

# ОТБОРОЧНЫЙ ЭТАП ЧЕМПИОНАТА «АБИЛИМПИКС»

## КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий»



## Выпечка хлебобулочных изделий

КРАСНОЯРСК 2024

## **1. Описание компетенции.**

### **1.1. Актуальность компетенции.**

Современное хлебопечение – динамичная, постоянно развивающаяся отрасль, включающая материально-техническое, информационное, организационное и научное обеспечение. Важной тенденцией развития хлебопекарного производства является расширение ассортимента, удовлетворяющего потребности покупателя.

Пекарь — это высококвалифицированный специалист, обладающий высоким уровнем знаний о производстве хлеба и хлебобулочных изделий. Используя креативные навыки и знания, пекари также могут изготавливать декоративные хлебобулочные изделия.

Пекари обучаются в течение нескольких лет, чтобы приобрести необходимые профессиональные навыки и развить способность к самосовершенствованию, осваивают широкий ряд специальных техник и методов разработки для создания ассортимента хлебобулочных изделий. Требуется особый талант, высококлассные навыки и внимание к деталям наряду со способностью работать эффективно и экономично для достижения выдающихся результатов в установленное время.

Пекарям необходимо знать и понимать методы расчета рецептов и их адаптации к меняющейся окружающей среде. Они будут использовать ряд специальных инструментов и технологий, а также экологически чистые материалы и ингредиенты. Профессиональные пекари должны учитывать качество ингредиентов, технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также требования покупателей. Они должны придерживаться высококачественных ингредиентов, безупречного уровня пищевой гигиены и безопасности.

### **1.2. Профессии, по которым участники смогут трудоустроиться послеполучения данной компетенции.**

**Профессия: «Пекарь», специальности:**

-5120 Повар;

-7512 Пекарь, кондитер и изготовитель конфет: § 14 Пекарь 2-го разряда; § 15

Пекарь 3-го разряда;

-12901 Кондитер;

-16472 Пекарь

с учетом ГОСТ Р 57958-2017 «Условия труда инвалидов. Требования доступности и безопасности» и приказа Минтруда России от 4 августа 2014 г. N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности».

### 1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт

Школьники	Студенты	Специалисты
<p>-Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 799 Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь»;</p> <p>Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья" по рабочей профессии 19.02.04 «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 г. N 694н</p>	<p>-Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 373 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;</p> <p>-Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;</p> <p>-Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта</p>	<p>Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270)</p> <p>Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продуктов питания из растительного Сырья" по рабочей профессии 19.02.04 «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 г. N 694н</p>

	среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	
--	--	--

### Требования к квалификации участников

Школьники	Студенты	Специалисты
<p><b>Должны знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции. - Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции.</li> <li>-Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весо-измерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними</li> <li>-Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.</li> </ul> <p><b>Должны уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе.</li> <li>-Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве.</li> <li>-Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию,</li> </ul>	<p><b>Должны знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Требования к качеству, срокам, условиям хранения хлебобулочной продукции различного ассортимента.</li> <li>-Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции различного ассортимента</li> <li>-Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</li> <li>-Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции.</li> </ul> <p><b>Должны уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.</li> <li>-Подготавливать и дозировать сырье для приготовления теста.</li> <li>-Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.</li> <li>-Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.</li> <li>-Обслуживать оборудование для приготовления теста.</li> <li>-Производить деление теста</li> </ul>	<p><b>Должны знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции различного ассортимента</li> <li>-Особенности приготовления национальной, фирменной хлебобулочной продукции и продукции иностранных хлебобулочных изделий.</li> <li>-Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции различного ассортимента.</li> <li>-Правила порционирования, оформления, подачи и презентации заказных, фирменных и диетических изделий хлебобулочного производства.</li> <li>-Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены</li> </ul> <p><b>Должны уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.</li> <li>-Готовить дрожжевую продукцию различных видов. Приготовление теста.</li> <li>-Подготавливать и дозировать сырье.</li> <li>-Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.</li> <li>-Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.</li> <li>-Обслуживать оборудование для приготовления теста.</li> </ul>

<p>используемые при производстве хлебобулочной продукции.</p> <p>-Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основные продукты и дополнительные ингредиенты.</p> <p>-Организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства.</p> <p>-Взвешивать, измерять сырье, входящее в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой.</p> <p>-Подготавливать сырье.</p> <p>-Замешивать дрожжевое тесто безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования.</p> <p>-Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>-Проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.</p>	<p>на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.</p> <p>-Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.</p> <p>-Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.</p> <p>-Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы. - Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.</p> <p>-Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>-Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p> <p>-Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>-Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</p>	<p>Разделка теста.</p> <p>-Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.</p> <p>-Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.</p> <p>-Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.</p> <p>-Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.</p> <p>-Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.</p> <p>-Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>-Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p> <p>-Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>-Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</p>
--	--	--

## 2. Конкурсное задание.

### 2.1. Краткое описание задания.

**Школьники:** в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить -тесто для хлебцов зерновых, изготовить и подать 0,500 кг.

**Студенты:** в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить: -сдобное тесто для печенья творожного 2,0 кг изготовить и подать.

Структура и подробное описание конкурсного задания.

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
<b>Школьник</b>	Модуль 1. Организация работы на площадке <b>Внимание!!!</b> Вне конкурсного времени за 20 минут до начала старта	15-20 минут	Получение со склада (суточника) продуктов согласно технологическим картам. Размещение продуктов в холодильнике с учетом товарного соседства
	Модуль 2.1. Подготовка сырья и приготовление теста для хлебцов.	20 минут	Тесто для хлебцов зерновых.
	Модуль 2.2. Формовка и расстойка заготовок для хлебцов.	35 минут	Тесто для хлебцов зерновых.
	Модуль 3. Выпечка изделий	15-20 минут	0,5 кг хлебцов зерновых.
	Модуль 4. Подача хлебцов.	5 минут	хлебцов зерновых.0,5 кг.
<b>Общее время выполнения конкурсного задания для школьников: 1 часа 40 минут</b>			

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Студент	Модуль 1. Организация работы на площадке <b>Внимание!!!</b> Вне конкурсного времени за 30 минут до начала старта	15-25 минут	Получение со склада (суточника) продуктов согласно технологическим картам. Взвешивание продуктов. Размещение продуктов в холодильнике с учетом товарного соседства
	Модуль 2.1 .Подготовка сырья и приготовление теста для печенье творожное	20 минут	Тесто для печенье творожного
	Модуль 2.2 Формовка печенье творожного	45 минут	Тестовые заготовки печенье
	Модуль 3 Выпечка печенье	15-20 минут	2,0 кг печенье
	Модуль 4 Подача печенье	5- 10 минут	Поданное изделие
<b>Общее время выполнения конкурсного задания для студентов: 2 часа 00 минут</b>			

## **2.2. Последовательность выполнения задания.**

### **Модуль 1. Организация работы на площадке (вне конкурсного времени)**

1. Получить со склада (суточника) продукты согласно технологическим картам. Разместить продукты в холодильнике с учетом товарного соседства.
2. Проверить наличие сырья у себя в боксе, перевесить выбранное сырье. Разместить сырье по рабочему месту согласно заданию и по нормам Санпин.
3. Подготовить свое рабочее место, инвентарь.
4. Проверить собственное санитарно-гигиеническое состояние.
5. По звонку главного эксперта приступить к работе.

### **Модуль 2.1. Подготовка полуфабрикатов**

Подготовить необходимое сырье к первичной обработке, произвести первичную обработку муки, яиц. Активировать дрожжи.

Подготовить к работе расстоечный шкаф (задать температуру и влажность). Опара: согласно технологической карте соединить ингредиенты для опары, замесить опару, поставить на выбраживание. Проверить кислотность опары методом титрования (операция выполняется специалистами. Химические реактивы: деци нормальный раствор (0,1н) NaOH (KOH), индикатор – фенол-фталеин в склянке с пипеткой (ф/ф)). По готовности опары замесить тесто.

Заварка: согласно технологической карте соединить ингредиенты для заварки, приготовить заварку, остудить.

Тесто: согласно технологической карте соединить ингредиенты и, при наличии, полуфабрикаты для изделия. Замесить тесто. Тесто поставить для брожения в расстоечный шкаф до готовности, произвести, при необходимости, 1-2 обминки.

Проверить кислотность теста методом титрования (операция выполняется студентами, и специалистами. Химические реактивы: деци нормальный раствор (0,1н) NaOH (KOH), индикатор – фенол-фталеин в склянке с пипеткой (ф/ф)). По показателям кислотности осуществить разделку теста.

При приготовлении теста соблюдать нормы санитарии и гигиены. При работе с оборудованием соблюдать требования техники безопасности.

### **Модуль 2.2. Разделка полуфабрикатов**

Тесто разделить на куски через весы, подкатать в шарик, при необходимости оставить на предварительную расстойку, затем сформовать изделия, и поставить на окончательную расстойку.

При приготовлении соблюдать нормы санитарии и гигиены.

### **Модуль 3. Выпечка изделий**

Подготовить к работе хлебопекарную печь, поставить в неё подготовленные для выпечки полуфабрикаты, выпечь изделия. Определить их готовность

органолептическими методами.

При работе с оборудованием соблюдать требования техники безопасности.

#### **Модуль 4. Подача изделий**

Готовые изделия подаются на тарелках, покрытых бумажной резной салфеткой. Осуществляется контроль соблюдения временных критериев, идентичности изделий, соответствия стандарту качества данного вида изделия. Допускается творческий подход к выкладке изделий на тарелке.

