



СОГЛАСОВАНО

Координационный совет
работодателей

Трошкина
17 февраля 2021 г.

СОГЛАСОВАНО

Региональный центр
компетенции

Григорьев
« 01 » февраль 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО

Региональный организационный
комитет

А.В.Подкорытов
« 9 » февраля 2021 г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

Выпечка осетинских пирогов

наименование компетенции

У 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

Маслова Г.И.

« 01 » 02 2021 г.

РАЗРАБОТАНО

Эксперт(ы) по компетенции

Давыдова А.Ю.

« 01 » 02 2021 г.

1. Описание компетенции.

1.1. Актуальность компетенции

Осетинские пироги известны во многих странах мира и популярность их растет среди ценителей национальной кухни Кавказа.

Готовятся пироги по старинным традиционным рецептам с тонким слоем теста и сочной разнообразной начинкой, таких как осетинский сыр, мясо, капуста, картофель, свекольные листья и т.д. Как правило, выпечка имеет округлую форму диаметром 33-34см, но на религиозные и культовые обряды выпекаются пироги треугольной формы с сырной начинкой.

Пекарь осетинских пирогов - это высококвалифицированный специалист в области выпечки хлебных изделий, с высоким уровнем знаний о еде и питании. Он производит широкий ассортимент осетинских пирогов, в том числе из пресного, дрожжевого, сдобного и полусдобного видов теста. Пекарь корректирует рецептуры или пользуется утвержденными. Должен использовать в своей работе только высококачественные ингредиенты, знать и понимать методы расчета рецептов, а также придерживаться правил техники безопасности и норм охраны здоровья.

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

19.01.04 Пекарь, 43.01.09 Повар, кондитер.

1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.

ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь

ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Конкурсное задание разработано в соответствии с требованиями, утвержденными приказами Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» от 1 декабря 2015 г. N 914н и «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» от 8 сентября 2015 г. № 610н.

1.4. Требования к квалификации.

Студенты

Должны знать:

- Требования к качеству, срокам, условиям хранения осетинских пирогов.
- Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов используемых при выпечке осетинских пирогов.
- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при выпечке осетинских пирогов, и правила ухода за ними.

Должны уметь:

- Подготавливать и дозировать сырье для приготовления теста.
- Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
- Обслуживать оборудование для приготовления теста.
- Производить деление теста на куски вручную.
- Производить формование тестовых заготовок.
- Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
- Контролировать и регулировать режим выпечки осетинских пирогов.
- Обслуживать печи, жарочные шкафы и другое оборудование для выпекания.

2. Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания

Студенты: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить: - дрожжевое тесто безопасным способом;

- начинку из осетинского сыра для приготовления осетинского пирога «Уæлибах»);
- начинку из фасоли для приготовления осетинского пирога «Хъæдурджын»;
- начинку картофеля для приготовления осетинского пирога «Картофджин»;
- приготовить: пресное тесто;

– фарш из мяса для приготовления осетинского пирога с мясом «Фыдджын из пресного теста».

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
СТУДЕНТЫ	Модуль 1. Организация работы на площадке	15 минут	Готовность рабочего места.
	Модуль 2. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и начинок из осетинского сыра, из фасоли, из картофеля	2,5 часа	Готовые пироги: - Уалибах (из осетинского сыра) в количестве 2 шт.; - Хъæдурджын (из фасоли) в количестве 2 шт.; - Картофджин (из картофеля) в количестве 2 шт..
	Модуль 3. Приготовление пресного теста и фарша из мяса.	1 час	Готовый пирог с мясом Фыдджын в количестве 2 шт..
<i>Общее время выполнения задания: 4 часа</i>			

2.3. Последовательность выполнения задания.

Модуль 1. Организация работы на площадке.

Отводится 30 минут на подготовку и уборку рабочего места:

Модуль 2. Приготовление осетинского пирога «Уалибах» (пирог с сыром).

Замешивают мягкое тесто на молоке и воде с добавлением дрожжей, сахара, муки, соли и растительного масла, ставят на расстойку. Делают две обминки. Свежий осетинский сыр разминают до однородной массы.

Тесто делят на порции, оставляют на 5 мин для созревания, затем раскатывают лепёшки круглой формы. На середину лепёшки кладут начинку, затем собирая концы постепенно стягивают их на середину и соединяют. Нажимом ладони, разравнивают поверхность пирога. С верхней стороны пирога посередине делают разрез. Выпекают в духовом шкафу при температуре 280-300⁰С. Смазывают сливочным растопленным маслом и подают.

