## [Кваліфікаційні вимоги для професійної кваліфікації «Молодший кухар»](https://www.cpto.rv.ua/index.php/component/content/article?id=2773:kvalifikatsijni-vimogi-dlya-profesijnoji-kvalifikatsiji-kukhar-3-rozryadu)

**Необхідні уміння і навички.** Перевіряти стан санітарного одягу та дотримуватись правил особистої гігієни. Перевіряти санітарний стан робочого місця та своєчасно усувати недоліки. Раціонально підбирати відповідне технологічне обладнання для здійснення технологічного процесу. Перевіряти справність та стан готовності до роботи технологічного обладнання, усіх робочих поверхонь для приготування страв Увімкнути та налаштувати обладнання на виконання технологічних операцій. Контролювати стан зони зберігання та прибирання сміття. Підтримувати технологічне обладнання та інвентар в належному санітарному стані. Дотримуватись правил безпеки праці та вимог санітарії під час первинної обробки харчових продуктів. Дотримуватись правил безпеки праці та вимог санітарії під час приготування, оформлення, подачі страв, кулінарних виробів, напоїв, що готуються на кухні. Дотримуватись основних правил і норм електробезпеки та протипожежного захисту. Користуватись засобами протипожежного захисту та пожежогасіння. Надавати собі та оточуючим працівникам кухні первинну медичну допомогу у випадку необхідності. Підтримувати чистоту у виробничих приміщеннях. Перевіряти санітарний стан робочого місця, своєчасно усувати недоліки. Проводити санітарну обробку обладнання, інвентарю, підтримувати його належний санітарний стан. Підтримувати охайний зовнішній вигляд. Утримувати робочий одяг у належному санітарному стані. Уникати забруднення обладнання та інвентарю, здійснювати їх своєчасне очищення.  Користуватися миючими та дезінфікуючими засобами для виробничого устаткування, інвентарю, інструменту та кухонного посуду. Забезпечувати правильне зберігання миючих та дезінфікуючих засобів. Підбирати і перевіряти справність та підготовлювати обладнання та інвентар до роботи. Підготовлювати ваговимірювальні пристрої до роботи. Проводити санітарну обробку робочих поверхонь, устаткування, кухонного посуду, інструменту, інвентарю. Користуватися миючими та дезінфікуючими засобами для підготовки устаткування до роботи. Забезпечувати правильне зберігання чистого інвентарю та кухонного посуду. Раціонально, безпечно та ефективно використовувати устаткування підприємств ресторанного господарства. Дотримуватись правил експлуатації електричного та механічного обладнання. Використовувати енергозберігаючі технології, енергоефективне технологічне обладнання. Розраховувати кількість необхідної сировини та інгредієнтів. Отримувати харчові продукти за кількістю і якістю від постачальника або зі складу, з урахуванням температури транспортування та зберігання. Оформлювати документально приймання сировини від постачальника або зі складу підприємства. Читати й розуміти маркування, сертифікати якості. Визначати якість продуктів, інгредієнтів відповідно до нормативно-технічної документації. Дотримуватися правил товарного сусідства при зберіганні сировини та інгредієнтів. Користуватися ваговимірювальним обладнанням при зважуванні харчових продуктів. Складати вимогунакладну на необхідні інгредієнти та продукти. Вирішувати нестандартні ситуації в процесі прийому продуктів, інгредієнтів та продукції. Дотримуватись основних принципів та вимог до безпечності якості харчових продуктів. Дотримуватись термінів зберігання заморожених продуктів під час приймання і використання продукції. Економно використовувати сировину . Підготувати до роботи столовий посуд та прибори. Користуватися миючими та дезінфІкуючими засобами для підготовки кухонного посуду та інвентарю до роботи. У спілкуванні з колегами дотримуватися правил ділового мовлення та етики спілкування. Дотримуватись інструкцій щодо використання миючих та дезінфікуючих засобів при підготовці кухонного посуду та інвентарю до роботи . Забезпечувати правильне зберігання чистого столового посуду та приборів. Забезпечувати правильне зберігання миючих та дезінфікуючих засобів.

