

# ФЕСТИВАЛЬ ЗНАКОМСТВА С ПРОФЕССИЕЙ

Утверждаю  
Наставник по компетенции  
Карпова Марина Леонидовна



## КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ ПО КОМПЕТЕНЦИИ

### Юный мастер по приготовлению пиццы



г. Южно-Сахалинск

## 1. Описание компетенции.

### 1.1. Актуальность компетенции.

#### **Пицца – явление всемирное.**

**Пицца** – это плоский, открытый пирог итальянского происхождения, состоящий из хлебоподобной корочки, увенчанной томатным соусом, сыром и, часто, начинками из мяса и овощей.

В настоящее время ежегодно 5 миллиардов пицц производятся в мире. Растет потребление пиццы и в странах на других континентах, прежде всего, в Европе. Если на заре популярности этого блюда от мастера по приготовлению пиццы требовалось только знание рецептуры по приготовлению теста, пиццы и умение ее соблюдать, то сегодня мастер по приготовлению пиццы должен иметь гораздо больше навыков:

Знать все необходимые нормы правила, действующие в сфере общественного питания страны.

Приготовить разные виды качественного теста для пиццы сочетать соусы при приготовлении пиццы.

Знать состав классических начинок (топпингов) Сочетать ингредиенты в пицце

Обращаться с продуктами и кухонным инвентарем с необходимым уровнем профессионализма

Работать на современном профессиональном оборудовании верить в то, что покупателю нравится твоя пицца.

Сегодня, когда пицца завоевала мир, в России её тоже очень любят: готовят самостоятельно, покупают в магазинах, с удовольствием заказывают в специальных фирмах с доставкой на дом. А в некоторых пиццериях, где пиццу готовят в присутствии посетителей, и сегодня, как сотни лет назад, можно полюбоваться на работу мастера, артистично управляющегося с тестом. Однако это в профессии не главное. Гораздо важнее, чтобы пицца получалась вкусной и красивой.

Приготовление пиццы сегодня – это настоящее шоу. Это ручная работа, которую мастер по приготовлению пиццы должен выполнять красиво и привлекательно.

Тем, кто выбирает профессию мастера по приготовлению пиццы в качестве основной, стоит рассмотреть основное профильное образование. Пока – это профессиональные колледжи и техникумы, которые готовят поваров, кондитеров Карьерный рост в данной профессии берет свое начало с помощника повара. Затем, достойно выполняя свои обязанности, человек приобретает статус повара соответствующего направления.

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

ПОВАР, КОНДИТЕР.

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

**1.4. (конкретные стандарты).**

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

<b>Дошкольный возраст 5-7 лет</b>	<b>Младший школьный возраст 8-11 лет</b>	<b>Средний школьный возраст 12-13 лет</b>
ФГОС ДО	ФГОС УО (ИН)	ФГОС УО (ИН)
ФГОС ДО	ФГОС ОВЗ	ФГОС ОВЗ

#### 1.4. Требования к квалификации.

**Дошкольники возраст (5-7 лет),  
младший школьный возраст (8-11 лет),  
средний школьный возраст (12-13 лет).**

Должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Должен знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;

- правила и способы сервировки стола, презентации кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Должен уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

Иметь практический опыт в: - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов.

## **2. Конкурсное задание.**

### **2.1. Краткое описание задания.**

Тема: «Сладкая пицца»

**Дошкольный возраст (5-7 лет):** в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить 1 пиццу (D16 см) с консервированными фруктами (1 вид).

**Младший школьный возраст (8-11 лет):** в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить 1 пиццу «Микс» с консервированными фруктами (2 вида) и творожным сыром.

**Средний школьный возраст (12-13 лет):** в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить 1 пиццу «Ассорти» с консервированными фруктами и ягодами, творожным сыром.

## **2.2 РАЗРАБОТКА/ВЫБОР КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ**

Количество конкурсных дней: 1 день

Общая продолжительность Конкурсного задания:

- Дошкольный возраст (5-7 лет)
- Младший школьный возраст (8-11 лет)
- Средний школьный возраст (12-13 лет)

Вне зависимости от количества модулей, КЗ должно включать оценку по каждому из разделов требований компетенции.

