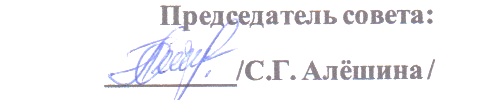
VII НАЦИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА СРЕДИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ «АБИЛИМПИКС-2021»

**Утверждено**

**советом по компетенции**

**«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО »**

**Протокол № 6 от 21.06.2021**

****

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

по компетенции

**«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**

|  |
| --- |
| https://yt3.ggpht.com/a/AGF-l78-w2o2q8CB3Srg2TasiQcGJDFsgYQd8fObig=s900-c-k-c0xffffffff-no-rj-mo |

**Москва 2021**

1. **Описание компетенции.**
   1. **Актуальность компетенции.** По́вар - человек, профессией которого является приготовление пищи.

Хорошего повара иногда называют волшебником, ведь он может из самых обычных продуктов приготовить настоящий шедевр, который доставит радость   
и наслаждение людям. Приготовить что-то быстро и даже вкусно может каждый,   
но повара делают с продуктами нечто большее. Они не просто следуют требованиям рецептур, в нужной пропорции смешивая ингредиенты и доводя продукты до готовности. Обширные познания в сфере физиологии, химии, изобразительного искусства, а также чувство меры и особая интуиция формируют то, что мы называем кулинарными шедеврами.

В настоящее время [профессия поварское](https://academia-nsk.org/povar) дело является одной из самых популярных и актуальных профессий в мире. Не каждый мастер своего дела может приготовить быстро и к тому же вкусно. Искусных поваров часто именуют мастерами своего дела, которые величают шедеврами или произведениями искусства. Главной целью высококвалифицированного повара является не просто утоление голода посетителей,   
а донесение до них определенного настроения и ощущений, качественно подбирая сочетание ароматов и вкуса и изысканно оформляя блюдо. Самой важной особенностью данной профессии является наличие у повара очень развитого восприятия вкуса и тонкого обоняния.

Как и любая специальность, профессия повар имеет преимущества. Несомненными плюсами являются непрекращающийся спрос на этот вид деятельности, шанс   
на продвижение по карьерной лестнице и усвоение необходимых и полезных умений.

[Повара](https://academia-nsk.org/povar) осуществляют свою деятельность в сфере услуг. Приготовлением пищи занимаются повсюду: столовые предприятия и организаций, учебные заведения, кафе, рестораны и бары, торгово-развлекательные учреждения и т.д.

Карьерный рост в данной профессии берет свое начало с помощника повара. Затем, достойно выполняя свои обязанности, человек приобретает статус повара соответствующего направления.

[Актуальность профессии повара](https://academia-nsk.org/povar) заключается в постоянном спросе, т. к. питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом в жизнедеятельности организма. Практически в каждом заведении, будь то школа или правительственное учреждение, есть столовые. С каждым днем открывается все больше и больше различных заведений, которые предлагают огромный ассортимент блюд. В любом солидном заведении работает сразу несколько поваров. В последнее время особую популярность получили всевозможные фаст фуды и пиццерии, требующие непрерывной работы поваров.

Сегодня мастера своего дела – повара нужны всем, высок шанс найти работу, как начинающему повару, так и высококвалифицированному, которому с удовольствием предложат место в престижном и дорогом ресторане.

* 1. **Профессии, по которым участники смогут трудоустроиться после получения данной компетенции.**

После освоения данной компетенции согласно ГОСТ Р 57958-2017 Условия труда инвалидов, участники могут трудоустроиться по профессии - повар, кондитер.

К потенциальным работодателям участников данной компетенции относятся государственные учреждения, частные организации малого, среднего и крупного предпринимательства: от холдингов до индивидуальных предпринимателей. Участники так же могут быть самостоятельными индивидуальными предпринимателями или входить категорию самозанятого населения.

Повара нужны в ресторанах, кафе, пиццериях, барах, стейк-хаусах, пабах, якиториях , кондитерских, пекарнях, столовых и буфетах.

**Повар** – самое общее название для профессии. Но кухню предприятий общественного питания можно сравнить с механизмом часов, где каждый человек, как винтик, выполняет свою функцию. На кухне есть шеф-повар (главный повар), су-шеф (второй повар) и повара, отвечающие за определенные типы блюд:

• **Помощник повара** выполняет работу по сортировке продуктов, нарезке продуктов, мытье оборудования и быстром выполнении простых поручений, приготовление несложных блюд или проведение их определенной термической обработки. • **Повар холодного цеха** делает закуски, салаты и заготовки.  
• **Повар горячего цеха** отвечает за все блюда, требующие термической обработки, то есть парит, жарит и варит.  
• **Повар мясо –рыбного цеха** разделывает мясо, птицу, рыбу, а также делает полуфабрикаты.

## Карьерные возможности

Профессия повара подходит как мужчинам, так и женщинам. Карьерная лестница для специальности повара или кондитера выглядит следующим образом:  
**1. После колледжа или техникума** можно устроиться в кафе или ресторан быстрого питания. Можно быть поваром-кассиром в "фастфуде", поваром-сушистом или пиццером, делать полуфабрикатные заготовки в компаниях, доставляющих еду на дом.  
**2. С опытом работы от 1 года** можно устроиться поваром-стажером в кафе хорошего уровня или сеть ресторанов. Там могут доверить работу в холодном цеху или стать помощником повара.  
**3. Следующей ступенью в карьере** может стать горячий цех или даже су-шеф в небольшом ресторане.  
**4. Су-шеф** - это правая рука шефа. Он организует работу на кухне, обучает персонал, помогает шефу следить за качеством, принимает участие в заказе продуктов, иногда - разработке меню.  
**5. Самая высокая ступень - шеф-повар.** А еще лучше шеф-повар своего ресторана или даже сети ресторанов.

* 1. **Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт**

|  |  |
| --- | --- |
| **Школьники** | **Студенты и Специалисты** |
| Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер" (ТОП-50). | Профессиональный стандарт "Повар" (утв. [приказом](https://base.garant.ru/71205450/) Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н) |
| Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер" (ТОП-50). |
| Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (ТОП-50). |
| Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384 |
| Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н) |

* 1. **Требования к квалификации.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Школьники** | **Студенты и Специалисты** |
| **Должен знать:**  **-** требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания;  -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;  - правила и способы сервировки стола, презентации кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок.  **Должен уметь:**  **-** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  - соблюдать правила сочетаемости, подготовки и применения пряностей и приправ;  - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  **Иметь практический опыт в:** - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; | **Должен знать:**  -нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;  - рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;  - требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;  - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;  - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания  **Должен уметь:**  - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;  - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;  - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий  **Трудовые действия:**  - подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;  - уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию;  - проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию;  - упаковка и складирование по заданию пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения |

**2.Конкурсное задание.**

**2.1. Краткое описание задания**

**Школьники:**

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать по 2 порции блюд: «Суп пюре из овощей», горячее блюдо из рыбы «Суфле рыбное с гарниром из овощей и сливочным соусом» в авторском исполнении.

Время выполнения конкурсного задания: **3,5 часа**

**Студенты и Специалисты:**

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать 2 порции блюд: «Суп пюре из овощей», горячее блюдо из рыбы «Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» в авторском исполнении.

Время выполнения конкурсного задания:

**Студенты: 3,0 часа**

**Специалисты: 2,5 часа**

* Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.
* Участникам разрешено использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек, в процессе приготовления блюд.
* Участникам не разрешается использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек при подаче готовых блюд.
* Инвентарь, инструменты, оборудование проносится на конкурсную площадку после согласования с организаторами, все, что предоставляется в инфраструктурном листе к проносу в тулбоксе запрещено.

**2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.**

**ШКОЛЬНИКИ:**

Продукты выдаются участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в определенное место для хранения продуктов.

