|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

Инструкция по технике безопасности и охране труда

I Республиканского детского чемпионата KidSkills

Поварское дело



# Программа инструктажа по охране труда и технике безопасности

1. Общие сведения о месте проведения конкурса, месторасположение санитарно-бытовых помещений, питьевой воды, медицинского пункта, аптечки первой помощи, средств первичного пожаротушения.

2. Время начала и окончания проведения конкурсных заданий, нахождение посторонних лиц на площадке проведения чемпионата.

3. Контроль требований охраны труда. Штрафные баллы за нарушений требований охраны труда.

4. Вредные и опасные факторы во время выполнения конкурсных заданий и нахождения на территории проведения конкурса.

5. Общие обязанности участника по охране труда, общие правила поведения во время выполнения конкурсных заданий и на территории.

6. Основные требования санитарии и личной гигиены.

7. Средства индивидуальной и коллективной защиты, необходимость их использования.

8. Порядок действий при плохом самочувствии или получении травмы. Правила оказания первой помощи.

9. Действия при возникновении чрезвычайной ситуации, ознакомление со схемой эвакуации и пожарными выходами.

# Инструкция по охране труда для участников

## 1.Общие требования охраны труда

Для участников до 14 лет

1.1. К участию в конкурсе, Компетенции «Поварское дело» допускаются участники в возрасте до 11 и 11 месяцев лет:

- прошедшие инструктаж по охране труда по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности»;

- ознакомленные с инструкцией по охране труда;

- имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, приспособлений совместной работы на оборудовании;

- не имеющие противопоказаний к выполнению конкурсных заданий по состоянию здоровья.

1.2. В процессе выполнения конкурсных заданий и нахождения на территории и в помещениях места проведения конкурса, участник обязан четко соблюдать:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;

- не заходить за ограждения и в технические помещения;

- соблюдать личную гигиену;

- принимать пищу в строго отведенных местах;

- самостоятельно использовать инструмент и оборудование, разрешенное к выполнению конкурсного задания;

1.3. Участник возрастной группы 10-11 лет, для выполнения конкурсного задания использует инструмент:

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование инструмента** | |
| **использует самостоятельно** | **использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица старше 18 лет:** |
| Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) |  |
| Мерный стакан |  |
| Венчик |  |
| Миски нержавеющая сталь |  |
| Сито (для муки) |  |
| Шенуа |  |
| Гастроемкость из нержавеющей стали |  |
| Лопатки силиконовые |  |
| Половник |  |
| Термометр инфракрасный |  |

1.4. Участник возрастной группы 6-7: 8-9; 10-11 лет, для выполнения конкурсного задания использует оборудование:

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование оборудования** | |
| **использует самостоятельно** | **использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица старше 18 лет:** |
| Весы настольные электронные | Соковыжималка |
| Шкаф холодильный | Микроволновая печь |

1.7. При выполнении конкурсного задания на участника могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные факторы:

Физические:

-режущие и колющие предметы;

- подвижные части электромеханического оборудования;

-пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;

-повышенная температура воздуха рабочей зоны;

-повышенный уровень шума на рабочем месте;

-повышенная влажность воздуха;

-повышенная или пониженная подвижность воздуха;

-повышенное значение напряжения в электрической цепи;

-недостаточная освещенность рабочей зоны;

-острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;

- вибрация блендера;

- (СВЧ) излучения;

Химические:

- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;

Психологические:

- чрезмерное напряжение внимания, усиленная нагрузка на зрение

- физические перегрузки;

- нервно - психические перегрузки

- повышенная ответственность;

1.8. Применяемые во время выполнения конкурсного задания средства индивидуальной защиты:

- Китель (поварская куртка);

- Передник или фартук х/б;

- Брюки профессиональные поварские х/б;

- Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

- Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;

1.9. Знаки безопасности, используемые на рабочем месте, для обозначения присутствующих опасностей:

|  |  |
| --- | --- |
| - F 04 Огнетушитель |  |
| Телефон для использования при пожаре | https://studfiles.net/html/2706/276/html_aNU2CpzNoS.bI9V/img-1oAHnC.jpg |
| -  E 22 Указатель выхода |  |
| - E 23 Указатель запасного выхода |  |
| - EC 01 Аптечка первой медицинской помощи |  |
| - P 01 Запрещается курить | https://studfiles.net/html/2706/32/html_qBHtLJCsya.KhkT/img-9S7d9T.jpg |

1.10. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся ответственному за проведение чемпионата и директору образовательного учреждения.

В помещении общей рабочей площадки конкурсантов находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляются ответственного и директора образовательного учреждения. Организаторы чемпионата принимают решение о назначении дополнительного времени для участия. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в Чемпионате ввиду болезни или несчастного случая, он получит баллы за любую завершенную работу.

1.11. Участники, допустившие невыполнение или нарушение инструкции, норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или перманентному отстранению аналогично апелляции.

