

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ОХРАНЕ ТРУДА
ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ**

Оглавление

Программа инструктажа по охране труда и технике безопасности.....	3
Инструкция по охране труда для участников	4
1. Общие требования охраны труда.....	4
2. Требования охраны труда перед началом работы.....	9
3. Требования охраны труда во время работы.....	16
4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях.....	22
5. Требование охраны труда по окончании работ.....	23
Инструкция по охране труда для экспертов	24
1. Общие требования охраны труда.....	24
2. Требования охраны труда перед началом работы.....	26
3. Требования охраны труда во время работы.....	27
4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях.....	29
5. Требование охраны труда по окончании работ.....	31

Программа инструктажа по охране труда и технике безопасности

1. Общие сведения о месте проведения конкурса, расположение компетенции, время трансфера до места проживания, расположение транспорта для площадки, особенности питания участников и экспертов, 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.

3. Контроль требований охраны труда участниками и экспертами. Штрафные баллы за нарушения требований охраны труда.

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

5. Общие обязанности участников и экспертов 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, под непосредственным руководством Экспертов или совместно с Экспертом, Компетенции «Обработка водных биоресурсов» по стандартам «WorldSkills» не допускаются участники в возрасте до 14 лет

Для участников от 14 до 18 лет

1.1. К выполнению конкурсного задания, под непосредственным руководством Экспертов, Компетенции «Обработка водных биоресурсов» по стандартам «WorldSkills» допускаются участники в возрасте от 14 до 18 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 инструментов, приспособлений, совместной работы на оборудовании;
- не имеющие противопоказаний к выполнению конкурсных заданий по состоянию здоровья.

Для участников старше 18 лет

1.1. К самостоятельному выполнению конкурсных заданий в Компетенции «Обработка водных биоресурсов» по стандартам «WorldSkills» допускаются участники не моложе 18 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 для выполнения конкурсного задания использует инструмент:

Наименование инструмента	
использует самостоятельно	использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица старше 18 лет:
Ножи (поварская тройка), рыборазделочный инвентарь	
Весы	
Ареометр	
Термометр	
Костеудалитель ручной	

1.4. Участник для выполнения конкурсного задания использует оборудование:

Наименование оборудования	
использует самостоятельно	выполняет конкурсное задание совместно с экспертом или назначенного ответственного лица старше 18 лет
Весы напольные	Машина закаточная
Весы настольные	Оборудование для стерилизации
Морозильный ларь	
Холодильный шкаф	
Костеудалитель ручной	
Пароконвектомат	
Плита индукционная	
Мясорубка электрическая	
Дефростационный шкаф	
Льдогенератор	
Аппарат шоковой заморозки	
Вакуум-упаковочная машина	
Тестомес	
Мукопросеиватель	

Шкуроеъемная машина	
Чешуеъемная машина	
Порционирующая машина	
Рыборазделочная машина	
Машина филетировочная	
Оборудование для нанизки рыбы на носители	
Сепаратор для получения фарша	
Автоматическая термодымовая камера	
Дозатор соли и специй	
Солеконцентратор	
Автомат пельменный	
Формовочный аппарат	
Машина для мойки банок	
Ленточный транспортер	
Фаршемешалка	

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

Физические:

- режущие и колющие предметы;
- движущиеся и вращающиеся части оборудования, а также приводов машин, передвигающихся рам и тележек с сырьем, полуфабрикатом, продукцией;
- повышенная температура рабочих поверхностей, продукции;
- пониженная температура рабочих поверхностей, продукции;
- повышенный уровень шума;
- опасность поражения электрическим током;
- опасность травмирования рук при работе на оборудовании;
- опасность травматизма при падении на скользких влажных полах;
- повышенная вибрация;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- недостаточная освещенность рабочей зоны.

Химические:

- моющие и дезинфицирующие средства.

Психологические:

- чрезмерное напряжение внимания;
- усиленная нагрузка на зрение;
- повышенная ответственность.

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

- халат (допускается одноразовый);
- фартук и нарукавники многоразовые из водоотталкивающего материала;
- головной убор – шапочка (допускается одноразовый);
- перчатки одноразовые водонепроницаемые;
- перчатки тканевые;
- обувь – безопасная обувь на нескользящей подошве;
- маска гигиеническая для пищевого производства

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

- Знак электробезопасности



- F 04 Огнетушитель



- E 22 Указатель выхода



- E 23 Указатель запасного выхода



- ЕС 01 Аптечка первой медицинской помощи



- P 01 Запрещается курить



- W 08 Опасность поражения электротоком



- Р 08 Запрещается прикасаться.
 Опасно



1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Экспертам.

В помещении общей рабочей площадки участников и комнаты экспертов находятся аптечки первой помощи, укомплектованные изделиями медицинского назначения, их необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляются Главный эксперт, Лидер команды и Эксперты. Главный эксперт принимает 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 завершённую работу.

Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в Форме регистрации несчастных случаев и в Форме регистрации перерывов в работе.

1.9. Участники, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с Регламентом WorldSkills Russia.

Несоблюдение участником 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 выполнения конкурсного задания участники должны выполнить следующее:

2.1. В день С-1, 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 соответствующей форме.

2.2. Подготовить рабочее место:

- проверить прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- проверить состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- проверить чистоту рабочего места;
- проверить наличие и исправность контрольно-измерительных приборов;
- проверить подключение оборудования к электрической сети, воде и канализации;
- проверить исправность применяемого инвентаря.

