

СОГЛАСОВАНО

Координационный совет
работодателей



« 02 » февраля 2021 г.



по компетенции

СОГЛАСОВАНО

Региональный центр
компетенции

 /Н.Ю. Степанец
« 01 » февраля 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО

Региональный организационный
комитет

 /А.В.Подкорытов
« 01 » февраля 2021 г.

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
ПОВАРСКОЕ ДЕЛО**

наименование компетенции

**V Региональных отборочных этапов Национального чемпионата
профессионального мастерства среди людей с инвалидностью «Абилимпикс»
в Красноярском крае**

категория

студенты

СОГЛАСОВАНО


Председатель КРО ООО «Всероссийское
общество инвалидов»

 /Г.В.Зименко
« 03 » февраля 2021 г.

Председатель КРО ОООИ «Всероссийское
общество глухих»

 /Н.П.Кондратьев
« 03 » февраля 2021 г.


Председатель КОО ООИ «Всероссийское
ордена Трудового Красного Знамени
общество слепых»

 /В.И.Прудкова
« 03 » февраля 2021 г.



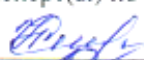

СОГЛАСОВАНО

Главный эксперт по компетенции

 /Н.Ю. Степанец
« 01 » 02 2021 г.

РАЗРАБОТАНО

Эксперт(ы) по компетенции

 /Н.Ю. Степанец
 /Н.С. Гадаскина
« 01 » 02 2021 г.

Красноярск 2021

1. Описание компетенции.

1.1. Актуальность компетенции.

Практически в каждой организации, будь то детский сад или школа, институт или академия, правительственное учреждение имеются столовые. Ежегодно увеличивается сеть предприятий питания, которые предлагают широкий ассортимент блюд. Сегодня повара нужны всем, высок шанс найти работу, как начинающему повару, так и высококвалифицированному.

Кроме таланта творить чудеса на кухне, создавая гармонию вкусов, представитель этой профессии должен иметь определенную базу знаний о качестве продуктов, способах их хранения, приготовления, презентации и подачи. Поэтому профессиональный повар должен быть внимательным и самоорганизованным, а знание особенностей ингредиентов и правил их совмещения дает ему возможность создавать оригинальные блюда, а значит быть конкурентным и востребованным на рынке труда.

Повара работают в столовых, в ресторанах, кафе, кондитерских. Они занимаются приготовлением различных блюд и кондитерской продукции в соответствии с рецептами. Повар контролирует качество продуктов и соблюдение правил их хранения, следит за выполнением норм гигиены и санитарии. Повар должен знать основы кулинарии, требования к готовке различных блюд и обработке продуктов, рецепты блюд, диетические рецепты, а также уметь работать с кухонной утварью.

Повар – профессия творческая. Вкусовое восприятие блюд зависит не только от того, какие продукты и специи в них заложены, но и от того, насколько красиво они оформлены. Повар – непосредственный творец хорошего настроения у посетителей, желающих вкусно и хорошо поесть.

1.2 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, 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.

1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержден приказом Минобнауки России № 1569 от 09.12.2016, зарегистрировано в Минюсте России № 44898 от 22.12.2016).

Профессиональный стандарт «Повар» (утвержден приказом Минтруда России № 610н от 08.09.2015, зарегистрировано в Минюсте России № 39023 от 29.09.2015)

1.4. Требования к квалификации.

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

Студенты: В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать 2 порции блюд: «Вареники с картофелем», горячее блюдо из рыбы «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» в авторском исполнении.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

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. | 70 |
| Яйца | шт. | 2 |
| Сыр пармезан | кг | 20 |
| Сливки 33%-35% | мл | 200 |
| Овощи, зелень | | |
| Морковь | г. | 100 |
| Брокколи | г. | 100 |
| Чеснок | г. | 10 |
| Цуккини зеленый | г. | 100 |
| Шпинат (свежемороженный) | г. | 50 |
| Зелень петрушки | г. | 10 |
| Микрозелень | г. | 5 |
| Лимон | г. | 50 |
| Лук репчатый | г. | 100 |
| Картофель | г. | 200 |
| Бакалея | | |
| Соль | г. | 10 |
| Масло растительное | г. | 100 |
| Мука пшеничная | г. | 250 |
| Сухие продукты | | |
| Полента | г. | 100 |
| Пшено | г. | 100 |
| Общий стол | | |
| Соевый соус | л. | 1 |
| Паприка молотая | г. | 20 |
| Куркума | г. | 20 |
| Соль мелкая | кг. | 1 |
| Гастрономия | | |
| Бекон с/к | г. | 100 |

