

Инструкция по охране труда

компетенции «Производство мясных продуктов»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_этапа Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

регион проведения

2025 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 10](#_heading=h.3dy6vkm)

[6. Требования охраны труда в аварийных ситуациях 16](#_heading=h.1t3h5sf)

[7. Требования охраны труда по окончании работы 17](#_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 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 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 «Производство мясных продуктов».

**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 Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.12.2020 № 866н «Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции»](http://publication.pravo.gov.ru/Document/View/0001202012240069)

2.1.3. [Приказ Минтруда России от 29.10.2021 № 774н «Об утверждении общих требований к организации безопасного рабочего места»](http://publication.pravo.gov.ru/Document/View/0001202111250035)

2.1.4. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 27.11.2020 № 833н «Об утверждении Правил по охране труда при размещении, монтаже, техническом обслуживании и ремонте технологического оборудования»

2.1.5. [Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 27.11.2020 № 835н «Об утверждении Правил по охране труда при работе с инструментом и приспособлениями»](http://publication.pravo.gov.ru/Document/View/0001202012140033)

**3. Общие требования охраны труда**

3.1. К выполнению конкурсного задания по компетенции «Производство мясных продуктов» 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), 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:

4.1.1. Подготовить рабочее место:

-проверить чистоту рабочего места;

-проверить устойчивость производственного стола, прочность крепления оборудования, инвентаря;

-проверить исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента - поверхность разделочных досок, рукоятки ножей, прочность насадки ручки мусата, наличие упоров на рукоятке мусата и т.п. Они должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусенец; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, не скользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев рук, недеформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин.

-проверить отсутствие посторонних предметов на рабочем месте;

-удобно и устойчиво разместить сырье, инструменты, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

-проверить внешним осмотром достаточность освещенности рабочей поверхности;

-обеспечить наличие свободных проходов;

-проверить отсутствие скользкости на рабочем месте.

4.1.2. Подготовить инструмент и оборудование, разрешенное к самостоятельной работе:

| Наименование инструмента или оборудования | Правила подготовки к выполнению конкурсного задания |
| --- | --- |
| Весы напольные | - проверить устойчивость оборудования, убедится в том, что оно расположено на поверхности строго горизонтально, при необходимости произвести регулировку  - произвести осмотр платформы весов, проверить чистоту платформы, отсутствие посторонних предметов  - проверить подходы к весам  - убедится в исправном состоянии, изучить диапазон взвешивания  - проверить отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки; надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования |
| Весы настольные | - проверить прочность и устойчивость основания установки, разместить весы на твердой, ровной поверхности, избегая касания стен и других предметов  - проверить установлена ли батарея, установить батарею, соблюдая полярность  - убедится в исправном состоянии, изучить диапазон взвешивания и выбрать единицу измерения  - установить чашу на весы (если необходимо)  - не допускать попадания воды и других жидкостей внутрь прибора |
| Горячий стол | - проверить отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки  - проверить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования  - проверить наличие кожуха на блоке вывода информации  - проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования  - проверить комплектность и целостность деталей применяемого оборудования |
| Мясорубка (волчок) | - проверить исправность приспособления для вы­талкивания режущего механизма  - проверить отсутствие заусенцев и трещин на цилиндре, шнеке, на ножах и решетках  - проверить качество заточки ножей и решеток  - проверить исправность затворов бункера или другого загрузочного устройства  - опробовать работу волчка на холостом ходу |
| Куттер | - проверить, чтобы все необходимые части оборудования, инструменты и т.д. были правильно смонтированы на машине, а не просто свободно установлены или не закреплены  - снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков  - надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент  - произвести подъем и опускание предохранительной крышки куттера  - тележка для фарша (при наличии) должна быть вдвинута в захват до упора, а запорный рычаг должен встать на место.  - все переключатели установить в нулевое положение |
| Шприц колбасный  (перекрутчик) | - проверить, чтобы все необходимые части оборудования, инструменты и т.д. были правильно смонтированы на машине, а не просто свободно установлены или не закреплены  - снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков  - надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент |
| Термокамера | - произвести внешний осмотр оборудования  - проверить наличие и исправность рам  - проверить наличие контрольно-измерительных приборов  - наполнить воронку дымогенератора на ½ высоты древесной щепой |
| Фаршемешалка | - проверить исправность оборудования, пусковой аппаратуры  - провести внешний осмотр заземления, убедиться в надежности их присоединения к оборудованию и корпусам электродвигателей  - проверить работу лопастей фаршемешалки попеременным включением кнопок "направо", "налево"  - проверить исправность блокировок, исключающих возможность работы при открытой крышке фаршемешалки |