2.3. Подготовить инвентарь и оборудование, разрешенное к самостоятельной работе:

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
Весы напольные	<ul style="list-style-type: none"> - проверить устойчивость оборудования, убедиться в том, что оно расположено на поверхности пола строго горизонтально, при необходимости произвести регулировку - произвести осмотр платформы весов, проверить чистоту платформы, отсутствие посторонних предметов - проверить подходы к весам - убедиться в исправном состоянии, изучить диапазон взвешивания - проверить отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки; надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования
Весы настольные	<ul style="list-style-type: none"> - проверить прочность и устойчивость основания установки, разместить весы на твердой, ровной поверхности, избегая касания стен и других предметов - проверить установлена ли батарея, установить батарею, соблюдая полярность или подключение к электрической сети - убедиться в исправном состоянии, изучить диапазон взвешивания и выбрать единицу измерения - установить чашу на весы (если необходимо) - не допускать попадания воды и других жидкостей внутрь прибора
Вакуум-упаковочная машина	<ul style="list-style-type: none"> - проверить заземление аппарата; - убедиться в устойчивости крепления аппарата на подставке или столе, устройство должно находиться в горизонтальном положении; - проверить подключение устройства к электропитанию; - проверить на отсутствие свисающих и оголенных концов

	<p>электропроводки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования; - проверить наличие кожуха на блоке вывода информации - проверить на отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования; - проверить комплектность и целостность деталей применяемого оборудования.
Холодильный шкаф	<ul style="list-style-type: none"> - убедиться в исправном состоянии; - проверить температуру, необходимую для хранения охлажденных сырья и продуктов; - количество загружаемого сырья не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера; - запрещается разбирать оборудование и производить самостоятельно какой-либо ремонт оборудования, самовольно передвигать холодильный шкаф.
Морозильный шкаф	<ul style="list-style-type: none"> - убедиться в исправном состоянии; - проверить температуру, необходимую для хранения замороженных сырья и продуктов; - количество загружаемого сырья не должно превышать норму, на которую рассчитана морозильная камера; - запрещается разбирать оборудование и производить самостоятельно какой-либо ремонт оборудования, самовольно передвигать морозильный шкаф.
Формовочный аппарат	<ul style="list-style-type: none"> - произвести внешний осмотр формовочного аппарата - убедиться в целостности изоляции проводов от электродвигателя - проверить комплектность и целостность деталей; - проверить наличие защитных кожухов и их крепление; - запрещается загружать компоненты в бункер больше нормы, указанную в инструкции по эксплуатации.
Автомат пельменный	<ul style="list-style-type: none"> - произвести внешний осмотр автомата пельменного; - убедиться в целостности изоляции проводов от электродвигателя; - проверить комплектность и целостность деталей; - проверить наличие защитных кожухов и их крепление; - запрещается загружать компоненты в бункер больше нормы, указанную в инструкции по эксплуатации.
Тестомес	<ul style="list-style-type: none"> - произвести внешний осмотр, проверку комплектности и надежность крепления всех деталей и прочность затяжки всех винтов, крепящих узлы и детали; - произвести проверку исправности кабеля, его защитной трубки, штепсельной вилки или штепсельного соединения, целостности изоляционных деталей корпуса машины; - снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков; - проверить надежность крепления защитного кожуха; - не открывать защитный кожух до полной остановки оборудования.
Автоматическая термодымовая камера	<ul style="list-style-type: none"> - произвести внешний осмотр оборудования; - проверить наличие и исправность рам; - проверить рабочее состояние контрольно-измерительных приборов; - ручная загрузка, разгрузка и очистка коптильных камер, а также их ремонт должны производиться после полного удаления из них дыма и снижения температуры внутри камер до 30°C; - проверить уровень наполнения воронки дымогенератора древесными

	опилками.
Фаршемешалка	<ul style="list-style-type: none"> - проверить исправность оборудования, пусковой аппаратуры; - провести внешний осмотр заземления, убедиться в надежности их присоединения к оборудованию и корпусам электродвигателей; - проверить работу лопастей фаршемешалки попеременным включением кнопок "направо", "налево"; - проверить исправность блокировок, исключающих возможность работы при открытой крышке фаршемешалки; - проверить на отсутствие посторонних предметов внутри применяемого оборудования.
Машина закаточная (жестяная банка)	<ul style="list-style-type: none"> - проверить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования; - перед пуском открыть люк для осмотра закаточной головки, проверить состояние роликов и их крепление; - пустить на холостой ход клинчер и закатку.
Оборудование для стерилизации (мини автоклав)	<ul style="list-style-type: none"> - проверить комплектность стерилизатора; - проверить наличие и исправность контрольно-измерительных приборов; - на корпусе автоклава должно быть уплотняющее кольцо, чтобы крышка плотно прилегала и герметически закрывала автоклав; - проверить уровень воды по водоуказательной колонке; - проверить, что водяные и канализационные вентили плотно закрываются; - предохранительный клапан отрегулирован на максимально допустимое давление и находится в исправном состоянии; - на шкале манометра имеется красная черта, указывающая предельно допустимое давление; - провести внешний осмотр заземления, убедиться в надежности их присоединения к оборудованию.
Индукционная плита	<ul style="list-style-type: none"> - проверить поверхность плиты на присутствие посторонних предметов; - не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (ножи, алюминиевую фольгу) из-за их нагрева.
Пароконвектомат	<ul style="list-style-type: none"> - проверить наличие заземления, подключение к водоснабжению и канализации; - не производить чистку и устранение неисправностей при включенном пароконвектомате; - санитарную обработку производить только при обесточенном пароконвектомате.
Мясорубка электрическая	<ul style="list-style-type: none"> - перед подключением мясорубки в сеть проверить совпадает ли напряжение электросети с номинальным напряжением оборудования; - обязательно отключать мясорубку после окончания рабочего цикла и для санитарной обработки; - подключение и выключение оборудования проводить только сухими руками; - не допускать нахождения шнура вблизи нагревательных приборов, а также перегибов и перекручиваний, соприкосновения с острыми предметами.
Костеудалитель ручной	<ul style="list-style-type: none"> - перед подключением аппарата в сеть проверить совпадает ли напряжение электросети с номинальным напряжением оборудования; - санитарную обработку проводить только после обесточивания оборудования.
Дефростационный шкаф	<ul style="list-style-type: none"> - перед подключением аппарата в сеть проверить совпадает ли напряжение электросети с номинальным напряжением оборудования; - для предохранения рук от переохлаждения запрещается производить ручную обработку замороженной рыбы, если температура рыбы не достигла

