



ВСЕРОССИЙСКОЕ
ЧЕМПИОНАТНОЕ
ДВИЖЕНИЕ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МАСТЕРСТВУ

Инструкция по охране труда

компетенция «Выпечка осетинских пирогов»
Регионального этапа Чемпионата по профессиональному
мастерству «Профессионалы» в 2024 г.

2024г.

Содержание

1. Область применения	3
2. Нормативные ссылки	3
3. Общие требования охраны труда	3
4. Требования охраны труда перед началом работы	5
5. Требования охраны труда во время работы	8
6. Требования охраны труда в аварийных ситуациях	11
7. Требования охраны труда по окончании работы	12

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 конкурсантов Регионального этапа Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» в 2024 г. (далее Чемпионата).

1.2 Выполнение требований настоящих правил обязательны для всех конкурсантов Регионального этапа Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» в 2024 г. компетенции «Выпечка осетинских пирогов».

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 Правила по охране труда при погрузочно-разгрузочных работах и размещении грузов Приказ Минтруда от 28.10.2020 № 753н;

2.1.3 Правила по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции, Приказ Минтруда от 07.12.2020 № 866н;

2.1.4 Правила по охране труда при эксплуатации электроустановок, Приказ Минтруда от 15.12.2020 № 903н;

2.1.5 Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.10.2021 № 772н "Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем".

3. Общие требования охраны труда

3.1. К выполнению конкурсного задания по компетенции «Выпечка осетинских пирогов» допускаются конкурсанты 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 повара,

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. Конкурсант 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.

3.2.3. Соблюдать требования охраны труда.

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

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

3.3. При выполнении работ на конкурсанта 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 конкурсанты Чемпионата (эксперты и конкурсанты) должны находиться на площадке в спецодежде, спецобуви и применять средства индивидуальной защиты:

3.5. Конкурсантам 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. Конкурсанты 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 конкурсантом 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 все конкурсанты 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. Надеть необходимые средства защиты для выполнения подготовки рабочих мест, инструмента и оборудования.

По окончании ознакомительного периода, конкурсанты подтверждают свое ознакомление со всеми процессами, подписав лист прохождения инструктажа по работе на оборудовании по форме, определенной Оргкомитетом.

Подготовить рабочее место:

- разместить инструмент и расходные материалы на рабочем месте;
- произвести подключение и настройку оборудования

Подготовить инструмент и оборудование, разрешенное к самостоятельной работе:

Наименование инструмента или оборудования	Правила подготовки к выполнению конкурсного задания
Мясорубка	<ul style="list-style-type: none"> - произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали; - проверить отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки; - проверить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования; - проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования; - проверить работу оборудования на холостом ходу
Печь электрическая	<ul style="list-style-type: none"> - надежно установить переносное оборудование на рабочем столе; - проверить отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки; - проверить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования; - проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования; - проверить исправность оборудования
Плита электрическая (с индукционным нагревом)	<ul style="list-style-type: none"> - надежно установить переносное оборудование на рабочем столе; - проверить отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки; - проверить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования; - проверить исправность оборудования
Блендер ручной погружной	<ul style="list-style-type: none"> - удобно и устойчиво разместить оборудование в соответствии с частотой использования; - проверить исправность оборудования
Планетарный миксер	<ul style="list-style-type: none"> - надежно установить переносное оборудование на рабочем столе; - проверить исправность оборудования
Весы настольные электронные (профессиональные)	<ul style="list-style-type: none"> - следить за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами
Шкаф холодильный	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за состоянием агрегата, правильной его загрузкой и установкой щитков, системой отвода конденсата; - ежедневная чистка после окончания работы; - удаление снеговой "шубы" (слоя инея толщиной более 3 мм);