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

| Категория участников | Наименование и описание модуля | День | Время проведения модуля | Полученный результат в ходе выполнения задания |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Студенты | <p>Организация рабочего места. Внимание!!! Вне конкурсного времени за 10 минут до начала старта</p> | Первый день | 10 минут | Проверка сырья, предоставленного организаторами для приготовления блюд. Подготовка рабочего места. |
| | <p>Модуль 1. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: «Вареники с картофелем»</p> | Первый день | Общее время 3,5 часа | <p>Приготовить 2 порции блюда: «Вареники с картофелем»</p> <ul style="list-style-type: none"> • Приготовление теста для вареников • Приготовление фарша картофельного • Приготовление полуфабриката (формовка вареников) • Варка полуфабриката • Используйте продукты из представленного списка • Используйте продукты с общего стола (при необходимости) <p>Оформить блюдо.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника <p>Подача блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 130г. • Температура подачи блюда от 55 °С до 65 °С. • Блюдо подается на белых круглых, тарелках, без декора (D=28-30см). • 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. |

| | | | |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> • Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию. |
| | <p>Модуль 2. Приготовить, оформить, подать 2 порции горячего блюда из рыбы: «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»</p> | <p>Первый день</p> | <p>Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы: «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»</p> <ul style="list-style-type: none"> • Рыба (лосось) – метод приготовления на выбор участника • Гарнир из крупы (полента или пшено) • Гарнир из овощей жареный • 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) <p>Оформить блюдо.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника <p>Подача блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 220г. • Температура подачи блюда от 55 °С до 65 °С. • Блюдо подается на белых, круглых 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 |

| | | | | |
|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | <p>ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. |
|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

2.3. 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.

При выполнении Модуля 1. «**Вареники с картофелем**». Модуля 2. Горячее блюдо из рыбы - «**Лосось 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 «Вареники с картофелем»
- приготовить 2 порции блюда из рыбы «Лосось 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 «Вареники с картофелем».
- подать 2 порции блюда из рыбы «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом».
- 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.

Жеребьевку конкурсных мест участников проводит главный эксперт за 1 день до начала соревнований.

Сложность задания для всех категорий участников и видов нозологий, для людей с инвалидностью, остается неизменной.

Дополнительные условия:

1. перед соревнованиями эксперты проводят проверку тулбоксов участников: все несоответствующие требованиям инструменты, электрооборудование и дополнительные пищевые продукты изымаются;
2. участники отвечают за взвешивание и отмеривание своих ингредиентов;
3. любые приготовления блюда перед началом соревнования приведут к дисквалификации;
4. любой конкурсант, пойманный на обмане, разговорах с кем-либо из зрителей или использовании коммуникационных устройств, подвергается снятию 5 очков за первое нарушение. Второе нарушение ведет к выбыванию из соревнования;
5. участники должны соблюдать правила безопасности и гигиены.

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

Обязательные элементы

Участники:

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип **Абилимпикс** на груди слева (права), под логотипом **фамилия и имя** участника, логотип учебного заведения – рукав 3/4 или выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с организаторами (например: логотипы спонсоров) **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!**

Фартук – при работе однотонного белого цвета;

Брюки – поварские тёмного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная, безопасная закрытая обувь;

Эксперты: обязательные элементы одежды – китель, фартук, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь.

2.4. 30% изменения конкурсного задания

30% изменение конкурсного задания Модуль 2. Горячее блюдо из рыбы - «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» использовать продукт из черного ящика (крупы: полента или пшено).

30% изменения, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания

2.5. Критерии оценки выполнения задания.