Оценка знаний участника должна проводиться через практическое выполнение Конкурсного задания. В дополнение могут учитываться требования работодателей для проверки теоретических знаний / оценки квалификации.

Участник самостоятельно планирует время выполнения модулей в течение всего конкурсного времени, однако участнику необходимо учитывать крайний срок сдачи изделий по модулю.

Участникам предоставляется 10 минут на подготовку рабочего места перед началом основного конкурсного времени и 10 минут на уборку рабочего места после окончания основного конкурсного времени. Время на подготовку и уборку не входит в основное конкурсное время.

Конкурсное задание состоит:

- Дошкольный возраст (5-7 лет) – 2 модуля (А, Б).
- Младший школьный возраст (8-11 лет) – 2 модуля (А, В).
- Средний школьный возраст (12-13 лет) – 1 модуль (А, Д)

Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

## Последовательность выполнения задания

### Дошкольный возраст (5-7 лет) – 2 модуля (А, Б).

При выполнении модуля А и модуля Б, В, Д (участник должен следовать следующему алгоритму работы:

1. Надеть санитарную одежду;
2. Вымыть руки;
3. Подойти к рабочему месту и подготовить его к работе;
4. Убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
5. Подобрать необходимые инструменты, инвентарь;
6. Включить необходимое оборудование;
7. Приготовить 1 пиццу «Фруктовую»;
8. Подать 1 пиццу «Фруктовую» на белых, круглых тарелках без борта (D=26-28 см).
9. Уведомить экспертов о завершении работы;
10. Убрать рабочее место:
  - вымыть и протереть рабочий стол;
  - сложить чистую посуду и инвентарь на стеллаж
  - вымыть мойку
  - протереть переднюю стенку холодильника и т.д.

#### *Особые указания:*

1. Разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с организаторами) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в туббоксе.
2. Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование неисправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

### Младший школьный возраст (8-11 лет) –2 модуля (А, В).

При выполнении модуля А, модуля Б (пицца «Микс») участник должен следовать следующему алгоритму работы:

1. Надеть санитарную одежду;
2. Вымыть руки;
3. Подойти к рабочему месту и подготовить его к работе;
4. Убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
5. Подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
6. Включить необходимое оборудование;
7. Приготовить 1 пиццу «Микс»;
8. Оформить пиццу;
9. Подать 1 пиццу «Микс» на белых, круглых тарелках без борта, диаметром 26- 28 см.
10. Уведомить экспертов о завершении работы;
11. Убрать рабочее место:
  - вымыть и протереть рабочий стол.
  - сложить чистую посуду и инвентарь на стеллаж.
  - вымыть мойку.
  - протереть переднюю стенку холодильника и т.д.

### **Средний школьный возраст (12-13 лет)- модуля (А, Д)**

При выполнении модуля А, модуля Д (пицца «ассорти») участник должен следовать следующему алгоритму работы:

1. Надеть санитарную одежду;
2. Вымыть руки;
3. Подойти к рабочему месту и подготовить его к работе;
4. Убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
5. Подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
6. Включить необходимое оборудование;
7. Приготовить 1 пиццу «Ассорти»;
8. Оформить пиццы;
9. Подать 1 пиццу «Ассорти» на белых, круглых тарелках без борта, диаметром 26-28 см.
10. Уведомить экспертов о завершении работы;
11. Убрать рабочее место:
  - вымыть и протереть рабочий стол;
  - сложить чистую посуду и инвентарь на стеллаж
  - вымыть мойку
  - протереть переднюю стенку холодильника и т.д.

Особые указания:

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

## 2.2 СТРУКТУРА И ПОДРОБНОЕ ОПИСАНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

### Дошкольный возраст (5-7 лет):

Продукты, необходимые для приготовления пиццы, готовятся самими участниками. Организаторы могут предоставляться участникам ингредиенты для приготовления начинки, а также соуса, топпинги.