Необхідні знання. Основні вимоги до особистої гігієни кухаря і санітарії та гігієни виробництва. Основні вимоги до підготовки робочого місця кухаря. Правила підбору різних типів кухонного обладнання. Способи упаковки та гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів.Стандарти 180 9001, 180 22000\* НАССР в частині підготовки робочого місця кухаря до роботи. Правила безпеки праці під час первинної обробки харчових продуктів та приготування страв, кулінарних виробів та напоїв що готуються на кухні. Систему НАССР (Аналіз ризиків та критичні контрольні точки) за ЄС та ЇУАС8. Правила поведінки при виникненні пожежі та в надзвичайних ситуаціях. Шляхи евакуації та місце знаходження плану евакуації. Правила надання домедичної допомоги. Засоби пожежогасіння та правила користування ними, дії при наданні домедичної допомоги. Санітарно- гігієнічні вимоги щодо первинної обробки харчових продуктів та приготування страв, кулінарних виробів та напоїв, що готуються на кухні. Правила і норми виробничої санітарії та особистої гігієни. Вимоги до особистої гігієни під час підготовки кухонного посуду робочому місці та інвентарю. Наслідки недотримання правил гігієни та санітарії на робочому місці. Порядок проходження медичного огляду працівників. Правила зберігання миючих та дезінфікуючих засобів. Класифікація устаткування, виробничого інвентарю та кухонного посуду. Види поверхонь, виробничого інвентарю та кухонного посуду. Види технологічного обладнання, інвентарю та їх призначення. Правила експлуатації  обладнання, інвентарю, їх догляду, визначення їх справності, усунення дрібних несправностей. Вимоги санітарії та гігієни при підготовці устаткування, виробничого інвентарю та кухонного посуду. Вимоги до якості підготовленого виробничого Інвентарю та кухонного посуду. Правила чистки та обробки різних видів поверхонь виробничого інвентарю та кухонного посуду. Стандарти ІЗО 9001,130 22000, НАССР, щодо підготовки робочого місця кухаря до роботи. Хімічний склад, види, класифікацію і асортимент продовольчих товарів, методи визначення їх якості, умови зберігання та використання Кількість необхідної сировини та Інгредієнтів. Правила приймання сировини, інгредієнтів за кількістю та якістю. Способи визначення якості сировини . Правила перевірки контрольного зважування сировини . Правила та порядок дій при виявленні недоліків під час приймання сировини від постачальника та зі складу підприємства. Типи виробничої тари та правила поведінки з тарою постачальника. Правила розміщення харчових продуктів на тимчасове зберігання. Час зберігання заморожених продуктів між прийманням і зберіганням. Правила оформлення приймання продуктів від постачальника та зі складу підприємства. Систему НАССР (Аналіз ризиків та критичні контрольні точки Класифіка­цію столового посуду та приборів. Види та призначення столового посуду та приборів. Вимоги до якості підготовленого столового посуду та приборів. Правила очищення та обробки різних видів столового посуду та приборів.  Вимоги санітарії та гігієни при підготовці столового посуду та приборів. Вимоги до особистої гігієни під час підготовки столового посуду та приборів. Правила зберігання миючих та дезінфікуючих засобів. Правила зберігання чистого столового посуду та приборів. Стандарти 180 9001, 180 22000, НАССР, в частині підготовки столового посуду.

**Освітньо-кваліфікаційні вимоги.** Повна або базова загальна середня освіта. Професійно-технічна освіта або одержання професії безпосередньо на виробництві. Без вимог до стажу роботи.

**Умови допуску до роботи**. Вік 18 років і старше. Наявність документа, що підтверджує повну або часткову професійну кваліфікацію за професією «Кухар». Наявність медичної довідки про проходження попереднього (періодичного) медичного огляду з висновком медичної комісії про придатність до роботи за професією “Кухар”.

Наявність Особистої медичної книжки. Наявність довідки про проходження попереднього (періодичного) психіатричного огляду. Попередній   психіатричний огляд проводиться перед початком діяльності (влаштуванням на роботу), а періодичний - один раз на п’ять років.