Приготовление осетинского пирога «Картофджын» (пирог с картофелем и сыром).

Замешивают мягкое тесто на молоке и воде с добавлением дрожжей, сахара, муки, соли и растительного масла, ставят на расстойку. Делают две обминки.

Начинка: Свежий осетинский сыр разминают до однородной массы. Смешивают с протертым вареным картофелем, растопленным сливочным маслом и теплым молоком.

Тесто делят на порции, оставляют на 5 мин для созревания, затем раскатывают лепёшки круглой формы. На середину лепёшки кладут начинку, затем собирая концы постепенно стягивают их на середину и соединяют. Нажимом ладони, разравнивают поверхность пирога. С верхней стороны пирога посередине делают разрез. Выпекают в духовом шкафу при температуре 280-300⁰С Смазывают сливочным растопленным маслом и подают.

Приготовление осетинского пирога Хъæдурджын (пирог с фасолью).

Замешивают мягкое тесто на молоке и воде с добавлением дрожжей, сахара, муки, соли и растительного масла, ставят на расстойку. Делают две обминки.

Начинка: Замачивают фасоль на 5 часов, варят 20 минут, затем воду сливают заливают холодной водой и варят еще 30 минут. Сливают воду, фасоль в теплом виде пропускают через мясорубку. Очищенный лук нарезают мелким кубиком и обжаривают на разогретом растительном и сливочном масле до золотистого цвета, соединяют с фасолью. Охлаждают

Добавляем мелко нарезанный чеснок, черный молотый перец, соль, чабрец.

Тщательно перемешивают массу и скатывают в форме шариков.

Тесто делят на порции, оставляют на 5 минут для созревания, затем раскатывают лепёшку круглой формы. На середину лепёшки кладут начинку, затем собирая концы постепенно стягивают их на середину и соединяют. Нажимом ладони разравнивают поверхность пирога. С верхней

стороны пирога посередине делают разрез. Выпекают в духовом шкафу при температуре 280-300 градусов. Смазывают сливочным маслом и подают

Модуль 3. Приготовление осетинского пирога «Фыджын» (пирог с мясом из пресного теста).

Тесто: пшеничную муку просеять, посередине сделать углубление, влить теплую воду, добавить соль и замесить не очень крутое тесто. Оставить тесто на 20-30 мин.

Разделить тесто на две неровные части, учитывая, что лепешка для нижнего слоя должна быть больше. Раскатать нижнюю лепешку толщиной 0,5 см и положить на сковороду, чтобы уложить равномерно фарш по всей поверхности лепешки, раскатать вторую верхнюю лепешку толщиной 0,2-0,3 см посередине верхней лепешки сделать фигурные надрезы и накрыть, скалкой провести по краям сковороды, срезая с краев тесто. Края защепить чтобы при выпечки не вышел сок.

Фарш: мясо говяжье пропустить через крупную решетку. Добавить в фарш, мелко нашинкованный репчатый лук, чеснок, соль, молотый перец, влить бульон. Все хорошо перемешать. Выпекать в духовом шкафу при температуре 270-300⁰С. Готовый пирог смазывают растопленным сливочным маслом

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 900г, соотношение теста и начинки 1:1.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленым.

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) в отдельности на 4 тарелках (на одной тарелке 1 вид пирога);

для демонстрации в отдельности на 4 тарелках.

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

Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

2.4. 30% изменение конкурсного задания.

Студенты:

Допустимые изменения:

Допустимое 30%-е изменение конкурсного задания заключается в замене технологических параметров приготовления теста и приготовления начинки.

Недопустимые изменения: технология изготовления изделия.

2.5. Критерии оценки выполнения задания

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль 1. Организация работы на площадке	Организация работы на площадке	16
Модуль 2. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и начинок из осетинского сыра, из фасоли, из картофеля.	Приготовление: -пироги со свежим сыром (уæлибах), - с фасолью (хъæдурджын), -с картофелем (картофджин),	42
Модуль 3. Приготовление пресного теста и фарша из мяса	Приготовление пирога с мясом «Фыдджын» из пресного теста	42
ИТОГО		100

Модуль 1. Организация работы на площадке

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективные оценки (баллы)	Субъективные оценки (баллы)
Организация работы на площадке	1	Санитария и гигиена	16	16	-
Общее количество			16	16	-

Модуль 2.

Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и начинок из осетинского сыра, из фасоли, из картофеля.

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективные оценки (баллы)	Субъективные оценки (баллы)
Приготовление : -пироги со свежим сыром (уæлибах), -с фасолью (хъæдурджын), -с картофелем (картофджин)	1	Выполнение и соблюдение технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов(теста и начинки)	17	16	1
	2	Выполнение и соблюдение технологического процесса формовки пирогов	12	12	-
	3	Выполнение и соблюдение технологического процесса выпечки пирогов	7	7	-
	4	Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием	5	5	-
	5	Презентация	1	-	1
Общее количество			42	40	2

Модуль 3.


















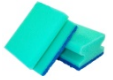



Приготовление пресного теста и фарша из мяса

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективные оценки (баллы)	Субъективные оценки (баллы)
Приготовление пирога с мясом «Фыдджын» из пресного теста	1	Выполнение и соблюдение технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов (теста и начинки)	17	16	1
	2	Выполнение и соблюдение технологического процесса формовки пирогов	12	12	-
	3	Выполнение и соблюдение технологического процесса выпечки пирогов	7	6	1
	4	Соблюдение техники	5	5	-

		безопасности при работе с оборудованием			
	5	Презентация	1	-	1
		Общее количество	42	39	3
		итого	100	95	5

3.Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
№	Наименование	Фото оборудования или инструмента или мебели.	Тех. характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измер	Необходимое количество
1	Стол производственный		1200x600x850, размер всей рабочей поверхности 2,4 м	шт	3
2	Конвекционная печь		температура 280оС, количество отсеков - 2	шт	1
3	Весы настольные электронные (профессиональные)		наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не меньше 10г	шт	1
4	Плита электрическая (с индукционным нагревом)		на одно рабочее место 1 греющая на одно рабочее место 1 греющая	шт	1
5	Скалка с вращающимися ручками		ручки вращающиеся, липа	шт	1
6	Ножи поварской тройки		в наборе 3 шт	шт	1
7	Поварской топорик		металлический	шт	1
8	Шкаф холодильный		со стеклянной дверью, объем 200 л., 3 полки	шт	1
9	Стеллаж 3-х уровневый		800x500x1800	шт	1
10	Тарелка круглая белая плоская		диаметром 35 см без бортов	шт	8
11	Корзина для мусора		18 л.	шт	2
12	Набор кастрюль из нержавеющей стали для индукционных плит		объемом 3л, 2 л	шт	1
13	Сотейник для индукционных плит		объем 2л	шт	1

14	Набор разделочных досок, пластик		H=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая	шт	1
15	Мерный стакан		объем 1,0 л	шт	1
16	Венчик			шт	1
17	Замесочное блюдо		миска диаметр 280 мм из нержавеющей стали	шт	1
18	Миски нержавеющая сталь		миска диаметр 300 мм из нержавеющей стали	шт	4
19	Ковш для растапливания		без крышки	шт	1
20	Лопатка		силиконовая	шт	1
21	Кисточка силиконовая		силиконовая 18,5x3,5 см	шт	1
22	Круг деревянный раскатки теста D=35см		деревянный D=35см	шт	2
23	Сковорода для индукционных плит		диаметром 240x50 мм из нержавеющей стали	шт	1
24	Сито (для муки)		диаметром 24 см	шт	1
25	Сковорода для выпечки		диаметром 33 см	шт	2
26	Диэлектрические коврики		согласно требованиям ОТ и ТБ	шт	1
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА					
1	Термостойкие варежки		Термостойкие варежки	пар	1
2	Скатерть для презентационного стола белая		белая	шт	1
3	Вилки пластик		длиной 200 мм	шт	10
4	Бумажные полотенца		двухслойные	шт	2
5	Губка для мытья посуды		поролоновая	шт	2
6	Полотенца х/б для протираания тарелок		длинной 1 м.	шт.	6
7	Контейнеры одноразовые пищевых продуктов		500 мл, 1000 мл.	шт.	10
8	Стаканы одноразовые		200 мл	шт	10