## 2.Требования охраны труда перед началом работы

Перед началом работы участники должны выполнить следующее:

2.1. В первый 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.

2.2. Технический эксперт совместно с участником должен подготовить рабочее место:

- 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;

* удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
* проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами;

- наличие и исправность контрольно - измерительных приборов, влияющих на показания контрольно - измерительных приборов;

* состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
* отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
* исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента;

2.3. Подготовить инструмент и оборудование:

| **Наименование инструмента или оборудования** | **Правила подготовки к выполнению конкурсного задания** |
| --- | --- |
| Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) | Перед началом эксплуатации ручного блендера проследите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами. Не устанавливайте чашу с продуктами на мягкую поверхность. Это делает прибор неустойчивым во время работы.  Запрещается прикасаться к подвижным частям прибора. Категорически запрещается погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды во время его работы. При любых неисправностях запрещается проводить ремонт самостоятельно, необходимо обратиться к техническому эксперту. |
| Измерительные весы | Перед началом эксплуатации весов проследите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами. |
| *Холодильное оборудование* | [Подготовка к работе и пуск](http://holod-proekt.com/2011/09/osnovy-puskonaladochnyh-rabot/) холодильного оборудования- необходимо осуществлять следующее:  - контроль за состоянием агрегата, правильной его загрузкой и установкой щитков, системой отвода конденсата;  - визуальный осмотр машинного отделения, при котором проверяется герметичность трубопроводов (появление следов масла в разъемных соединениях указывает на утечку [хладагента](http://holod-proekt.com/2011/08/osnovnie-parametry-holodilnih-agentov/));  - ежедневную чистку и пропитку изделия после окончания работы;  - удаление снеговой ”шубы” (слоя инея толщиной более 3 мм);  - визуальный контроль за температурой в охлаждаемом объеме по термометру. |
| Микроволновая  печь | Перед использованием микроволновой **печи** убедитесь в том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены  Прибор предназначен исключительно для приготовления пищи, разогрева или размораживания продуктов или напитков. Избегайте прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе: это относится в первую очередь к дверце, резистору для нагрева, стенкам камеры. При извлечении из печки сосуда с продуктами пользуйтесь изолирующими перчатками или кухонными рукавицами. Не включайте печь в работу «вхолостую», без продуктов. Она должна быть обязательно загружена. В противном случае вы рискуете ее повредить или сократить время работы. |
| Шкаф шоковой заморозки | Перед использованием шкафа шоковой заморозки проверьте, правильно ли вставлена вилка в электрическую розетку.  Проверьте, нет ли поблизости нагревательных приборов. Убедитесь в том, что аппарат установлен строго горизонтально. Убедитесь, что двери плотно закрываются; Убедитесь в том, что сток не забит. Убедитесь в том, что змеевик конденсатора не покрыт пылью, в противном случае обратитесь к техническому эксперту. Камера шокового замораживания является аппаратом, быстро понижающим температуру приготовленных и сырых продуктов для сохранения вкусовых качеств (химико-физических и питательных) этих продуктов. Не размещайте внутри аппарата горячие продукты и открытые жидкости; Заворачивайте или накрывайте пищевые продукты, особенно, если они содержат ароматические вещества; |

Инструмент и оборудование, не разрешенное к самостоятельному использованию, к выполнению конкурсных заданий подготавливает ответственный по ОУ, участники могут принимать посильное участие в подготовке под непосредственным руководством и в присутствии ответственного по ОУ.

2.4. 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: застегнуть обшлага рукавов, заправить одежду и застегнуть ее на все пуговицы, надеть фартук или передник, поварские брюки, головной убор, одеть профессиональную обувь, закрепить пятку.

2.5. 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.

2.6. Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.

2.7. Участнику запрещается приступать к выполнению конкурсного задания при обнаружении неисправности инструмента или оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить ответственному или руководителю (наставнику) и до устранения неполадок к конкурсному заданию не приступать.