	<p>5°C;</p> <ul style="list-style-type: none"> - не допускать использование аппарата при наличии «шубы» - инея более 3 мм; - санитарную обработку проводить только после обесточивания оборудования.
Чешуйчатый льдогенератор	<ul style="list-style-type: none"> - перед подключением аппарата в сеть проверить совпадает ли напряжение электросети с номинальным напряжением оборудования; - проверить наличие заземления, подключение к водоснабжению; - санитарную обработку проводить только после обесточивания оборудования.
Аппарат шоковой заморозки	<ul style="list-style-type: none"> - перед подключением аппарата в сеть проверить совпадает ли напряжение электросети с номинальным напряжением оборудования; - проверить правильность установки оборудования (строго горизонтально); - проверять плотность закрытия двери аппарата; - не допускать использование аппарата при наличии «шубы» - инея более 3 мм; - запрещено размещать горячие продукты и продукты без упаковки.
Шкурорезная машина	<ul style="list-style-type: none"> - проверить наличие заземления, подключение к водоснабжению; - произвести внешний осмотр оборудования; - проверить на отсутствие посторонних предметов внутри применяемого оборудования; - санитарную обработку проводить только после обесточивания оборудования; - запрещается поправлять руками уложенную рыбу вблизи режущих органов машины; - запрещается вынимать рыбу из-под ножей во время работы машины; - чистку и регулировку зазора валков шкурорезной машины допускается производить при полностью остановленной машине, отключенной от источника электропитания; - самостоятельно производить регулировку машины и заточку ножевых дисков.
Чешуерезная машина	<ul style="list-style-type: none"> - проверить наличие заземления, подключение к водоснабжению; - произвести внешний осмотр оборудования; - проверить на отсутствие посторонних предметов внутри применяемого оборудования; - санитарную обработку проводить только после обесточивания оборудования.
Рыборазделочная машина	<ul style="list-style-type: none"> - проверить наличие заземления, подключение к водоснабжению; - произвести внешний осмотр оборудования; - проверить на отсутствие посторонних предметов внутри применяемого оборудования; - санитарную обработку проводить только после обесточивания оборудования. - запрещается поправлять руками уложенную рыбу вблизи режущих органов машины; - запрещается вынимать рыбу из-под ножей во время работы машины; - запрещается самостоятельно производить регулировку машины и заточку ножевых дисков.
Машина филетировочная	<ul style="list-style-type: none"> - проверить наличие заземления, подключение к водоснабжению; - произвести внешний осмотр оборудования; - проверить на отсутствие посторонних предметов внутри применяемого оборудования; - санитарную обработку проводить только после обесточивания оборудования.

	<ul style="list-style-type: none"> - запрещается поправлять руками уложенную рыбу вблизи режущих органов машины; - запрещается вынимать рыбу из-под ножей во время работы машины; - при работе на филетировочной машине рыбу необходимо закладывать в направляющие до подхода захвата; - запрещается выправлять хвост рыбы между направляющими и захватом, а также снимать филе с машины вручную; - при работе на филетировочной машине укладывать рыбу в гнезда транспортера необходимо не ближе третьего гнезда; - запрещается укладывать рыбу в гнезда транспортера и поправлять неправильно уложенную вблизи кожуха ножей; - запрещается самостоятельно производить регулировку машины и заточку ножевых дисков.
Порционирующая машина	<ul style="list-style-type: none"> - проверить наличие заземления, подключение к водоснабжению; - произвести внешний осмотр оборудования; - проверить на отсутствие посторонних предметов внутри применяемого оборудования; - санитарную обработку проводить только после обесточивания оборудования. - запрещается поправлять руками уложенную рыбу вблизи режущих органов машины; - запрещается вынимать рыбу из-под ножей во время работы машины; - запрещается самостоятельно производить регулировку машины и заточку ножевых дисков.
Оборудование для нанизки рыбы на носители	<ul style="list-style-type: none"> - шомпола для нанизывания рыбы должны иметь гладкую поверхность; - санитарную обработку проводить только после удаления шомпола из кассеты.
Сепаратор для рыбы (получение фарша)	<ul style="list-style-type: none"> - проверить, чтобы все необходимые части оборудования, инструменты и т.д. были правильно смонтированы на машине, а не просто свободно установлены или не закреплены; - снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков; - надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент; - тележка для фарша (при наличии) должна быть вдвинута в захват до упора, а запорный рычаг должен встать на место. - все переключатели установить в нулевое положение; - проверить исправность блокировок, исключающих возможность работы при открытой крышке; - проверить на отсутствие посторонних предметов внутри применяемого оборудования.
Солеконцентра-тор	<ul style="list-style-type: none"> - проверить наличие заземления, подключение к водоснабжению; - перед подключением аппарата в сеть проверить совпадает ли напряжение электросети с номинальным напряжением оборудования; - произвести внешний осмотр оборудования; - проверить на отсутствие посторонних предметов внутри применяемого оборудования; - проверить чистоту и правильность крепления фильтра; - санитарную обработку проводить только после обесточивания оборудования.
Дозатор соли и специй	<ul style="list-style-type: none"> - произвести внешний осмотр оборудования; - проверить на отсутствие посторонних предметов внутри применяемого оборудования;