**Список сырья**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья, пищевых продуктов | Единицы измерения | Доступное количество  на 1 участника (**брутто**) |
| **Рыба** | | |
| Филе лосося | г. | 350 |
| **Молочные и яичные продукты** | | |
| Сливочное масло | г. | 100 |
| Молоко | мл. | 150 |
| Яйца | шт. | 2 |
| Сыр пармезан | Кг | 30 |
| Сливки 33%-35% | Мл | 200 |
| **Овощи, зелень** | | |
| Морковь | г. | 150 |
| Брокколи | г. | 150 |
| Чеснок | г. | 10 |
| Цуккини зеленый | г. | 150 |
| Шпинат (свежемороженый) | г. | 50 |
| Зелень петрушки | г. | 10 |
| Микрозелень | г. | 5 |
| Лимон | г. | 50 |
| Лук репчатый | г. | 100 |
| Лук порей | г. | 50 |
| Картофель | г. | 200 |
| **Бакалея** | | |
| Соль | г. | 10 |
| Масло растительное | г. | 200 |
| Мука пшеничная | г. | 150 |
| **Гастрономия** | | |
| Бекон с/к | г. | 100 |
| **Общий стол** | | |
| Соевый соус | л. | 1 |
| Паприка молотая | г. | 20 |
| Куркума | г. | 20 |
| Соль мелкая | кг. | 1 |
| Специи для рыбы | г. | 20 |
| Специи для овощей | г. | 20 |
| Хлеб для тостов | г. | 1000 |
| Маслины б/к | г. | 300 |
| Уксус винный | мл. | 250 |
| Масло растительное | л. | 3 |

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Категория участников** | **Наименование и описание модуля** | **День** | **Время проведения модуля** | **Полученный результат в ходе выполнения задания** |
| **Школьники** | **Организация рабочего места.**  **Внимание!!!**  Вне конкурсного времени за 20 минут до начала старта | Первый день | 20 минут | Проверка сырья, предоставленного организаторами для приготовления блюд.  Подготовка рабочего места. |
| **Модуль 1.**  **Приготовить,**  **оформить,**  **подать 2 порции блюда:**  **«Суп пюре из овощей»** | Первый день | Общее время для приготовления, оформления, подачи блюд модуля 1, модуля 2 **не более 3,5 часов** | Приготовить 2 порции блюда: «Суп пюре из овощей»   * Используйте продукты из представленного списка * Используйте продукты с общего стола (при необходимости) |
| Оформить блюдо.   * Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника |
| Подача блюда:   * Масса блюда минимум 200 г. * Температура подачи блюда от 45 °С до 70 °С. * Блюдо подается на белых, круглых, глубоких тарелках с широким бортом, без декора (D=30,5см). * Подаются два идентичных блюда: одна порция – для членов жюри (дегустаторов) и одна порция – как выставочный вариант. * Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** * Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. * Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию. |
| **Модуль 2.**  **Приготовить,**  **оформить,**  **подать 2 порции горячего блюда из рыбы:**  **«Суфле рыбное с гарниром из овощей и сливочным соусом**» | Первый день | Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы: «Суфле рыбное с гарниром из овощей и сливочным соусом»   * Суфле рыбное – метод приготовления на выбор участника * Гарнир из овощей жареный **(брокколи или цукини- «черный ящик»)** * Соус сливочный – масса соуса – не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки). * Используйте продукты из представленного списка * Используйте продукты с общего стола (при необходимости) |
| Оформить блюдо.   * Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника |
| Подача блюда:   * Масса блюда минимум 220г. * Температура подачи блюда от 45 °С до 65 °С. * Блюдо подается на белых, круглых с бортом тарелках, без декора (D=30-32 см). * Подаются два идентичных блюда: одна порция – для членов жюри (дегустаторов) и одна порция – как выставочный вариант. * Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** * Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. * Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию. |
| **Общее время выполнения конкурсного задания – 3,5 часа** | | | | |

**СТУДЕНТЫ И СПЕЦИАЛИСТЫ:**

Продукты выдаются участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в определенное место для хранения продуктов.

**Список сырья**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья, пищевых продуктов | Единицы измерения | Доступное количество  на 1 участника (**брутто**) |
| **Рыба** | | |
| Филе лосося | г. | 350 |
| **Молочные и яичные продукты** | | |
| Сливочное масло | г. | 100 |
| Молоко | мл. | 150 |
| Яйца | шт. | 2 |
| Сыр пармезан | кг | 30 |
| Сливки 33%-35% | мл | 200 |
| **Овощи, зелень** | | |
| Морковь | г. | 150 |
| Брокколи | г. | 150 |
| Чеснок | г. | 10 |
| Цуккини зеленый | г. | 150 |
| Шпинат (свежемороженый) | г. | 50 |
| Зелень петрушки | г. | 10 |
| Микрозелень | г. | 5 |
| Лимон | г. | 50 |
| Лук репчатый | г. | 100 |
| Лук порей | г. | 50 |
| Картофель | г. | 200 |
| **Бакалея** | | |
| Соль | г. | 10 |
| Масло растительное | г. | 200 |
| Мука пшеничная | г. | 150 |
| **Сухие продукты** | | |
| Полента | г. | 100 |
| Пшено | г. | 100 |
| **Гастрономия** | | |
| Бекон с/к | г. | 100 |
| **Общий стол** | | |
| Соевый соус | л. | 1 |
| Паприка молотая | г. | 20 |
| Куркума | г. | 20 |
| Соль мелкая | кг. | 1 |
| Специи для рыбы | г. | 20 |
| Специи для овощей | г. | 20 |
| Хлеб для тостов | г. | 1000 |
| Маслины б/к | г. | 300 |
| Уксус винный | мл. | 250 |
| Масло растительное | л. | 3 |

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Категория участников** | **Наименование и описание модуля** | **День** | **Время проведения модуля** | **Полученный результат в ходе выполнения задания** |
| **Студенты**  **Специалисты** | **Организация рабочего места.**  **Внимание!!!**  Вне конкурсного времени за 10 минут до начала старта | Первый день | 10 минут | Проверка сырья, предоставленного организаторами для приготовления блюд.  Подготовка рабочего места. |
| **Модуль 1.**  **Приготовить,**  **оформить,**  **подать 2 порции блюда:**  **«Суп пюре из овощей»** | Первый день | Общее время для приготовления, оформления, подачи блюд модуля 1, модуля 2  **студенты - не более 3 часов.**  **специалисты - не более 2,5 часов** | Приготовить 2 порции блюда: «Суп пюре из овощей»   * Используйте продукты из представленного списка * Используйте продукты с общего стола (при необходимости) |
| Оформить блюдо.   * Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника |
| Подача блюда:   * Масса блюда минимум 200г. * Температура подачи блюда от 45 °С до 70 °С Блюдо подается на белых, круглых, глубоких тарелках с широким бортом, без декора (D=30,5см). * Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. * Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** * Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. * Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию. |
| **Модуль 2.**  **Приготовить,**  **оформить,**  **подать 2 порции горячего блюда из рыбы:**  **«Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом**» | Первый день | Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы: «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»   * Суфле рыбное – метод приготовления на выбор участника * Гарнир из крупы **(полента или пшено -«черный ящик»)** * Гарнир из овощей жареный **(брокколи или цуккини - «черный ящик»)** * Соус сливочный - масса соуса - не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки). * Используйте продукты из представленного списка * Используйте продукты с общего стола (при необходимости) |
| Оформить блюдо.   * Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника |
| Подача блюда:   * Масса блюда минимум 220г. * Температура подачи блюда от 45 °С до 65 °С. * Блюдо подается на белых, круглых с бортом тарелках, без декора (D=30-32 см). * Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. * Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** * Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. * Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию. |
| **Общее время выполнения конкурсного задания - 3,0 часа студенты**  **Общее время выполнения конкурсного задания - 2,5 часа специалисты** | | | | |

1. 3. Последовательность выполнения задания.