## Технологические карты по выполнению конкурсных заданий.

### Школьники ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Хлебцы зерновые 0,5 кг.

№ п/п	Наименование сырья	Тесто на 0,5 (кг)	Технологический процесс изготовления хлебобулочного изделия
			<p><b>Подготовка сырья:</b> Подготовить сырье.</p> <p><b>Приготовление теста:</b> Семена подсолнечника и тыквы измельчить с помощью блендера.</p> <p>Соединить ингредиенты согласно правилам чередования. Замесить пластичное тесто.</p> <p><b>Формовка изделий:</b> Рабочую поверхность посыпать отрубями и раскатать с помощью скалки толщиной 0,7-1,0мм.</p> <p>Придать тестовым заготовкам форму квадратов. Размер тестовой заготовки примерно 70 мм*70мм.</p> <p><b>Выпечка изделий:</b> Выпекать в конвекционной печи при температуре 175-200 *С в течении 5-8 минут.</p> <p><b>Характеристика изделия:</b> Изделия одинаковые по длине, пропеченные, хрустящие, с равномерно распределенными отрубями.</p> <p>Колер от желтого до золотистого с зеленым оттенком тыквы.</p> <p>Запах - свойственный данному виду изделия.</p>
1	Мука хлебопекарная пшеничная в/с	0,270	
	Мука ржаная обдирная	0,070	
2	Соль поваренная	0,007	
3	Масло подсолнечное	0,023	
4	Патока	0,020	
5	Семена подсолнечника	0,040	
6	Семена тыквы	0,030	
7	Семена кунжута	0,030	
8	Семена льна	0,020	
9	Сода пищевая	0,003	
10	Вода	0,100-0,140	
11	Отруби пшеничные для раскатки	0,080	
13	<b>Масса полуфабриката</b>	<b>0,600-0,613</b>	
	<b>Растительное масло для смазки листов</b>	<b>0,03</b>	
	<b>Выход:</b>	<b>0,500 -0,510</b>	

**Студенты**  
**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование изделия: Печенье творожное 2,0 кг

№ п/п	Наименование сырья	Тесто на 2,0 (кг)	Технология приготовления печенья
1	Мука хлебопекарная пшеничная в/с Мука пшеничная в/с на подпыл, кг	0,770/ 0,150	<p><b>Подготовка сырья:</b> Подготовить сырье к работе.</p> <p><b>Приготовление теста:</b> Соединить сахар, соль, мягкое масло и размешать в течение 2-3 мин на средней скорости. Далее добавить подготовленный творог и продолжить смешивание, соду гашеную уксусом и сухие компоненты и еще месить в течение 1-2 минут.</p> <p><b>Формовка изделий:</b> Тесто раскатать в пласт нанести на середину сахар, свернуть тесто рулоном и нарезать на сегменты.</p> <p><b>Выпечка изделий:</b> Выпекать в конвекционной печи при температуре 180-220* в течение 10-15 минут.</p> <p><b>Характеристика изделия:</b> Изделия идентичные, ровные, пропеченные. На изломе структура слегка влажная, свойственная изделиям с творогом. Колер от золотистый, с четко выраженными витками при формовании. Запах - свойственный данному виду изделия. В 1кг 38-42 штуки.</p>
2	Сахар-песок /сахар на отделку, кг	0,270/0,177	
3	Масло сливочное 82%, кг	0,650	
4	Соль поваренная пищевая, гр	0,002	
5	Творог натуральный деревенский 9%, кг	0,650	
6	Ванилин, гр	0,001	
7	Сода питьевая, гр	0,003	
8	Уксус 9%, гр	0,003	
	<b>Масса полуфабриката</b>	<b>2,192-2,200</b>	
	<b>Растительное масло для смазки листов</b>	<b>0,020</b>	
	<b>Выход:</b>	<b>2,000-2,050</b>	

## Особые указания:

1). Участник данной компетенции может взять с собой на площадку для выполнения конкурсного задания:

1. Скребок для теста из нержавеющей стали.
2. Скребок пластиковый для теста.
3. Лопатка деревянная.
4. Термометр для измерения температуры теста,(щуп).
5. Нож для пиццы.
6. Скалка для раскатки.
7. Нож для надрезов на тесте.
8. Линейка металлическая
9. Трафарет для украшения хлеба
10. Вырубки для печенья

11. Средство реабилитации по нозологиям, которые участник использует постоянно, например, звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования (слуховой аппарат для участников с проблемами слуха), говорящий калькулятор, электронная лупа (для участников с проблемами зрения) и другие средства, заявленные участником и согласованные с главным экспертом.

2). Категорически запрещается участникам брать с собой на соревновательную площадку:

1. Все расходные материалы и оборудование, представленные в инфраструктурном листе конкурсной площадки.
2. Инвентарь, заменяющий инвентарь конкурсной площадки.
3. Дополнительная посуда и инвентарь.

4. Блюда и тарелки.

**3. В случае нарушения участниками соревнований требований к установленному времени изготовления изделий в ходе конкурсных соревнований по каждой категории участников, производится снятие баллов:**

- 0,5 балла за превышение регламента от 1 до 10 минут;
- 1 балл за превышение регламента от 11 до 20 минут;
- задание считается не выполненным при превышении регламента свыше 20 минут.

**2.3. 30% изменение конкурсного задания.**

**Школьники:**

**Допустимые изменения:**

Допустимое 30%-е изменение конкурсного задания заключается в изменение формы хлебцов зерновых.

**Недопустимые изменения:** изменение рецептуры изделий.

**Студенты.**

**Допустимые изменения:**

Допустимое 30%-е изменение конкурсного задания заключается:

-в замене метода определения готовности теста с метода титрования на органолептический метод.

**Недопустимые изменения:** изменение рецептуры изделий, технология изготовления изделия.

## 2.4. Критерии оценки выполнения задания.

Для каждого модуля указываются критерии оценок и их максимальный балл

### 2.5.1. Общие критерии выполнения задания конкурсантами.

Классификация критерия	Модуль	Наименование критерия	Максимальная ставка критерия по совокупности всех аспектов	Процентное соотношение
Объективный	1	Организация работы на площадке	4,0	95%
Объективный	2.1	Выполнение технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов (опара/заварка/тесто)	24,4	
Объективный	2.2	Выполнение технологического процесса разделки, формовки и расстойки хлебобулочных изделий	21	
Объективный	3	Выполнение технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий	27	
Объективный	4	Соблюдение временных критериев изготовления изделий. Соответствие стандарту, идентичность, пропеченность, творчество.	11,9	
Объективный	1-4	Организация технологического процесса этапов производства	6,7	
Субъективный	2.1-2	Выполнение технологического процесса формовки и расстойки хлебобулочных изделий. Творческое использование приемов формовки изделий	1,00	5%
Субъективный	2.2-2	Выполнение технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий. Умение использовать органолептические методы и методы титрования	1,00	
Субъективный	4-5	Презентация. Изделия соответствуют заданным характеристикам по стандарту	2,00	
	4-6	Визуальное впечатление от изделий	1,00	
Максимально:			100	100%

## 2.5.2. Критерии для категории участников «Школьники».

Наименование модуля	Содержание модуля	Объективные оценки	Субъективные оценки	Максимальный балл
<b>Модуль 1</b> <b>Организация работы на площадке</b>	Организация работы на площадке: -проверка наличия сырья, работа с сырьем; -организация рабочего места; -соблюдение санитарно-гигиенических норм	15	-	15
<b>Модуль 2.1</b> <b>Подготовка полуфабрикатов</b>	<b>Хлебцы зерновые:</b> Подготовка сырья к работе. -Подготовка семян. -Приготовление теста. -Определение готовности полуфабриката	30		30
<b>Модуль 2.2</b> <b>Разделка полуфабрикатов</b>	<b>Хлебцы зерновые:</b> -Разделка теста. -Придание формы изделиям.	18	1	19
<b>Модуль 3</b> <b>Выпечка изделий</b>	<b>Хлебцы зерновые:</b> -Подготовка хлебопекарного оборудования к работе. -Соблюдение требований ТБ. -Выпечка изделий. -Применение методов контроля готовности изделий -Подача изделий	22	1	23
<b>Модуль 4</b> <b>Подача изделий</b>	<b>Хлебцы зерновые:</b> -Соблюдение временных критериев приготовления изделий. -Соответствие стандарту качества изделий. -Подача изделий	8	3	11
<b>Модули 1-4</b> <b>Организация технологического процесса</b>	<b>Хлебцы зерновые:</b> -Оптимальность выполнения технологического процесса изготовления хлебобулочных изделий по этапам	2	-	2
<b>ИТОГО:</b>	<b>95</b>	<b>5</b>	<b>100</b>	<b>ИТОГО:</b>







### 2.5.3. Критерии для категории участников «Студенты».






Наименование модуля	Содержание модуля	Объективные оценки	Субъективные оценки	Максимальный балл
<b>Модуль 1.</b> <b>Организация работы на площадке</b>	Организация работы на площадке: - прохождение инструктажа по ТБ	1	-	6
	-проверка наличия сырья, работа с сырьем	0,5		
	-организация рабочего места (последовательное, соответствующее технологии работы расположение оборудования и инвентаря на рабочем месте)	2		
	-соблюдение санитарно-гигиенических норм и ТБ(содержание в чистоте санитарной одежды конкурсанта, рабочего места, инвентаря и оборудования)	2,5		
<b>Модуль 2.1</b> <b>Подготовка полуфабрикатов</b>	<b>А. Печенье творожное:</b>		-	22,4
	-Подготовка сырья к работе	4,4		
	-Приготовление теста	9,5		
	-Определение готовности теста органолептическим методом	4,5		
<b>Модуль 2.2</b> <b>Разделка и формовка полуфабрикатов</b>	<b>А. Печенье творожное:</b>			27,08
	-Разделка теста (навыки и умение)	6,5	0,40	
<b>Модуль 3</b> <b>Выпечка изделий</b>	<b>А. Печенье творожное:</b>			22.92
	-Подготовка хлебопекарного оборудования к работе	4	0,13	
	-Соблюдение требований ТБ (пункт б)	4	0,22	
	-Выпечка изделий (не пересушено)	4	0,23	
	-Отделка изделий (равномерность)	3	0,08	
	-Применение методов контроля готовности изделий	7	0,26	
<b>Модуль 4</b> <b>Подача изделий</b>	<b>А. Печенье творожное:</b>			13,9
	-Соблюдение временных критериев приготовления изделий. (подготовка сырья, активация дрожжей, замес опары, замес теста, плетение, выпечка.)	4	0,95	
	-Соответствие стандарту качества изделий. (объем изделия ,мякиш без залипания, пропеченный, идентичность изделий по размеру и плетениям)	7,5	0,85	
	-Подача изделий (описание рисунка согласно теме, творческий подход)	0,4	0,20	









<b>Модули 1-4</b> <b>Организация технологического процесса этапов производства</b>	<b>А. Печенье творожное:</b> -Оптимальность выполнения технологического процесса изготовления хлебобулочного изделия по этапам	6,7		6,7
<b>Визуальное впечатление от изделий</b>	<b>А. Печенье творожное:</b>		1	1
<b>ИТОГО:</b>		<b>95</b>	<b>5</b>	<b>100</b>







Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов (для всех категорий участников одинаковое).