	- проверить свободу вращения основного ролика.
Машина для мойки банок	- произвести внешний осмотр оборудования; - проверить на отсутствие посторонних предметов внутри применяемого оборудования; - проверить наличие заземления, подключение к водоснабжению; - перед подключением аппарата в сеть проверить совпадает ли напряжение электросети с номинальным напряжением оборудования; - санитарную обработку проводить только после обесточивания оборудования.
Ленточный транспортер	- произвести внешний осмотр оборудования; - проверить наличие защитных кожухов и их крепление; - запрещается поправлять руками предметы. Находящиеся на движущемся транспортере; - санитарную обработку проводить только после обесточивания оборудования.
Мукопросеиватель	- произвести внешний осмотр оборудования; - проверить наличие защитных кожухов и их крепление; - проверить на отсутствие посторонних предметов внутри применяемого оборудования; - проверить наличие заземления; - санитарную обработку проводить только после обесточивания оборудования.
Тележка платформенная	- произвести внешний осмотр оборудования; - проверить исправность работы системы тормоза тележки.

Инструмент и оборудование, не разрешенное к самостоятельному использованию, к выполнению заданий подготавливает уполномоченный Эксперт, участники могут принимать посильное участие в подготовке под непосредственным руководством и в присутствии Эксперта.

2.4. В день проведения конкурса, изучить содержание и порядок проведения модулей задания, а также безопасные приемы их выполнения. Проверить пригодность инструмента и оборудования визуальным осмотром.

Привести в порядок рабочую специальную одежду и обувь: застегнуть одежду на все пуговицы, надеть фартук, нарукавники, головной убор, одеть профессиональную обувь, маску и перчатки.

2.5. Ежедневно, перед началом выполнения задания, в процессе подготовки рабочего места:

- осмотреть и привести в порядок рабочее место, средства индивидуальной защиты;
- убедиться в достаточности освещенности;
- проверить (визуально) правильность подключения инструментов и оборудования

в электросеть;

- проверить правильность положения оборудования и инструмента, при необходимости, обратиться к эксперту для устранения неисправностей в целях исключения неудобных и длительных напряжений тела.

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

2.7. Участнику запрещается приступать к выполнению задания при обнаружении неисправности инструментов или оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Эксперту и до устранения неполадок к 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
Весы напольные	При эксплуатации 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. При работе не нажимайте сильно на клавиши.
Весы настольные	При эксплуатации 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. При работе не нажимайте сильно на клавиши.
Вакуум-упаковочная машина	После окончания предварительных работ, машина готова к эксплуатации. Прижать вакуумную крышку, замкнуть пусковой переключатель и машина запустится автоматически следующим образом: вакуумный насос начнет работать и всасывать воздух из вакуумной камеры, после создания вакуума насос отключается и начинается нагрев для осуществления термосварки. После сварки происходит охлаждение, по окончании охлаждения в камеру подается автоматически воздух и крышка открывается. Цикл завершился.
Холодильный шкаф	Эксплуатация холодильного оборудования: - загрузку холодильной камеры осуществлять при достижения в ней температуры, необходимой для хранения сырья и 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 обнаружении утечки хладагента холодильное оборудование немедленно отключить, помещение – проветрить; Не допускается: - складировать возле холодильного агрегата продукты, тару и другие