Оценивание производится группами экспертов и экспертов - дегустаторов по объективным и субъективным критериям по балльной системе. Максимальная сумма баллов по всем критериям - 100.

| Задание | № | Наименование критерия | Максимальные баллы | Объективная оценка (баллы) | Субъективная оценка (баллы) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| Модуль 1. Приготовление оформления, подача блюда: «Вареники с картофелем» | 1. | Персональная гигиена – Спецодежда в соответствии требованиями и чистоты | 3 | 3 | |
| | Модуль 2. Приготовление оформления, подача блюда из рыбы: «Лосось с | 2. | Персональная гигиена – Руки (в т.ч. работа с перчатками) | 3 | 3 |
| | 3. | Персональная гигиена – | 4 | 4 | |

| | | | | | |
|-----------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
| гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» | | Снятие пробы пальцами, плохие привычки | | | |
| | 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 отдельных 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 | 5 | | 5 |

| | | | | | |
|--------------|-----|-------------------------------------------------------------|------------|-----------|-----------|
| | | оборудованием, с ножом | | | |
| | 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

| На 1 участника (конкурсная площадка) | | | | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------|
| Оборудование, инструменты и мебель | | | | | |
| № п/п | Наименование | Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента | Примечание | Ед. измерения | Кол-во |
| 1. | Стол производственный | https://chefpoint.ru/catalog/stoly-proizvodstvennyye/razdelochnyy-stol-atesi-sr-2-1500-600/ | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 2 |
| 2. | Индукционная плита 2x комфорочная | https://www.eldorado.ru/cat/detail/71366356/ | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 1 |
| 3. | Мини-печь Tesler EOG-4500 | http://tesler-electronics.ru/productions/tesler-eog-4500-black-2019 | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 1 |
| 4. | Весы кухонные | https://posuda40.ru/catalog/ | Либо аналог с | шт | 1 |

| | | | | | |
|-----|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| | электронные | model/6697/vesyi-kuhonnyie-elektronnyie-15kg1gr-soehnle-page-profi-67080/?gclid=EAIaIQobChMIprT6lrCg2wIVhNKyCh0nUADJEAQYBiABEgJvWPD_BwE | равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | | |
| 5. | Набор кухонных ножей (3 шт) | http://best-kitchen.ru/collection/nabory-nozhey-povarskaya-troyka?roistat=direct6_search | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 1 |
| 6. | Овощечистка | Материал: Цинковый сплав с хромированным покрытием. Нескользящая ручка с пластиковой вставкой. https://www.klenmarket.ru/ | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 1 |
| 7. | Набор пластиковых разделочных досок (зеленая, белая, синяя, коричневая) | https://xn--90ajvht9b.xn--90ais/g1738623-plastikovye-razdelochnye-doski | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 1 |
| 8. | Подставка для разделочных досок | Материал: хромированная сталь Подставка для досок WSC14 (ступенчатая) https://www.klenmarket.ru/ | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 1 |
| 9. | Блендер | https://market.yandex.ru/product--pogruzhnoi-blender-philips-hr2621-90-viva-collection/435578135?hid=765280&nid=54931&clid=698 | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 1 |
| 10. | Миска нержавеющей (25-28 см в диаметре) | http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/pots | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 6 |
| 11. | Корзина для мусора | http://kshop.ru/catalog/products_household/k40417/ | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 2 |
| 12. | Сотейник, либо кастрюля с крышкой (объем 0.8-1,5 л) | http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/pots http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen- | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными | шт | 4 |

| | | | | | |
|-----|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| | | equipment/pots | характеристиками | | |
| 13. | Ложка столовая | http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/pots | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 4 |
| 14. | Вилка столовая | http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/pots | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 2 |
| 15. | Лопатки | http://www.complexbar.ru/ | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 2 |
| 16. | Сито | Диаметр 11-16 см Материал/состав нержавеющая сталь Сито подходит для просеивания и процеживания различных продуктов. | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 2 |
| 17. | Тарелка круглая белая плоская | Без декора с ровными полями (Диаметр-28-32 см) | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 4 |
| 18. | Стакан мерный | Размер: 8*15; Материал: пластик; Описание: Кувшин мерный 1 л прозрачный | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 1 |
| 19. | Венчик | Материал: Нержавеющая сталь Предназначен для механической обработки продуктов | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 1 |
| 20. | Шумовка | Длина: 350 мм Диаметр: 110 мм Материал: нержавеющая сталь | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 1 |
| 21. | Терка | Материал: Нержавеющая сталь | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и | шт | 1 |