## [Кваліфікаційні вимоги для професійної кваліфікації «Кухар»](https://www.cpto.rv.ua/index.php/component/content/article?id=2772:kvalifikatsijni-vimogi-dlya-profesijnoji-kvalifikatsiji-kukhar-chetvertogo-rozryadu)

**Необхідні уміння і навички.** Перевіряти якість овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових для приготування страв Використовувати різні способи обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових з урахуванням вимог для приготування страв Застосовувати відповідне технологічне обладнання для механічної кулінарної обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних. Зменшувати відходи під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових в залежності від сезону Забезпечувати тимчасове зберігання оброблених овочів та грибів перед приготуванням страв. Дотримуватися та строків зберігання оброблених овочів та грибів, горіхів, фруктів, ягід в свіжому, сушеному, консервованому та умов замороженому вигля. Дотримуватись відповідних правил сортування сміття та утилізації відходів. Перевіряти якість овочів та грибів, фруктів, ягід призначених для нарізання різними способами. Підбирати виробничий інвентар, обладнання, безпечно користуватися ним під час нарізання овочів, фруктів, грибів різними формами. Нарізати овочі,гриби, фрукти та ягоди різними формами, складати композиції. Виготовляти елементи з овочів та грибів, фруктів, ягід для оформлення страв. Зменшувати відходи при нарізанні овочів та грибів, фруктів . Дотримуватися температурних режимів для тимчасового зберігання овочів, фруктів та грибів, ягід та горіхів. Використовувати відповідне технологічне обладнання, виробничий інвентар для нарізання овочів, фруктів, грибів та ягід. Перевіряти якістьохолоджених і заморожених м’ясних туш та окремих частин м’яса. Дотримуватися умов зберігання баранячих туш, яловичих,телячих, баранячих, свинячих четвертин, окремих частин м’яса в охолодженому і замороженому вигляді Забезпечувати режим і терміни розморожування баранячих туш яловичих,телячих, баранячих, свинячих четвертин, окремих частин м’яса з дотриманням урахуванням вимог до безпеки харчових продуктів. Підбирати виробничий інвентар та технологічне обладнання, безпечно користуватися ним при механічній кулінарній обробці м’ясних туш і підготовці окремих їх частин. Використовувати необхідний виробничий інвентар та технологічне обладнання для обробки м’ясних тушка підготовки окремих їх частин з дотриманням вимог техніки безпеки при розморожуванні, обмиванні, обсушуванні, розрубуванні на частини, жилкуванні, зачистці,охолодженні. Дотримуватися технологічних вимог та техніки безпеки при обробленні м'ясних туш і підготовці окремих їх частин. Забезпечувати температурний режим і терміни зберігання при охолоджені та заморожу ванн;підготовлених великошматкових напівфабрикатів із м’яса з дотримання ч вимог до харчової безпеки. Забезпечувати правильне зберігання охолоджених і заморожених великошматкових напівфабрикатів з баранини, яловичини, телятини призначених для подальшого використання. Дотримуватись умов зберігання сільськогосподарської птиці в охолодженому і замороженому вигляді Перевіряти якість охолодженої і замороженої сілськогосподарської птиці  Забезпечувати режим та терміни розморожування сільськогосподарської птиці з урахуванням. Дотримуватись умов зберігання дичини в охолодженому і замороженому вигляді. Перевіряти органолептичним способом якість охолодженої та замороженої