Все блюда и кулинарные изделия являются авторскими, новыми   
и разрабатываются на основании ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий   
на предприятиях общественного питания», соблюдая санитарные нормы и правила, технологии обработки продуктов и ведения технологического процесса.

**Школьники:**

При выполнении Модуля 1. «**Суп пюре из овощей»**. Модуля 2. Горячее блюдо из рыбы - **«Суфле рыбное с гарниром из овощей и сливочным соусом**»участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;

- вымыть руки;

- подойти к рабочему месту;

-убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);

- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;

- приготовить 2 порции блюда «Суп пюре из овощей»

-приготовить 2 порции блюда из рыбы «Суфле рыбное с гарниром из овощей   
и сливочным соусом»

- оформить блюдо;

- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.

- подать 2 порции блюда «Суп пюре из овощей» на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (D=30,5см).

- подать 2 порции блюда из рыбы «Суфле рыбное с гарниром из овощей и сливочным соусом» на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см).

- уведомить экспертов о завершении работы;

- убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

**Особые указания:**

* + - Разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный   
      с организаторами) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в тулбоксе.
    - Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

**Студенты и Специалисты:**

При выполнении Модуля 1. «**Суп пюре из овощей»**. Модуля 2. Горячее блюдо из рыбы - **«Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом**»участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;

- вымыть руки;

- подойти к рабочему месту;

-убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);

- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;

- приготовить 2 порции блюда «Суп пюре из овощей»

- приготовить 2 порции блюда из рыбы «Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»

- оформить блюдо;

- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.

- подать 2 порции блюда «Суп пюре из овощей» на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (D=30,5см).

- подать 2 порции блюда из рыбы «Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей   
и сливочным соусом» на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см).

- уведомить экспертов о завершении работы;

- убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

**Особые указания:**

* + - Разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный   
      с организаторами) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в тулбоксе.
    - Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

**Требования к форменной (санитарной) одежде и обуви участников   
и экспертов. Обязательные элементы.**

**Участники:**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип «Абилимпикс», на груди слева.

Под логотипом «Абилимпикс» фамилия и имя участника, логотип учебного заведения должен быть нанесён – на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Передник ли фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой). Брюки – поварские темного цвета Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый). Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

**Эксперты:**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип «Абилимпикс», на груди слева.

Под логотипом «Абилимпикс» фамилия и имя эксперта. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Передник или фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой). Брюки – поварские темного цвета. Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый). Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

2.4. 30% изменение конкурсного задания.

Школьники

* 30% изменение конкурсного задания Модуль 2. Горячее блюдо из рыбы - «Суфле рыбное с гарниром из овощей и сливочным соусом» использовать продукт из черного ящика **(овощи: цукини или брокколи).**
* 30% изменения, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания

Студенты и Специалисты

* 30% изменение конкурсного задания Модуль 2. Горячее блюдо из рыбы - «Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» использовать продукт   
  из черного ящика **(крупа: полента или пшено; овощи: цуккини или брокколи).**
* 30% изменения, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания

2.5. Критерии оценки выполнения задания

Оценивание производится группами экспертов по объективным и субъективным критериям по 100 балльной системе.

В процессе выполнения конкурсного задания конкурсантам запрещено общение: конкурсант-конкурсант, конкурсант-компатриот, конкурсант-зритель. У уличенного в данном факте конкурсанта снимается 5 баллов за первое нарушение, второе нарушение ведет к отстранению от участия в соревнованиях.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование модуля** | **Задание** | **Максимальный балл**  **50** |
| **Школьники**  **Модуль 1.**  Приготовление  оформление,  подача блюда: «Суп пюре из овощей» | **Приготовить 2 порции блюда: «Суп пюре из овощей»**   * Используйте продукты из представленного списка * Использование продуктов с общего стола (при необходимости).   **Оформить блюдо.**  Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника  **Подать блюда:**   * Масса блюда минимум 200г. * Температура подачи блюда от 45 °С до 70 °С. * Блюдо подается на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (D=30,5см). * Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. * Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** * Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.   Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию. |  |
| **Модуль 2.**  Приготовление оформление,  подача блюда из рыбы: «Суфле рыбное с гарниром из овощей и сливочным соусом» | **Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы: «Суфле рыбное с гарниром из овощей и сливочным соусом»**   * Суфле рыбное – метод приготовления на выбор участника * Гарнир из овощей жаренный **(цуккини или брокколи)** * Соус сливочный - масса соуса - не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки). * Используйте продукты из представленного списка * Используйте продукты с общего стола (при необходимости).   **Оформить блюдо.**  Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника.  **Подать блюдо:**   * Масса блюда минимум 220г. * Температура подачи блюда от 45 °С до 65 °С. * Блюдо подается на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32 см). * Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. * Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** * Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.   Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию. | **50** |
| **Итого** |  | **100** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование модуля** | **Задание** | **Максимальный балл** |
| **Студенты и Специалисты**  **Модуль 1.**  Приготовление  оформление,  подача блюда: «Суп пюре из овощей» | **Приготовить 2 порции блюда: «Суп пюре из овощей»**   * Используйте продукты из представленного списка * Использование продуктов с общего стола (при необходимости).   **Оформить блюдо.**  Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника  **Подать блюда:**   * Масса блюда минимум 200г. * Температура подачи блюда от 45 °С до 70 °С. * Блюдо подается на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (D=30,5см). * Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. * Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** * Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.   Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию. | **50** |
| **Модуль 2.**  Приготовление оформление,  подача блюда из рыбы: «Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» | **Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы: «Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»**   * Суфле рыбное – метод приготовления на выбор участника * Гарнир из крупы **(полента или пшено)** * Гарнир из овощей жареный **(цуккини или брокколи)** * Соус сливочный - масса соуса - не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки). * Используйте продукты из представленного списка * Используйте продукты с общего стола (при необходимости).   **Оформить блюдо.**  Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника.  **Подать блюдо:**   * Масса блюда минимум 220г. * Температура подачи блюда от 45 °С до 65 °С. * Блюдо подается на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32 см). * Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. * Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** * Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.   Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию. | **50** |
| **Итого** |  | **100** |

**Критерии оценки выполнения задания (школьники, студенты, специалисты).**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Задание** | **№** | **Наименование критерия** | **Максимальные баллы** | **Объективная оценка (баллы)** | **Субъективная оценка (баллы)** |
| **Школьники**  **Модуль 1.**  Приготовление  оформление,  подача блюда: «Суп пюре из овощей»  **Модуль 2.**  Приготовление оформление,  подача блюда из рыбы: «Суфле рыбное с гарниром из овощей и сливочным соусом»  **Студенты и Специалисты**  **Модуль 1.**  Приготовление  оформление,  подача блюда: «Суп пюре из овощей»  **Модуль 2.**  Приготовление оформление,  подача блюда из рыбы: «Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» | 1. | Персональная гигиена – Спецодежда в соответствии требованиями и чистоты | **3** | **3** |  |
| 2. | Персональная гигиена – Руки (в т.ч. работа с перчатками) | **3** | **3** |  |
| 3. | Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами, плохие привычки | **4** | **4** |  |
| 4. | Соблюдение техники безопасности | **3** | **3** |  |
| 5. | Гигиена рабочего места – Чистый пол | **3** | **3** |  |
| 6. | Гигиена рабочего места – Холодильник – чистота и соблюдение товарного соседства | **3** | **3** |  |
| 7. | Гигиена рабочего места – Рабочие поверхности – соблюдение санитарных норм | **3** | **3** |  |
| 8. | Расточительность | **3** | **3** |  |
| 9. | Корректное использование цветных разделочных досок | **4** | **4** |  |
| 10. | Корректное использование раздельных мусорных баков | **3** | **3** |  |
| 11. | Время подачи – корректное время подачи (КВП)  ±1 минута от заранее определённого | **4** | **4** |  |
| 12. | Температура подачи блюда по краю тарелки | **3** | **3** |  |
| 13. | Соответствие массы блюда с заданием | **4** | **4** |  |
| 14. | Чистота тарелки | **3** | **3** |  |
| 15. | Брак | **4** | **4** |  |
| 16. | Кулинарные навыки | **5** |  | **5** |
| 17. | Организационные навыки в работе | **5** |  | **5** |
| 18. | Навыки работы с продуктом | **5** |  | **5** |
| 19. | Навыки работы с технологическим оборудованием, с ножом | **5** |  | **5** |
| 20. | Презентация блюда модуль 1. Стиль и креативность | **5** |  | **5** |
| 21. | Презентация блюда модуль 2. Стиль и креативность | **5** |  | **5** |
| 22. | Вкус- модуль 1. Общая гармония вкуса и аромата | **5** |  | **5** |
| 23. | Вкус- модуль 2. Общая гармония вкуса и аромата | **5** |  | **5** |
| 24. | Текстура (консистенция)- модуль 1.  Каждого компонента блюда | **5** |  | **5** |
| 25. | Текстура (консистенция)- модуль 2.  Каждого компонента блюда | **5** |  | **5** |
| **ИТОГО** | | | **100** | **50** | **50** |

