

Инструкция по охране труда

компетенция «Хлебопечение»

Регионального этапа Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» в 2024 г.

2024 г.

**Содержание**

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

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

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

[4. Требования охраны труда перед началом работы 5](#_heading=h.tyjcwt)

[5. Требования охраны труда во время работы 7](#_heading=h.3dy6vkm)

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

[7. Требования охраны труда по окончании работы 11](#_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 Регионального этапа Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» в 2024 г. (далее Чемпионата).

1.2 Выполнение требований настоящих правил обязательны для всех участников Регионального этапа Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» в 2024 г. компетенции «Хлебопечение».

**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. Приказ Минтруда России от 07.12.2020 N 866н "Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции" (Зарегистрировано в Минюсте России 24.12.2020 N 61788)

**3. Общие требования охраны труда**

3.1. К выполнению конкурсного задания по компетенции «Хлебопечение» допускаются участники Чемпионата, прошедшие вводный инструктаж по охране труда, инструктаж на рабочем месте, обучение и проверку знаний требований охраны труда, имеющие справку об обучении в образовательной организации, 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:

* Ознакомиться с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды.
* Проверить специальную одежду, обувь и др. средства индивидуальной защиты. Надеть необходимые средства защиты для выполнения подготовки рабочих мест, инструмента и оборудования.
* По окончании ознакомительного периода, участники подтверждают свое ознакомление со всеми процессами, подписав лист прохождения инструктажа по работе на оборудовании по форме, определенной Оргкомитетом.
* Подготовить рабочее место:
* удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления на стеллаже или на специальной полке под рабочим столом в соответствии с частотой использования и расходования;
* произвести подключение и настройку оборудования;
* проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
* надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
* проверить наличие и исправность контрольно-измерительных приборов;
* проверить состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
* проверить отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
* проверить исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента;
* Подготовить инструмент и оборудование, разрешенное к самостоятельной работе:

| **Наименование инструмента или оборудования** | **Правила подготовки** **к выполнению конкурсного задания** |
| --- | --- |
| Тестомесильная машина | проверить:- наличие защитных кожухов;- четкость работы выключателя;- работу машины на холостом ходу.- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "ПУСК" и "СТОП"; |
| Тестораскаточная машина | проверить: - наличие защитных кожухов;- четкость работы выключателя;- работу машины на холостом ходу. |
| Конвекционная печь | проверить:- тугость открывания дверцы печи;- четкость работы выключателя;- работу печи на холостом ходу. |
| Подовая печь  | проверить: - тугость открывания дверцы печи;- четкость работы выключателя;- работу печи на холостом ходу. |
| Индукционная настольная плита | проверить:- работает ли плитка со специализированной посудой налив в нее 1 литр воды и включить;- четкость работы выключателя. |
| Планетарный миксер | проверить:- четкость работы выключателя;- проверку работу миксера на холостом ходу. |
| Измерительные весы | проверить:- чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами. |
| Холодильное оборудование | проверить:- состояние агрегата, правильную его загрузку и установку щитков, систему отвода конденсата;- плотность закрывания дверцы;- визуальный контроль за температурой в охлаждаемом объеме по термометру. |

* В день проведения чемпионата, 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: заправить одежду и застегнуть ее на все пуговицы (пукли, клепки), надеть головной убор и собрать волосы под него, подготовить пекарские рукавицы (прихватки).
* Подготовить необходимые для работы материалы, инвентарь, 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** |
| --- | --- |
| Кастрюля | - убедиться во взаимодействии кастрюли с индукционной плиткой;- снимать крышку с кастрюли с кипящей в ней водой от себя;- снимать кастрюлю с плиты строго за ручки и с использованием прихваток;- сливать горячую воду строго в раковину не нагибаясь над ней во избежание ожогов паром;- не трогать горячую посуду голыми руками. |
| Сковорода | - убедиться во взаимодействии сковороды с индукционной плиткой;- снимать крышку со сковороды с обжариваемым в ней продуктом от себя;- снимать сковороду с плиты строго за ручку и с использованием прихваток;- производить перемешивание продукта сухой ложкой или лопаткой;- не трогать горячую посуду голыми руками. |
| Нож Кулинарный | - не оставлять нож на краю стола во избежание падения на ногу;- не оставлять нож в раковине во избежание нечаянного пореза рук во время мытья посуды.- не использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;- не производить резкие движения;- не нарезать сырье и продукты на весу;- не проверять остроту лезвия рукой; |
| Измерительные весы | - не нагружать весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары)- не допускать ударов по платформе - не подвергать весы сильной вибрации- не использовать для протирки индикатора растворителями и другими летучими веществами- не работать в запыленных местах- избегать резких перепадов температуры- не нажимать сильно на клавиши. |
| Холодильное оборудование | - загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов;- количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;- двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже;при образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея;- при обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение - проветрить;**не допускается:**- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;- пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;- хранить продукты на испарителях;- удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;- самовольно передвигать холодильный агрегат. |
| Тестомесильная машина | - проверить четкость работы выключателя- проверить работы машины на холостом ходу- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп"  |
| Тестораскаточная машина | - при работе с тестораскаточной машиной проверить машину на холостом ходу. - при поднятых ограждениях машина должна останавливаться, должны отсутствовать посторонние шумы и вибрация- производить раскатку теста, необходимо перемещая рычаг регулировки толщины с последующей его фиксацией-по окончании раскатки поставить пусковой рычаг в центральное положение. |
| Конвекционная печь | при открытии дверки соблюдайте осторожность: - сначала повернуть ручку вверх до упора и приоткрыть дверку- выпустить пар и (или) горячий воздух из печи- повернуть ручку вниз до упора и открыть дверку полностью- при открытии дверки на работающей конвекционной печи вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту.проверить:- тугость открывания дверцы печи;- четкость работы выключателя;- работу печи на холостом ходу. |
| Подовая печь | - при работе с подовой печью с пароувлажнением включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп"- во время, открывания дверцы печи, необходимо ее приоткрыть и выпустить пар во избежание ожогов паром. |
| Индукционная плита | - не касайтесь горячей поверхности - использовать только специализированную посуду. |
| Планетарный миксер | - проверить четкость работы выключателя- проверить работу машины на холостом ходу- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп" - установить на миксере нужную скорость перемешивания, затем включить электропитание. |
| Измерительные весы | - весы устанавливить на ровную неподвижную поверхность. - перед включением весов платформа должна быть пустой.- включить питание, нажав выключатель справа. После прохождения теста (7-кратное высвечивание всех индикаторных сегментов) на дисплее устанавливается нулевое показание в режиме взвешивания.- проверить установку нуля при пустой платформе. Положите груз на платформу. Считайте показания и уберите груз с платформы. |
| Морозильное оборудование | - плотно закрывать дверцу;- не ставить горячее в холодильный шкаф;- не хлопать дверцей. |

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 инвентаря, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;
* поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;
* рабочий инвентарь располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;
* выполнять конкурсные задания только на исправным оборудовании;

5.3. При неисправности оборудования – прекратить выполнение конкурсного задания и сообщить об этом Техническому Эксперту, а в его отсутствие заместителю главного Эксперта.

**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 в процессе работы возгораний необходимо:

* Любым возможным способом постараться загасить пламя в «зародыше» с обязательным соблюдением мер личной безопасности.
* При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удается, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; необходимо накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облиться водой, запрещается бежать – бег только усилит интенсивность горения.

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 Финала, 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.
* Инвентарь 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.