| | | | | | |
|-----|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| | | | функциональными характеристиками | | |
| 22. | Сковорода для индукционных плит | Материал: обладает магнитной проницаемостью и высокой теплоемкостью Диаметр 20-26 https://www.klenmarket.ru/ | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 1 |
| 23. | Ножницы для рыбы, птицы | Материал: Нержавеющая сталь, материал рукоядки ABS-пластик | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 1 |
| 24. | Гастроемкости | Материал: Нержавеющая сталь Размеры: GN1/2 h40 (325x265x40) 2,5л https://www.klenmarket.ru/ | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 2 |
| 25. | Силиконовый коврик | Материал: Силиконовый, антипригарный | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 1 |
| 26. | Щипцы универсальные | Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 22 см. https://www.klenmarket.ru/ | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 1 |
| 27. | Набор круглых выемок | Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 12 шт. https://www.klenmarket.ru/ | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 1 |
| 28. | Щипцы для рыбных костей | Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 120 мм https://www.klenmarket.ru/ | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 1 |
| 29. | Скалка двуручная | Материал: дерево Размеры: 400*43мм | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 1 |
| 30 | Толкушка для картофельного пюре | Материал: Нержавеющая сталь | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и | шт | 1 |

| | | | функциональными характеристиками | | |
|---------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------|
| РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ | | | | | |
| № п/п | Наименование | Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента | Примечание | Ед. измерения | Кол-во |
| 1. | Бумажные полотенца | http://www.metro-cc.ru/public/home | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 2 |
| 2. | Фольга рулон 10м | http://www.metro-cc.ru/public/home | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 1 |
| 3. | Скатерть для презентационного стола* | http://www.metro-cc.ru/public/home | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 3 |
| 4. | Вилки пластик 200* | http://www.metro-cc.ru/public/home | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 200 |
| 5. | Губка для мытья посуды* () | http://www.metro-cc.ru/public/home | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 30 |
| 6. | Салфетки бумажные 1x100* | http://www.metro-cc.ru/public/home | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | уп | 5 |
| 7. | Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 500мл* | http://www.metro-cc.ru/public/home | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 100 |
| 8. | Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 300мл* | http://www.metro-cc.ru/public/home | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 100 |

| | | | | | |
|-----|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----|
| 9. | Контейнеры 100 мл* | http://www.metro-cc.ru/public/home | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 200 |
| 10. | Стаканы одноразовые 200мл* | http://www.metro-cc.ru/public/home | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 200 |
| 11. | Пакеты для мусора 30 л (упак)* | http://www.metro-cc.ru/public/home | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | уп | 10 |
| 12. | Пакеты для мусора 200 л (упак)* | http://www.metro-cc.ru/public/home | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 5 |
| 13. | Чашки пластиковые для горяч.* | http://www.metro-cc.ru/public/home | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 100 |
| 14. | Перчатки силиконовые одноразовые размер S.L.M 100шт* | http://www.metro-cc.ru/public/home | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | упак x100шт | 6 |
| 15. | Моющие средства 1л.* | http://www.metro-cc.ru/public/home | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 15 |
| 16. | Пленка пищевая * | В рулоне 20 метров. Ширина 30 см. | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 15 |

На 1-го эксперта (конкурсная площадка)

Оборудование, инструменты и мебель

| № п/п | Наименование | Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента | Примечание | Ед. измерения | Кол-во |
|-------|--------------|---------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|--------|
|-------|--------------|---------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|--------|

| | | | | | |
|----|-----------------------------|-----------------------------------|---|----|---|
| 1. | Бумага 500 листов (на всех) | <u>На усмотрение организатора</u> | = | шт | 1 |
| 2. | Ручка шариковая | <u>На усмотрение организатора</u> | = | шт | 2 |
| 3. | Степлер (на всех) | <u>На усмотрение организатора</u> | = | шт | 1 |
| 4. | Ножницы (на всех) | <u>На усмотрение организатора</u> | = | шт | 1 |
| 5. | Планшет формата А4 | <u>На усмотрение организатора</u> | = | шт | 1 |

Общая инфраструктура конкурсной площадки

Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.