**3.Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.**

**3.1. Школьники, студенты, специалисты\***

Перечень оборудования и инвентаря одинаковый для всех категорий участников (школьники, студенты, специалисты).

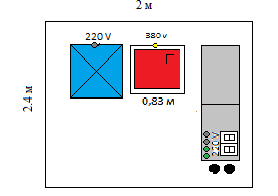
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА** | | | | | | | | | |
| Оборудование, инструменты, ПО | | | | | | | | | |
| **№**  **п/п** | **Наименование** | | **Фото оборудования или инструмента, или мебели** | | **Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика** | | **Ед. измерения** | **Необходимое кол-во** | |
| 1 | Пароконвектомат Electrolux Professional AOS061EBA2 | |  | | <https://entero.ru/item/>  19653?ymclid=  157112291515  82037020800001 | | Шт. | | 1/2 |
| 2 | Стол подставка под пароконвектомат | | https://restoll.ru/upload/iblock/484/484585e381bad8e63a002acbea58489c.jpg | | Материал: Нержавеющая сталь  Размеры:(2 ряда по 5 ур. для GN 1/1, каркас - труба нерж.) Подставка типа ППК 900х900х700 д/пароконвектомата (2 ряда по 5 ур. для GN 1/1, каркас - труба нерж.) | | Шт. | | 1 |
| 3 | Стол производственный | | https://obyava.ua/img/classified/0/899/4538/440-jtvgdgs41fumtmlb.jpg | | Производственный стол с бортом/без борта, с глухой полкой  Материал: из нержавеющей стали  Размеры:  1800х600х850 | | Шт. | | 2 |
| 4 | Стол с моечной | | https://i.pinimg.com/236x/2f/7d/38/2f7d3898979f0655b174eb88723f840c.jpg?nii=t | | Материал: из нержавеющей стали  Размеры: 1000х600х850 | | Шт. | | 1 |
| 5 | Смеситель холодной и горячей воды | | https://cdn1.ozone.ru/multimedia/1023495531.jpg | | Материал: хром  Излив 25 см, картридж 40 см | | Шт. | | 1 |
| 6 | Стеллаж 4-х уровневый | | Стеллаж Klesto МE205-410 100х40х200 см | | Материал: из нержавеющей стали  4 полки сплошные нерж. 0,8 , стойки –уголок нерж. Размеры: 800\*500\*1800 мм | | Шт. | | 2 |
| 7 | Плита электрическая индукционная | | https://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=90af602516807819a5cf6525c68ad858&n=13 | | На одно рабочее место 4 греющих поверхности, 3,5 кВт, подставка, (заземление обязательно). Размеры: диаметр конфорки 285 мм. Максимальная температура 240 °С. Время нагрева посуды: 1-5 мин. | | Шт. | | 1 |
| 8 | Весы настольные электронные (профессиональные) | | https://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=dc75009993d0219f624473360e829728&n=13 | | Материал: платформа из нержавеющей стали, металл, пластик Наибольший предел взвешивания 5 кг, наименьший предел взвешивания не более 2 гр. Вес нетто (кг): 4,7; Длина (мм): 352; Ширина (мм): 325; Высота (мм): 105; Весы электронные  Предел взвешивания 5 кг Дискретность - 1 г Платформа 340х215 мм Флюоресцентный дисплей Питание от сети | | Шт. | | 1 |
| 9 | Шкаф холодильный | | https://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=63bb4c184ad1147328445686aeb52e3b&n=13 | | Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 6 полок Тем. режим: +1...+10С. Мощность: 350Вт, Напряжение: 230В Объем: 500л. Размер полки: 595х455мм 5 (шт), дверь стекло | | Шт. | | 1 |
| 10 | Блендер погружной | | https://rest-service.com/files/products/gf_-bl160vw_combi.400x400.jpg?8c8c6ab574351d1af6e3c8c8aa82fe39 | | Корпус из ABS-пластика Стальной нож длиной 160 мм Венчик длиной 185 мм Вариатор скорости Комплектация Насадка-нож размером 160 х Ø25 мм и весом 460 гр Насадка-венчик высотой 185 мм и весом 810 гр | | Шт. | | 1/5 |
| 11 | Мясорубка электрическая | | Мясорубка Bosch MFW 68660 | | Мощность 1000 Вт  перерабатывает 4.3 кг/мин  насадка-терка, насадка для приготовления колбас, насадка для шинковки, насадка для кеббе, диск для фарша  сделана из пластика и металла  шнековая соковыжималка  отсек для хранения насадок | | Шт. | | 1/5 |
| 12 | Блендер ручной | | https://elrevisor.me/wp-content/uploads/2018/10/batidora-braun-minipimer-9-mq9045x.jpg | | Тип блендера погружной  Обьем 1л.  Скорость от 610 до 11000 об/мин.  Количество скоростей 5  Напряжение 220В  65х65х397  (блендер + насадка измельчитель +насадка венчик +измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан) | | Шт. | | 1 |
| 13 | Микроволновая печь  Объем 23 л  мощность 800 Вт  гриль  внутреннее покрытие камеры: биокерамическая эмаль   поворотные тактовые переключатели   дисплей   система равномерного распределения микроволн | | Микроволновая печь Samsung MG23K3614AS | | Объем 23 л  мощность 800 Вт  гриль  внутреннее покрытие камеры: биокерамическая эмаль   поворотные тактовые переключатели   дисплей   система равномерного распределения микроволн | | Шт. | | 1/5 |
| 14 | Набор разделочных досок | | https://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=f6fd21389e4029d6e2a3b57e657ae030&n=13 | | Материал: полипропилен  Размеры H=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. | | Шт. | | 1 |
| 15 | Подставка для разделочных досок | | https://mirposudy.com.ua/img/catalog/item_53110_s.jpg | | Материал: хромированная сталь  Подставка для досокWSC14 (ступенчатая) | | Шт. | | 1 |
| 16 | Набор  ножи поварские | | https://tenderloin.eu/wpcontent/39038.jpg | | Материал: рукоять сделана из нескользящего пластика или из нержавеющей стали. | | Шт. | | 1 |
| 17 | Сковорода для индукционных плит | | https://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=7c52f2dcf2a7d7ba5782fd383f3965e4&n=13 | | Материал: обладает  магнитной проницаемостью и высокой теплоемкостью  Диаметр 24 см | | Шт. | | 3 |
| 18 | Сотейник для индукционных плит с крышкой | | Сотейник Silampos Pro Julia Vysotskaya 1,5 л с крышкой | | Материал:  Вместимость 1 л | | Шт. | | 4 |
| 19 | Венчик  Нержавеющая сталь 31,5 см | | https://top-cena.ru/up_img/9f9/9f9f3634cdd80981df235bf086ca197a.jpg | | Материал:  Нержавеющая сталь  Размеры: 31,5 см | | Шт. | | 1 |
| 20 | Гастроемкости | | https://sketkom.ru/assets/images/products/35598/2a34b02b49e011e38a69e3a29428634e-0417e9cc67d311e488c05cf3fc585c6a.jpg | | Материал:  Нержавеющая сталь  Размеры:  [GN1/2 h40 (325х265х40) 2,5л](https://sketkom.ru/katalog/inventar-dlya-kuhni-restorana-kafe-stolovoj/gastroemkosti-salatniki/gastroemkosti-iz-nerzhaveyushhej-stali-sploshnye-i-perforirovannye/gastroemkost-nerzh-gn12-h40-325h265h40-25l/) | | Шт. | | 2 |