дичини. Забезпечувати температурний режим та терміни розморожування дичини з урахуванням. вимог до харчової безпеки. Проводити механічну кулінарну обробку дичини: розморожування, обскубування, обсмалювання, видалення крильців, голів, шийки і ніжок, потрошіння, доочищення, промивання, нарізка, розруб, зачистка, знімання м’якоті, вимочування, маринування, порціонування, охолодження, заморожування. Підбирати виробничий інвентар та технологічне обладнання і безпечно користуватися ним при обробці дичини. Забезпечувати температурний режим і терміни зберігання при охолодженні і заморожуванні дичини з урахуванням вимог до харчової безпеки. Перевіряти якість риби. Забезпечуват режим розморожування різної риби 3 урахуванням вимог до харчової безпеки. Підбирати виробничий інвентар та технологічне обладнання і безпечно користуватися ним при механічній кулінарній обробці риби. Здійснювати механічну кулінарну обробку риби: обробка риби в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) і пластованому вигляді, філе без шкіри, філе зі шкірою, оброблення дрібної риби. Дотримуватись умов зберігання риби в охолодженому І замороженому вигляді. Перевіряти якість нерибних морепродуктів. Дотримуватися умов зберігання нерибних морепродуктів. Забезпечувати режим і терміни розморожу ван ня нерибних морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки. Підбирати виробничий інвентар та технологічне обладнання і безпечно користуватися ним при обробці та підготовці нерибних морепродуктів . Здійснювати механічну кулінарну обробку та підготовку нерибних морепродуктів . Дотримуватись технологічних вимог при механічній кулінарній обробці та підготовці нерибних морепродуктів. Забезпечувати режим і терміни охолодження і заморожування оброблених нерибних морепродуктів з урахуванням вимог до харчової безпеки . Забезпечити правильне зберігання оброблених нерибних морепродуктів, призначених для  Готувати різними способами напівфабрикати з риби та морепродуктів, м’яса тварин та птиці: великошматкові, порційні, дрібношматкові, з натурально-січеної та котлетної маси. Готувати натурально-січену і котлетну масу з м’яса, риби та напівфабрикати з неї.Готувати напівфабрикати: м’ясопродуктів; м’ясних субпродуктів; м’яса птицідичини; риби; круп та бобових; кисломолочних продуктів;овочів, грибів, фруктів, ягід та горіхоплідни Готувати напівфабрикати для:виробів з тіста;супів;соусів. Безпечно користуватися виробничим інструментом та обладнанням при приготуванні напівфабрикатів. Дотримуватися умов та термінів зберігання напівфабрикатів в охолодженому і замороженому вигляді. Перевіряти органолептичними способами якість напівфабрикатів з м’яса та риби. Забезпечувати температурний режим і терміни зберігання напівфабрикатів з м’яса, риби і морепродуктів в охолодженому та замороженому вигляді.Підбирати інструмент, інвентар, посуд та організовувати робочі місця для приготування різних видів тіста. Безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування різних видів тіста. Дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій. приготування різних видів тіста. Раціонально використовувати сировину', мінімізувавши тим самим кількість відходів при приготуванні різних видів тіста. Перевіряти за органолептичними показниками якість готового тіста. Дотримуватися умов і терміну зберігання різних видів тіста. Дотримуватись вимог стандартів 180 9001,180 22000 та Системи управління безпечністю харчових продукті.