### 3.1. Школьники, студенты

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
Оборудование, инструменты, ПО, мебель					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
Оборудование					
1	Печь конвекционная UN-OXHEBC-06EU-E1R, 860x957x843, напр380В, мощность 14кВт		<a href="http://www.Dekari.ru/catalog/khleb_obo/pechikonv/paee-2/">http://www.Dekari.ru/catalog/khleb_obo/pechikonv/paee-2/</a>	шт	1
2	Расстоечный шкаф Унох XL415, 862*910*727, напр.220В, мощность 2400Вт		<a href="https://www.t-d.ru/catalog/item/3922/">https://www.t-d.ru/catalog/item/3922/</a>	шт	1
3	Плита индукционная INOKOR IN3500		<a href="https://www.whitegoods.ru/goods/35198.htm?utm_medium=cpc&amp;utm_source=yandex.direct&amp;utm_campaign=teplovoe_rfl39400359&amp;utm_term=IN3500%20Indokor&amp;utm_content=kw IN3500%20Indokor pos premium src_type search src nonelq l t &amp;advert_id=campaign_id 39400359 ad_id 8596285782 phraseid 15188857833 banid 8596285782 &amp;k50id=0100000015188857833&amp;yclid=2635425639196033990">https://www.whitegoods.ru/goods/35198.htm?utm_medium=cpc&amp;utm_source=yandex.direct&amp;utm_campaign=teplovoe_rfl39400359&amp;utm_term=IN3500%20Indokor&amp;utm_content=kw IN3500%20Indokor pos premium src_type search src nonelq l t &amp;advert_id=campaign_id 39400359 ad_id 8596285782 phraseid 15188857833 banid 8596285782 &amp;k50id=0100000015188857833&amp;yclid=2635425639196033990</a>	шт	1
4	Противень из нержавеющей стали 400*600 мм		<a href="http://www.pekari.ru/catalog/aroup_22260/aroup_17297/item_190400/">http://www.pekari.ru/catalog/aroup_22260/aroup_17297/item_190400/</a>	шт	11
5	Формы для выпечки хлеба формового ударопрочные формы по госту для выпечки хлеба формового (140*90мм)		<a href="https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/confectionery-equipment/grain-form-baking-sheets/">https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/confectionery-equipment/grain-form-baking-sheets/</a>	шт	3
6	Подставка нержавеющая под конвекционную печь НІСОLDНІПК-9/9/6		<a href="https://hicold.ru/catalog/000806_nevtralnoe-oborudovanie/636432_podstavki/282602_podstavka-nerjaveuschava-pod-parokonvektomat-hicold-nppk-9-9-6.html">https://hicold.ru/catalog/000806_nevtralnoe-oborudovanie/636432_podstavki/282602_podstavka-nerjaveuschava-pod-parokonvektomat-hicold-nppk-9-9-6.html</a> <a href="https://hicold.ru/katalog/000806_nevtralnoe-">https://hicold.ru/katalog/000806_nevtralnoe-</a>	шт	1







			<a href="#">oborudovanie/636432_podstavki/282604_podstavka-nerjavevuschava-pod-parokonvektomat-hicold-nppk-9-9-9.html</a>		
7	Весы электронные CAS AD-5 Вес, кг 4.7, Установка – настольные, Назначение промышленные		<a href="https://www.vseinstrumenti.ru/silovaya-tehnika/skladskoe-oborudovanie/vesy/nastolnye/cas/ad-5-140ad0502gci0501/">https://www.vseinstrumenti.ru/silovaya-tehnika/skladskoe-oborudovanie/vesy/nastolnye/cas/ad-5-140ad0502gci0501/</a>	шт	1
8	Планетарный миксер Moulinex QA509D32, напряжение 220/240В, мощность 900 Вт Объем чаши 5,0 л		<a href="https://www.mvideo.ru/products/kuhonnaya-mashina-moulinex-masterchef-gourmet-qa509d32-20034502?utm_source=yandex&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign=ipr_Amplification_Regions_Mvideo_Exclusives_kitchen&amp;utm_content=poslpremi3key qa509d32 addphrases oldvc desktop Kitchen_appliances_Moulinex_QA509D32&amp;utm_term=qa509d32&amp;yclid=2634140879478099126">https://www.mvideo.ru/products/kuhonnaya-mashina-moulinex-masterchef-gourmet-qa509d32-20034502?utm_source=yandex&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign=ipr_Amplification_Regions_Mvideo_Exclusives_kitchen&amp;utm_content=poslpremi3key qa509d32 addphrases oldvc desktop Kitchen_appliances_Moulinex_QA509D32&amp;utm_term=qa509d32&amp;yclid=2634140879478099126</a>	шт	1
9	Стол производственный с бортом с нижней полкой		<a href="https://tmm-nn.ru/catalog/razdelochnye-stoly/srk-2-s-bortom/">https://tmm-nn.ru/catalog/razdelochnye-stoly/srk-2-s-bortom/</a>	шт	2
10	Стеллаж металлический СТЛ, высотой 180х70х30х3		<a href="https://www.mega-sklad.ru/stellazhi/stellazhi-arhivno-skladskie-serii-stl-500-kg-na-stellazh-50-kg-na-polku/stellazhi-stl-vysotoy-1800-mm/stellazh-metallicheskiy-stl-180h70h30-3.html">https://www.mega-sklad.ru/stellazhi/stellazhi-arhivno-skladskie-serii-stl-500-kg-na-stellazh-50-kg-na-polku/stellazhi-stl-vysotoy-1800-mm/stellazh-metallicheskiy-stl-180h70h30-3.html</a>	шт	1
11	Шкаф холодильный NOVATEC-SHINEHD70, на 700 литров. Корпус сделан из нержавеющей стали, толщиной 75 мм. Дверца оснащена системой автоматического закрытия при открытии на 90 градусов. Температурные режимы 0/+10 градусов		<a href="https://www.coffee-butik.ru/katalog/holodilnoe-oborudovanie/holodilnye-shkafy/shkaf-holodilnyiy-novatec-shine-hd70-.html">https://www.coffee-butik.ru/katalog/holodilnoe-oborudovanie/holodilnye-shkafy/shkaf-holodilnyiy-novatec-shine-hd70-.html</a>	шт	1










12	Ванна моечная ВМ-1 или ВМ1Р Габариты (мм): 1060x530x870 Объем (МЗ): 0.488766		<a href="https://www.trapeza.ru/goods/47233/">https://www.trapeza.ru/goods/47233/</a>	шт	1
13	Блендер по- гружной		<a href="https://market.yandex.ru/product--pogruzhnoi-blender-brayer-br1240-chernyi/664896860?clid=1601&amp;utm_source=yandex&amp;utm_medium=search&amp;utm_campaign=ymp_offer_dp_bt_bko_dyb_search_rus&amp;utm_term=765280%7C100933739891&amp;utm_content=cid%3A64748664%7Cgid%3A4662165188%7Caid%3A11051012102%7Cph%3A1871651%7Cpt%3Apremium%7Cpn%3A1%7Csrc%3Aonline%7Cst%3Asearch%7Crid%3AБытовая%20техника%7Ccgcid%3A0&amp;sku=100933739891&amp;сра=1">https://market.yandex.ru/product--pogruzhnoi-blender-brayer-br1240-chernyi/664896860?clid=1601&amp;utm_source=yandex&amp;utm_medium=search&amp;utm_campaign=ymp_offer_dp_bt_bko_dyb_search_rus&amp;utm_term=765280%7C100933739891&amp;utm_content=cid%3A64748664%7Cgid%3A4662165188%7Caid%3A11051012102%7Cph%3A1871651%7Cpt%3Apremium%7Cpn%3A1%7Csrc%3Aonline%7Cst%3Asearch%7Crid%3AБытовая%20техника%7Ccgcid%3A0&amp;sku=100933739891&amp;сра=1</a>	шт	1
14	Шпилька рас- стойка Габа- риты 60*40 Те- лежка-шпилька Кобор ШП- 66/41		<a href="https://www.kobor.ru/teleshka-shpilka-kobor-shpr-66-41.html">https://www.kobor.ru/teleshka-shpilka-kobor-shpr-66-41.html</a>	шт	1
13	Титровальная установка		Комплект химического оборудова- ния	шт	1
14	Ступка с пести- ком		Комплект химического оборудова- ния	шт	1
15	Колба химиче- ская на 50 мл		Комплект химического оборудова- ния	шт	1
16	Химические ре- активы: деци нормальный раствор NaOH (КОН), индика- тор – фенол- фталеин в склянке с пи- петкой (ф/ф)		Комплект химических реактивов	шт	1
17	Шпатель меди- цинский форма- цевтический		<a href="http://www.blagomed.ru/prod/shpatel-metallicheskiy-medicinskiy-2-h-storonniy-pryamoy-180-mm-2257.html?utm_source=yandex_market&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign">http://www.blagomed.ru/prod/shpatel-metallicheskiy-medicinskiy-2-h-storonniy-pryamoy-180-mm-2257.html?utm_source=yandex_market&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign</a>	шт	1





			=shpateli&utm_content=shpatel_meta llicheskiy_medicinskiy_2_h_storonni y_pryamoy_180_mm_2257&utm_ter m=2257&ymclid=1629808136675120 9584900003		
18	Стаканчик стеклянный 0,05мл		<a href="https://kostroma.5drops.ru/upload/resize_cache/iblock/5f5/450_450_140cd750bba9870f18aada2478b24840a/5f5ecb660f59e45f8f37028d663fc322.jpg">https://kostroma.5drops.ru/upload/resize_cache/iblock/5f5/450_450_140cd750bba9870f18aada2478b24840a/5f5ecb660f59e45f8f37028d663fc322.jpg</a>	шт	1
19	Воронка стек- лянная (малая)		<a href="https://стопа-рик.рф/pictures/product/big/6432_big.jpg">https://стопа-рик.рф/pictures/product/big/6432_big.jpg</a>	шт	1
20	Весы лабора- торные		<a href="https://market.yandex.ru/offer/TT9bk72-Sz-hOKxa9C2-xw?cpc=H0_yEPH5aKphPni5_S1GG7AqxvgQIMzumwQ5V_6SsjqsVyyqO1m7KbcophHk0xCMnTzVeqfgc6MW PWFVgD6fEJTeMnNnOZfkXvD3FwD7FARj1YIxtwkug4YtDECEYiuXwOaZnQJizqdMuAdkjqCvdqQG1BBhCSXVZwizQ3sz00XE1UvMRk4zlxysjW-z6ukT03&amp;from=premiumOffers&amp;from-show-uid=16298088780650524001500002">https://market.yandex.ru/offer/TT9bk72-Sz-hOKxa9C2-xw?cpc=H0_yEPH5aKphPni5_S1GG7AqxvgQIMzumwQ5V_6SsjqsVyyqO1m7KbcophHk0xCMnTzVeqfgc6MW PWFVgD6fEJTeMnNnOZfkXvD3FwD7FARj1YIxtwkug4YtDECEYiuXwOaZnQJizqdMuAdkjqCvdqQG1BBhCSXVZwizQ3sz00XE1UvMRk4zlxysjW-z6ukT03&amp;from=premiumOffers&amp;from-show-uid=16298088780650524001500002</a>	шт	1
21	Термометр для измерения тем- пературы теста		<a href="https://www.citilink.ru/catalog/power_tools_and_garden equipments/measuring_instruments/1218050/?mrkt=anp_cl&amp;gclid=CjwKCAjwssD0BRBIEi wA-JP5rOUqEPQMdgUQE5rut8RJoe8FCgtzar9OVFsgc2XQPjCry8XiduEB6xoC_5cQAvD_BwE">https://www.citilink.ru/catalog/power_tools_and_garden equipments/measuring_instruments/1218050/?mrkt=anp_cl&amp;gclid=CjwKCAjwssD0BRBIEi wA-JP5rOUqEPQMdgUQE5rut8RJoe8FCgtzar9OVFsgc2XQPjCry8XiduEB6xoC_5cQAvD_BwE</a>	шт	1
<b>Инвентарь</b>					
1	Доска разде- лочная 530x870		<a href="https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuKwMLUwMTUwMvLiFuI0NDA2trAwMbEAcUyMjAzNjE2NLSMYAJkYB00%2C&amp;text=%D0%B4%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%B0%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20530x870&amp;lr=7&amp;clid=698&amp;local-offers-first=0">https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuKwMLUwMTUwMvLiFuI0NDA2trAwMbEAcUyMjAzNjE2NLSMYAJkYB00%2C&amp;text=%D0%B4%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%B0%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20530x870&amp;lr=7&amp;clid=698&amp;local-offers-first=0</a>	шт	2
2	Нож для пиццы		<a href="https://pokuski.market.yandex.ru/product/nozh-dlia-pitstsy-i-testa-rozovyi/101204158733?lr=7&amp;offerid=6xoPZZ2F8ksdWtB4RCFRuw&amp;wprid=1617262524288139-4938202344608608168-balancer-knoss-search-yp-sas-10-BAL&amp;clid=832">https://pokuski.market.yandex.ru/product/nozh-dlia-pitstsy-i-testa-rozovyi/101204158733?lr=7&amp;offerid=6xoPZZ2F8ksdWtB4RCFRuw&amp;wprid=1617262524288139-4938202344608608168-balancer-knoss-search-yp-sas-10-BAL&amp;clid=832</a>	шт	1