| 21 | Миски | | https://home-yut.ru/upload/resize_cache/iblock/6c6/400_400_140cd750bba9870f18aada2478b24840a/6c69c29956ca3b1ec50fe46022bd9c8a.jpg | | Материал:  Нержавеющая сталь Размеры: Объем: 1 л, диаметр: 20 см | | Шт. | | 3 |
| 22 | Миски | | https://home-yut.ru/upload/resize_cache/iblock/6c6/400_400_140cd750bba9870f18aada2478b24840a/6c69c29956ca3b1ec50fe46022bd9c8a.jpg | | Материал:  Нержавеющая сталь Размеры: Объем 0,5 л, диаметр 16 см | | Шт. | | 3 |
| 23 | Миски | | https://home-yut.ru/upload/resize_cache/iblock/6c6/400_400_140cd750bba9870f18aada2478b24840a/6c69c29956ca3b1ec50fe46022bd9c8a.jpg | | Материал:  Нержавеющая сталь Размеры: Объем: 0,3л, диаметр: 12 см | | Шт. | | 5 |
| 24 | Ножницы для рыбы, птицы | | http://ae01.alicdn.com/kf/HTB17maciDmWBKNjSZFBxh4xUFXaE.jpeg_q50.jpeg | | Материал: Нержавеющая сталь, материал рукоядки ABS-пластик, | | Шт. | | 1 |
| 25 | Лопатки силиконовые | | Лопатка MAYER & BOCH | | Материал: Термостойкие  Размеры: Длина лопатки 260 мм | | Шт. | | 3 |
| 26 | Силиконовый коврик | | http://ae01.alicdn.com/kf/H0ed4e7c9b6f64a73a3b1c1058f57ba351.jpg_q50.jpg | | Материал: Силиконовый, антипригароный  Размеры: 30 х 25 | | Шт. | | 1 |
| 27 | Сито-кружка для муки | | https://cdn1.ozone.ru/s3/multimedia-v/c250/6007602043.jpg | | Материал: Нержавеющая сталь, ручной механизм | | Шт. | | 1 |
| 28 | Мерный стакан | | https://images.ua.prom.st/353405808_w200_h200_mernaya-chasha-15.jpg | | Материал: Пластик Форма: круглая Объем: 1 л Размер: 180 x 123 x 144 мм  Цвет: прозрачный Мерная шкала | | Шт. | | 1 |
| 29 | Толкушка для картофельного пюре | |  | | Материал: Нержавеющая сталь  Размеры: 28 см | | Шт. | | 1 |
| 30 | Терка | |  | | Материал: Нержавеющая сталь  Размеры: 25 см | | Шт. | | 1 |
| 31 | Половник | | https://vplate.ru/images/article/orig/2019/04/polovnik-osobennosti-i-vidy-12.jpg | | Материал: Нержавеющая сталь  Размеры: Объемом 250мл | | Шт. | | 1 |
| 32 | Овощечистка | | https://www.superposuda.ru/upload/2563.jpg | | Материал: Цинковый сплав с хромированным покрытием. Нескользящая ручка с пластиковой вставкой. | | Шт. | | 1 |
| 33 | Щипцы универсальные | | https://mimar.ru/image/catalog/goods/ST-9H.jpg | | Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 22 см. | | Шт. | | 1 |
| 34 | Набор круглых выемок | | https://chefconditer.ru/upload/iblock/b19/b19994f4c62f22d0d9831f61fad1591d.jpg | | Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 12 шт. | | Шт. | | 1 |
| 35 | Щипцы для рыбных костей | | https://palerom.ru/upload/resize_cache/iblock/4eb/465_390_1/4eb9d4001c1d2eb65bcf21566ba16a9c.jpg | | Материал: Нержавеющая сталь  Размеры: 120 мм | | Шт. | | 1 |
| 36 | Ложка столовая | | https://molly-sp.ru/system/i/g/321/medium/3427637-700-nw.jpg?1552019805 | | Материал: Нержавеющая сталь  Размеры: 21см | | Шт. | | 3 |
| 37 | Шенуа | | https://etopravilno.com/wp-content/uploads/2014/11/110801145439-120304025119-p-O-sito-shinua-150x150.jpg | | Материал: Нержавеющая сталь  Размеры: Диаметр 24см. | | Шт. | | 1 |
| 38 | Тарелка круглая белая с широким бортом | | https://www.superposuda.ru/upload/105906.jpg | | Материал: фарфор  Размеры: круглая белая с широким бортом без декора Диаметр 30,5см | | Шт. | | 2 |
| 39 | Тарелка плоская, круглая, белая с бортом | | https://www.benler.pl/public/pliki/0/201908161323020r-bafp23-12.jpg | | Материал: фарфор  Размеры: круглая, белая, плоская без декора с бортом Диаметр 30- 32 см | | Шт. | | 2 |
| 40 | Набор  пекарские руковицы | | http://www.contacto.ru/ftpport/pics/product/serien/f32/s6532.jpg | | Материал: жаростойкие  Размеры: длинный манжет, 430 мм. | | Шт. | | 1 |
| 41 | Бак для мусора | | https://images.satom.ru/i3/firms/28/5653/5653534/bak-plast-90l-krugl-m2394-siniy_98e7370b491875a_300x300.jpg | | Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л. Размеры: Высота 55 см. Диаметр 48 см. | | Шт. | | 2 |
| 42 | Коврик диэлектрический | | https://1ya.ru/media/cache/list_thumb/https---stroylandiya.ru/upload/iblock/8ac/8ac0fabdcd580bb11565f82b0ab37cc1.jpg | | Материал: Резиновый, диэлектрический  Размеры: 750х750 | | Шт. | | 2 |
| 43 | Часы настенные  Материал корпуса: дерево, стекло Стекло: пластиковое Размеры диаметр 31,5 см; высота 4,5 см | | http://fancy-group.ru/upload/iblock/a4e/a4eb9043a7eed143d3e585648401d93e.jpg | | Материал корпуса: дерево, стекло Стекло: пластиковое Размеры: Диаметр 31,5 см; высота 4,5 см | | Шт. | | 1/2 |
| 44 | Порошковый огнетушитель ОП-4 | | Порошковый огнетушитель ОП-4 | | Технические характеристики  Огнетушащее вещество  порошок  Масса заряда порошка  не менее: 3,7 кг.  Длина струи огнетушащего вещества  3,5 метра  Продолжительность подачи огнетушащего вещества  6 секунд  Масса огнетушителя не более  6,6 кг  Габаритные размеры  450х320х300 мм  Запорно пломбировочное устройство  Латунь | | Шт. | | 1/5 |
| 45 | Кулер для воды с охлаждением | | Описание: Кулер для воды Ecotronic H2-TN настольный без охлаждения | | Настольный с охлаждением | | Шт | | 1/10 |
| 46 | Вода питьевая | | https://images.ru.prom.st/466891045_w640_h640_pet-butyl-19l.jpg | | Бутыль 19л | | Шт | | 1/10 |
| 47 | Набор первой медпомощи | | https://allkanz.ru/image/cache/catalog/foto/wk1ha5vi-800x800.jpg | | Характеристики позиции на усмотрение организатора | | Шт. | | 1/10 |
| 48 | Пирометр (бесконтактный термометр) ADA instruments TemPro 300 | | Пирометр (бесконтактный термометр) ADA instruments TemPro 300 | | Инфракрасный **пирометр** **ADA** **TemPro** **300** предназначен для измерения температуры **бесконтактным** путем, с помощью наведения точечного лазера на объект. | | Шт. | | 1/5 |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА** | | | | | | | | | |
| Расходные материалы | | | | | | | | | |
| **№**  **п/п** | **Наименование** | | **Фото расходных материалов** | | **Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика** | | **Ед. измерения** | | **Необходимое кол-во** |
| 1 | Контейнер одноразовый пищевой с крышкой | | https://leso-torg.ru/upload/iblock/df4/df46fc5727a0a1ace6e570bba25a48a9.jpeg | | Материал: Полиэтилентерефталат.  Размеры: 1000 мл 179х132х64 | | Шт. | | 5 |