Наименование инструмента или оборудования	Правила подготовки к выполнению конкурсного задания
	- визуальный контроль за температурой в охлаждаемом объеме по термометру.
Ножи поварской тройки	- проверить рукоятки ножей (они должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды); - проверить полотна ножей (они должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин)
Нож-экономка	- проверить рукоятку ножа-экономки (она должны быть плотно насаженной, нескользкой и удобной для захвата, имеющей необходимый упор для пальцев руки, не деформирующейся от воздействия горячей воды); - проверить полотно ножа-экономки (оно должны быть гладким, отполированным, без вмятин и трещин)
Ножницы	исправность ножниц (они должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц)
Топорик	- проверить рукоятку топорика (она должны быть плотно насаженной, нескользкой и удобной для захвата, имеющей необходимый упор для пальцев руки, не деформирующейся от воздействия горячей воды); - проверить полотно топорика (оно должны быть гладким, отполированным, без вмятин и трещин)

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.

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 китель на все пуговицы, подвернуть рукава, надеть брюки, фартук, головной убор.

При выполнении некоторых технологических операций (механической обработке продуктов, приготовлении начинок) могут быть надеты латексные перчатки.

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

- если не в порядке рабочее место и средства индивидуальной защиты;
- при недостаточности освещенности;

- при неправильности подключения инструмента и оборудования в электросеть;
- при неправильной установке стола, стула, положения оборудования и инструмента в целях исключения неудобных поз и длительных напряжений тела;
- если материалы и приспособления не разложены на свои места, не убрано с рабочего стола все лишнее.

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.

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
Ножи поварской тройки	<ul style="list-style-type: none"> - не работать с ножом в направлении к своему телу; - крепко держать рукоятку ножа; - использовать только хорошо заточенные ножи и инструменты; - следить, чтобы руки и рукоятка ножа были сухими; - не оставлять нож в положении режущей кромкой вверх; - не оставлять нож вколотым в продукты или между ними; - не пытаться поймать падающий нож; - не использовать кухонный нож не по назначению; - мыть нож после каждого применения - во время очистки и промывки ножей беречь пальцы от порезов - при очистке ножа от остатков продукта и от засаливания применять скребки
Нож-экономка	<ul style="list-style-type: none"> - использовать ножи с прочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусеницы, с затупившимися лезвиями - делать резкие движения - проверять остроту лезвия рукой
Ножницы	<ul style="list-style-type: none"> - не работать с тупыми ножницами и с ослабленным шарнирным креплением. - при работе внимательно следить за направлением резания; - не держать ножницы лезвием вверх; - не оставлять ножницы с открытыми лезвиями;

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
	-не резать ножницами на ходу
Топорик	- постоянно следить за исправностью топорика - следить, чтобы разделочный материал находился перед конкурсантом на разделочной доске
Печь электрическая	При открытии дверки соблюдать осторожность: сначала слегка приоткрыть дверцу выпустить пар и (или) горячий воздух из камеры, после открыть дверку полностью. При открытии дверки на работающей печи вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту. Для очистки наружной поверхности печи не допускается применять водяную струю. Также следует помнить, что температура стекла дверки может достигать более 80°C. Во избежание разбития стекла выемку сковород производить при зафиксированной дверке.
Плита электрическая (с индукционным нагревом)	Оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации. Существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными. Приготовление на плите на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда нельзя гасить огонь водой! Сначала необходимо отключить оборудование, а затем накрыть огонь, например, крышкой. Нельзя складировать предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током. После эксплуатации отключить нагревательную плиту регулятором, а не руководствоваться указаниями детектора посуды. Для чистки плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.
Блендер ручной погружной	Во избежание разбрызгивания заполнять емкость продуктами не более чем на 2/3 объема. Для эффективного взбивания продуктов миксером ингредиенты должны покрывать по крайней мере нижнюю часть венчика. При использовании блендера или миксера сначала погрузить насадку в емкость с продуктами, затем нажать кнопку включения или турборежима. Перед тем как извлечь насадку из емкости, отпустить кнопку. Начинать работу на небольшой скорости, при необходимости увеличивая ее вращением регулятора скорости на ручке прибора. Рядом с регулятором нанесена шкала: определив оптимальную скорость для данного вида продуктов, запомнить ее значение и использовать в дальнейшем. Для работы с максимальной интенсивностью (при обработке твердых продуктов или на завершающей стадии взбивания) нажать и удерживать кнопку турборежима. Не погружать в обрабатываемые продукты место соединения насадки с блоком электродвигателя. Мясо перед измельчением нарезать кубиками по 1-1,5 см. Не использовать блендер для приготовления картофельного пюре. Перед смешиванием горячих продуктов снять емкость с плиты. Дать продуктам остыть, не смешивать продукты и жидкости, если их температура выше 80°C. Начинать обработку на минимальной скорости. Беречься брызг, начинать обработку продукта на малой скорости. Не использовать прибор для измельчения сахара и других особо твердых продуктов. При работе с насадкой - блендером и насадкой-венчиком не использовать в качестве емкости чашу измельчителя. Металлическая ось на дне чаши может повредить насадку.
Планетарный миксер	Избегать контакта с движущимися деталями. Для предотвращения травм и/или повреждения миксера при его использовании не допускать