| № п/п | Наименование | Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента | Примечание | Ед. измерения | Кол-во |
|-------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------|
| 1. | Часы настенные | http://inrium.ru/clock/300--karlsson-vintage-grey.html | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 1 |
| 2. | Огнетушитель углекислотный ОУ-1 | <u>На усмотрение организатора</u> | = | шт | 1 |
| 3. | Набор первой медицинской помощи | <u>На усмотрение организатора</u> | = | шт | 1 |
| 4. | Стол для презентации | 1800x600x850 | = | шт | 3 |
| 5. | Шкаф холодильный POLAIR DM105-S | Материал двери: сталь Особенности: регулируемые ножки Ширина: 697 мм Высота: 2028 мм Цвет: белый предназначен для демонстрации и хранения продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Цельнозаливной корпус изготовлен из стали с полимерным покрытием и обеспечивает механическую прочность и долговечность шкафа. Оборудование рассчитано на работу при температуре окружающей среды 32 °С и относительной влажности воздуха не более 60% Рабочая температура: от +1 до +10°С (с полным | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 1 |

| | | | | | |
|----|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| | | покрытием диапазона) Минимальный объем: 300л., количество полок: 5 шт. Дверь- стекло | | | |
| 6. | Стеллаж 4-х уровневый СКЭ 800x500x1800 | Технические характеристики Стеллажа со сплошными полками Габаритные размеры: 800x500x1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 5 |
| 7. | Микроволновая печь LG MW25W35GIS | Объем 25 л Расположение: Отдельностоящая Мощность печи 1000 Вт Функции программы : АВТОМАТИЧЕСКАЯ РАЗМОРОЗКА АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ УПРАВЛЕНИЕ И ИНДИКАЦИЯ Тип управления: Электронное ДИСПЛЕЙ ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ ОТКЛЮЧЕНИЯ ПОДСВЕТКА КАМЕРЫ Переключатели: Сенсорные Внутреннее покрытие: Эмаль Открывание дверцы: Ручка Дверца: Навесная Габариты камеры (Ш × В × Г, мм) 322 × 228 × 335 | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 1 |
| 6. | Ванна моечная со столом | http://www.tehcomplect.ru/ 3_5KOTL.htm | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 3 |
| 7. | Смеситель холодной и горячей воды | https://market.yandex.ru/pro duct/1628398?hid=91610 | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и | шт | 3 |

| | | | функциональными характеристиками | | |
|----------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------|
| КОМНАТА ИЛИ ЗОНА ЭКСПЕРТОВ | | | | | |
| № п/п | Наименование | Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента | Примечание | Ед. измерения | Кол-во |
| 1. | Стол | http://moskva.torgland.ru/catalog/stoly-dlya-restoranov-barok-kafe-i-gostinic-stoleshnicy-i-podstolya-22629.html | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 1 |
| 2. | Стул | http://meb-biz.ru/catalog/office_chairs/chair_from_cloth_grey_tc_2/ | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 10 |
| 3. | Корзина для мусора | http://kshop.ru/catalog/products_household/k40417/ | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 1 |
| КОМНАТА УЧАСТНИКОВ | | | | | |
| № п/п | Наименование | Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента | Примечание | Ед. измерения | Кол-во |
| 1. | Корзина для мусора | http://kshop.ru/catalog/products_household/k40417/ | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 1 |
| 2. | Стол | http://www.interca.ru/catalog/item/?group=2672 | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 1 |
| 3. | Стул | http://meb-biz.ru/catalog/office_chairs/chair_from_cloth_grey_tc_2/ | Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками | шт | 6 |
| Дополнительные требования/комментарии | | | | | |
| № п/п | Наименование | Тех характеристики инструмента | Примечание | | |
| 1. | Электричество | 380 вольт, 220-230, мощность 20 кВт | - | | |
| 2. | Водопровод на 1 | Горячая и холодная | - | | |

| | | | | | |
|----|--------------------|---|---|--|--|
| | пост для участника | | | | |
| 3. | Канализация | - | - | | |

* для всех участников.