| 2 | Контейнер одноразовый пищевой с крышкой | | https://st8.stblizko.ru/images/product/294/444/033_medium.jpg | | Материал: Полиэтилентерефталат.  Размеры: 500 мл 10,8х 8,2х10,6см | | Шт. | | 5 |
| 3 | Контейнер одноразовый пищевой с крышкой | | https://st8.stblizko.ru/images/product/294/444/033_medium.jpg | | Материал: Полиэтилентерефталат.  Размеры: 300 мл 136х150х45 мм | | Шт. | | 5 |
| 4 | Абразивная губка для мытья посуды | | Губка  3 шт | | Материал: Эффект-абразивная Размеры: 130/90/08 /40 | | Шт. | | 2 |
| 5 | Моющее средство для посуды 1л. | | https://zooray72.ru/image/cache//catalog/products/4840-228x228.jpg | | Состав: Состав: АПАВ >5%. НПАВ <5%. Ароматизирующяя добавка. Загуститель. Пищевой краситель. pH: слабощелочное | | Шт. | | 1/2 |
| 6 | Дозатор с мылом с локтевым приводом | | https://www.vsedlyauborki.ru/upload/iblock/fce/fceb122fa32dd2886c827f61b3cb22b1.jpg | | Материал:  Алюминиевый дозатор для мыла с локтевым приводом | | Шт. | | 1 |
| 7 | Средство для обработки рук и поверхности | | АЛЬХОН АНТИСЕПТИК 0,5 л. с распылительной насадкой | | Антисептик 0,5 л. с распылительной насадкой Состав: изопропанол, четвертично-аммониевое соединение, полигексаметиленгуанидин гидрохлорид, компоненты смягчающие кожу и другие функциональные добавки. Активность: обладает антимикробной активностью в отношении Гр(+) и Гр(-) бактерий | | Шт. | | 1 |
| 8 | Бумажные полотенце 2 слойные в рулоне | | https://autopolycolor.ru/upload/resize_cache/iblock/9e2/275_500_1/9e2b020de31ce78e2a7ba363daaaf765.jpg | | Материал: Бумажные 2 слойные в рулоне | | Шт. | | 2 |
| 9 | Пленка пищевая | | Пищевая пленка Лайма 605042 | | Материал:  Стрейч пищевая Размеры: 29Х30 см | | Шт. | | 1 |
| 10 | Фольга алюминиевая пищевая | | https://express-china.ru/upload/iblock/3da/3da215eb492651e978e7d7f07c7d4507.jpg | | Материал:  Металлическая «бумага»  Размеры: 29Х30 см | | Шт. | | 1 |
| 11 | Бумага для выпечки | | https://images.by.prom.st/159563103_w200_h200_bumaga-dlya-vypekaniya.jpg | | Материал: Силиконизированный | | Шт. | | 1 |
| 12 | Пакеты для мусора 60л | | https://smartshopper.ru/img/t_170_240_aHR0cHM6Ly9jZG4xLm96b25lLnJ1L3MzL211bHRpbWVkaWEtNy82MDA2ODM2ODM5LmpwZw==.jpg | | Материал: [Из ПНД (полиэтилен низкого давления)](https://www.trial-market.ru/pakety/musornye/pnd/). | | Шт. | | 1/2 |
| 13 | Пакеты для мусора 120л | | https://st47.stblizko.ru/images/product/335/752/113_medium.jpg | | Материал: [Из ПСД (полиэтилен среднего давления).](https://www.trial-market.ru/pakety/musornye/psd/) | | Шт. | | 1/5 |
| 14 | Ветошь- тряпка для протирания поверхности | | https://www.utkonos.ru/resample/200x200q80/images/photo/3295/3295515H.jpg | | Материал: Тряпка универсальная в рулон, нетканое полотно Размеры: 24х30 см | | Шт. | | 1 |
| 15 | Полотенце х/б для посуды | | https://cdn.st100sp.com/cache_pictures/150471164/thumb300 | | Материал: Хлопчатобумажная ткань | | Шт. | | 3 |
| 16 | Ложка пластиковая одноразовая | | https://sezamshop.ru/pic/2685445.jpg | | Материал: Пластик Размеры: 165 мм | | Шт. | | 5 |
| 17 | Тарелка пластиковая одноразовая | | https://cdn.st100sp.com/cache_pictures/048496945/thumb300 | | Материал: Пластик Размеры: 205 мм | | Шт. | | 5 |
| 18 | Диспансер с салфетками | | https://images.by.prom.st/156607739_w200_h200_dispenser-focus-dlya.jpg | | Материал:  Корпус пластик, салфетки сухие,безворсовые | | Шт. | | 1 |
| 19 | Перчатки одноразовые цветные  S,M,L | | https://sun9-13.userapi.com/c626326/v626326239/2f263/KCw0_rc5Nuk.jpg | | Материал: Силиконовые, неопудренные (по размеру участника S,M,L). Цветные. | | Шт. | | 5 |
| 20 | Стакан пластиковый одноразовый | | https://img1.minus50.net/6315db218a64_336x289.jpg | | Материал: Пластик Размеры: 200 мл | | Шт. | | 10 |
| 21 | Скатерть одноразовая для сервировки столов | | https://ae01.alicdn.com/kf/H449bf1bc56d24d0a954f987c4b28b121u/137-183cm-nappe-jetable-nappe-Rectangle-Table-couvre-mariage-no-l-f-te-d-anniversaire-Festival.jpg | | Материал: Нетканный материал спанбонд  Размеры: 2 х1,5 м. | | Шт. | | 1/5 |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ МОГУТ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ (при необходимости) по согласованию с главным экспертом** | | | | | | | | | |
| **№**  **п/п** | | **Наименование** | **Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика** | | | **Ед. измерения** | | | **Необходимое кол-во** |
| 1 | | Овощечистка | Характеристики позиции на усмотрение организатора | | | шт. | | | 1 |
| 2 | | Ножи поварские | Характеристики позиции на усмотрение организатора | | | шт. | | | 3 |
| 3 | | Миски | Нержавеющая сталь | | | шт. | | | 3 |
| 4 | | Блендер | Характеристики позиции на усмотрение организатора | | | шт. | | | 1 |
| 5 | | Диспансер для соуса | Характеристики позиции на усмотрение организатора | | | шт. | | | 2 |
| 6 | | Формочки | Характеристики позиции на усмотрение организатора | | | шт. | | | 2 |
| 7 | | Щипцы | Характеристики позиции на усмотрение организатора | | | шт. | | | 1 |
| 8 | | Воронка | Характеристики позиции на усмотрение организатора | | | шт. | | | 1 |
| 9 | | Ложка для соуса | Характеристики позиции на усмотрение организатора | | | шт. | | | 1 |
| 10 | | Кисточка силиконовая | Характеристики позиции на усмотрение организатора | | | шт. | | | 1 |
| 11 | | Перчатки одноразовые | Силиконовые, неопудренные (размер, соответствующий участнику) | | | пара | | | 10 |
| 12 | | Часы (для контроля времени) | Характеристики позиции на усмотрение организатора | | | шт. | | | 1 |
| 13 | | Щипцы сервировочные | Характеристики позиции на усмотрение организатора | | | шт. | | | 2 |
| **КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ** | | | | | | | | | |
| **№**  **п/п** | **Наименование** | | **Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели** | **Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика** | | **Ед. измерения** | | | **Необходимое кол-во** |
| 1 | Стол офисный | |  | 1400х600х750 | | Шт. | | | 3 |
| 2 | Стул посетителя офисный | |  | Размеры: 55х80 | | Шт. | | | 13 |