Инструмент и оборудование, не разрешенное к самостоятельному использованию, к выполнению конкурсных заданий подготавливает уполномоченный Эксперт, конкурсанты могут принимать посильное участие в подготовке под непосредственным руководством и в присутствии Эксперта.

4.1.3. В день проведения конкурса конкурсанту необходимо :

- изучить содержание и порядок проведения модулей конкурсного задания, а также безопасные приемы их выполнения. Проверить пригодность инструмента и оборудования визуальным осмотром.

-привести в порядок спецодежду, застегнуть ее на все пуговицы, волосы убрать под головной убор, подготовить перчатки и нарукавники.

4.1.4. 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;

- проверить правильность установки стола, стула, положения оборудования и инструмента, при необходимости, обратиться к эксперту для устранения неисправностей в целях исключения неудобных поз и длительных напряжений тела.

4.2. Конкурсант не должны приступать к работе при следующих нарушениях требований безопасности:

-без спецодежды,

-без средств индивидуальной защиты

4.3. 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.

5.2. При выполнении конкурсных заданий участнику необходимо соблюдать требования безопасности при использовании инструмента и оборудования:

| Наименование инструмента/ оборудования | Требования безопасности |
| --- | --- |
| Нож жиловочный | При работе следует:  - соблюдать осторожность, беречь руки от порезов;  - держать нож преимущественно от себя, при движении ножа на себя стоять сбоку от линии движения ножа, не держать руку на линии движения ножа;  - при перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр);  - не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож не вложенный в пенал (футляр);  - следить за чистотой рук и рукоятки ножа, грязная рукоятка становится скользкой и может привести к травме;  - править нож о мусат в стороне от других участников.  Во время работы не допускается:  - использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;  - производить резкие движения;  - подтягивать или передавать ножом мясо;  - нарезать сырье и продукты на весу;  - проверять остроту лезвия рукой;  - оставлять нож в обрабатываемом сырье, полуфабрикатах, готовых изделиях или втыкать его в доски, мясо и т.п.;  - опираться на мусат при правке ножа. |
| Мусат для заточки ножей | При работе следует:  - соблюдать осторожность;  - следить за чистотой рук и рукоятки мусата, грязная рукоятка становится скользкой и может привести к травме;  - править нож о мусат в стороне от других участников.  Во время работы не допускается:  - использовать мусаты с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы;  - производить резкие движения;  - опираться на мусат при правке ножа. |
| Передвижной инвентарь и тара | Передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя», переносить продукты, сырье только в исправной таре, не загружать тару более номинальной массы брутто. |
| Мясорубка (волчок) | При работе следует:  - перед пуском волчка убедиться в том, что в нем не находится никаких посторонних предметов и что все детали правильно установлены и надежно закреплены;  - во избежание попадания рук во вращающийся шнек сырье в волчок подают механизировано, загрузочная горловина волчка, загружаемого вручную, оборудуется предохранительным загрузочным кольцом, подавать в него мясо следует толкателем;  - во избежание перегрева электродвигателя волчок загружают равномерно и однородным сырьем;  - все операции по техническому обслуживанию и чистке необходимо производить только на выключенной и обесточенной машине;  - по окончании работы на волчке выключить электропривод, повесить на пусковое устройство предупредительный плакат «Не включать! Работают люди!» и приступить к санитарно-гигиенической чистке оборудования и рабочего места;  - во избежание травм рук снимать ножи нужно осторожно.  Во время работы запрещается:  - включать в электрическую сеть волчок с поврежденной изоляцией шнура питания или корпуса штепсельной вилки;  - работать на волчке с неисправным заземлением, с поврежденными предохранительными и защитными устройствами;  - класть какие-либо посторонние предметы в полости цилиндра и в приемный бункер, так как это может привести к серьезной аварии;  - прикасаться к движущимся и вращающимся частям волчка, одежду и инструмент необходимо держать на безопасном расстоянии от него;  - мокрыми руками прикасаться к рубильникам, включать и выключать оборудование;  - опускать в загрузочную воронку руки для удержания, направления или вытаскивания сырья, а также очищать руками решетку волчка;  - опускать конечности и другие части тела (руки, ноги, голову и пр.) внутрь волчка;  - работать на оборудовании в случае если на корпусе оборудования ощущается действие электрического тока. |