9	Пакеты для мусора		80л	шт	10
10	Совок со щёткой		пластмассовая с мягким ворсом	шт.	1
11	Перчатки силиконовые одноразовые		размер S;M;L	шт	20
12	Плётка пищевая		20 м	шт.	1
13	Моющие средства		1 л	шт.	1
КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ (при необходимости)					
1	Стол переговорный		1200x600x850	шт.	2
2	Стул		мягкий	шт	10
3	Вешалка		нержавейка	шт	1
4	Ноутбук		1 GB видеокарта, 1 Тб жесткий диск, Windows 7/8 Microsoft Office	шт	2
5	МФУ		МФУ лазерное ч/б, А4 запас тонера на 5 000 листов	шт	1
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта (при необходимости)					
6	Бумага 500 листов		«Снегурочка»	шт	2
7	Ручка шариковая		с синим чернилами	шт	3
8	Степлер (на всех)		канцелярский	шт	1
9	Ножницы (на всех)		канцелярские	шт	2
10	Флешка (на всех)		USB на 8 Гб	шт	1
11	Планшет формата А4		канцелярский	шт	1
12	Чайник		Чайник электрический	шт	1
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)					
13	Кулер 19 л (холодная /горячая вода)		(холодная / горячая вода)	шт	1
14	Часы настенные		Часы настенные	шт	1
15	Огнетушитель		углекислотный ОУ-1	шт	1
16	Набор первой медицинской помощи		аптечка	шт	1
17	термометр инфракрасный		термометр инфракрасный ¹	шт	1

18	Столы для презентации		1200x600x850	шт.	3
19	Стол производственный		1200x600x850, размер всей рабочей поверхности 2,4 м	шт	2
20	Мясорубка		производительностью 20 кг в час	шт	1
21	Цветные маркеры		канцелярские	шт	1
22	Канцелярский нож		канцелярский	шт	1
23	Карандаш простой		канцелярский	шт	3
24	Скотч		канцелярский	шт	1

ОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ

Количество точек электропитания и их характеристики, количество точек интернета и требования к нему, количество точек воды и требования (горячая, холодная)

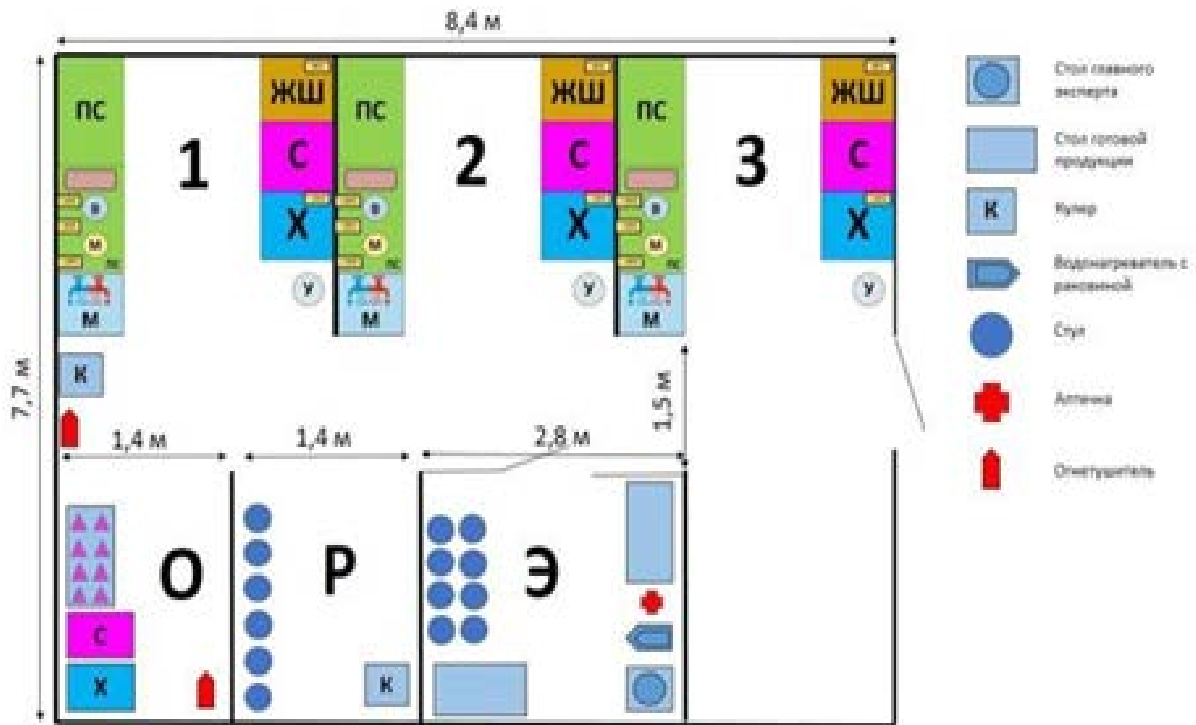
1	Электропитание		Точки подключения оборудования (розетки)	шт	5
2	Вода		Горячая, холодная вода		
3	WI-FI доступ в интернет		WI-FI доступ в интернет		