### СПИСОК СЫРЬЯ

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (брутто)
Мука в/с	кг	0,05
Вода бутылированная	л	0,5
Тестовая заготовка для пиццы (Д16см)	кг	0,175
Персики консервированные	кг	0,2
Или груши консервированные	кг	0,2
Творожный сыр	кг	0,15
Сахар -песок	кг	0,05
Сахарная пудра	кг	0,02
<b>Общий стол (для всех участников)</b>		
Мята св.	кг	0,001
Топпинг	л	0,05

Участники могут дополнять СПИСОК СЫРЬЯ своими продуктами, такими как:

- специи: для использования на этапе украшения пиццы, для нанесения на тесто или для использования на этапе украшения пиццы.
- Фруктовые топпинги: малиновый, вишневый и т. д.,
- Шоколадные топпинги: например, шоколадный, карамельный, кофейный и использовать их при приготовлении пиццы

### Младший школьный возраст (8-11 лет)

Продукты, необходимые для приготовления пиццы, готовятся самими участниками. Организаторы могут предоставляться участникам ингредиенты для приготовления начинки, а также соуса, топпинги.

### СПИСОК СЫРЬЯ

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (брутто)
Мука в/с	кг	0,05
Вода бутылированная	л	0,5
Тестовая заготовка для пиццы (Д16см)	кг	0,175
Ананасы консервированные	кг	0,3
Киви свежее	кг	0,2
Творожный сыр	кг	0,15
Сахар -песок	кг	0,05
Сахарная пудра	кг	0,02

<b>Общий стол (для всех участников)</b>		
Мята св.	кг	0,001
Топпинг	л	0,05

Участники могут дополнять СПИСОК СЫРЬЯ своими продуктами, такими как:

- специи: для использования на этапе украшения пиццы, для нанесения на тесто или для использования на этапе украшения пиццы.
- Фруктовые топпинги: малиновый, вишневый и т.д .,
- Шоколадные топпинги: например, шоколадный, карамельный, кофейный и использовать их при приготовлении пиццы

### **Средний школьный возраст (12-13 лет)**

Продукты, необходимые для приготовления пиццы, готовятся самими участникам. Организаторы могут предоставляться участникам ингредиенты для приготовления начинки, а также соуса, топпинги.

### **СПИСОК СЫРЬЯ**

<b>Наименование сырья, пищевых продуктов</b>	<b>Единицы измерения</b>	<b>Доступное количество на 1 участника (брутто)</b>
Мука в/с	кг	0,05
Вода бутылированная	л	0,5
Тестовая заготовка для пиццы (Д16см)	кг	0,175
Персики консервированные	кг	0,2
Или абрикосы консервированные	кг	0,2
Черешня консервированная или слива	кг	0,15
Киви	кг	0,1
Творожный сыр	кг	0,15
Сахар -песок	кг	0,05
Сахарная пудра	кг	0,02
<b>Общий стол (для всех участников)</b>		
Мята св.	кг	0,001
Топпинг	л	0,05
Шоколад	кг	0,05

Участники могут дополнять СПИСОК СЫРЬЯ своими продуктами, такими как:

- специи: для использования на этапе украшения пиццы, для нанесения на тесто или для использования на этапе украшения пиццы.
- Фруктовые топпинги: малиновый, вишневый и т. д.,
- Шоколадные топпинги: например, шоколадный, карамельный, кофейный и использовать их при приготовлении пиццы

## Конкурсное задание

### 2.3 Подробное описание конкурсного задания.

Категория участников	Наименование и описание модуля	День	Время проведения модуля	Полученный результат в ходе выполнения задания
<p>Дошкольный возраст (5-7 лет)</p> <p>Младший школьный возраст (8-11 лет)</p> <p>Средний школьный возраст (12-13 лет)</p>	<p><b>Модуль А</b> <b>Организация рабочего места.</b></p> <p><i>Внимание.</i> <i>Вне конкурсного времени за 20 минут до начала старта.</i></p>	Первый день (С1)	20 минут	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверить свою униформу</li> <li>2. Подготовить рабочее место.</li> <li>3. Провести тестирование оборудования</li> <li>4. Проверить наличие необходимого инвентаря, посуды, моющих средств.</li> <li>5. Поместить на рабочий стол тестовую заготовку.</li> <li>6. Поместить на рабочий стол ингредиенты и топпинги, приготовленные заранее (из холодильника или привезенные участником на площадку).</li> </ol>