| 3 | Ноутбук | | https://becompact.ru/upload/iblock/e9d/e9daf8e5d9847734919f8d469031f823.jpg | Характеристики позиции на усмотрение организатора | | Шт. | | | 1 |
| 4 | МФУ | | https://ozon-st.cdn.ngenix.net/multimedia/1013104884.jpg | Характеристики позиции на усмотрение организатора | | Шт. | | | 1 |
| 5 | Весы настольные электронные | | https://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=dc75009993d0219f624473360e829728&n=13 | Материал: платформа из нержавеющей стали, металл, пластик Наибольший предел взвешивания 5 кг, наименьший предел взвешивания не более 2 гр. Вес нетто (кг): 4,7; Длина (мм): 352; Ширина (мм): 325; Высота (мм): 105; Весы электронные  Предел взвешивания 5 кг Дискретность - 1 г Платформа 340х215 мм Флюоресцентный дисплей Питание от сети | | Шт. | | | 1 |
| 6 | Корзина для мусора | | https://images.satom.ru/i3/firms/28/5653/5653534/bak-plast-90l-krugl-m2394-siniy_98e7370b491875a_300x300.jpg | Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л. Размеры: Высота 55 см. Диаметр 48 см. | | Шт. | | | 2 |
| 7 | Напольная вешалка для верхней одежды | | https://avatars.mds.yandex.net/get-pdb/27625/4c01d8ea-4639-4701-acab-7965309aa8d7/s1200?webp=false | Размеры 1500 х 2000 | | Шт. | | | 2 |
| 8 | Плечики для одежды | | https://res.cloudinary.com/lmru/image/upload/f_auto,q_auto,b_white,d_photoiscoming.png/LMCode/18124378.jpg | Материал:  Пластиковые  Размеры: 48-50 см | | Шт. | | | 26 |
| 9 | Кулер для воды с охлаждением | | Описание: Кулер для воды Ecotronic H2-TN настольный без охлаждения | Настольный с охлаждением | | Шт | | | 1 |
| 10 | Вода питьевая | | https://images.ru.prom.st/466891045_w640_h640_pet-butyl-19l.jpg | Бутыль 19л | | Шт | | | 2 |
| 11 | Удлинитель | | http://www.1001melochey.ru/uploads/category/118/07B4AC7F-6589-42D3-89A0-F28451796AEB.jpeg | [Удлинитель Doffler ec 4015-3w 5роз./5м.](https://market.yandex.ru/offer/EwHIBKmS2R24xsk_ihovwg) | | Шт. | | | 3 |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ЭКСПЕРТОВ (при необходимости)** | | | | | | | | | |
| **№**  **п/п** | **Наименование** | | **Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели** | **Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика** | | **Ед. измерения** | | | **Необходимое кол-во** |
| 1 | Планшет формата А 4 | | https://images.ua.prom.st/533861434_w640_h640_papka-planshet-a.jpg | Характеристики позиции на усмотрение организатора | | Шт. | | | 13 |
| 2 | Ручки синие шариковые | | https://cdn.st100sp.com/pictures/143752378 | Характеристики позиции на усмотрение организатора | | Шт. | | | 20 |
| 3 | Бумага 500 листов | | https://cache3.youla.io/files/images/780_780/5d/47/5d471e4cb5fc2d8d8f0390f2.jpg | Характеристики позиции на усмотрение организатора | | Шт. | | | 2 |
| 4 | Степлер | | https://d1a6ypozna0c85.cloudfront.net/27/cc/27cc5668d13f74ec84aea3686376487d.jpg | Характеристики позиции на усмотрение организатора | | Шт. | | | 1 |
| 5 | Ножницы | | https://www.utkonos.ru/images/photo/3258/3258404H.jpg | Характеристики позиции на усмотрение организатора | | Шт. | | | 2 |
| 6 | Флешка | | http://cqr3d.ru/uploads/posts/2019-06/thumbs/1561697482_1111.jpg | Характеристики позиции на усмотрение организатора | | Шт. | | | 1 |
| 7 | Скобы для степлера | | https://ozon-st.cdn.ngenix.net/multimedia/1018185164.jpg | Характеристики позиции на усмотрение организатора | | Шт. | | | 1 |
| 8 | Файлы  А4 | | https://pbs.twimg.com/media/DOFa7w8WkAAmabb.jpg:large | Характеристики позиции на усмотрение организатора | | Шт. | | | 50 |
| 9 | Скотч | | https://img4.st.kashalot.com/img/used/2017/02/28/16/b/7661169_4.jpg | Характеристики позиции на усмотрение организатора | | Шт. | | | 2 |
| 10 | Папка для файлов | | https://selcdn.fedsp.com/nun/4/5493/31e5ac53ab3e95d9.jpeg | Характеристики позиции на усмотрение организатора | | Шт. | | | 10 |
| 11 | Маркер не стирающийся | | https://www.officepage.ru/upload/iblock/fe2/fe25d0334f9546730f83a1d035d272f8.jpg | Характеристики позиции на усмотрение организатора | | Шт. | | | 2 |
| 12 | Калькулятор | | https://topsto-crimea.ru/images/detailed/672/1539266710.0564.jpg | Характеристики позиции на усмотрение организатора | | Шт. | | | 2 |
| 13 | Одноразовые тарелки | | https://cdn.st100sp.com/cache_pictures/048496945/thumb300 | Материал: Пластик Размеры: 200 мл | | Шт. | | | 100 |
| 14 | Одноразовые вилки | | https://plastikko.ru/i/b/175.jpg | Материал: Пластик Размеры: 165 мм | | Шт. | | | 100 |
| 15 | Одноразовые ложки | | https://sezamshop.ru/pic/2685445.jpg | Материал: Пластик Размеры: 165 мм | | Шт. | | | 100 |
| 16 | Салфетки бумажные | | http://prosper7.ru/images/SalfStomat.jpg | Материал: Нетканный | | Шт. | | | 200 |
| 17 | Одноразовые стаканчики | | https://img1.minus50.net/6315db218a64_336x289.jpg | Материал: Пластик Размеры: 200 мл | | Шт. | | | 300 |
| **КОМНАТА УЧАСТНИКОВ** | | | | | | | | | |
| **№**  **п/п** | | **Наименование** | **Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели, или расходных материалов** | **Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика** | | **Ед. измерения** | | | **Необходимое кол-во** |
| 1 | | Стол офисный |  | Размеры:1400х600х750 | | Шт. | | | 3 |
| 2 | | Стул посетителя офисный |  | Размеры: 55х80 | | Шт. | | | 10 |
| 3 | | Напольная вешалка для верхней одежды | https://avatars.mds.yandex.net/get-pdb/27625/4c01d8ea-4639-4701-acab-7965309aa8d7/s1200?webp=false | Размеры 1500 х 2000 | | Шт. | | | 2 |
| 4 | | Плечики для одежды | https://res.cloudinary.com/lmru/image/upload/f_auto,q_auto,b_white,d_photoiscoming.png/LMCode/18124378.jpg | Материал:  Пластиковые  Размеры: 48-50 см | | Шт. | | | 20 |
| 5 | | Кулер для воды с охлаждением | Описание: Кулер для воды Ecotronic H2-TN настольный без охлаждения | Настольный с охлаждением | | Шт | | | 1 |
| 6 | | Вода питьевая | https://images.ru.prom.st/466891045_w640_h640_pet-butyl-19l.jpg | Бутыль 19л | | Шт | | | 1 |
| 7 | | Стеллаж для тулбоксов | http://www.sandra-metallurg.com/upload/resize_cache/iblock/1d0/160_100_2/1d07ceeb78d71a37b02a44416bda641d.png | Материал:  Нержавеющая сталь | | Шт | | | 2 |