	<p>посторонние предметы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - самовольно передвигать холодильный агрегат.
Морозильный шкаф	<p>Эксплуатация холодильного оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - загрузку холодильной камеры осуществлять при достижения в ней температуры, необходимой для хранения сырья и 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 обнаружении утечки хладагента холодильное оборудование немедленно отключить, помещение – проветрить; <p>Не допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> - складировать возле холодильного агрегата продукты, тару и другие посторонние предметы; - самовольно передвигать холодильный агрегат.
Формовочный аппарат	<p>При эксплуатации формовочного аппарата убедитесь, что кнопка «пуск» активна (закрыты все крышки устройства). Заполняйте приемный бункер не более, чем на 2/3 объема. С помощью регулирующего устройства установите вес и размер изделия согласно заданию. После выключения устройства дождитесь полной остановки вращающихся частей. Запрещается загружать компоненты в бункер больше нормы, указанную в инструкции по эксплуатации.</p>
Автомат пельменный	<p>При эксплуатации автомата пельменного соблюдать соответствие бункеров, не допускать попадания в бункер для теста – фарша, и в бункер для фарша – теста. Бункера заполнять не более чем на 2/3 объема. Запрещается загружать компоненты в бункер больше нормы, указанную в инструкции по эксплуатации. Установить количество подаваемого фарша и толщину теста. Следить за подачей воды для охлаждения тестодуфляра.</p>
Тестомес	<p>Избегайте контакта с движущимися деталями. Для предотвращения травм при его использовании не допускайте соприкосновения насадки с руками, одеждой и инвентарем.</p> <ul style="list-style-type: none"> - снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков; - проверить надежность крепления защитного кожуха; - не открывать защитный кожух до полной остановки оборудования.
Автоматическая термодымовая камера	<p>При работе следует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пуск оборудования производить сухими руками в полном соответствии с инструкцией по эксплуатации; - следить за чистотой пола в термокамерах, за исправностью напольных решеток, не допускать образования сколов и загрязнений; - следить за герметичностью дымопроводов; - не оставлять работающее оборудование без присмотра и не допускать посторонних на свое рабочее место; - следить за показаниями контрольно - измерительных приборов; - учитывать угрозу получения ожогов при контакте с элементами камеры или дверьми, во время работы с данными блоками необходимо надевать теплоизолированные защитные перчатки. <p>Дымогенераторы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - при ручной загрузке дымогенераторов остерегаться ожогов, стоять сбоку от аппарата, загрузку опилок производить специальными приспособлениями (совком, лопатой); - опилки на сгорание подавать постепенно, во избежание спрессования пользоваться ворошителем;

	<ul style="list-style-type: none"> - наполнить воронку дымогенератора на $\frac{1}{2}$ высоты древесной щепой, включить ворошитель на 1-2 минуты, чтобы щепа попала в камеру горения, открыть кран подачи холодной воды к водяной завесе, поджечь опилки в камере горения - по мере накопления золы в зольном отсеке освобождать его, ссыпать золу только в специальные ёмкости, заливая водой во избежание загорания. <p>Термокамеры:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать только исправные рамы и палки; - после загрузки рам в камеры закрыть дверь с помощью затвора; - не оставлять рамы в проходах; - загрузку, выгрузку и перемещение рам производить в рукавицах; - не производить разгрузку камер без предварительного ее проветривания; - перед выгрузкой перекрыть паровой вентиль и повесить на нем плакат «Не включать. Работают люди!»; - во избежание ожогов не касаться дверей камеры. <p>Во время работы запрещается:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить на работающем оборудовании чистку, смазку, регулирование и устранение неполадок в работе; - направлять струю воды на электроприборы; - брать мокрыми руками электрические кабели, розетки и клеммные коробки. <p>Перед загрузкой камеры, после окончания технологического процесса, необходимо убедиться, что все электрические узлы выключены, вентилятор не работает.</p> <ul style="list-style-type: none"> - ручная загрузка, разгрузка и очистка коптильных камер, а также их ремонт должны производиться после полного удаления из них дыма и снижения температуры внутри камер до 30°C.
Фаршемешалка	<p>Избегайте контакта с движущимися деталями. Для предотвращения травм при его использовании не допускайте открытия защитных крышек и кожухов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков; - проверить надежность крепления защитного кожуха; - не открывать защитный кожух до полной остановки оборудования.
Машина закаточная (жестяная банка)	<p>При работе следует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - убедиться в отсутствии людей в пределах рабочей зоны, чтобы оградить от опасности, как себя, так и других людей; - включение оборудования производить только сухими руками; - установочные пальцы неточно устанавливаются банку на нижний патрон, при подъеме под верхний патрон она, ударяясь о ролики, мнетса, мнетса и последующая банка, — необходимо немедленно остановить машину, открыть люк и вытащить мятые банки; - не оставлять клинчер и решетку без присмотра, при уходе по каким-либо причинам машину следует остановить. <p>Во время работы запрещается:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить какие-либо ремонтные или регулировочные работы без остановки машины; - вытаскивать на ходу мятые крышки из машины, так как толкатель может тяжело поранить руку, рука может попасть между мятой банкой и шнеком.
Оборудование для стерилизации (мини автоклав)	<p>При работе следует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - автоклав загружают, крышку герметически закрывают; - следить за показаниями манометра и мановакуумметра и если стрелка заходит за красную черту, необходимо отключить стерилизатор;