Категория участников	Наименование и описание модуля	День	Время проведения модуля	Полученный результат в ходе выполнения задания
Дошкольный возраст (5-7 лет)	<p><b>Модуль Б.</b> <b>1 пицца «Фруктовая» (D16 см) с консервированными фруктами (1 вид).</b></p>	Первый день (С1)	Общее время для приготовления, оформления и подачи пиццы «Фруктовая» 1 час 10 минут	<p>Приготовить пиццу «Фруктовую»</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Освободить тестовую заготовку от упаковки.</li> <li>2. Уложить тестовую заготовку на подготовленный противень или форму для выпекания.</li> <li>3. Фрукты освободить от сиропа.</li> <li>4. Нарезать подготовленные фрукты.</li> <li>5. Творожный сыр соединить с сахаром, смазать заготовку.</li> <li>6. Уложить фрукты на подготовленную заготовку.</li> <li>7. Добавить топпинги( при желании).</li> <li>8. Допускается съедобный декор, из перечня продуктов питания и любых других предметов на выбор участника</li> <li>9. Подача блюда: Диаметр пиццы 16 см. Пицца подается на белой, круглой тарелке без борта, диаметр 26-28 см. Можно использовать свой вариант тарелки или другой подобной единицы инвентаря. Подается одна пицца – только для экспертов для оценки показателей и дегустации. При подаче допускается использование несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелке с пищей и вокруг тарелки при оформлении.</li> </ol>

**Общее время выполнения конкурсного задания (модуль А и Б) – до 1 часа 30 минут .**

<p><b>Младший школьный возраст (8-11 лет)</b></p>	<p><b>Модуль В</b></p> <p><b>1 пицца «Микс» с консервированными фруктами (2 вида) и творожным сыром.</b></p>	<p><b>Первый день (С1)</b></p>	<p>Общее время для приготовления, оформления и подачи пиццы «Микс » не более 1 часа 10 минут</p>	<p>Приготовить пищу «Микс»</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Освободить тестовую заготовку от упаковки.</li> <li>2. Уложить тестовую заготовку на подготовленный противень или форму для выпекания.</li> <li>3. Фрукты освободить от сиропа.</li> <li>4. Нарезать подготовленные фрукты.</li> <li>5. Творожный сыр соединить с сахаром, смазать заготовку.</li> <li>6. Уложить фрукты на подготовленную заготовку.</li> <li>7. Добавить топпинги.</li> <li>8. Допускается съедобный декор, из перечня продуктов питания и любых других предметов на выбор участника</li> <li>9. Подача блюда: Диаметр пиццы 16 см. Пицца подается на белой, круглой тарелке без борта, диаметр 26-28 см. Можно использовать свой вариант тарелки или другой подобной единицы инвентаря. Подается одна пицца – только для экспертов для оценки показателей и дегустации. При подаче допускается использование несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелке с пиццей и вокруг тарелки при оформлении.</li> </ol>
---	--	--------------------------------	--	---

**Общее время выполнения конкурсного задания (модуль А и В) – не более 1 часа 30 минут.**

<p><b>Средний школьный возраст (12-13 лет)</b></p>	<p><b>Модуль Д</b></p> <p><b>1 пицца «Ассорти» с консервированными фруктами и ягодами творожным сыром.</b></p>	<p><b>Первый день (С1)</b></p>	<p>Общее время для приготовления, оформления и подачи пиццы «Ассорти» не более 1 часа 10 минут</p>	<p>Приготовить пищу «Ассорти»</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>10. Освободить тестовую заготовку от упаковки.</li> <li>11. Уложить тестовую заготовку на подготовленный противень или форму для выпекания.</li> <li>12. Фрукты освободить от сиропа.</li> <li>13. Нарезать подготовленные фрукты.</li> <li>14. Творожный сыр соединить с сахаром, смазать заготовку.</li> <li>15. Уложить фрукты на подготовленную заготовку.</li> <li>16. Добавить топпинги.</li> <li>17. Допускается съедобный декор, из перечня продуктов питания и любых других предметов на выбор участника</li> <li>18. Подача блюда: Диаметр пиццы 16 см. Пицца подается на белой, круглой тарелке без борта, диаметр 26-28 см. Можно использовать свой вариант тарелки или другой подобной единицы инвентаря. Подается одна пицца – только для экспертов для оценки показателей и дегустации. При подаче допускается использование несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелке с пиццей и вокруг тарелки при оформлении.</li> </ol>
--	--	--------------------------------	--	---