**4. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом основных нозологий.**

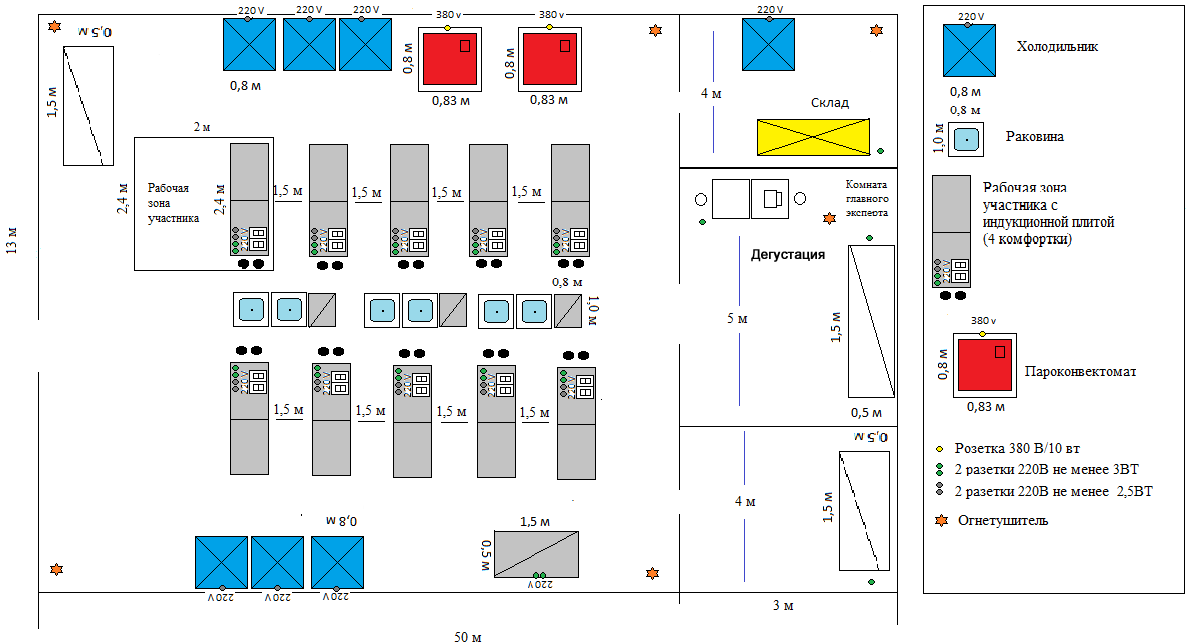
|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование нозологии** | **Площадь,**  **м кв.** | **Ширина прохода между рабочими местами, м** | **Специализированное оборудование, количество.\*** |
| **Рабочее место участника с нарушением слуха** | 4 | От 1 метра до 1,5 метров | Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет-РСМ" РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) <http://rosopeka.ru/good4632.html>  - 1 шт. |
| Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb)  <https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&i=2>  - 1 шт. |
| **Рабочее место участника с нарушением зрения** | 4 | От 2 метров | Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse  <http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/videouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_videouvelichitel->  -2 шт. |
| Электронная лупа Bigger B2.5-43TV  <https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/>  -2 шт. |
| Говорящий карманный калькулятор на русском языке  <http://rosopeka.ru/good4031.html>  - 4шт. |
| **Рабочее место участника с нарушением ОДА** | нет | Нет | нет |
| **Рабочее место участника с соматическими заболеваниями** | 4 | От 2 метров | По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника |
| **Рабочее место участника с ментальными нарушениями** | 4 | От 1 метра до 1,5 метров | По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника |

**\***указывается **с**сылка на сайт с тех. характеристиками, либо наименование и тех. характеристики специализированного оборудования**.**

**Графическое изображение рабочих мест с учетом основных нозологий.**

****

**5 Схема застройки конкурсной площадки.**



**Розетка 380В/10 вт - 2 шт**

**Розетка 220В не менее 3 ВТ - 26 шт**

**Розетка 220В не менее 3 ВТ - 27 шт**

**Мокрая зона гор/хол вода - 6 шт**

**6. Требования охраны труда и техники безопасности.**

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.**

**1. Общие требования безопасности**

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда и технике безопасности для участника с учетом условий его работы. Эксперты и участники должны ознакомиться с инструкцией по безопасности труда до начала соревнований.

1.2. На участника могут воздействовать опасные и вредные факторы:

* подвижные части электрооборудования;
* повышенная температура поверхностей 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;
* повышенный уровень инфракрасной радиации;
* острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
* вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
* физические перегрузки;
* нервно - психические перегрузки.

1.3. Участник извещает эксперта по технике безопасности о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Участнику следует:

* оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
* перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак;
* работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
* после посещения туалета мыть руки с мылом;
* при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком.

1.5.У участника должна быть форменная одежда:

* куртка белая хлопчатобумажная;
* брюки;
* фартук белый хлопчатобумажный;
* колпак белый хлопчатобумажный (допускается одноразовый);
* профессиональная обувь на нескользящей подошве.

Для экспертов обязательные элементы одежды: китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), профессиональная обувь на нескользящей подошве

**2. Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Застегнуть одетую форменную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментами.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

* обеспечить наличие свободных проходов;
* 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 внешним осмотром:**

* достаточность освещения рабочей поверхности;
* отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
* исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
* наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины   
  и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
* наличие, исправность нагревательных поверхностей оборудования;
* отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
* наличие и исправность весоизмерительного оборудования;
* 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 (поверхности тары, разделочных досок, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.4. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).

2.5. Перед включением **индукционной плиты** помните: оборудование   
и его доступные части нагреваются во время эксплуатации.

Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении   
к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными. Приготовление на плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой.

Не складируйте предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током. Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу   
и т.п.), так как они могут нагреваться.

После эксплуатации отключите плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды.

2.6. При эксплуатации **весов** не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускайте ударов по платформе. Не подвергайте весы сильной вибрации. При работе не нажимайте сильно на клавиши.

2.7. При эксплуатации **холодильного оборудования**: загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины   
и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов. Двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже. При обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение – проветрить.

**Не допускается:**

* включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;
* загромождать 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;
* загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя,   
  без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата.

2.8. Перед использованием **микроволновой печи** убедитесь в том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены.

Избегайте прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе: это относится в первую очередь к дверце, резистору для нагрева, стенкам камеры.

При извлечении из печи посуды 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.

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 печи окажется невозможным.

**3. Требования безопасности во время работы**

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж   
по охране труда.

3.2. Использовать оборудование только для тех работ, для которых   
оно предназначено.

3.3. Соблюдать правила перемещения в боксе и на территории площадки, пользоваться только установленными проходами.

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

3.5. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, пути эвакуации инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

3.6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды.

3.7. 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.

3.8. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре.   
Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.9. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать элементарные требования безопасности.

**4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или на площадке: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья и т.п.; доложить о принятых мерах техническому эксперту   
и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить техническому эксперту о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов.

4.5. В случае возгорания жира не заливать его водой, необходимо прекратить   
его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

**5. Требования безопасности по окончании работы**

5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование   
из розетки.

5.2. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.