



ВСЕРОССИЙСКОЕ  
ЧЕМПИОНАТНОЕ  
ДВИЖЕНИЕ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ  
МАСТЕРСТВУ

## Инструкция по охране труда

компетенции «Хлебопечение»

Чемпионата по профессиональному  
мастерству «Профессионалы»

2025 год

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения .....	3
2. Нормативные ссылки .....	3
3. Общие требования охраны труда .....	3
4. Требования охраны труда перед началом работы .....	7
5. Требования охраны труда во время выполнения работ .....	11
6. Требования охраны труда в аварийных ситуациях .....	13
7. Требования охраны труда по окончании работы .....	14
8. Особые санитарные правила компетенции «Хлебопечение» .....	15

## **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:

<b>Наименование инструмента или оборудования</b>	<b>Правила подготовки к выполнению конкурсного задания</b>
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 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

	<p>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;</p> <p><b>не допускается:</b>  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.</p>
Тестомесильная машина	<p>проверить четкость работы выключателя  проверить работы машины на холостом ходу  включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп"</p>
Тестораскаточная машина	<p>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.</p>
Конвекционная печь	<p>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.</p>
Подовая печь	<p>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.</p>
Индукционная плита	<p>не касайтесь горячей поверхности  использовать только специализированную посуду.</p>
Планетарный миксер	<p>проверить четкость работы выключателя  проверить работу машины на холостом ходу</p>

	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 устанавливать 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 исправном 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 хранения место.
- Отключить инструмент и оборудование от сети.
- Инвентарь убрать в специально предназначенное для хранения 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:

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