	<ul style="list-style-type: none"> - по окончании работы протереть внутреннюю поверхность, оставить крышку приоткрытой; - вести постоянное наблюдение за давлением воздуха в ресивере, в первичной и вторичной цепях терморегулятора, не допуская больших колебаний; - держать под постоянным контролем температуру в автоклаве путем сравнения показаний термограммы и контрольного термометра; - процесс стерилизации с охлаждением считается за конченным, если температура отходящей воды будет не выше 40°C, только после этого можно открыть крышку автоклава, но предварительно необходимо проверить плотность закрытия парового вентиля, а канализационный вентиль открыть полностью; - отвертывать барашки при открывании крышки автоклава следует осторожно; - при опускании грузовой корзины в автоклав можно направлять ее, поддерживая рукой за центр, но не за нижний борт; - если тельфер не работает, рабочий крюк должен быть поднят на достаточную высоту, чтобы не мешал работать. <p>Во время работы запрещается:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оставлять стерилизатор без присмотра в рабочем состоянии; - эксплуатировать стерилизатор без присмотра в рабочем состоянии; - эксплуатировать стерилизатор при неисправном или неотрегулированном предохранительном клапане; - эксплуатировать стерилизатор при неисправных манометрах; - открывать крышку при наличии давления в автоклаве; - доливать воду в стерилизатор при наличии давления в стерилизаторе; - эксплуатировать стерилизатор без заземления.
Индукционная плита	В процессе эксплуатации не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (ножи, алюминиевую фольгу) из-за их нагрева.
Пароконвектомат	При открытии дверцы соблюдать осторожность: сначала слегка приоткройте дверцу, выпустите пар или горячий воздух из камеры, после откройте дверцу полностью. Следует помнить, что температура стекла дверцы может достигать более 80 град С. Соблюдайте осторожность. Во избежание разбития стекла выемку гатроемкостей производить при зафиксированной дверце.
Мясорубка электрическая	Не касайтесь вращающихся частей прибора! Дождитесь пока вращение полностью прекратится. Не опускайте посторонние предметы в отверстие для подачи продуктов. Не проталкивайте продукты в загрузочное отверстие руками или посторонними предметами во избежание травм или поломки прибора. Используйте для этого толкатель, входящий в комплект. Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети.
Дефростационный шкаф	<ul style="list-style-type: none"> - для предохранения рук от переохлаждения запрещается производить ручную обработку замороженной рыбы, если температура рыбы не достигла 5°C; - не допускать использование аппарата при наличии «шубы» - инея более 3 мм; - санитарную обработку проводить только после обесточивания оборудования.
Чешуйчатый льдогенератор	Включать льдогенератор только при обеспечении бесперебойной подачи воды. Следить за наполнением бункера для льда, не допускать его переполнения.

<p>Аппарат шоковой заморозки</p>	<p>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 отрывания двери. Цикл шокового охлаждения/замораживания – с момента начала цикла и до его окончания не отрывать дверь. Не кладите продукты друг на друга. Используйте емкости из нержавеющей стали.</p>
<p>Шкуроеъемная машина</p>	<p>В процессе эксплуатации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - запрещается поправлять руками уложенную рыбу вблизи режущих органов машины; - запрещается вынимать рыбу из-под ножей во время работы машины; - чистку и регулировку зазора валков шкуроеъемной машины допускается производить при полностью остановленной машине, отключенной от источника электропитания; - самостоятельно производить регулировку машины и заточку ножевых дисков.
<p>Чешуеъемная машина</p>	<p>В процессе эксплуатации:</p> <p>по одной рыбу укладывают головой вперед на подающий желоб, рыба подается в барабан, после снятия чешуи рыба подается из машины через отверстие для выхода готовой продукции. при постоянной подаче воды рыба остается влажной, а снятая чешуя смывается в поддон, расположенный под чешуеъемным механизмом.</p>
<p>Рыборазделочная машина</p>	<p>В процессе эксплуатации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - запрещается поправлять руками уложенную рыбу вблизи режущих органов машины; - запрещается вынимать рыбу из-под ножей во время работы машины; - запрещается самостоятельно производить регулировку машины и заточку ножевых дисков.
<p>Машина филетировочная</p>	<p>В процессе эксплуатации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - запрещается поправлять руками уложенную рыбу вблизи режущих органов машины; - запрещается вынимать рыбу из-под ножей во время работы машины; - при работе на филетировочной машине рыбу необходимо закладывать в направляющие до подхода захвата; - запрещается выправлять хвост рыбы между направляющими и захватом, а также снимать филе с машины вручную; - при работе на филетировочной машине укладывать рыбу в гнезда транспортера необходимо не ближе третьего гнезда; - запрещается укладывать рыбу в гнезда транспортера и поправлять неправильно уложенную вблизи кожуха ножей; - запрещается самостоятельно производить регулировку машины и заточку ножевых дисков.
<p>Порционирующая машина</p>	<p>В процессе эксплуатации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - запрещается поправлять руками уложенную рыбу вблизи режущих органов машины; - запрещается вынимать рыбу из-под ножей во время работы машины; - запрещается самостоятельно производить регулировку машины и заточку ножевых дисков.
<p>Сепаратор для рыбы (получение фарша)</p>	<p>В процессе эксплуатации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков; - надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент; - тележка для фарша (при наличии) должна быть вдвинута в захват до

	упора, а запорный рычаг должен встать на место.
Мукопросеиватель	В процессе эксплуатации: Включить установку и дождаться перехода работы ее в устойчивое вибрирующее состояние. В загрузочный бункер насыпать муку в количестве не более 5 кг одновременно, чтобы не повредить сито. Необходимо периодически останавливать установку и удалять накопившиеся на сите отходы.

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;
- не производить резкие движения;
- 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, полуфабрикатов, готовой продукции, тары и вспомогательных материалов;
- не выполнять никаких действия при незакрытых защитных элементах оборудования;
- соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;
- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жир и др.;
- рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;
- использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими или сильно охлажденными поверхностями оборудования и инвентаря;
- вентили и краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий;
- использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент;
- при работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов;
- при перерывах в работе не ходить и не наклоняться с ножом в руках;

- соблюдать осторожность при работе с вращающимися деталями оборудования, не допускать попадания во вращающиеся части инвентаря и частей защитной одежды;
- осуществлять уборку оборудования только после полной остановки всех вращающихся деталей;
- выполнять конкурсные задания только исправным инструментом.