			<a href="https://www.posudaok.ru/107156-lozhka-stolovaya-optima-nerzhaveyuschaya-stal-1-18-7-6-sm-kunstwerk-3111067.html?utm_source=googlem&amp;gclid=CjwKCAjwy7vIBRACEiwAZvdx9t5zsBrDLmf-WW9e1Jz23Apxcv8Nk6_JgAlucwdZ1GVpGkLDVmU7MxoCtUAQAvD_BwE">D0%B2%D0%BA%D0%B0%2010%20%D1%88%D1%82)%2C%201%20%D1%83%D0%BF&amp;distr_type=7&amp;clid=2336651&amp;local-offers-first=0</a>		
17	Ложка столовая из нержавеющей стали		<a href="https://www.posudaok.ru/107156-lozhka-stolovaya-optima-nerzhaveyuschaya-stal-1-18-7-6-sm-kunstwerk-3111067.html?utm_source=googlem&amp;gclid=CjwKCAjwy7vIBRACEiwAZvdx9t5zsBrDLmf-WW9e1Jz23Apxcv8Nk6_JgAlucwdZ1GVpGkLDVmU7MxoCtUAQAvD_BwE">https://www.posudaok.ru/107156-lozhka-stolovaya-optima-nerzhaveyuschaya-stal-1-18-7-6-sm-kunstwerk-3111067.html?utm_source=googlem&amp;gclid=CjwKCAjwy7vIBRACEiwAZvdx9t5zsBrDLmf-WW9e1Jz23Apxcv8Nk6_JgAlucwdZ1GVpGkLDVmU7MxoCtUAQAvD_BwE</a>	шт	4
18	Кисточка силиконовая для смазывания		<a href="https://market.yandex.ru/product--tescomakistochka/325002990?clid=913&amp;text=%D0%BA%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BA%D0%B0%20%D1%81%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%81%D0%BC%D0%B0%D0%B7%D1%8B%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F&amp;clid=913">https://market.yandex.ru/product--tescomakistochka/325002990?clid=913&amp;text=%D0%BA%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BA%D0%B0%20%D1%81%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%81%D0%BC%D0%B0%D0%B7%D1%8B%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F&amp;clid=913</a>	шт	2
19	Совок для сыпучих продуктов		<a href="https://market.yandex.ru/offer/5WR13FqEayRXnrmY41jXTg?clid=545&amp;cpc=nTc9TwiDtZfLeH0Wg2YWZH_wf_rjBpwCA7qNQwca5HyDFS0BJ03B7C2AnKlvXByCHU83Cv5JEVMMiM_zfCxQ9cBeixlBplx4ZVH0_GZ3XpFu-rOPF58zjkMRAI6ysCo0MUpnZ5o-cJa988ENSXm8HFUGWc346ERNEKtz_IJfjpZvKToOX-0cuPPcccVsMHPBvkleppcJlrXBd69Am_N1cgoVM12bte2&amp;hid=12500996&amp;lr=7&amp;nid=61644&amp;rs=eJw9UTtyQ0EIy2RcpE6VOrULPstnzY1yD7c-cxD7kk4DQhLweN0-fj6fN9HM5Dvd967GYdrYpTid1wKeOkc0VhlM1NgaGisoOxs7h4MOqLL_FMPVMMnlOw2DuVo8JONimxv8ZRfLooD_WF4isAzNsbRatg1lg2XwaEuWkkFuRYlwNgq090Z78QmNdKzV-7IAZjlvBsMdkKDrXfWzbAxM5DGpyLXkEFqNFJFH0EdYJ0_fa-wxVwll1ujtk6M3NRxMKpX9StFcmszchzHmwJyPtpGe_VhcKf9vavMZpRK2PPdY2FzGE_WeXZjl-ZgqFkrFb_JEj35C2lwi-ev9--0XajxpLw%2C%2C&amp;text=%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BA%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%81%D1%8B%D0%BF%D1%83%D1%87%D0%B8%D1%85%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2">https://market.yandex.ru/offer/5WR13FqEayRXnrmY41jXTg?clid=545&amp;cpc=nTc9TwiDtZfLeH0Wg2YWZH_wf_rjBpwCA7qNQwca5HyDFS0BJ03B7C2AnKlvXByCHU83Cv5JEVMMiM_zfCxQ9cBeixlBplx4ZVH0_GZ3XpFu-rOPF58zjkMRAI6ysCo0MUpnZ5o-cJa988ENSXm8HFUGWc346ERNEKtz_IJfjpZvKToOX-0cuPPcccVsMHPBvkleppcJlrXBd69Am_N1cgoVM12bte2&amp;hid=12500996&amp;lr=7&amp;nid=61644&amp;rs=eJw9UTtyQ0EIy2RcpE6VOrULPstnzY1yD7c-cxD7kk4DQhLweN0-fj6fN9HM5Dvd967GYdrYpTid1wKeOkc0VhlM1NgaGisoOxs7h4MOqLL_FMPVMMnlOw2DuVo8JONimxv8ZRfLooD_WF4isAzNsbRatg1lg2XwaEuWkkFuRYlwNgq090Z78QmNdKzV-7IAZjlvBsMdkKDrXfWzbAxM5DGpyLXkEFqNFJFH0EdYJ0_fa-wxVwll1ujtk6M3NRxMKpX9StFcmszchzHmwJyPtpGe_VhcKf9vavMZpRK2PPdY2FzGE_WeXZjl-ZgqFkrFb_JEj35C2lwi-ev9--0XajxpLw%2C%2C&amp;text=%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BA%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%81%D1%8B%D0%BF%D1%83%D1%87%D0%B8%D1%85%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2</a>	шт	3
20	Рукавица для пекарей с длинной манжетой		<a href="https://oborud.pro/p71164525-rukavitsy-dlya-pekarej.html">https://oborud.pro/p71164525-rukavitsy-dlya-pekarej.html</a>	Пара	1
21	Сковорода для индукции 200мм		<a href="https://market.yandex.ru/">https://market.yandex.ru/</a>	шт	1
22	Гастроёмкость для пропитки баб176*166*10		<a href="https://market.yandex.ru/">https://market.yandex.ru/</a>	шт	1











21	Опрыскиватель пульверизатор ручной		<a href="https://pokupki.market.yandex.ru/search?clid=832&amp;text=пульверизатор">https://pokupki.market.yandex.ru/search?clid=832&amp;text=пульверизатор</a>	шт	1
22	Термометр для измерения тем- пературы теста (щуп)		<a href="https://zetzet.ru/345852/">https://zetzet.ru/345852/</a>	шт	1
23	Силиконовые лопатки		<a href="https://pokupki.market.yandex.ru/product/lopatka-silikonovaia-25-6sm-krasnyi-salatyvi/101230100884?show-uid=16184000922816052789706012&amp;offerid=6TisJ7SIHJliu5lr0A5yXw">https://pokupki.market.yandex.ru/product/lopatka-silikonovaia-25-6sm-krasnyi-salatyvi/101230100884?show-uid=16184000922816052789706012&amp;offerid=6TisJ7SIHJliu5lr0A5yXw</a>	шт	2
24	Таймер кухон- ный		<a href="https://pokupki.market.yandex.ru/product/taimer-fackelmann-tsilindricheskii-zenkernerzhaveiushchaia-stal-41936/43052027?offerid=E6uqp9pZbkNLQMPvYydm2g&amp;utm_source=market&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_term=680613.45041936&amp;utm_content=12501720&amp;ymlid=16184005933006113360500003">https://pokupki.market.yandex.ru/product/taimer-fackelmann-tsilindricheskii-zenkernerzhaveiushchaia-stal-41936/43052027?offerid=E6uqp9pZbkNLQMPvYydm2g&amp;utm_source=market&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_term=680613.45041936&amp;utm_content=12501720&amp;ymlid=16184005933006113360500003</a>	шт	1
25	Нож для наре- зания теста и фруктов		<a href="https://www.onlinetrade.ru/catalogue/kukhonnye_nozhi-c377/arcos/nozh_kukhonny_arcos_dlya_narezki_ovoshchey_i_fruktov_13_sm_brooklyn_191123-1907444.html?utm_source=market.yandex.ru&amp;utm_medium=cpc&amp;city=47&amp;ymlid=16176102418878401198700003">https://www.onlinetrade.ru/catalogue/kukhonnye_nozhi-c377/arcos/nozh_kukhonny_arcos_dlya_narezki_ovoshchey_i_fruktov_13_sm_brooklyn_191123-1907444.html?utm_source=market.yandex.ru&amp;utm_medium=cpc&amp;city=47&amp;ymlid=16176102418878401198700003</a>	шт	2
26	Поднос столо- вый из полипро- пилена 525x325 мм		<a href="https://market.yandex.ru/">https://market.yandex.ru/</a>	шт	4
27	Доска разде- лочная 30*60		<a href="https://market.yandex.ru/">https://market.yandex.ru/</a>	шт	4
28	Форма силико- новая для вы- печки ( D-115) Ширина-75мм Глубина-55мм Ширина доньшка35мм		<a href="https://market-space.online">https://market-space.online</a>	шт	2
29	Лопатка метал- лическая 37,5*7,4		<a href="https://market.yandex.ru/search?text=Лопатка%20металлическая%20с%20деревянной%20ручкой&amp;clid=703&amp;onstock=0&amp;local-offers-first=0">https://market.yandex.ru/search?text=Лопатка%20металлическая%20с%20деревянной%20ручкой&amp;clid=703&amp;onstock=0&amp;local-offers-first=0</a>	шт	1