| Куттер | При работе следует:  - проследить, чтобы в машине перед пуском не находилось инородных тел;  - следить за равномерной подачей сырья, не допускать перегрузки машины;  - не допускать образования скользких мест на полу во избежание получения травмы;  - включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;  - производить подъем и опускание предохранительной крышки куттера плавно, без рывков;  - не использовать детали машины в качестве помоста, не взбираться с их помощью на машину, так как существует опасность падения;  - когда чаша наполнена горячей водой или материалом, следует надеть перчатки, чтобы открыть сливную пробку (опасность ожога);  - при работающих ножах, руки ни в коем случае не должны находиться в чаше;  - перед выключением машины все переключатели должны быть установлены в нулевое положение;  - все части машины, находящиеся в непосредствонном контакте с фаршем, тщательно очищаются и промываются горячей водой, при этом нужно следить, чтобы вода не попадала в электро-аппаратуру;  - при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе, пуско-регулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горящей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования остановить (выключить) его кнопкой «стоп» (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства, сообщить об этом и до устранени неисправностей не включать;  - для замены ножей куттера нажать кнопку аварийного выключения (если есть), либо выключить главный выключатель,  - при работе с ножами куттера есть опасность порезов, следует надевать защитные перчатки;  - соблюдать безопасность при открытии/закрытии ножевой, звукоизолирующей или вакуумной крышек, это чревато срезанием или защемлением пальцев, рук, головы или туловища, в опасной области людей быть не должно.  Во время работы запрещается:  - вводить руки в опасную зону во время работы машины, дотрагиваться до движущихся частей и деталей;  - оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации посторонних лиц;  - включать в электрическую сеть куттер с поврежденной изоляцией шнура питания или корпуса штепсельной вилки;  - работать на куттере с неисправным заземлением, с поврежденными предохранительными и защитными устройствами;  - прикасаться к движущимся и вращающимся частям куттера, приближаться к ним предметами одежды, инструментами;  - мокрыми руками прикасаться к рубильникам, включать и выключать оборудование;  - работать на оборудовании в случае если на корпусе оборудования ощущается действие электрического тока. |
| Шприц колбасный  (перекрутчик) | При работе следует:  - не оставлять работающее оборудование без присмотра;  - проследить, чтобы в машине перед пуском не находилось инородных тел; - следить за равномерной подачей сырья, не допускать перегрузки машины;  - не допускать образования скользких мест на полу во избежание получения травмы;  - включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;  - снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;  - во время работы на шприце следить за стрелкой показаний манометра, она не должна превышать максимально допустимое давление;  - не допускать скопление сырья на рабочем месте;  - для обрезания шпагата и концов кишечной оболочки пользоваться специальным ножом, установленным на столе;  - при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе, пуско-регулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горящей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования остановить (выключить) его кнопкой «стоп» (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства, сообщить об этом и до устранени неисправностей не включать.  Во время работы запрещается:  - оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации посторонних лиц;  - эксплуатировать шприц, имеющий неполадки;  - открывать крышку шприца в процессе шприцевания;  - промывать и очищать фаршевый цилиндр и выпускные отверстия при включенном электродвигателе;  - вводить в загрузочный бункер руки;  - включать в электрическую сеть шприц с поврежденной изоляцией шнура питания или корпуса штепсельной вилки;  - работать на шприце с неисправным заземлением, с поврежденными предохранительными и защитными устройствами. |