**Необхідні знання**. Асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових . Харчову цінність різних овочів та грибів, фруктів, ягід,горіхоплідних, круп та бобових. Вимоги до якості овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових. Правила зберігання овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових. Правила зберігання сухих, заморожених та консервованих грибів. Правила підбору овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових, відповідно до технологічних вимог приготування страв. Методи обробки овочів, фруктів, ягід, грибів та зелені. Норми виходу овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових після механічної кулінарної обробки. Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю, що використовується для обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових. Способи зменшення відходів під час обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових Вимоги до якості оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових  Правила зберігання оброблених овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних, круп та бобових для подальшого приготування страв.Правила утилізації відходів.Вимоги до якості овочів та грибів, фруктів призначених для нарізання різними формами. Прийоми нарізання овочів та грибів, фруктів, ягід.Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю призначеного для нарізання овочів, фруктів та грибів.Техніку нарізання з ураху­ванням класичної міжнародної термінології коренеплодів і клубнеплодів, капустяних та цибулевих овочів, грибів, томатних та гарбузових овочів.Техніку підготовки овочів та грибів для фарширування.Норми виходу овочів та грибів, фруктів після нарізки. Правила охолодження та заморожування нарізаних овочів, фруктів та грибів. Правила зберігання нарізаних овочів, ягід, фруктів та грибів в свіжому, охолодженому та замороженому вигляді. Морфологічний склад м’яса.Основні характеристики м’яса великої рогатої і дрібної худоби. Харчову цінність різних типів м’яса. Правила зберігання та вимоги до якості баранячих туш, яловичих,телячих, баранячих, свинячих четвертин, окремих частин м’яса в охолодженому і замороженому вигляді Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю, які використовують при зберіганні і обробці м’ясних туш і підготовці окремих їх частин для приготування страв та кулінарних виробів.Технологічні схеми оброблення м'ясних туш . Методи обробки баранячих туш, яловичих, телячих, баранячих, свинячих четвертин, окремих частин м’яса для приготування великошматкових напівфабрикатів: розморожування, обмивання, обсушування, розбирання, жилкування, зачистка, охолодження, заморожування. Техніку обмивання, обсушування, розбирання, жилкування, зачистки баранячих туш, яловичих, телячих, баранячих, свинячих четвертин, окремих частин м’яса. Норми виходу готових великошматкових напівфабрикатів з баранячих туш, яловичих, телячих, баранячих, свинячих четвертин, окремих частин м’яса. Способи мінімізації відходів при обробленні м’ясних туш і підготовці окремих їх частин для приготування напівфабрикатів та готових страв. Кулінарне використання зачищених частин туш яловичини, телятини, свинини і баранини Види і характеристики великошматкових напівфабрикатів з яловичини, телятини, свинини і баранини . Вимоги до якості великошмат­кових напівфабри­катів з м’яса. Послідов­ність і правила приготування великошматкових напівфабрикатів з м’яса. Техніку та методи обробки баранячих, телячих, яловичих, свинячих кісток для використання при приготуванні бульйонів Правила охолодження і заморожування підготовлених великошматкових напівфабрикатів з м’яса, призначених для подальшого використання. Правила зберігання великошматкових напівфабрикатів з м’яса в охолодженому і замороженом. Способи обробки сільсько­господарської птиці (розморожу­вання, промивання, обсушування, обсмалювання, видалення голів, шиї і ніжок, потрошіння, доочищення, заправка в «кишеньку»,). Способи приготування основних напівфабрикатів з сільськогоспо­дарської птиці (розруб на частини, нарізка, порціонування, пластування курчат, зняття м'якоті, зачистка філе, видалення плівки з філе, формування філе, обробка субпродуктів). Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю, що використовується при обробці сільськогоспо­дарської птиці . Правила та температурні режими зберігання сільськогосподарської птиці. Правила зберігання різних видів дичини в охолодженому і замороженому вигляді. Способи обробки дичини: розморожування, обскубування, обсмалювання, видалення крильців, голів, шийки і ніжок, потрошіння, доочищення, промивання, нарізка, розруб, зачистка, знімання м'якоті, вимочування, маринування, порціонування, охолодження, заморожування. Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю які використовуються при обробці  дичини. Характеристику різних видів риби. Харчову цінність різних видів риби.