3.3. При неисправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение конкурсного задания и сообщить об этом Эксперту, а в его отсутствие заместителю главного Эксперта.

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 Экспертам. Выполнение конкурсного задания продолжить только после устранения возникшей неисправности.

4.2. В случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом эксперту.

4.3. При поражении участника электрическим током немедленно отключить электросеть, оказать первую помощь (самопомощь) пострадавшему, сообщить Эксперту, при необходимости обратиться к врачу.

4.4. При несчастном случае или внезапном заболевании необходимо в первую очередь отключить питание электрооборудования, сообщить о случившемся Экспертам, 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 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.

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

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 хранения место.

5.3. Отключить инструмент и оборудование от сети.

5.4. Инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место.

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

Участники, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с Регламентом WorldSkills Russia. Несоблюдение участником норм и правил ТБ и ОТ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или перманентному отстранению аналогично апелляции.

Участник обязан незамедлительно сообщить об обстоятельствах, мешающих безопасному проведению работ при выполнении конкурсного задания, а также об ухудшении состояния своего здоровья главному Эксперту.

Инструкция по охране труда для экспертов

1. Общие требования охраны труда

1.1. К работе в качестве эксперта Компетенции «Обработка водных биоресурсов» допускаются Эксперты, прошедшие специальное обучение и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Эксперт с особыми полномочиями, на которого возложена обязанность за проведение инструктажа по охране труда, должен иметь действующее удостоверение «О проверке знаний требований охраны труда».

1.3. В процессе контроля выполнения конкурсных заданий и нахождения на территории и в помещениях конкурсной площадки Эксперт обязан четко соблюдать:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и планов эвакуации.
- расписание и график проведения конкурсного задания, установленные режимы труда и отдыха.

1.4. При работе на персональном компьютере и копировально-множительной технике на Эксперта могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные производственные факторы:

- электрический ток;
- статическое электричество, образующееся в результате трения движущейся бумаги с рабочими механизмами, а также при некачественном заземлении аппаратов;
- шум, обусловленный конструкцией оргтехники;
- химические вещества, выделяющиеся при работе оргтехники;
- зрительное перенапряжение при работе с ПК.

При наблюдении за выполнением конкурсного задания участниками на Эксперта могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные производственные факторы:

Физические:

- режущие и колющие предметы;
- подвижные части электромеханического, нейтрального и теплового оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования, инвентаря, продукции;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, сырья и готовой продукции;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;

- повышенная влажность воздуха;
- повышенное напряжение в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки и неровности поверхности оборудования, инструментов, инвентаря, тары;
- вибрация оборудования.

Химические:

- вредные вещества в воздухе рабочей зоны.

Психологические:

- чрезмерное напряжение внимания, усиленная нагрузка на зрение;
- физические перегрузки;
- ответственность при выполнении своих функций.

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

- халат (допускается одноразовый);
- фартук и нарукавники многоразовые из водоотталкивающего материала;
- головной убор – шапочка (допускается одноразовый);
- перчатки одноразовые водонепроницаемые;
- перчатки тканевые;
- обувь – безопасная обувь на нескользящей подошве;
- маска гигиеническая для пищевого производства.

1.6. Знаки безопасности, используемые на рабочих местах участников, для обозначения присутствующих опасностей:

- Знак электробезопасности



- F 04 Огнетушитель



- E 22 Указатель выхода



- Е 23 Указатель запасного выхода



- ЕС 01 Аптечка первой медицинской помощи



- Р 01 Запрещается курить



- W 08 Опасность поражения электротоком



- - Р 08 Запрещается прикасаться. Опасно



1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Главному Эксперту.

В помещении Экспертов Компетенции «Обработка водных биоресурсов» 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 Эксперта, об этом немедленно уведомляется Главный эксперт.

1.8. Эксперты, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с Регламентом WorldSkills Russia, а при необходимости согласно действующему законодательству.

2. Требования охраны труда перед началом работы

Перед началом работы Эксперты должны выполнить следующее:

2.1. В день С-1, Эксперт с особыми полномочиями, ответственный за охрану труда, обязан провести подробный инструктаж по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности», ознакомить экспертов и участников с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, с местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинских кабинетов, питьевой воды,

проконтролировать подготовку рабочих мест участников в соответствии с Техническим описанием компетенции.

Проверить специальную одежду, обувь и др. средства индивидуальной защиты. Надеть необходимые средства защиты для выполнения подготовки и контроля подготовки участниками рабочих мест, инструмента и оборудования.

2.2. Ежедневно, перед началом выполнения конкурсного задания участниками конкурса, Эксперт с особыми полномочиями проводит инструктаж по охране труда, Эксперты контролируют процесс подготовки рабочего места участниками, и принимают участие в подготовке рабочих мест участников в возрасте моложе 18 лет.

2.3. Ежедневно, перед началом работ на конкурсной площадке и в помещении экспертов необходимо:

- осмотреть рабочие места экспертов и участников;
- привести в порядок рабочее место эксперта;
- проверить правильность подключения оборудования в электросеть;
- надеть необходимые средства индивидуальной защиты;
- осмотреть инструмент и оборудование участников в возрасте до 18 лет, участники старше 18 лет осматривают самостоятельно инструмент и оборудование.