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

Наименование нозологий	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 метра	Радиокласс (радиомикрофон) "СонетPCM" РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) http://rosopeka.ru/good4632.html - 1 шт. для эксперта, 2 – для участников
			Диктофон (Olympus WS-852 + microSD4Gb) https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofonolympus-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/ -2 шт
			Электронная лупа Bigger B2.5-43TV https://elupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/ -2шт
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 метра	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника

5. Схема застройки соревновательной площадки

1-3 - боксы конкурсантов; Э - помещение экспертов; Р - раздевалка для конкурсантов; О - помещение общего пользования



6. Требования охраны труда и техники безопасности Общие требования безопасности.

6.1. Конкурс может оказаться сложным с точки зрения безопасности в связи с характером квалификации соревнований окружающей среды (новое рабочее место, незнакомые машины), ограниченное время, и сопутствующее волнение. Могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (перемещаемые сырье, тара, готовые изделия; повышенная температура поверхностей оборудования, готовой продукции; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

6.2. Участник извещает Главного или Технического эксперта о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем в период чемпионата, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

6.3. Участнику следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не иметь наращенных ногтей, не использовать духи;
- не принимать пищу на рабочем месте;
- запрещается работать с пищевыми продуктами, имея язвенные или открытые раны;
- запрещается использование на площадке электронных устройств: телефонов, аудио – видео.

От всех участников требуется серьезное и добросовестное отношение к здоровью и соблюдению правил безопасности. Все лица, участвующие в конкурсе должны знать правила и могут быть наказаны либо исключены за их нарушения.

Если есть какие – либо проблемы со здоровьем об этом необходимо сообщить до начала чемпионата.

Эксперты несут ответственность за планирование, работу на конкурсе, здоровье и безопасность. Организаторы несут ответственность за планирование, оборудование и настройки в соответствии со стандартами.

Требования безопасности перед началом работы.

6.4. Перед началом работы все участники должны надеть чистую спецодежду, застегнуть, на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, убрать под колпак волосы, рукава одежды подвернуть до локтя или застегнуть у кисти рук.

6.5. Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые и бьющиеся предметы.

6.6. Следует носить прочную закрытую обувь с закрытой пяткой (запрещено носить на высоких каблуках). Иметь подошву с антистатическими свойствами.

6.7. Проверить работу и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

6.8. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов между столами, стеллажами и оборудованием;

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам;

- удобно и устойчиво разместить полуфабрикаты, заготовки, инструмент, приспособления и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке в соответствии с частотой использования и расходования.

6.9. Проверить внешним осмотром:

- надежность закрытия токоведущего и пускорегулирующего оборудования;

- отсутствие посторонних предметов в оборудовании и вокруг него;

- 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 специальной тары, разделочных досок, ручки совков, 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).

6.10. Проверить исправность пусковой, сигнальной, контрольно-измерительной аппаратуры пекарного и другого применяемого оборудования.

6.11. Перед включением в работу электрического оборудования проверить:

- исправность ручек и прижимных пружин дверок рабочих камер, устойчивость полок и прочность кронштейнов;

- наличие и целостность ограждающих поручней и нижних подовых листов, закрывающих нагревательные элементы.

6.12. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить Лидеру команды и Техническому эксперту и приступить к работе только после их устранения.

Требования безопасности во время работы.

6.13. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен.

6.14. Применять необходимое для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, средства защиты рук; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

6.15. Соблюдать правила перемещения в помещении и рабочих боксах, пользоваться только установленными проходами.

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

6.17. Не загромождать рабочее место, проходы между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов, готовых хлебобулочных изделий.

6.18. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря.

6.19. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатная дежа в направлении «от себя».

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

6.21. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

6.22. Соблюдать технологические процессы приготовления мучных изделий.