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
	<p>соприкосновения насадки-взбивалки с руками, волосами, одеждой, а также с приборами и другими кухонными принадлежностями. Не оставлять работающий миксер у края рабочей поверхности стола. При большой нагрузке на насадки или при высокой скорости вращения насадок миксер может перемещаться по рабочей поверхности стола. Удалять плоскую взбивалку, проволочный венчик или крюк для замешивания теста из миксера перед мытьём.</p> <p>Не использовать любой прибор с повреждённым шнуром питания. После падения прибора или какого-либо повреждения, обратитесь к техническому эксперту. Не допускать свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности, и контакта с горячими предметами.</p> <p>При использовании модели миксера с наклонной головкой, эта головка должна быть полностью опущена вниз перед фиксацией. Перед смешиванием убедиться в том, что замок защёлкнут, а для этого попытаться поднять головку. Поднимать миксер следует с осторожностью, учитывая его большой вес. Убедиться в том, что фиксатор надёжно закреплён (затянуть ручку насадки) перед использованием миксера, чтобы избежать возможности падения фиксатора насадки в чашу при работе миксера.</p>
Мясорубка	<p>Не касаться вращающихся частей прибора! Дождаться, пока вращение полностью прекратится. Не опускать посторонние предметы в отверстие для подачи продуктов. Быть аккуратны при использовании. Не проталкивать продукты в загрузочное отверстие руками или посторонними предметами во избежание травм или поломки прибора. Использовать для этого толкатель, входящий в комплект. При возникновении любых неисправностей отключить прибор от электросети и обратиться к техническому эксперту.</p> <p>Перед очисткой прибора убедиться, что он отключен от электросети. ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды.</p>
Весы настольные электронные (профессиональные)	<p>При эксплуатации <i>измерительных весов</i> не нагружать весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускать ударов по платформе. Не подвергать весы сильной вибрации. Не пользоваться для протирки индикатора растворителями и другими летучими веществами. Не работать в запыленных местах. Избегать резких перепадов температуры. При работе не нажимать сильно на клавиши.</p>
Шкаф холодильный	<p>При эксплуатации холодильного оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитан холодильный шкаф; - двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже; - при обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение - проветрить; <p><u>не допускается:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей; - прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки; - удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей; - самовольно передвигать холодильный шкаф.

5.2. При выполнении конкурсных заданий и уборке рабочих мест:

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

- немедленно оповестить Главного эксперта и экспертов. При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями Главного эксперта или эксперта, заменяющего его. Приложить усилия для исключения состояния страха и паники;

- 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 удастся, 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 конкурсантов 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:

7.1.1. Привести в порядок рабочее место.

7.1.2. Убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранения место.

7.1.3. Отключить инструмент и оборудование от сети.

7.1.4. Инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место.

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