## 3.Требования охраны труда во время работы

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

| **Наименование инструмента/ оборудования** | **Требования безопасности** |
| --- | --- |
| Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) | Во избежание разбрызгивания заполняйте 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 погрузите насадку в емкость с продуктами, затем нажимайте кнопку включения или турборежима. Перед тем как извлечь насадку из ёмкости, отпустите кнопку. Начинайте 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, запомните ее значение и используйте в дальнейшем. Для работы с максимальной интенсивностью (при обработке твердых продуктов или на за­вершающей стадии взбивания) нажмите и удерживайте кнопку турборежима.  Не погружайте в обрабатываемые продукты место соединения насадки с блоком электродвигателя. Мясо перед измельчением разморозьте, отделите от костей, удалите жилы и нарежьте кубиками по 1—1,5 см. При обработке фруктов и ягод разрежьте их и извлеките косточки. Не используйте блендер для приготовления картофельного пюре. Перед смешиванием горячих продуктов снимите емкость с плиты. Дайте продуктам остыть, не смешивайте продукты и жидкости, если их температура выше 80°С. Начинайте обработку на минимальной скорости. Берегитесь брызг, начинайте обработку продукт на малой скорости. Не используйте прибор для измельчения кофе, льда, сахара, круп, бобов и других особотвердых продуктов. При работе с насадкой - блендером и насадкой-венчиком не используйте в качестве емкости чашу измельчителя. Металлическая ось на дне чаши может повредить насадку. |
| Измерительные весы | При эксплуатации измерительных весов не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускайте ударов по платформе. Не подвергайте весы сильной вибрации. Не пользуйтесь для протирки индикатора растворителями и другими летучими вещест­вами. Не работайте в запыленных местах. Избегайте резких перепадов температуры. При работе не нажимайте сильно на клавиши. |
| Холодильное оборудование | При эксплуатации холодильного оборудования:  - 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;  - размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата;  - загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;  - самовольно передвигать холодильный агрегат. |
| Микроволновая  печь | Микроволновая печь характеризуется повышенной мощностью сверхвысокочастотного (СВЧ) излучения. Он позволяет вам размораживать, подогревать или приготавливать продукты со скоростью, значительно превосходящей скорость приготовления в обычных печах, поэтому не задавайте время работы более необходимого. Таким образом, вы избежите, риска пережарить продукты или сжечь, в случае, если вы забыли их в СВЧ печи. Дверца печи должна запираться без усилий. Не вставляйте между дверцей и корпусом печи посторонние предметы (тряпки, кухонные рукавицы), не размещайте в печи слишком громоздкую посуду. Если дверца не закрыта, то включение печки окажется невозможным. |
| Шкаф шоковой заморозки | Расставляйте продукты внутри таким образом, чтобы не ограничивать циркуляцию воздуха, не размещайте на полках бумагу, картон, доски и прочие предметы, препятствующие движению воздуха; По возможности избегайте излишне частого или слишком длительного открывания двери.  Цикл шокового охлаждения / шокового замораживания - С момента начала цикла и до его окончания не открывайте дверь; Не заворачивайте и не закрывайте емкости крышками и изолирующими пленками; Не используйте противни или емкости выше 65 мм; Не кладите продукты друг на друга; Используйте емкости из алюминия или нержавеющей стали. |

3.2. 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 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;

- соблюдать правила перемещения на территории площадки, пользоваться только установленными проходами.

- не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

- содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

- вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий.

- использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, сбойники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

- при работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

- при перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

Во время работы с ножом не допускается:

* использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
* производить резкие движения;
* нарезать сырье и продукты на весу;
* проверять остроту лезвия рукой;
* оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
* опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.3. При неисправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение конкурсного задания и сообщить об этом ответственному.

## 4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При обнаружении неисправности в работе электрических устройств, находящихся под напряжением (повышенном их нагреве, появления искрения, запаха гари, задымления и т.д.), участнику следует немедленно сообщить о случившемся ответственному за проведение чемпионата. Выполнение конкурсного задания продолжить только после устранения возникшей неисправности.

4.2. В случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом ответственному за проведение чемпионата.

4.3. При поражении участника электрическим током немедленно отключить электросеть, оказать первую помощь (самопомощь) пострадавшему, сообщить ответственному за проведение чемпионата и директору ОУ, при необходимости обратиться к врачу.

4.4. При несчастном случае или внезапном заболевании необходимо в первую очередь отключить питание электрооборудования, сообщить о случившемся ответственному за проведение чемпионата, которые должны принять мероприятия по оказанию первой помощи пострадавшим, вызвать скорую медицинскую помощь, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.5. При возникновении пожара необходимо немедленно оповестить ответственного за проведение чемпионата и директору ОУ. 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 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.

4.6. При обнаружении взрывоопасного или подозрительного предмета не подходите близко к нему, предупредите о возможной опасности находящихся поблизости взрослых.

При происшествии взрыва необходимо спокойно уточнить обстановку и действовать по указанию экспертов, при необходимости эвакуации возьмите с собой документы и предметы первой необходимости, при передвижении соблюдайте осторожность, не трогайте поврежденные конструкции, оголившиеся электрические провода. В разрушенном или поврежденном помещении не следует пользоваться открытым огнем (спичками, зажигалками и т.п.).

## 5.Требование охраны труда по окончании работ

После окончания работ каждый участник обязан:

5.1. Привести в порядок рабочее место.

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

5.3. Отключить инструмент и оборудование от сети.

5.4. Инструмент убрать в специально предназначенное для хранений место.

5.5. Сообщить ответственному за проведение чемпионата о выявленных во время выполнения конкурсных заданий неполадках и неисправностях оборудования и инструмента, и других факторах, влияющих на безопасность выполнения конкурсного задания.