30	Перчатки хлопчатобумажные поварские		<a href="https://market.yandex.ru/product--perchatki-khlopkovye-safe-store/1660156110?glfilter=13008513%3A13065908_101189882720&amp;text=многоразовые%20перчатки%20для%20поваров&amp;cpc=GbjDTFTy2ZS25Bib_g0UoBvGSxavzZONvXBXWajkXLW7FR7WpZ7Y6GcoLdqYjSKeOr0qozAhSV2_1vPyh3znt9yRt0Bm2dAZppR7OyLo9EO0Y-p-OgP_cHrUSq9Nfa4eHmOGLhF2klnrMbPVi2HWSZQ3g-CoeYIsRW7zlp8OW7_ojAtRF0qMaA%2C%2C&amp;sku=101189882720&amp;do-waremd5=B_iW7Jlo1U2VYpenfkd6Lw&amp;cpa=1&amp;nid=64588">https://market.yandex.ru/product--perchatki-khlopkovye-safe-store/1660156110?glfilter=13008513%3A13065908_101189882720&amp;text=многоразовые%20перчатки%20для%20поваров&amp;cpc=GbjDTFTy2ZS25Bib_g0UoBvGSxavzZONvXBXWajkXLW7FR7WpZ7Y6GcoLdqYjSKeOr0qozAhSV2_1vPyh3znt9yRt0Bm2dAZppR7OyLo9EO0Y-p-OgP_cHrUSq9Nfa4eHmOGLhF2klnrMbPVi2HWSZQ3g-CoeYIsRW7zlp8OW7_ojAtRF0qMaA%2C%2C&amp;sku=101189882720&amp;do-waremd5=B_iW7Jlo1U2VYpenfkd6Lw&amp;cpa=1&amp;nid=64588</a>	шт	2
31	Формы для вырубki		<a href="https://www.sima-land.ru/7129704/nabor-form-dlya-vyrezaniya-pechenya-let-20-sht-cvet-hromirovanny/">https://www.sima-land.ru/7129704/nabor-form-dlya-vyrezaniya-pechenya-let-20-sht-cvet-hromirovanny/</a>	шт	1
32	Доски разделочные 6 штук		<a href="https://market.yandex.ru/product--doska-razdelochnaia-plastikovaia-600kh400x1-8-sm-zelenaia-mvq-66040cbyz/1409673903?cpc=KkXFHdwUwcFPN9MPsZnF2OcOOduzGNP6zN6zjkOCVHPBL9kCG73X4tgkmrev1DV9IzjTlr3wiORYWqDlkih4zTeXWMipJoUzwqso4ciOV-ke9AEqZ7pzA2eEBd8Dn97jAICoq2sh2fXIOQPLP3_UtrdM2-qz0UZK_byve_7x6Kc91pHPEVLOrnXcAE5ku5qQBvFgixYBjRWGOPJ0w_-_fceuFe2pextGi2u8On6gpA-4tcKMIk4sA%2C%2C&amp;from-show-uid=16794976138096911600100005&amp;sku=101410447702&amp;do-waremd5=WqOjAKCwMeGQ09p0nT7E_Q&amp;sponsored=1&amp;cpa=1">https://market.yandex.ru/product--doska-razdelochnaia-plastikovaia-600kh400x1-8-sm-zelenaia-mvq-66040cbyz/1409673903?cpc=KkXFHdwUwcFPN9MPsZnF2OcOOduzGNP6zN6zjkOCVHPBL9kCG73X4tgkmrev1DV9IzjTlr3wiORYWqDlkih4zTeXWMipJoUzwqso4ciOV-ke9AEqZ7pzA2eEBd8Dn97jAICoq2sh2fXIOQPLP3_UtrdM2-qz0UZK_byve_7x6Kc91pHPEVLOrnXcAE5ku5qQBvFgixYBjRWGOPJ0w_-_fceuFe2pextGi2u8On6gpA-4tcKMIk4sA%2C%2C&amp;from-show-uid=16794976138096911600100005&amp;sku=101410447702&amp;do-waremd5=WqOjAKCwMeGQ09p0nT7E_Q&amp;sponsored=1&amp;cpa=1</a>	набор	1
33	Терка четырехсторонняя		<a href="https://market.yandex.ru/product--terka-chetyrehgrannaia-gr-051-9-mallony/187374262?cpc=hij4FKZgCSDxJshtLywnOecpQO1QKkVpeOxrqaIRG-Zfl4VaP83m3cjhEKBLGM9a-25unwi78k2j0ZjvnXqrEN18FUNiZttXGqXf5E4E5S0-ykteXji5Gf6YqnffpA0PNiUuYO4icUY7mcUmL_fb8fDCtA_MGfc5pTtR8VeJyx6TnKW5gipYO-KbeCrubTVfhqEy9AatdK6iZhjMnwm2H9k623kOchhBg6zR9zIGp6nPY7xACVxsQ59K_QQ-5J2&amp;from-show-uid=16798411049165165522000003&amp;sku=100439581926&amp;do-">https://market.yandex.ru/product--terka-chetyrehgrannaia-gr-051-9-mallony/187374262?cpc=hij4FKZgCSDxJshtLywnOecpQO1QKkVpeOxrqaIRG-Zfl4VaP83m3cjhEKBLGM9a-25unwi78k2j0ZjvnXqrEN18FUNiZttXGqXf5E4E5S0-ykteXji5Gf6YqnffpA0PNiUuYO4icUY7mcUmL_fb8fDCtA_MGfc5pTtR8VeJyx6TnKW5gipYO-KbeCrubTVfhqEy9AatdK6iZhjMnwm2H9k623kOchhBg6zR9zIGp6nPY7xACVxsQ59K_QQ-5J2&amp;from-show-uid=16798411049165165522000003&amp;sku=100439581926&amp;do-</a>	шт	1

			waremd5=a3QFWgcZ1XWbG5a4p8i29w &sponsored=1&cpa=1		
34	Вилка		<a href="https://yabs.yandex.ru/count/Wd0ejL_zOAC1DHC0z28fH7kO9SS0tGK0em8nhbWWP00000uhDYQ0UINgPkvwwIEsW600G680TEniG6G0Soy_zAnu8Rz1w01_gwtqT-0W802g07-hhVHNxW1ZDw9o2N00GBO0TYynwe1u06EwQUQ0UW1hW6W0lwq0i02qx6nzecAbmlu0e20W82WnhZLvG6Ws0JPgWFe1Dcg0_W4WyiDY0M3omsG1VltdWAW1SQI1AW5aBe3i0MGkWEu1S_vIC05dwNz3SW5u_F60wN6O8OD0M0zgGUsr4IfgbYV5BW7j0RG1mxW1uOAq0Y0W921m8201k081ve1w0a7W0e1-0g0jHZe3AF0W82029WEfOs3izYXWB0zzZ_8486X49WHvA8jeRdf418j4z30FMqCg1Fld9ZzxQJMa1U05820W0ZG50te58m2c1QGvEMW1g39510_q1RAjzw-0PWNkusSBAWN2S0NjDO1e1aEi1cu6Vy1WHh_tiqPO2ocw0QslQrgEwIwen2i1havucBkFlju6w2754nDZSvE3GnD3KqDpanC3SoBJ4oE3CvDZ8uCp0qEJKsCJaUCZ8uBNDXSp0jE3CoEIqmE30jSs5pBMmtBM9XR65kOsLoBJWmE30jGa5CBJKmDZQe7W6m7mB87wpUerMf8Ex-R94JJBq_k223mYoG8jwYBP0YuA8ja2BXeYsG8kAYBP0YvA8ja2BceYtL81_V_-18m3mFv0ZplsbvAwtZili0PWZr-2ryjh4zxn-3m0t82HE1XbJt4yni5H6CHeEwpGNTaDF_gQF3K4ckIzzVzY0celj2QJmfmlhyKQFgA1iPmm0~1">https://yabs.yandex.ru/count/Wd0ejL_zOAC1DHC0z28fH7kO9SS0tGK0em8nhbWWP00000uhDYQ0UINgPkvwwIEsW600G680TEniG6G0Soy_zAnu8Rz1w01_gwtqT-0W802g07-hhVHNxW1ZDw9o2N00GBO0TYynwe1u06EwQUQ0UW1hW6W0lwq0i02qx6nzecAbmlu0e20W82WnhZLvG6Ws0JPgWFe1Dcg0_W4WyiDY0M3omsG1VltdWAW1SQI1AW5aBe3i0MGkWEu1S_vIC05dwNz3SW5u_F60wN6O8OD0M0zgGUsr4IfgbYV5BW7j0RG1mxW1uOAq0Y0W921m8201k081ve1w0a7W0e1-0g0jHZe3AF0W82029WEfOs3izYXWB0zzZ_8486X49WHvA8jeRdf418j4z30FMqCg1Fld9ZzxQJMa1U05820W0ZG50te58m2c1QGvEMW1g39510_q1RAjzw-0PWNkusSBAWN2S0NjDO1e1aEi1cu6Vy1WHh_tiqPO2ocw0QslQrgEwIwen2i1havucBkFlju6w2754nDZSvE3GnD3KqDpanC3SoBJ4oE3CvDZ8uCp0qEJKsCJaUCZ8uBNDXSp0jE3CoEIqmE30jSs5pBMmtBM9XR65kOsLoBJWmE30jGa5CBJKmDZQe7W6m7mB87wpUerMf8Ex-R94JJBq_k223mYoG8jwYBP0YuA8ja2BXeYsG8kAYBP0YvA8ja2BceYtL81_V_-18m3mFv0ZplsbvAwtZili0PWZr-2ryjh4zxn-3m0t82HE1XbJt4yni5H6CHeEwpGNTaDF_gQF3K4ckIzzVzY0celj2QJmfmlhyKQFgA1iPmm0~1</a>	шт	1








**РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА**



№ 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	Ложка одноразовая		<a href="https://geo-vita.com/catalog/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/">https://geo-vita.com/catalog/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/</a>	шт	10
2	Полотенца бумажные		<a href="https://msk.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-himiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/bumazhnye-vatnye-izdeliya">https://msk.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-himiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/bumazhnye-vatnye-izdeliya</a>	рулон	1
3	Ветошь для мойки посуды и столов		<a href="https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuIwMTYwNbI0NPTiFuI0MzM0MDExtbAAc0wsLE3NDYyMIxgAmKIHUA%2C%2C&amp;text=ветошь%20для%20мойки%20посуды%20и%20столов&amp;lr=7&amp;cli">https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuIwMTYwNbI0NPTiFuI0MzM0MDExtbAAc0wsLE3NDYyMIxgAmKIHUA%2C%2C&amp;text=ветошь%20для%20мойки%20посуды%20и%20столов&amp;lr=7&amp;cli</a>	шт	2

