

Инструкция по охране труда

компетенции «Ресторанный сервис»

*Основная*

Итогового (Межрегионального) этапа Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» в 2025 г.

*Кемеровская область — Кузбасс*

2025 г.

**Содержание**

[1. Область применения 3](#_heading=h.30j0zll)

[2. Нормативные ссылки 3](#_heading=h.1fob9te)

[3. Общие требования охраны труда](#_heading=h.2et92p0) 4

[4. Требования охраны труда перед началом работы 6](#_heading=h.tyjcwt)

[5. Требования охраны труда во время работы 8](#_heading=h.3dy6vkm)

[6. Требования охраны труда в аварийных ситуациях 10](#_heading=h.1t3h5sf)

[7. Требования охраны труда по окончании работы 10](#_heading=h.4d34og8)

**1. Область применения**

1.1 Настоящие правила разработаны на основе типовой инструкции по охране труда с учетом требований законодательных и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные требования охраны труда, правил по охране труда и предназначена для участников Итогового (Межрегионального) этапа Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» в 2025 г. (далее Чемпионата).

1.2 Выполнение требований настоящих правил обязательны для всех участников Итогового (Межрегионального) этапа Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» в 2025 г. компетенции «Ресторанный сервис».

**2. Нормативные ссылки**

2.1 Правила разработаны на основании следующих документов и источников:

2.1.1 Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ.

2.1.2. ФГОС СПО 43.02.16 туризм и гостеприимство (Утвержден Министерством просвещения РФ от 12декабря 2022 г. № 1100)

2.1.3. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года №115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен»;

2.1.4. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

2.1.5. ГОСТ Р 50646-2012 Услуги населению. Термины и определения;

2.1.6. ГОСТ Р52113 «Услуги населению. Номенклатура показателей качества услуг»

2.1.4. Закон о защите прав потребителей (Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»)

2.1.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

2.1.6. Приказ Минобрнауки РФ 02.07.2013 N 534 (ред. от 31.05.2023) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.07.2023 № 74207)

2.1.7. Статья 238 Уголовного кодекса Российской Федерации (далее – УК РФ) установлена ответственность за оказание услуг, которые не отвечают требованиям, установленным в Законе Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» и в других федеральных законах и международно-правовых актах, а также в принятых в соответствии с ними иных нормативных правовых актах Российской Федерации, если эти услуги являются некачественными, а значит опасными для здоровья.

**3. Общие требования охраны труда**

3.1. К выполнению конкурсного задания по компетенции «Ресторанный сервис» допускаются участники Чемпионата, прошедшие вводный инструктаж по охране труда, инструктаж на рабочем месте, обучение и проверку знаний требований охраны труда, имеющие справку об обучении (или работе) в образовательной организации (или на производстве) по профессии Официант/Бармен, ознакомленные с инструкцией по охране труда, не имеющие противопоказаний к выполнению заданий по состоянию здоровья и имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, приспособлений и оборудования.

3.2. Участник Чемпионата обязан:

3.2.1. Выполнять только ту работу, которая определена его ролью на Чемпионате.

3.2.2. Правильно применять средства индивидуальной и коллективной защиты.

3.3.3. Соблюдать требования охраны труда.

3.3.4. Немедленно извещать экспертов о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью участников Чемпионата, о каждом несчастном случае, происшедшем на Чемпионате, или об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого профессионального заболевания (отравления).

3.3.5. Применять безопасные методы и приёмы выполнения работ и оказания первой помощи, инструктаж по охране труда.

3.3. При выполнении работ на участника Чемпионата возможны воздействия следующих опасных и вредных производственных факторов:

- поражение электрическим током;

- повышенная загазованность воздуха рабочей зоны, наличие в воздухе рабочей зоны вредных аэрозолей;

- повышенная или пониженная температура воздуха рабочей зоны;

- повышенная температура обрабатываемого материала, изделий, наружной поверхности оборудования и внутренней поверхности замкнутых пространств, расплавленный металл;

- ультрафиолетовое и инфракрасное излучение;

- повышенная яркость света при осуществлении процесса сварки;

- повышенные уровни шума и вибрации на рабочих местах;

- физические и нервно-психические перегрузки;

- падающие предметы (элементы оборудования) и инструмент.