**Общее время выполнения конкурсного задания (модуль А и Д) – не более 1 часа 30 минут.**

## 2.4 Последовательность выполнения задания.

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

Дошкольный возраст (5-7 лет)

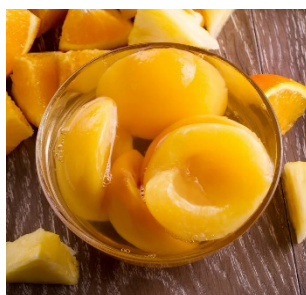
Пицца (D16 см) с консервированными фруктами (1 вид).

### Список продуктов

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единица измерения
Тестовая заготовка для пиццы	175 г
Персик консервированный или груша консервированная	4 штуки
Творожный сыр	150 г
Сахар	50 г
Сахарная пудра	20 г
Мука	50 г
Топпинг	50 мл

### Последовательность приготовления:

1. Подготовить ингредиенты. Для приготовления Фруктовой пиццы с консервированными фруктами нам понадобится: тестовые заготовки для пиццы круглой формой- 1шт); консервированные персики или груши, сахар и сахарная пудра.



2. Тесто слегка раскатать в круг D 16 см, толщиной не более 5 мм. Переложить заготовки из теста на застеленный пергаментом противень или в форму металлическую



3. Фрукты освободить от сиропа, нарезать на тонкие ломтики. Тестовую заготовку смазать творожным сыром, предварительно смешанным с сахаром. Подготовленные фрукты уложить на творожный сыр, сверху посыпать сахарной пудрой.



3. Подготовленную пиццу выпекают в предварительно разогретой до 180°C духовке около 20 минут до появления на поверхности теста золотистой корочки. Духовку во время выпекания не открывать.
4. После выпечки можно посыпать сахарной пудрой и украсить мятой.



**Младший школьный возраст (8-11 лет)**  
**Пицца «Микс» с консервированными фруктами (2 вида) и творожным сыром.**

**Список продуктов**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единица измерения
Тестовая основа для пиццы	175 г
Ананасы консерв	5 кружочков
Киви свежие	2 шт
Творожный сыр	150 г
Сахар	50 г
Сахарная пудра	20 г
Топшинг	50 г

**Последовательность приготовления:**

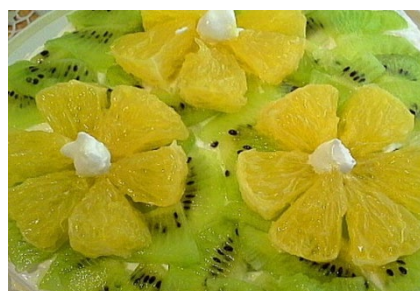
1. Подготовить ингредиенты: тестовую заготовку освободить от упаковки, слегка раскатать. Уложить на подготовленный пергамент или в металлическую форму.



2. Консервированные фрукты освободить от сиропа, нарезать. Свежие фрукты очистить и нарезать.



3. На тестовую заготовку нанести творожный сыр, сверху уложить фрукты.



- Выпекать пиццу в разогретой до 175<sup>0</sup> С духовке выпекаем в течение 20-25 минут до золотисто-коричневого цвета.
- Готовую пиццу вынуть из печи. Нарезать на 6 частей.



### Средний школьный возраст (12-13 лет)

#### Пицца «Ассорти» с консервированными фруктами и ягодами, творожным сыром.

##### Список продуктов

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единица измерения
Тестовая заготовка для пиццы	175 г
Персик или абрикос консерв	200 г
Черешня или слива консерв	150 г
Киви св.	100 г
Сахар коричневый	50 г
Сахарная пудра	20 г
Мука	50 г
Творожный сыр	200 г
Шоколад	25 г

##### Последовательность приготовления:

- Подготовьте указанные продукты для приготовления пиццы «Ассорти» с консервированными свежими фруктами: тестовую заготовку освободить от упаковки. Разморозить.



