru na stanowisko inspektor ds. BHP

- złożyć osobiście do sekretariatu szkoły w nieprzekraczalnym terminie do dnia 11.05.2019r. ( decyduje data wpływu do sekretariatu ):

Aplikacje, które wpłyną do szkoły po wyżej określonym terminie nie będą rozpatrywane. Szczegółowych informacji udziela sekretariat Zespołu Szkół Gastronomicznych w Łodzi ul. Sienkiewicza 88.

Informacja o wyniku naboru będzie umieszczona na tablicy ogłoszeń sekretariatu szkoły

Do składanych dokumentów prosimy dopisać klauzulę: „Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych zawartych w ofercie pracy dla potrzeb niezbędnych do realizacji procesu rekrutacji (zgodnie z Ustawą z dnia 29.08.1997r. o ochronie danych osobowych, Dz.U. z 2002r. Nr 101, poz. 926 z późn.zm.) oraz Ustawą z dn.22.03.1990r. o pracownikach samorządowych (Dz.U. z 2001r. Nr142, poz.1593 z późn.zm.)”