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

2.5. Эксперту запрещается приступать к работе при обнаружении неисправности оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Техническому Эксперту и до устранения неполадок к работе не приступать.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. При выполнении работ по оценке конкурсных заданий на персональном компьютере и другой оргтехнике, значения визуальных параметров должны находиться в пределах оптимального диапазона.

3.2. Изображение на экранах видеомониторов должно быть стабильным, ясным и предельно четким, не иметь мерцаний символов и фона, на экранах не должно быть бликов и отражений светильников, окон и окружающих предметов.

3.3. Суммарное время непосредственной работы с персональным компьютером и другой оргтехникой в течение конкурсного дня должно быть не более 6 часов.

Продолжительность непрерывной работы с персональным компьютером и другой оргтехникой без регламентированного перерыва не должна превышать 2-х часов. Через каждый час работы следует делать регламентированный перерыв продолжительностью 15 мин.

3.4. Во избежание поражения током запрещается:

- прикасаться к задней панели персонального компьютера и другой оргтехники, монитора при включенном питании;
- допускать попадания влаги на поверхность монитора, рабочую поверхность клавиатуры, дисководов, принтеров и других устройств;
- производить самостоятельно вскрытие и ремонт оборудования;
- переключать разъемы интерфейсных кабелей периферийных устройств при включенном питании;
- загромождать верхние панели устройств бумагами и посторонними предметами;
- допускать попадание влаги на поверхность системного блока (процессора), монитора, рабочую поверхность клавиатуры, дисководов, принтеров и др. устройств;

3.5. При выполнении модулей конкурсного задания участниками, Эксперту необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами без необходимости, не отвлекать других Экспертов и участников.

3.6. Эксперту во время работы с оргтехникой:

- обращать внимание на символы, высвечивающиеся на панели оборудования, не игнорировать их;
- не снимать крышки и панели, жестко закрепленные на устройстве. В некоторых компонентах устройств используется высокое напряжение или лазерное излучение, что может привести к поражению электрическим током или вызвать слепоту;
- не производить включение/выключение аппаратов мокрыми руками;
- не ставить на устройство емкости с водой, не класть металлические предметы;
- не эксплуатировать аппарат, если он перегрелся, стал дымиться, появился посторонний запах или звук;
- не эксплуатировать аппарат, если его уронили или корпус был поврежден;
- вынимать застрявшие листы можно только после отключения устройства из сети;
- запрещается перемещать аппараты включенными в сеть;
- все работы по замене картриджей, бумаги можно производить только после отключения аппарата от сети;

- запрещается опираться на стекло оригиналодержателя, класть на него какие-либо вещи помимо оригинала;
- запрещается работать на аппарате с треснувшим стеклом;
- обязательно мыть руки теплой водой с мылом после каждой чистки картриджей, узлов и т.д.;
- просыпанный тонер, носитель немедленно собрать пылесосом или влажной ветошью.

3.7. Включение и выключение персонального компьютера и оргтехники должно проводиться в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации.

3.8. Запрещается:

- устанавливать неизвестные системы паролирования и самостоятельно проводить переформатирование диска;
- иметь при себе любые средства связи;
- пользоваться любой документацией кроме предусмотренной конкурсным заданием.

3.9. При неисправности оборудования – прекратить работу и сообщить об этом Техническому эксперту, а в его отсутствие заместителю главного Эксперта.

3.10. При нахождении на конкурсной площадке Эксперту:

- одеть необходимые средства индивидуальной защиты;
- передвигаться по конкурсной площадке не спеша, не делая резких движений, смотря под ноги.

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.), Эксперту следует немедленно отключить источник электропитания и принять меры к устранению неисправностей, а так же сообщить о случившемся Техническому Эксперту. Выполнение конкурсного задания продолжать только после устранения возникшей неисправности.

4.2. В случае возникновения зрительного дискомфорта и других неблагоприятных субъективных ощущений, следует ограничить время работы с персональным компьютером и другой оргтехникой, провести коррекцию длительности перерывов для

отдыха или провести смену деятельности на другую, не связанную с использованием персонального компьютера и другой оргтехники.

4.3. При поражении электрическим током немедленно отключить электросеть, оказать первую помощь (самопомощь) пострадавшему, сообщить Главному Эксперту, при необходимости обратиться к врачу.

4.4. При несчастном случае или внезапном заболевании необходимо в первую очередь отключить питание электрооборудования, сообщить о случившемся Главному Эксперту.

4.5. При возникновении пожара необходимо немедленно оповестить технического эксперта. При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями Главного эксперта или должностного лица, 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, облить 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 подходить близко к нему, предупредить о возможной опасности находящихся поблизости ответственных лиц.

При происшествии взрыва необходимо спокойно уточнить обстановку и действовать по указанию должностных лиц, при необходимости эвакуации, эвакуировать участников и других экспертов и конкурсной площадки, взять те с собой документы и предметы первой необходимости, при передвижении соблюдать осторожность, не трогать 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 конкурсного дня Эксперт обязан:

5.1. Отключить электрические приборы, оборудование, инструмент и устройства от источника питания.

5.2. Привести в порядок рабочее место Эксперта и проверить рабочие места участников.

5.3. Сообщить Техническому эксперту о выявленных во время выполнения конкурсных заданий неполадках и неисправностях оборудования, и других факторах, влияющих на безопасность труда.

Эксперты, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с Регламентом WorldSkills Russia, а при необходимости согласно действующему законодательству.