3.4. Все участники Чемпионата (эксперты и конкурсанты) должны находиться на площадке в спецодежде, спецобуви и применять средства индивидуальной защиты:

3.5. Участникам Чемпионата необходимо знать и соблюдать требования по охране труда, пожарной безопасности, производственной санитарии.

3.6. Конкурсные работы должны проводиться в соответствии с технической документацией задания Чемпионата.

3.7. Участники обязаны соблюдать действующие на Чемпионате правила внутреннего распорядка и графики работы, которыми предусматриваются: время начала и окончания работы, перерывы для отдыха и питания и другие вопросы использования времени Чемпионата.

3.8. В случаях травмирования или недомогания, необходимо прекратить работу, известить об этом экспертов и обратиться в медицинское учреждение.

3.9. Лица, не соблюдающие настоящие Правила, привлекаются к ответственности согласно действующему законодательству.

3.10. Несоблюдение участником норм и правил охраны труда ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или полному отстранению от участия в Чемпионате.

**4. Требования охраны труда перед началом работы**

4.1. Перед началом выполнения работ конкурсант обязан:

* В день Д-1 ознакомиться с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды, подготовить рабочее место в соответствии с Конкурсным заданием.
* Проверить специальную одежду, обувь и др. средства индивидуальной защиты. Одеть необходимые средства защиты для выполнения подготовки рабочих мест, инструмента и оборудования.
* По окончании ознакомительного периода, подтвердить свое ознакомление со всеми процессами, подписав лист прохождения инструктажа по работе на оборудовании по форме, определенной нормативными документами.
* Подготовить рабочее место: разместить инструмент и расходные материалы в инструментальный шкаф; произвести подключение и настройку оборудования;
* Подготовить инструмент и оборудование, разрешенное к самостоятельной работе:

| **Наименование инструмента или оборудования** | **Правила подготовки к выполнению конкурсного задания** |
| --- | --- |
| Кофемашина профессиональная полуавтомат | - проверить исправность гибкого электрошнура, вилки, подводящих кабелей,  - проверить исправность электророзетки;  - исправность блокировочных устройств;  - не эксплуатировать кофемашину при отсутствии воды в котле, не исправности манометра, сигнальной лампочки уровня воды, датчика автоматического включения подпитки котла;  - следить за уровнем воды и давлением в котле в насосе. |
| Газовая переносная плита | - проверить наличие и целостность ручек пакетных переключателей газовой плиты, они должны быть установлены в положении «0». |
| Баллон газовый портативный | - проверить наличие и целостности корпуса баллона. |
| Миксер | - проверить исправность гибкого электрошнура, вилки, подводящих кабелей,  - проверить исправность электророзетки. |
| Блендер | - проверить исправность гибкого электрошнура, вилки, подводящих кабелей,  - проверить исправность электророзетки. |

* Инструмент и оборудование, не разрешенное к самостоятельному использованию, к выполнению конкурсных заданий подготавливает уполномоченный Эксперт, участники могут принимать посильное участие в подготовке под непосредственным руководством и в присутствии Главного эксперта.
* В день проведения конкурса, изучить содержание и порядок проведения модулей конкурсного задания, а также безопасные приемы их выполнения. Проверить пригодность инструмента и оборудования визуальным осмотром.
* Привести в порядок рабочую специальную одежду и обувь: застегнуть обшлага рукавов, заправить одежду и застегнуть ее на все пуговицы.
* Ежедневно, перед началом выполнения конкурсного задания, в процессе подготовки рабочего места: осмотреть и привести в порядок рабочее место, средства индивидуальной защиты; убедиться в достаточности освещенности; проверить (визуально) правильность подключения инструмента и оборудования в электросеть.
* Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.

