

Инструкция по охране труда

компетенции «Хлебопечение»

Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы»

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ

[1. Область применения 3](#_Toc181294333)

[2. Нормативные ссылки 3](#_Toc181294334)

[3. Общие требования охраны труда 3](#_Toc181294335)

[4. Требования охраны труда перед началом работы 6](#_Toc181294336)

[5. Требования охраны труда во время выполнения работ 8](#_Toc181294337)

[6. Требования охраны труда в аварийных ситуациях 11](#_Toc181294338)

[7. Требования охраны труда по окончании работы 12](#_Toc181294339)

[8. Особые санитарные правила компетенции «Хлебопечение» 13](#_Toc181294340)

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 и Межрегионального этапов 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 «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. Профессиональный стандарт «Пекарь» (утвержден приказом Минтруда России от 1 декабря 2015 г. № 914н;

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 (или работе) в образовательной организации (или на производстве) по профессиям/специальностям:

* 19.01.04 Пекарь;
* 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья;
* 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
* 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
* 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания;
* 43.01.09 Повар, кондитер;
* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Ознакомленные с инструкцией по охране труда, не должны иметь 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:

Физические:

* режущие и колющие предметы;
* термические ожоги;
* травмы и различные повреждения рук в случае прикосновения к вращающимся, движущимся частям оборудования;
* поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса (электрические ожоги).

Психологические:

* чрезмерное напряжение внимания;
* усиленная нагрузка на зрение;
* повышенная ответственность;
* постоянное использование теплового и механического оборудования.

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

* специализированная обувь с закрытым носком и фиксированной пяткой на не скользящей подошве, материал обуви кожа или кожзам;
* пекарские рукавицы;
* прихватки.

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 В подготовительный день все участники должны 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 Техническим описанием компетенции.

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, участники подтверждают свое ознакомление со всеми процессами, подписав лист прохождения инструктажа по работе на оборудовании по форме, определенной Оргкомитетом.

4.1.2 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;
* наличие и исправность контрольно-измерительных приборов
* состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
* отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
* исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента;

4.1.2 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;
* наличие и исправность контрольно-измерительных приборов
* состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
* отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
* исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента;

4.1.3. 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 | - 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. |

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 Эксперта.

4.1.4 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: заправить одежду и застегнуть ее на все пуговицы (пукли, клепки), надеть головной убор и собрать волосы под него, подготовить пекарские рукавицы (прихватки).

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.

5.2. При выполнении конкурсных заданий участнику необходимо соблюдать требования безопасности при использовании инвентаря и ручного 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 платформене подвергать весы сильной вибрациине использовать для протирки индикатора растворителями и другими летучими веществамине работать в запыленных местахизбегать резких перепадов температурыне 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 выключателяпроверить работы машины на холостом ходувключать 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 вибрацияпроизводить раскатку теста, необходимо перемещая рычаг регулировки толщины с последующей его фиксацией-по окончании раскатки поставить пусковой рычаг в центральноеположение. |
| Конвекционнаяпечь | при открытии дверки соблюдайте осторожность:- сначала повернуть ручку вверх до упора и приоткрыть дверкувыпустить пар и (или) горячий воздух из печиповернуть ручку вниз до упора и открыть дверку полностьюпри 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 поверхностииспользовать только специализированную посуду. |
| Планетарный миксер | проверить четкость работы выключателяпроверить работу машины на холостом ходувключать 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. |

* 5.3 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 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;

5.4 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:

При обнаружении очага возгорания на конкурсной площадке 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.

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.

6.3. 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:

* После окончания работ каждый участник 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

8. Особые санитарные правила компетенции «Хлебопечение»

Для механической обработки продуктов (нарезке, шинкования) применяются следующие правила использования досок по цветам:

|  |  |
| --- | --- |
| **Цвет доски** | **Для каких продуктов применятся** |
| Синяя | Сырая рыба, сырые морепродукты |
| Красная | Мясо сырое |
| Зеленая | Овощи, ягоды, зелень |
| Белая | Продукты, относящиеся к категории «гастрономия»: сыры, каперсы, маслины, орехи, сухофрукты |
| Коричневая | Готовая продукция, прошедшая термическую обработку непосредственно на рабочем месте площадки, включая обжаренные орехи и сваренные (замоченные в кипятке) сухофрукты |
| Желтая | Сырая птица |
| Деревянная | Готовые хлебобулочные изделия, приготовленные непосредственно на площадке |