4	Салфетки белые бумажные ажурные форма круглая для подачи готовых изделий		Артикул 30 см/5,5" <a href="https://fabulaupak.ru/catalog/dlya_konditera/azhurnye_salfetki/2241/">https://fabulaupak.ru/catalog/dlya_konditera/azhurnye_salfetki/2241/</a>	пачка (100шт.)	1/10
5	Льняное полотенце-покрышки(80% лен)		<a href="https://iz-lina.ru/files/products/oqubifpd-g.800x600w.800x600w.jpg?fb5c93506f387bc6f6fee862dc51fe32">https://iz-lina.ru/files/products/oqubifpd-g.800x600w.800x600w.jpg?fb5c93506f387bc6f6fee862dc51fe32</a>	шт	10
6	Пекарская бумага		<a href="http://kupi-bumagu.ru/catalog/aksessuary-dlya-kukhni/pergamentnaya-bumaga-dlya-vypechki-rukava-i-pakety-dlya-zapekaniya/">http://kupi-bumagu.ru/catalog/aksessuary-dlya-kukhni/pergamentnaya-bumaga-dlya-vypechki-rukava-i-pakety-dlya-zapekaniya/</a>	рулон	1/2
7	Пластиковые контейнеры для отходов (2 л)		<a href="https://snabtop.ru/category/plastikovye-kontejnery/">https://snabtop.ru/category/plastikovye-kontejnery/</a>	шт	1
8	Одноразовые контейнеры с крышками для раздачи продуктов (50 млл)		<a href="http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti">http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti</a>	шт	25
9	Одноразовые контейнеры с крышками для раздачи продуктов (150 млл)		<a href="http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti">http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti</a>	шт	25
10	Одноразовые контейнеры с крышками для раздачи продуктов (400-500 млл)		<a href="http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti">http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti</a>	шт	25
11	Средство для мойки посуды		<a href="https://food.плекс.рф/catalog/">https://food.плекс.рф/catalog/</a>	бут	1
12	Жидкое мыло для рук		<a href="https://food.xn--e1akbnpn.xn--p1ai/catalog/">https://food.xn--e1akbnpn.xn--p1ai/catalog/</a>	бут	0,5
13	Средства для уборки EXCOOK 10204 Совок со щёткой		<a href="https://www.google.com/search?q=%D0%A1%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D1%83%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BA%D0%B8+EXCOOK+10204++%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BA+%D1%81%D0%BE+%D1%89%D1%91%D1%82%D0%BA%D0%BE%D0%B9&amp;sxsrf=ALeKk02G1pcum4AjBRTKI6mcf6Uaxq08UA:1589965004079&amp;tbm=isch&amp;source=iu&amp;ictx=1&amp;fir=Cgw3hDcPQuhJbM%253A%252COvEEYfvfYgKozM%252C_&amp;vet=1&amp;usg=AI4_-">https://www.google.com/search?q=%D0%A1%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D1%83%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BA%D0%B8+EXCOOK+10204++%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BA+%D1%81%D0%BE+%D1%89%D1%91%D1%82%D0%BA%D0%BE%D0%B9&amp;sxsrf=ALeKk02G1pcum4AjBRTKI6mcf6Uaxq08UA:1589965004079&amp;tbm=isch&amp;source=iu&amp;ictx=1&amp;fir=Cgw3hDcPQuhJbM%253A%252COvEEYfvfYgKozM%252C_&amp;vet=1&amp;usg=AI4_-</a>	шт	1

			<a href="http://kSOeVjoYSnU7uJhld10LWiuLT6YfQ&amp;sa=X&amp;ved=2ahUKEwiCyZeaicLpAhWQw6YKHaA3DR0Q9QEwAnoECAoQBQ#imgrc=Cgw3hDcPQuhJbM">kSOeVjoYSnU7uJhld10LWiuLT6YfQ&amp;sa=X&amp;ved=2ahUKEwiCyZeaicLpAhWQw6YKHaA3DR0Q9QEwAnoECAoQBQ#imgrc=Cgw3hDcPQuhJbM</a>		
14	Ведро для влажной уборки, швабра, ветошь		<a href="http://www.rbt.ru/cat/tehnika_dlyadoa/tovary_dlya_uborki/excook_10204_nabor_sovok_so_schetkoy">http://www.rbt.ru/cat/tehnika_dlyadoa/tovary_dlya_uborki/excook_10204_nabor_sovok_so_schetkoy</a>	шт	1/5
15	Льняные полотенца – покрывашки (80% лен) 50*70		<a href="https://izolna.ru/catalog/tovary-dlya-doma/po-kategoriyam/lnyanye-polotentsa/?gclid=CjwKCAjwy7v1BRACEiwAZvdx9pPg-qqyq31_bhIjaVbgwYXujubRKLvhG7FE0JWYgOl_AZhMctajsKRoCJZoQAvD_BwE">https://izolna.ru/catalog/tovary-dlya-doma/po-kategoriyam/lnyanye-polotentsa/?gclid=CjwKCAjwy7v1BRACEiwAZvdx9pPg-qqyq31_bhIjaVbgwYXujubRKLvhG7FE0JWYgOl_AZhMctajsKRoCJZoQAvD_BwE</a>	шт	2
16	Губки для мытья посуды		<a href="https://www.sima-land.ru/1233941/gubka-bytovaya-schistyaschim-sloem-9-6-2-5-cm-standart-3-sht-cvetmiks/?filter_page_id=11674">https://www.sima-land.ru/1233941/gubka-bytovaya-schistyaschim-sloem-9-6-2-5-cm-standart-3-sht-cvetmiks/?filter_page_id=11674</a>	шт	2
17	Перчатки хлопчатобумажные		<a href="https://www.krasotkapro.ru/">https://www.krasotkapro.ru/</a>	пара	1
18	Перчатки одноразовые		<a href="https://market.yandex.ru/">https://market.yandex.ru/</a>	упаковка	1/5

**РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ МОГУТ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ**

1	Скребок для теста из нерж. стали		<a href="https://aligid.ru/item/32964591840">https://aligid.ru/item/32964591840</a>	шт	1
2	Скребок пластиковый для теста		<a href="http://startali.ru/i/32931597280.html">http://startali.ru/i/32931597280.html</a>	шт	2
3	Лопатка деревянная		<a href="https://www.100sp.ru/good/494440192">https://www.100sp.ru/good/494440192</a>	шт	1
4	Скалка для раскатки теста		<a href="https://mirishop.ru/product/skalka-derevyannaya-dlya-raskatyvaniya-testa-37-sm/">https://mirishop.ru/product/skalka-derevyannaya-dlya-raskatyvaniya-testa-37-sm/</a>	шт	1
5	Термометр для измерения температуры теста		<a href="https://zetzet.ru/345852/">https://zetzet.ru/345852/</a>	шт	1
6	Ножи для пиццы круглый и рифленый		<a href="https://poupki.market.yandex.ru/product/nozh-dlia-pitstsy-i-testa-rozovyi/101204158733?lr=7&amp;offerid=6xoPZZ2F8ksdWtB4RCFRuw&amp;wprid=1617262524288139-4938202344608608168-balancer-knoss-search-yp-sas-10-BAL&amp;clid=832">https://poupki.market.yandex.ru/product/nozh-dlia-pitstsy-i-testa-rozovyi/101204158733?lr=7&amp;offerid=6xoPZZ2F8ksdWtB4RCFRuw&amp;wprid=1617262524288139-4938202344608608168-balancer-knoss-search-yp-sas-10-BAL&amp;clid=832</a>	шт	2
7	Ножи для нарезания теста		<a href="https://www.onlinetrade.ru/catalogue/kukhonnye_nozhi-c377/arcos/nozh_kukhonnyy_arcos_dlya_narezki_ovoshchey_i_fruktov_13">https://www.onlinetrade.ru/catalogue/kukhonnye_nozhi-c377/arcos/nozh_kukhonnyy_arcos_dlya_narezki_ovoshchey_i_fruktov_13</a>	шт	2

			<a href="http://sm.brooklyn.191123-1907444.html?utm_source=market.yandex.ru&amp;utm_medium=cpc&amp;city=47&amp;yclid=16176102418878401198700003">sm brooklyn 191123-1907444.html?utm_source=market.yandex.ru&amp;utm_medium=cpc&amp;city=47&amp;yclid=16176102418878401198700003</a>		
8	Перчатки хлопчатобумажные поварские		<a href="https://market.yandex.ru/product--perchatki-khlopkovye-safe-store/1660156110?gfilter=13008513%3A13065908_101189882720&amp;text=многоцветные%20перчатки%20для%20поваров&amp;cpc=GbjDTFTy2ZS25Bib_g0UoBvGSxavzZONvXBxWajkXLW7FR7WpZ7Y6GcoLdqYjSKeQr0qozAhSV2_1vPyh3znt9yRt0Bm2dAZppR7OyLo9EO0Y-p-OgP_cHrUSq9Nfa4eHmQGLhF2klnrMbPVi2HWSZQ3g-CoeYIsRW7zIp8OW7_ojAtRF0qMaA%2C%2C&amp;sku=101189882720&amp;do-waremd5=B_iW7Jlo1U2VYpenfk6Lw&amp;cpa=1&amp;nid=64588">https://market.yandex.ru/product--perchatki-khlopkovye-safe-store/1660156110?gfilter=13008513%3A13065908_101189882720&amp;text=многоцветные%20перчатки%20для%20поваров&amp;cpc=GbjDTFTy2ZS25Bib_g0UoBvGSxavzZONvXBxWajkXLW7FR7WpZ7Y6GcoLdqYjSKeQr0qozAhSV2_1vPyh3znt9yRt0Bm2dAZppR7OyLo9EO0Y-p-OgP_cHrUSq9Nfa4eHmQGLhF2klnrMbPVi2HWSZQ3g-CoeYIsRW7zIp8OW7_ojAtRF0qMaA%2C%2C&amp;sku=101189882720&amp;do-waremd5=B_iW7Jlo1U2VYpenfk6Lw&amp;cpa=1&amp;nid=64588</a>	пара	1
9	Формы для вырубки		<a href="https://www.sima-land.ru/7129704/nabor-form-dlya-vyrezaniya-pechenya-letno-20-sht-cvet-hromirovanny/">https://www.sima-land.ru/7129704/nabor-form-dlya-vyrezaniya-pechenya-letno-20-sht-cvet-hromirovanny/</a>	шт	1

**РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ**

1	Все расходные материалы и оборудование, представленные в инфраструктурном листе к проносу в тулбоксе запрещено
2	Инвентарь, заменяющий инвентарь конкурсной площадки
3	Дополнительная посуда и инвентарь
4	Блюда и тарелки



**ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРОЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК (при необходимости)**

№ 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	По согласованию с главным экспертом		По результатам согласования		
2	Звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользо-		По результатам согласования		