4.2. Конкурсанту запрещается приступать к выполнению конкурсного задания при обнаружении неисправности инструмента или оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях нужно немедленно сообщить техническому эксперту и до устранения неполадок к конкурсному заданию не приступать.

**5. Требования охраны труда во время выполнения работ**

5.1. При выполнении конкурсных заданий конкурсанту необходимо соблюдать требования безопасности при использовании инструмента и оборудования.

| **Наименование инструмента/ оборудования** | **Требования безопасности** |
| --- | --- |
| Кофемашина профессиональная полуавтомат | -не загромождать рабочее место;  - включат и выключать сухими руками;  - предупреждать о пуске оборудования;  - не передвигать включенную в сеть;  **Работать:**  **-**при исправности гибкого электрошнура, вилки, подводящих кабелей,  - при исправности исправность электророзетки;  - при исправности блокировочных устройств;  - не эксплуатировать кофемашину при отсутствии воды в котле, не исправности манометра, сигнальной лампочки уровня воды, датчика автоматического включения подпитки котла;  - при работе следить за уровнем воды и давлением в котле в насосе. |
| Газовая переносная плита | - наличие и целостность ручек пакетных переключателей газовой плиты, они должны быть установлены в положении «0». |
| Баллон газовый портативный | - проверить наличие и целостности корпуса баллона. |
| Миксер | - включат и выключать сухими руками;  - не передвигать включенную в сеть;  - проверить исправность гибкого электрошнура, вилки, подводящих кабелей,  - проверить исправность электророзетки. |
| Блендер | - включат и выключать сухими руками;  - предупреждать о пуске оборудования;  - не передвигать включенную в сеть;  - проверить исправность гибкого электрошнура, вилки, подводящих кабелей,  - проверить исправность электророзетки. |

5.2. При выполнении конкурсных заданий и уборке рабочих мест:

- необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами, не отвлекать других участников;

- соблюдать настоящую инструкцию;

- соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;

- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;

- рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;

- выполнять конкурсные задания только исправным инструментом.

5.3. При неисправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение конкурсного задания и сообщить об этом Главному эксперту.

**6. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

6.1. При возникновении аварий и ситуаций, которые могут привести к авариям и несчастным случаям, необходимо:

6.1.1. Немедленно прекратить работы и известить главного эксперта.

6.1.2. Под руководством технического эксперта оперативно принять меры по устранению причин аварий или ситуаций, которые могут привести к авариям или несчастным случаям.

6.2. При обнаружении неисправности в работе электрических устройств, находящихся под напряжением (повышенном их нагреве, появления искрения, запаха гари, задымления и т.д.), участнику следует немедленно сообщить о случившемся Экспертам. Выполнение конкурсного задания продолжить только после устранения возникшей неисправности.

6.3. При несчастном случае необходимо оказать пострадавшему первую помощь, при необходимости вызвать скорую медицинскую помощь по телефону 103 или 112 и сообщить о происшествии главному эксперту.

6.5. В случае возникновения пожара:

6.5.1. Оповестить всех участников чемпионата, находящихся в производственном помещении и принять меры к тушению очага пожара. Горящие части электроустановок и электропроводку, находящиеся под напряжением, тушить углекислотным огнетушителем.

6.5.2. Принять меры к вызову на место пожара непосредственного руководителя или других должностных лиц.

6.6. При обнаружении взрывоопасного или подозрительного предмета нельзя подходить к нему близко, необходимо предупредить о возможной опасности главного эксперта или других должностных лиц.

**7. Требования охраны труда по окончании работы**

7.1. После окончания работ каждый конкурсант обязан:

* Привести в порядок рабочее место.
* Убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранений место.
* Отключить инструмент и оборудование от сети.
* Инструмент убрать в специально предназначенное для хранений место.
* Сообщить эксперту о выявленных во время выполнения конкурсных заданий неполадках и неисправностях оборудования и инструмента, и других факторах, влияющих на безопасность выполнения конкурсного задания.