6.23. Следить за показаниями контрольно-измерительных приборов, режимом выпечки (температурой, влажностью, временем выпечки) и за работой вытяжной вентиляции.

6.24. Использовать специально предназначенные ножи для надрезки тестовых заготовок.

6.25. Укладывать листы и формы для выпечки на стеллажи и тележки так, чтобы их углы не выступали за габариты стеллажа, тележки.

6.26. Соблюдать осторожность при посадке и выемке форм, листов, кассет; санитарной обработке яиц.

6.27. При использовании электрооборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя.

6.28. Загрузку и выгрузку шкафов производить осторожно, не касаясь нагретых металлических поверхностей.

6.29. Своевременно выключать электрические шкафы, производить регулирование мощности и температуры в пекарной (жарочной) камере.

6.30. Не допускается:

- использовать для выпечки формы и листы неисправные,
- деформированные или с нагаром;
- включать жарочный и пекарный шкаф при отсутствии нижних подовых листов, а также с ненадежно закрепленными на петлях дверками камер;
- переводить лимб терморегулятора непосредственно с высокой температуры на низкую без отключения шкафа для остывания;
- производить очистку включенного шкафа;
- эксплуатировать шкафы при неисправных устройствах, фиксирующих дверки камер в открытом (закрытом) положении, оставлять без надзора работающее оборудование;
- складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару.

6.31. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе электрического пекарного шкафа (панели управления, кожухе пускорегулирующей аппаратуры), появлении запаха горячей изоляции его следует выключить с помощью панельного переключателя и отсоединить от электрической сети с помощью рубильника или устройства его заменяющего. Сообщить об этом Лидеру команды и Техническому эксперту и до устранения неисправности не включать.

Требования безопасности в аварийных ситуациях.

6.32. При возникновении поломки оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах Лидеру команды и Техническому эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.

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

6.34. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиро поглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50°C) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Использованную ветошь убрать в металлический ящик с плотной крышкой.

6.35. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

6.36. 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.

6.37. Пострадавшему при травме, отравлении и внезапном заболевании, должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

Действия при возникновении пожара.

При обнаружении очага возгорания в образовательном учреждении любым возможным способом необходимо постараться загасить пламя в "зародыше" с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

Необходимо помнить, что все огнетушители работают очень непродолжительное время. Пенные огнетушители – 60 - 80 с, углекислотные огнетушители – 25 - 45 с, порошковые огнетушители – 10 - 15 с. Приводить огнетушители в действие следует непосредственно возле очага пожара.

При тушении пожаров в электроустановках нужно как можно быстрее обесточить (отключить) систему электроснабжения отдельного электроприемника, помещения или всего учреждения. В данном случае для тушения пожаров можно использовать только углекислотные или порошковые огнетушители. Воду и пенные огнетушители применять нельзя.

Если очаг возгорания разрастается, немедленно сообщить о пожаре в ближайшую пожарную часть и по телефону 01.

Немедленно оповестить как можно больше работников о пожаре и сообщить, о нем руководителю учреждения, а при невозможности другому должностному лицу, При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями руководителя учреждения или должностного лица, заменяющего его.

Открыть все эвакуационные выходы, эвакуировать с горящего этажа и с верхних этажей всех людей, находящихся в учреждении. Нельзя использовать для эвакуации лифты, подъемники и т.п.

Особое внимание следует обратить на безопасность обучающихся, в первую очередь несовершеннолетних. С соблюдением мер личной безопасности постараться вынести из здания имущество и документы.

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удастся, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; можно накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облить водой, но ни в коем случае не бежать - бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не нужно дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека - дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти.

Приложить усилия, чтобы исключить состояние страха и паники. Они часто толкают людей на безрассудные поступки.

Требования безопасности по окончании работы.

6.38. Не охлаждать нагретую поверхность электрооборудования водой.

6.39. По окончании работы оборудования:

- выключить электрооборудование и надежно обесточить при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск;
- после полного остывания электрооборудования произвести уборку;
- очистить камеру сухим способом, без применения воды (наружную поверхность протереть слегка увлажненной тканью или промыть мыльным раствором и насухо вытереть фланелью).

6.40. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

6.41. По окончании работы провести влажную уборку рабочей поверхности столов, весов.

Обработать разрешенным дезинфицирующим средством.

6.42. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.