	вания (слуховой аппарат для участников с проблемами слуха)				
--	--	--	--	--	--

**КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ**

**Оборудование, мебель**

№ 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	Компьютер 4-х ядерный процессор Intel Core i5 или аналог; Ethernet - 100/1000 mbps; RAM - 6GB или больше. 4-х ядерный процессор Intel Core i5 или аналог; Ethernet - 100/1000 mbps; RAM - 6GB или больше		<a href="https://www.eldorado.ru/cat/detail/komputer-hp-460-p230ur-5kt90ea/">https://www.eldorado.ru/cat/detail/komputer-hp-460-p230ur-5kt90ea/</a>	шт	1/5
2	МФУ лазерное ч/б, А4 запас тонера на 5 000 листов		<a href="https://market.yandex.ru/offer/SxEEjCWEQ6wAJaK834Bx1A?clid=545&amp;cpс=9z--DaUmSBCexSc1BQnCqGG5s5w6pQA Io4rgat1qOQvs61XuFHtVzM9ZeJEfiScAID_g4wDTrylzWTOLwWOhYXB DzFUP4tkYEFoU9RE4SS_j6bvQ5KEAYAeaiRaWX8F3Ts0HkSzYBWpg4s3diwI0EVqESznlscioq3V0zufaZsZapT8ofG0oAr4ZBKb2sCf41MoqdKOMIO_HYekEwA5iw%2C%2C&amp;hid=138608&amp;hyperid=1971565229&amp;lr=7&amp;modelid=1971565229&amp;nid=54546&amp;rs=eJw9kTtSg0EMg2HSUFNRU6fw-8F_o5w0LTfC8mbovtmRZUv783v7eHw-b6KVrne6m11cwWbDbZdoU_FwynBwQkODKkfuw1mUwwrU7EGBpNkLDEkbOyQ1XCz_o-UJd1u9NGwCPq0OvfHVZL3YVylHAHdTdx21VrGepcEtfC4fZJzCtQhnyUXBWA AJxr2rCa-5gV12boogI8XCyI2QKKWWZxa80YKgr944ivXFW2aqLx9n3phOqyE7eVhc t2iH5_Sfr-qmON8bx19YBLcpbovy_Rh8RgXRyYd3Pfd8vX-__QHqw113&amp;text=МФУ%20лазерное%20ч/б">https://market.yandex.ru/offer/SxEEjCWEQ6wAJaK834Bx1A?clid=545&amp;cpс=9z--DaUmSBCexSc1BQnCqGG5s5w6pQA Io4rgat1qOQvs61XuFHtVzM9ZeJEfiScAID_g4wDTrylzWTOLwWOhYXB DzFUP4tkYEFoU9RE4SS_j6bvQ5KEAYAeaiRaWX8F3Ts0HkSzYBWpg4s3diwI0EVqESznlscioq3V0zufaZsZapT8ofG0oAr4ZBKb2sCf41MoqdKOMIO_HYekEwA5iw%2C%2C&amp;hid=138608&amp;hyperid=1971565229&amp;lr=7&amp;modelid=1971565229&amp;nid=54546&amp;rs=eJw9kTtSg0EMg2HSUFNRU6fw-8F_o5w0LTfC8mbovtmRZUv783v7eHw-b6KVrne6m11cwWbDbZdoU_FwynBwQkODKkfuw1mUwwrU7EGBpNkLDEkbOyQ1XCz_o-UJd1u9NGwCPq0OvfHVZL3YVylHAHdTdx21VrGepcEtfC4fZJzCtQhnyUXBWA AJxr2rCa-5gV12boogI8XCyI2QKKWWZxa80YKgr944ivXFW2aqLx9n3phOqyE7eVhc t2iH5_Sfr-qmON8bx19YBLcpbovy_Rh8RgXRyYd3Pfd8vX-__QHqw113&amp;text=МФУ%20лазерное%20ч/б</a>	шт	1/5

3	Столы деревянные		<a href="https://trendmebeli.ru/catalog/stoly_obedennye/iz_dereva/?yclid=5375733567259693115">https://trendmebeli.ru/catalog/stoly_obedennye/iz_dereva/?yclid=5375733567259693115</a>	шт	2
4	Чайник электрический		<a href="https://www.eldorado.ru/cat/detail/71366573/">https://www.eldorado.ru/cat/detail/71366573/</a>	шт	1/5
5	Стол производственный СП-811/1200 для презентации		<a href="https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/tables-production-and-cutting/tables-island/buffet-production-island-sp-8111200/">https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/tables-production-and-cutting/tables-island/buffet-production-island-sp-8111200/</a>	шт	2/5
6	Весы электронные CASAD-5 Вес, кг 4.7, установка – настольные, назначение - промышленные		<a href="https://vesiatoz.kz/p59369026-vesy-nastolnye-fasovochnye.html">https://vesiatoz.kz/p59369026-vesy-nastolnye-fasovochnye.html</a>	шт	1/5
7	Доска разделочная 530x870		<a href="https://tddomovoy.ru/catalog/posuda/kukhonnaya-utvar/doski-razdelochnye/doska-razdelochnaya-27-5-17-5sm-bambuk/?utm_source=advcake&amp;utm_medium=cpa&amp;utm_campaign=gdeslon&amp;utm_content=64275&amp;utm_term=174056&amp;gsaid=64275&amp;_gs_ref=0ace106742df7c96a2098ae2bb167e190cb84878&amp;_gs_ctl=30&amp;advcake_params=0ace106742df7c96a2098ae2bb167e190cb84878&amp;_gs_vm=aebdgd.ru">https://tddomovoy.ru/catalog/posuda/kukhonnaya-utvar/doski-razdelochnye/doska-razdelochnaya-27-5-17-5sm-bambuk/?utm_source=advcake&amp;utm_medium=cpa&amp;utm_campaign=gdeslon&amp;utm_content=64275&amp;utm_term=174056&amp;gsaid=64275&amp;_gs_ref=0ace106742df7c96a2098ae2bb167e190cb84878&amp;_gs_ctl=30&amp;advcake_params=0ace106742df7c96a2098ae2bb167e190cb84878&amp;_gs_vm=aebdgd.ru</a>	шт	2/5
8	Тарелка плоская 32 см		<a href="https://www.simaland.ru/2162463/tarelka-ploskaya-delta-32-cm/">https://www.simaland.ru/2162463/tarelka-ploskaya-delta-32-cm/</a>	шт	12/5
9	Ножи для нарезки хлебобулочных изделий		<a href="https://olive-house.ru/lantra/atlantis-2/atlantis-lnt24403-sk">https://olive-house.ru/lantra/atlantis-2/atlantis-lnt24403-sk</a>	шт	3/5
10	Кулер для воды		<a href="https://www.eldorado.ru/c/kulery-dlya-vody/">https://www.eldorado.ru/c/kulery-dlya-vody/</a>	шт.	1
11	Стаканчики одноразовые			шт	100

### РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта

#### Расходные материалы

№ 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	Папка-планшет для бумаги с зажимом		<a href="http://shop.kostyor.ru/includes/include66.php?part=66&amp;pr=1">http://shop.kostyor.ru/includes/include66.php?part=66&amp;pr=1</a>	шт	1
2	Ручка шариковая		<a href="https://parcel-to-army.ru/id/ruchka-sharikovaya-pilot--and-quotbps-gp-extrafine-and-quot-cvet-siniy-83.html">https://parcel-to-army.ru/id/ruchka-sharikovaya-pilot--and-quotbps-gp-extrafine-and-quot-cvet-siniy-83.html</a>	шт	1
3	Бумага писчая А4		<a href="https://www.komus.ru/katalog/bumaga-a-i-bumazhnye-izdeliya/bumaga-dlya-">https://www.komus.ru/katalog/bumaga-a-i-bumazhnye-izdeliya/bumaga-dlya-</a>	упаковка	2/5

			<a href="https://ofisnoj-tehniki/pischaya-bumaga/c/12676/">ofisnoj-tehniki/pischaya-bumaga/c/12676/</a>		
<b>ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)</b>					
Дополнительное оборудование, средства индивидуальной защиты					
№ 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	Огнетушитель		<a href="https://kps-k.com/catalog/pozharnoe-oborudovanie/ognetushiteli-i-komplektuyushchie/ognetushiteli-poroshkovye-faeks.html">https://kps-k.com/catalog/pozharnoe-oborudovanie/ognetushiteli-i-komplektuyushchie/ognetushiteli-poroshkovye-faeks.html</a>	шт	2
2	Аптечка по оказанию первой медицинской помощи с наличием противоожогового средства		<a href="https://www.drive2.ru/b/556575/?page=0">https://www.drive2.ru/b/556575/?page=0</a>	шт	1
3	Коврик резиновый диэлектрический 750ммх750мм		<a href="https://svarin.ru/katalog-svarochnogo-oborudovaniya/specodezhda/protivopozharnye-polotna/kovrik-rezinovyy-750h750mm/">https://svarin.ru/katalog-svarochnogo-oborudovaniya/specodezhda/protivopozharnye-polotna/kovrik-rezinovyy-750h750mm/</a>	шт	20
4	Часы настенные		<a href="https://www.alltime.ru/clock/wall/">https://www.alltime.ru/clock/wall/</a>	шт	2
5	Кулер с водой		<a href="https://www.eldorado.ru/c/kulery-dlya-vody/">https://www.eldorado.ru/c/kulery-dlya-vody/</a>	шт	1
6	Скатерть для презентационного стола		<a href="https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/skaterti-i-salfetki-tekstilnye/c/15049/">https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/skaterti-i-salfetki-tekstilnye/c/15049/</a>	шт	2
7	Одноразовые стаканчики		<a href="https://geo-vita.com/catalog/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/">https://geo-vita.com/catalog/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/</a>	упак.	2
8	Корзина для мусора 10 л		<a href="https://www.alsera.ru/catalog/aksesuary-dlja-vannoij-i-sanuzla/urny/?utm_source=yandex&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign=YaD_Musorniki-">https://www.alsera.ru/catalog/aksesuary-dlja-vannoij-i-sanuzla/urny/?utm_source=yandex&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign=YaD_Musorniki-</a>	шт	5
9	Мусорный контейнер МКТ 120 л		<a href="https://alplast.ru/musornye-konteynery/musornye-evrokonteynery/filter/obiyem_konteynera-is-660-or-120/apply/?utm_source=yandex&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_content=3028251800_4999786013_desktop&amp;utm_term=мусорный%20контейнер%20120%20л&amp;utm_campaign=YaD_Musorniki-cel_poisk&amp;roistat=direct1_search_4999786013_мусорный%20контейнер%20120%20л&amp;roistat_referrer=none&amp;roistat_pos=premium_2&amp;yclid=263472678709417537">https://alplast.ru/musornye-konteynery/musornye-evrokonteynery/filter/obiyem_konteynera-is-660-or-120/apply/?utm_source=yandex&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_content=3028251800_4999786013_desktop&amp;utm_term=мусорный%20контейнер%20120%20л&amp;utm_campaign=YaD_Musorniki-cel_poisk&amp;roistat=direct1_search_4999786013_мусорный%20контейнер%20120%20л&amp;roistat_referrer=none&amp;roistat_pos=premium_2&amp;yclid=263472678709417537</a>	шт	1

10	Складское помещение общего назначения для хранения продуктов (суточник)			наличие	
<b>КОМНАТА УЧАСТНИКОВ</b>					
Оборудование, мебель, расходные материалы					
№ 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	Вешалка (штанга)		<a href="https://youla.ru/moskva/dom-dacha/podstavki-tumby/napolnaia-vieshalka-5970df1baaab2858a12f2082">https://youla.ru/moskva/dom-dacha/podstavki-tumby/napolnaia-vieshalka-5970df1baaab2858a12f2082</a>	шт	2
2	Столлы деревянные		<a href="https://trendmebeli.ru/catalog/stoly_obedennye/iz_dereva/?yclid=5375733567259693115">https://trendmebeli.ru/catalog/stoly_obedennye/iz_dereva/?yclid=5375733567259693115</a>	шт	2
3	Стулья		<a href="http://www.mebeluka.ru/stulja/">http://www.mebeluka.ru/stulja/</a>	шт	10
4	Кулер для воды		<a href="https://www.eldorado.ru/c/kulery-dlya-vody/">https://www.eldorado.ru/c/kulery-dlya-vody/</a>	шт.	1
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ</b>					
Количество точек электропитания и их характеристики, количество точек интернета и требования к нему, количество точек воды и требования (горячая, холодная)					
№	Наименование	Тех. характеристики			
1	Количество точек электропитания				60
2	Количество точек интернета	10 Мб		точка	1
3	Количество точек воды холодная, горячая	Подача холодной и горячей воды, слив		точка	10

### 3. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом основных нозологий.

	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество.*
<b>Рабочее место участника с нарушением слуха</b>	3000x1900	1,5 м	Для участников с нарушением слуха необходимо предусмотреть: а) наличие звукоусиливающей аппаратуры, акустической системы, информационной индукционной системы, наличие индивидуальных наушников; б) наличие на площадке переводчика русского жестового языка (сурдопереводчика); в) оформление конкурсного задания в доступной текстовой информации.