Вимоги до якості живої, охолодженої, замороженої риби. Норми виходу обробленої риби. Вимоги до якості обробленої риби. Способи кулінарної механічної обробки риби з кістковим скелетом:розморожування, очищення від луски, видалення голів, зябер, очей і плавників, видалення нутрощів і слизу, потрошіння, промивання, пластування, обробка дрібної риби, охолодження, заморожування. Способи кулінарної механічної обробки риби: розморожування на повітрі, видалення голови і грудних плавників, зрізання спинних «жучків», видалення плавників, видалення визиги, пластування, ошпарювання, зачищення від бокових, черевних і проміжних «жучків», промивання. Особли­вості механічної кулінарної обробки окремих видів риб. Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю, що використовуються при обробці риби. Послідов­ність і правила обробки різних видів риб для приготування: обробленої риби в цілому (з розрізанням черевця і без розрізання) і пластованому вигляді, філе без шкіри та кісток. Фарширування порційними шматками та цілою тушкою, оброблення дрібної риби. Правила охолодження і заморожування обробленої риби Правила зберігання оброблених видів риби в охолодженому і замороженому вигляді. Основні характеристики різних видів нерибних морепродуктів. Харчову цінність різних видів нерибних морепродуктів. Вимоги до якості та правила зберігання живих раків. Вимоги до якості охолодже­них і заморожених нерибних морепродуктів. Вимоги до якості та правила зберігання свіжих, сушених й заморожених морських водоростей. Правила зберігання нерибних морепродуктів в свіжому, охолодженому і замороженому вигдяді. Норми виходу підготовлених нерибних морепродуктів. Способи обробки нерибних морепродуктів:      подальшого розморожування, використання очищення, потрошіння, промивання, нарізка, замочування, панірування. Види І способи нарізки нерибних морепродуктів. Вимоги до якості підготовлених нерибних морепродуктів. Види технологічного обладнання та виробничого інвентарю для обробки і підготовки нерибних морепродуктів. Правила охолодження і заморожування оброблених нерибних морепродуктів. Види технологічного обладнання та устаткування, вироб ничого інвентарю, що використовують при приготуванні напівфабрикатів з м’яса та риби. Правила відбору м’яса та риби по якості і кількості відповідно до технологічних вимог приготуванняь основних напівфабрикатів з м'яса. Способи і види нарізання напівфабрикатів. Способи приготування напівфабрикатів з м’яса та риби: розморожування, нарізання, відбивання, маринування, шпигування, подрібнення, перемішування січеної і котлетної маси, вибивання котлетної маси, порціонування, панірування, охолодження, заморожування. Послідовність і правила приготування панірованих,натура льних напівфабрикатів. Послідовність і правила приготування січеної і котлетної маси з м’яса та риби. Послідовність і правила приготування порційних і дрібношматкових натуральних напівфабрикатів з яловичини, телятини, баранини і свинини, птиці, риби, морепродуктів. Способи зменшення відходів при приготуванні напівфабрикатів з м’яса, птиці, риби та морепродуктів. Норми виходу готових напівфабрикатів з м’яса, птиці, риби та морепродуктів. Вимоги до якості готових напівфабрикатів з м’яса, птиці, риби та морепродуктів. Технологію приготування маринадів для м’яса, птиці, дичини, маринадів для риби та морепродуктів. Правила охолодження і заморожування підготовлених напівфабрикатів з м’яса, призначених для подальшого використання. Види устаткування, виробничого Інвентарю та інструменту, що використовуються при приготуванні різних видів тіст. Правила експлуатації відповідних ВИДІВ технологічного обладнання . Правила використання виробничого інвентарю,  інструменту та ваговимірювальних приладів. Види та ознаки доброякісності борошна. Зміст та порядок користування. Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками. Рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування різних видів тіста . Правила підготовки борошна, яєць, рідини для замішування різних видів тіста. Вимоги до якості замішаного тіста. Умови та терміни зберігання різних видів тіста.Вимоги Стандартів 150 9001, 180 22000 та Системи управління безпечністю харчових продуктів на основі аналізу небезпечних факторів і критичних точок контролю (НАССР) у частині роботи з борошняними виробами.

**Освітньо-кваліфікаційні вимоги.**Повна або базова загальна середня освіта. Професійно-технічна освіта з присвоєнням кваліфікації “кваліфікований робітник” за професією кухаря 4 розряду без вимог до стажу роботи або підвищення кваліфікації і стаж роботи за професією кухаря 3 розряду не менше 1 року та кваліфікаційна атестація на виробництві з присвоєнням 4 розряду.

**Умови допуску до роботи.**Вік 18 років і старше. Наявність документа, що підтверджує повну або часткову професійну кваліфікацію за професією “Кухар». Наявність медичної довідки про проходження попереднього (періодичного) медичного огляду з висновком медичної комісії про придатність до роботи за професією “Кухар”.

  Наявність Особистої медичної книжки. Наявність довідки про проходження попереднього (періодичного) психіатричного огляду. Попередній   психіатричний огляд проводиться перед початком діяльності (влаштуванням на роботу), а періодичний - один раз на п’ять років. Наявність посвідчення про перевірку знань з питань охорони праці та пожежної безпеки з відмітками про своєчасне проведення періодичної перевірки знань з охорони праці та пожежної безпеки.