- Подготовить фрукты: консервированные фрукты освободить от сиропа, нарезать. Свежие фрукты помыть, очистить, нарезать.
- Тестовую заготовку слегка раскатать до нужного размера.



4. На подготовленную тестовую заготовку нанести творожный сыр, предварительно соединенный с сахаром, затем сверху уложить подготовленные фрукты.



5. Подготовленную к выпечки пиццу поставить выпекаться в разогретую печь до 175 С духовке выпекаем в течение 20-25 минут до золотисто-коричневого цвета.
6. Готовую пиццу разрезать на 6 кусочков. Посыпать сахарной пудрой или измельчённым шоколадом подать.



### 3. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка Конкурсного задания будет основываться на критериях, указанных в таблице №10:

#### Оценка конкурсного задания

Модуль	Критерий	Методика проверки навыков в критерии
А	Организация работы	В данном критерии оцениваются спецодежда и внешний вид на рабочем месте, чистота рабочего места, подготовка рабочего места, приготовление теста, формование теста, профессиональное использование оборудования и инвентаря, соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил, техники безопасности.
Б	Пицца «Фруктовая»	В данном критерии оцениваются 1. Округлость пиццы 2. Корочка 3. Соус 4. Порции 5. Средняя часть на разрезе 6. Распределение 7. Творожный сыр 8. Пузыри 9. Верхняя часть пиццы 10. Нарезка и размещение 11. Вкус и аромат

<b>В</b>	<b>Пицца «Микс»</b>	<p>В данном критерии оцениваются</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Округлость пиццы</li> <li>2. Корочка</li> <li>3. Творожный сыр</li> <li>4. Порции</li> <li>5. Средняя часть на разрезе</li> <li>6. Распределение</li> <li>7. Пузыри</li> <li>8. Верхняя часть пиццы</li> <li>9. Нарезка и размещение</li> <li>10. Подбор цветовой гаммы</li> <li>11. Вкус и аромат</li> <li>12. Оформление (презентация)</li> </ol>
<b>Д</b>	<b>Пицца «Ассорти»</b>	<p>В данном критерии оцениваются</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Округлость пиццы</li> <li>2. Корочка</li> <li>3. Творожный сыр</li> <li>4. Порции</li> <li>5. Средняя часть на разрезе</li> <li>6. Распределение</li> <li>7. Пузыри</li> <li>8. Верхняя часть пиццы</li> <li>9. Нарезка и размещение</li> <li>10. Подбор цветовой гаммы</li> <li>11. Вкус и аромат</li> <li>12. Оформление (презентация)</li> </ol>

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

В процессе выполнения конкурсного задания Участникам запрещено общение:

1. Участник-Участник,
2. Участник-компатриот,
3. Участник-зритель.

У уличенного в данном факте Участника снимается 5 баллов за первое нарушение, второе нарушение ведет к отстранению от участия в соревнованиях.

Аспект	Методика проверки аспекта	Макс. балл
<b>Модуль А</b>		
Спецодежда и внешний вид на рабочем месте (китель и штаны)	<p>Возможные нарушения следующих правил:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Участник надел белый пекарский китель и застегнул его на все пуговицы/пукли/клепки.</li> <li>2. Штаны черного цвета или в мелкую черно-белую сетку.</li> </ol> <p>Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.</p>	2,00