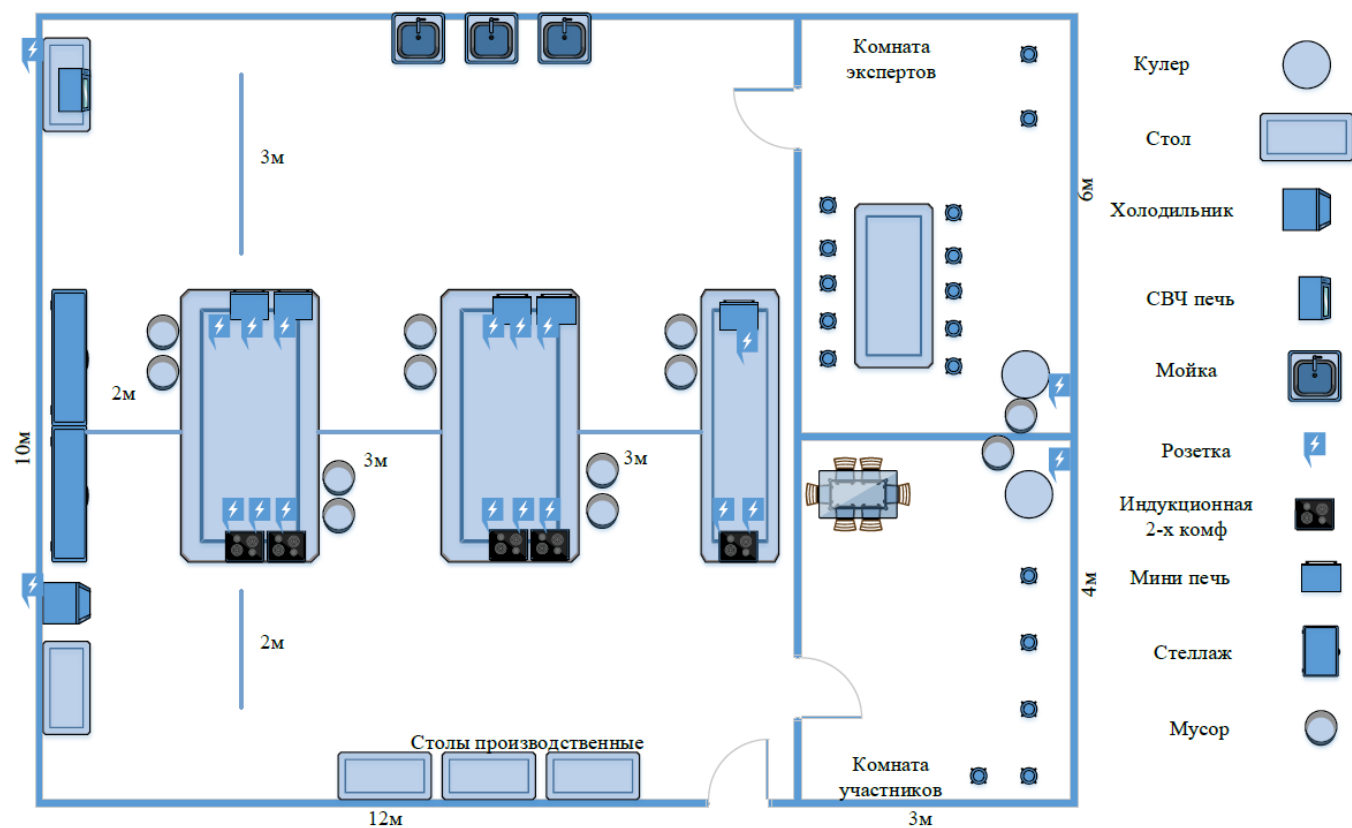
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ МОГУТ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ (при необходимости) по согласованию с главным экспертом

| № 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 |

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

| | Площадь, м.кв. | Ширина прохода между рабочими местами, м. | Специализированное оборудование, количество. |
|-------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Рабочее место участника с нарушением слуха | 4,5 | 1 | При необходимости участник может использовать сигнализатор цифровой с вибрационной и световой индикацией для плохослышащих и глухих |
| Рабочее место участника с нарушением зрения | 4,5 | 1 | При необходимости участник может использовать электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse |
| Рабочее место участника с нарушением ОДА | 4,5 | 1 | По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника |
| Рабочее место участника с соматическими заболеваниями | 4,5 | 1 | Не требуется |
| Рабочее место участника с ментальными нарушениями | 4,5 | 1 | Не требуется |

5. Схема застройки соревновательной площадки.



6. Требования охраны труда и техники 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 складировать 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 хладагона 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 непрочными 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.