| Универсальная термокамера | При работе следует:  - пуск оборудования производить сухими руками в полном соответствии с инструкцией по эксплуатации;  - подачу пара и горячей воды производить постепенно, открывая на ¼ оборота вентиля;  - следить за чистотой пола в термокамерах, за исправностью напольных решеток, не допускать образования сколов и загрязнений;  - следить за герметичностью паропроводов;  - не оставлять работающее оборудование без присмотра и не допускать посторонних на свое рабочее место;  - следить за показаниями контрольно - измерительных приборов;  - учитывать угрозу получения ожогов при контакте с элементами камеры или дверьми варочного блока, во время работы с данными блоками необходимо надевать теплоизолированные защитные перчатки.  Дымогенераторы:  - при ручной загрузке дымогенераторов остерегаться ожогов, стоять сбоку от аппарата, загрузку опилок производить специальными приспособлениями (совком, лопатой);  - опилки на сгорание подавать постепенно, во избежание спрессования пользоваться ворошителем;  - наполнить воронку дымогенератора на ½ высоты древесной щепой, включить ворошитель на 1-2 минуты, чтобы щепа попала в камеру горения, открыть кран подачи холодной воды к водяной завесе, поджечь опилки в камере горения  - по мере накопления золы в зольном отсеке освобождать его, ссыпать золу только в специальные ёмкости, заливая водой во избежание загорания.  Термокамеры  - использовать только исправные рамы и палки;  - после загрузки рам в камеры закрыть дверь с помощью затвора;  - не оставлять рамы в проходах;  - загрузку, выгрузку и перемещение рам производить в рукавицах;  - не производить разгрузку камер без предварительного ее проветривания;  - перед выгрузкой перекрыть паровой вентиль и повесить на нем плакат «Не включать. Работают люди!»;  - во избежание ожогов не касаться дверей камеры.  Во время работы запрещается:  - производить на работающем оборудовании чистку, смазку, регулирование и устранение неполадок в работе;  - направлять струю воды на электроприборы;  - брать мокрыми руками электрические кабели, розетки и клеммные коробки. |
| Фаршемешалка | При работе следует:  - включение оборудования производить только сухими руками;  - следить за исправностью блокировочных устройств, не допускать преднамеренного выхода их из строя;  - при работе на фаршемешалке не менять направление вращения лопастей фаршемешалки до полной их остановки;  - не работать на фаршемешалке без предохранительного ограждения (крестовины) на загрузочной воронке;  - выгружать сырье из фаршемешалки вращающимися лопастями при закрытой решетчатой крышке;  Во время работы запрещается:  - вводить руки в опасную зону во время работы машины, дотрагиваться до движущихся частей и деталей;  - оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации посторонних лиц;  - работать на машине при снятых ограждениях и открытой крышке;  - включать в электрическую сеть оборудование с поврежденной изоляцией шнура питания или корпуса штепсельной вилки;  - работать на оборудовании с неисправным заземлением, с поврежденными предохранительными и защитными устройствами;  - прикасаться к движущимся и вращающимся частям фаршемешалки, приближаться к ним предметами одежды, инструментами;  - мокрыми руками прикасаться к рубильникам, включать и выключать оборудование;  - работать на оборудовании, в случае если на корпусе оборудования ощущается действие электрического тока. |
| Горячий стол | При работе следует:  - во избежание ожогов приклеивать этикетку, нажимая на нее расфасованным продуктом;  - не касаться нагревателя руками;  - не работать без кожуха на блоке вывода информации и при открытых дверцах печатающего устройства;  - беречь руки от ожогов, избегая соприкосновения с горячими  поверхностями.  Во время работы запрещается:  - работать на оборудовании, в случае если на корпусе оборудования ощущается действие электрического тока. |

5.3. 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;

5.4. Конкурсанту запрещается работать а неисправном оборудовании . При неисправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение конкурсного задания и сообщить об этом 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:

6.2.1. Возможным способом постараться загасить пламя в "зародыше" с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

6.2.2. 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.

6.4. В случае возникновения пожара:

6.4.1. 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.

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

6.4.3. В загоревшемся помещении не следует дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека – дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти в сторону эвакуационного выхода.

6.5. 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**

После окончания работ каждый конкурсант обязан:

7.1Привести в порядок рабочее место.

7.2. Убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранений место.

7.3. Отключить инструмент и оборудование от сети.

7.4. Инструмент убрать в специально предназначенное для хранений место.

7.5. Сообщить эксперту о выявленных во время выполнения конкурсных заданий неполадках и неисправностях оборудования и инструмента, и других факторах, влияющих на безопасность выполнения конкурсного задания.