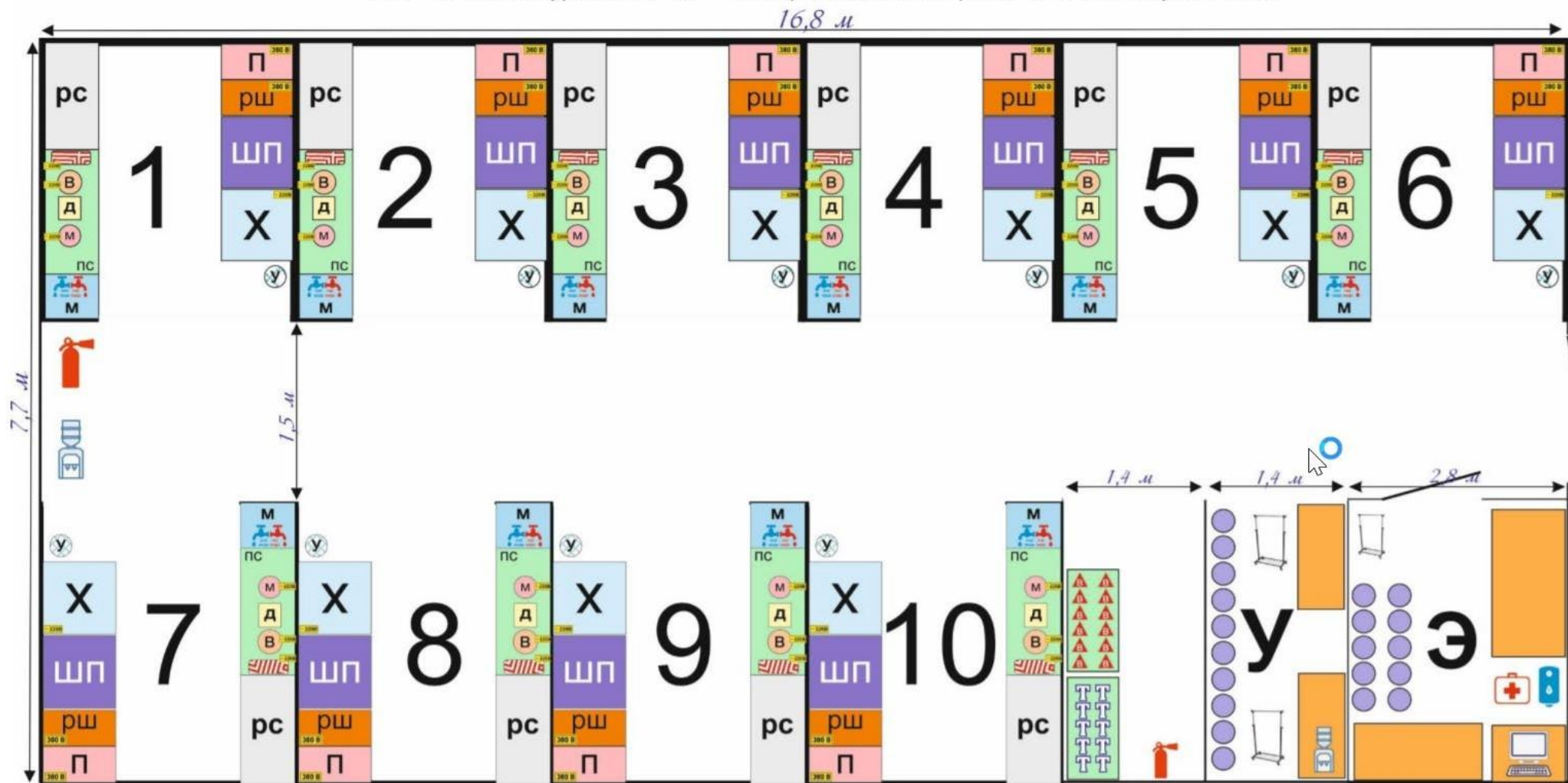
<p><b>Рабочее место участника с нарушением зрения</b></p>	<p>3000x1900</p>	<p>1,5 м</p>	<p>Для участников с нарушением зрения необходимо:</p> <p>а) текстовое описание конкурсного задания в плоскочечатном виде с крупным размером шрифта, учитывающим состояние зрительного анализатора участника с остаточным зрением (в формате Microsoft Word не менее 16-18 пт), дублированного рельефно точечным шрифтом Брайля (при необходимости);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лупа с подсветкой для слабовидящих;</li> <li>электронная лупа;</li> </ul> <p>б) для рабочего места, предполагающего работу на компьютере - оснащение специальным компьютерным оборудованием и оргтехникой:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- видеоувеличитель;</li> <li>- программы экранного доступа NVDA и JAWS18 (при необходимости);</li> <li>- брайлевский дисплей (при необходимости);</li> </ul> <p>в) для рабочего места участника с нарушением зрения, имеющего собаку-проводника, необходимо предусмотреть место для собаки-проводника;</p> <p>г) оснащение (оборудование) специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение инвалидом по зрению - слепого своего рабочего места и выполнение трудовых функций;</p> <p>д) индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс.</p>
<p><b>Рабочее место участника с нарушением ОДА</b></p>	<p>3000x1900</p>	<p>1,5 м</p>	<p>Оснащение (оборудование) специального рабочего места оборудованием, обеспечивающим реализацию эргономических принципов:</p> <p>а) увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами верстаков;</p> <p>б) для участников, передвигающихся в кресле-коляске, необходимо выделить 1 - 2 первых рабочих места в ряду у дверного проема;</p> <p>в) оснащение (оборудование) специального рабочего места специальными механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту</p>

			и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании.
<b>Рабочее место участника с соматическими заболеваниями</b>	3000x1900	1,5 м	<p>Специальные требования к условиям труда инвалидов вследствие заболеваний сердечно-сосудистой системы, а также инвалидов вследствие других соматических заболеваний, предусматривают отсутствие:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) вредных химических веществ, включая аллергены, канцерогены, оксиды металлов, аэрозоли преимущественно фиброгенного действия;</li> <li>б) тепловых излучений; локальной вибрации, электромагнитных излучений, ультрафиолетовой радиации на площадке;</li> <li>в) превышения уровня шума на рабочих местах;</li> <li>г) нарушений уровня освещенности, соответствующей действующим нормативам.</li> </ul> <p>Необходимо обеспечить наличие столов с регулируемой высотой и углом наклона поверхности; стульев (кресел) с регулируемой высотой сиденья и положением спинки (в соответствии со спецификой заболевания).</p>
<b>Рабочее место участника с ментальными нарушениями</b>	3000x1900	1,5 м	<p>Специальные требования к условиям труда инвалидов, имеющих нервно-психические заболевания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) создание оптимальных и допустимых санитарно-гигиенических условий производственной среды, в том числе: температура воздуха в холодный период года при легкой работе - 21 - 24 °С; при средней тяжести работ - 17 - 20 °С; влажность воздуха в холодный и теплый периоды года 40 - 60 %; отсутствие вредных веществ: аллергенов, канцерогенов, аэрозолей, металлов, оксидов металлов;</li> <li>б) электромагнитное излучение - не выше ПДУ; шум - не выше ПДУ (до 81 дБА); отсутствие локальной и общей вибрации; отсутствие продуктов и препаратов, содержащих живые клетки и споры микроорганизмов, белковые препараты;</li> <li>в) оборудование (технические устройства) должны быть безопасны и комфортны в использовании (устойчивые конструкции,</li> </ul>

			<p>прочная установка и фиксация, простой способ пользования без сложных систем включения и выключения, с автоматическим выключением при неполадках; расстановка и расположение, не создающие помех для подхода, пользования и передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью; не должна затрудняющая доступность устройств; исключение острых выступов, углов, ранящих поверхностей, выступающих крепежных деталей).</p>
--	--	--	---

# План застройки конкурсной площадки компетенции «ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

1-10 - боксы конкурсантов; Э - помещение для экспертов; У - комната участников



-  стол главного эксперта
-  стол готовой продукции
-  стул
-  весы лабораторные
-  титровальная установка
-  аптечка
-  водонагреватель с раковиной
-  кулер
-  огнетушитель
-  вешалка

## **6. Требования охраны труда и техники 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, подбирать 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 и т.д.

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

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

6.6. Эксперты несут ответственность за планирование, работу на конкурсе, здоровье и безопасность.

6.7. Организаторы несут ответственность за планирование, оборудование и настройки в соответствии со стандартами.

### **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ.**

6.2.1. 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.

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

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

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

6.2.4. 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.

#### 6.2.5. 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 спец. 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).

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

#### 6.2.7. 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.

6.8. 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.**

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

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

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

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

6.3.5. 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.

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

6.3.7. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатные дежи в направлении «от себя».

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

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

6.3.10. Соблюдать технологические процессы приготовления мучных изделий.

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

6.3.12. Использовать специально предназначенные ножи для нарезки тестовых заготовок.

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

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

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

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

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

6.3.18. 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;

— на поверхности оборудования, находящегося под напряжением, запрещается размещать любой легко воспламеняющийся инвентарь, инструмент, продукцию, тару.

6.3.19. 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 Техническому эксперту и до устранения неисправности не включать.

6.3.20. Не использовать расходные материалы, которые в ходе работы могут легко отслоиться, оторваться и, тем самым, могут привести к попаданию в готовую продукцию.

## **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ.**

6.4.1. 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.

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

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

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

6.4.5. 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.

6.4.6. Пострадавшему при травмировании, 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 – 60 - 80 с, углекислотные – 25 - 45 с, порошковые – 10 - 15 с. Приводить их 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 по телефону № \_\_\_\_\_ 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, облиться 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.**

6.5.1. Не охлаждать нагретую поверхность электрооборудования водой.

6.5.2. 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).

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

6.5.4. По окончании работы провести влажную уборку рабочей поверхности столов, весов. Обработать разрешенным дезинфицирующим средством.

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