



ВСЕРОССИЙСКОЕ  
ЧЕМПИОНАТНОЕ  
ДВИЖЕНИЕ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ  
МАСТЕРСТВУ

# Инструкция по охране труда

компетенция «Хлебопечение»

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

## Содержание

<u>1. Область применения</u>	3
<u>2. Нормативные ссылки</u>	3
<u>3. Общие требования охраны труда</u>	3
<u>4. Требования охраны труда перед началом работы</u>	5
<u>5. Требования охраны труда во время работы</u>	7
<u>6. Требования охраны труда в аварийных ситуациях</u>	10
<u>7. Требования охраны труда по окончании работы</u>	11

## **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: <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие защитных кожухов;</li> <li>- четкость работы выключателя;</li> <li>- работу машины на холостом ходу.</li> <li>- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "ПУСК" и "СТОП";</li> </ul>
Тестораскаточная машина	проверить: <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие защитных кожухов;</li> <li>- четкость работы выключателя;</li> <li>- работу машины на холостом ходу.</li> </ul>
Конвекционная печь	проверить: <ul style="list-style-type: none"> <li>- тугость открывания дверцы печи;</li> <li>- четкость работы выключателя;</li> <li>- работу печи на холостом ходу.</li> </ul>
Подовая печь	проверить: <ul style="list-style-type: none"> <li>- тугость открывания дверцы печи;</li> <li>- четкость работы выключателя;</li> <li>- работу печи на холостом ходу.</li> </ul>
Индукционная настольная плита	проверить: <ul style="list-style-type: none"> <li>- работает ли плитка со специализированной посудой налив в нее 1 литр воды и включить;</li> <li>- четкость работы выключателя.</li> </ul>
Планетарный миксер	проверить: <ul style="list-style-type: none"> <li>- четкость работы выключателя;</li> <li>- проверку работу миксера на холостом ходу.</li> </ul>
<b>Измерительные весы</b>	проверить: <ul style="list-style-type: none"> <li>- чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами.</li> </ul>
Холодильное оборудование	проверить: <ul style="list-style-type: none"> <li>- состояние агрегата, правильную его загрузку и установку щитков, систему отвода конденсата;</li> </ul>

Наименование инструмента или оборудования	Правила подготовки к выполнению конкурсного задания
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- плотность закрывания дверцы;</li> <li>- визуальный контроль за температурой в охлаждаемом объеме по термометру.</li> </ul>

- 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- убедиться во взаимодействии кастрюли с индукционной плиткой;</li> <li>- снимать крышку с кастрюли с кипящей в ней водой от себя;</li> <li>- снимать кастрюлю с плиты строго за ручки и с использованием прихваток;</li> <li>- сливать горячую воду строго в раковину не нагибаясь над ней во избежание ожогов паром;</li> <li>- не трогать горячую посуду голыми руками.</li> </ul>
Сковорода	<ul style="list-style-type: none"> <li>- убедиться во взаимодействии сковороды с индукционной плиткой;</li> <li>- снимать крышку со сковороды с обжариваемым в ней продуктом от себя;</li> </ul>

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- снимать сковороду с плиты строго за ручку и с использованием прихваток;</li> <li>- производить перемешивание продукта сухой ложкой или лопаткой;</li> <li>- не трогать горячую посуду голыми руками.</li> </ul>
Нож Кулинарный	<ul style="list-style-type: none"> <li>- не оставлять нож на краю стола во избежание падения на ногу;</li> <li>- не оставлять нож в раковине во избежание нечаянного пореза рук во время мытья посуды.</li> <li>- не использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;</li> <li>- не производить резкие движения;</li> <li>- не нарезать сырье и продукты на весу;</li> <li>- не проверять остроту лезвия рукой;</li> </ul>
<b>Измерительные весы</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- не нагружать весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары)</li> <li>- не допускать ударов по платформе</li> <li>- не подвергать весы сильной вибрации</li> <li>- не использовать для протирки индикатора растворителями и другими летучими веществами</li> <li>- не работать в запыленных местах</li> <li>- избегать резких перепадов температуры</li> <li>- не нажимать сильно на клавиши.</li> </ul>
Холодильное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> <li>- загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов;</li> <li>- количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;</li> <li>- двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже;</li> <li>при образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея;</li> <li>- при обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение - проветрить;</li> <li><b><u>не допускается:</u></b></li> <li>- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;</li> <li>- пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;</li> <li>- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;</li> <li>- хранить продукты на испарителях;</li> <li>- удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;</li> <li>- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;</li> <li>- самовольно передвигать холодильный агрегат.</li> </ul>
Тестомесильная машина	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверить четкость работы выключателя</li> <li>- проверить работы машины на холостом ходу</li> <li>- включать и выключать оборудование сухими руками и только при</li> </ul>

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
	помощи кнопок "пуск" и "стоп"
Тестораскаточная машина	<ul style="list-style-type: none"> <li>- при работе с тестораскаточной машиной проверить машину на холостом ходу.</li> <li>- при поднятых ограждениях машина должна останавливаться, должны отсутствовать посторонние шумы и вибрация</li> <li>- производить раскатку теста, необходимо перемещая рычаг регулировки толщины с последующей его фиксацией</li> <li>- по окончании раскатки поставить пусковой рычаг в центральное положение.</li> </ul>
Конвекционная печь	<p>при открытии дверки соблюдайте осторожность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сначала повернуть ручку вверх до упора и приоткрыть дверку</li> <li>- выпустить пар и (или) горячий воздух из печи</li> <li>- повернуть ручку вниз до упора и открыть дверку полностью</li> <li>- при открытии дверки на работающей конвекционной печи вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту.</li> </ul> <p>проверить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тугость открывания дверцы печи;</li> <li>- четкость работы выключателя;</li> <li>- работу печи на холостом ходу.</li> </ul>
Подовая печь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- при работе с подовой печью с пароувлажнением включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп"</li> <li>- во время, открывания дверцы печи, необходимо ее приоткрыть и выпустить пар во избежание ожогов паром.</li> </ul>
Индукционная плита	<ul style="list-style-type: none"> <li>- не касайтесь горячей поверхности</li> <li>- использовать только специализированную посуду.</li> </ul>
Планетарный миксер	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверить четкость работы выключателя</li> <li>- проверить работу машины на холостом ходу</li> <li>- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп"</li> <li>- установить на миксере нужную скорость перемешивания, затем включить электропитание.</li> </ul>
<b>Измерительные весы</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- весы устанавливать на ровную неподвижную поверхность.</li> <li>- перед включением весов платформа должна быть пустой.</li> <li>- включить питание, нажав выключатель справа. После прохождения теста (7-кратное высвечивание всех индикаторных сегментов) на дисплее устанавливается нулевое показание в режиме взвешивания.</li> <li>- проверить установку нуля при пустой платформе. Положите груз на платформу. Считайте показания и уберите груз с платформы.</li> </ul>
Морозильное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> <li>- плотно закрывать дверцу;</li> <li>- не ставить горячее в холодильный шкаф;</li> <li>- не хлопать дверцей.</li> </ul>

## 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 исправном 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 удастся, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; необходимо накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облить 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 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.