Спецодежда и внешний вид на рабочем месте (обувь)	<p>Возможные нарушения следующих правил:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обувь белого цвета с закрытым носком и фиксированной пяткой (обувь не кроксы).</li> <li>2. Щиколотка закрыта носком.</li> </ol> <p>Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.</p>	2,00
Спецодежда и внешний вид на рабочем месте (головной убор)	<p>Возможные нарушения следующих правил:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Надет головной убор</li> <li>2. Все волосы собраны под головной убор.</li> </ol> <p>Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.</p>	2,00
Спецодежда и внешний вид на рабочем месте (фартук)	<p>Возможные нарушения следующих правил:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Фартук белого цвета.</li> <li>2. Фартук чистый и выглажен.</li> </ol> <p>Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.</p>	2,00
Подготовка рабочего места (мытьё рук)	<p>Возможные нарушения следующих правил:</p> <p>Перед началом подготовки рабочего места помыть руки по определенной процедуре с помощью специальных средств.</p> <p>Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.</p>	3,00
Подготовка рабочего места (тестомес)	<p>Не выполнены следующие проверки:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Включить тестомес на холостом ходу, 2. Проверить четкость работы кнопки/кнопок "пуск/стоп".</li> </ol> <p>Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.</p>	3,00
Подготовка рабочего места (подовая печь)	<p>Не выполнены следующие проверки:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Включить подовую печь</li> <li>2. Проверить тугость открывания дверцы печи.</li> <li>3. Проверить чистоту печи внутри и снаружи.</li> </ol> <p>Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.</p>	2,00
Подготовка рабочего места (индукционная настольная плита)	<p>Включил индукционную плиту со специальной посудой, налив в посуду воду.</p> <p>Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.</p>	2,00
Подготовка рабочего места (планетарный миксер)	<p>Не выполнены следующие проверки:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Включил планетарный миксер на холостом ход.</li> <li>2. Проверил четкость работы выключателя.</li> </ol> <p>Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.</p>	2,00
Подготовка рабочего места (измерительные весы)	<p>Не выполнены следующие проверки:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Включить весы.</li> <li>2. Убедился что электрошнур не перекручивается, и не перегибается, а также не соприкасается с острыми предметами и углами.</li> </ol> <p>Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.</p>	3,00

Организация работы (мытьё рук и уборка рабочего места)	<p>Возможные нарушения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Во время работы периодически не производится мытьё рук.</li> <li>2. Во время работы периодически не производится уборка рабочего места.</li> </ol> <p>Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.</p>	2,00
Организация работы (профессиональное использование оборудования)	<p>Возможные нарушения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Слишком плотное тесто в тестомесе (миксере).</li> <li>2. Планетарный миксер перегружен тестом.</li> <li>3. Не закреплена спираль и дежа миксера</li> <li>3. Использование непредназначенной для работы с индукционной плитой емкости.</li> </ol> <p>Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.</p>	3,00
Организация работы (охрана труда и техника безопасности)	<p>Возможные нарушения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Бег на площадке или на рабочем месте.</li> <li>2. Свисающие концы одежды.</li> <li>3. Фартук завязан спереди.</li> <li>4. Небезопасно использует нож, и другое.</li> </ol> <p>Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.</p>	3,00
Организация работы (навыки работы с инвентарём, инструментами)	<p>Возможные нарушения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Использование металлических предметов для перемешивания продуктов на посуде с антипригарным покрытием.</li> <li>2. Использование емкостей для взвешивания в печи, и другое.</li> </ol> <p>Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.</p>	3,00
Рабочий стол	<p>Возможные нарушения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. На столе присутствует распыл муки, неубранный инвентарь и другие загрязнения.</li> <li>2. Стол не чистый, с грязными разводами.</li> </ol> <p>Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.</p>	3,00
Тестомес (при использовании)	<p>Возможные нарушения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. На всей поверхности тестомеса и деже тестомеса присутствуют остатки муки и теста</li> <li>2. Тестомес не выключен и другие нарушения</li> </ol> <p>Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.</p>	3,00
Индукционная плита и миксер (при использовании)	<p>Возможные нарушения:</p> <p>На всей поверхности индукционной плиты и миксера отсутствует распыл муки, и другие загрязнения.</p>	3,00
Мойка	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. На мойке отсутствует неубранный инвентарь, непомытая посуда или другие загрязнения.</li> <li>2. Мойка чистая, без разводов</li> </ol> <p>За каждое нарушение вычитается 0,01 балла. Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.</p>	3,00

Стеллаж, инвентарь, посуда	<p>Возможные нарушения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. На стеллаже присутствует распыл муки, кусочки теста и другие загрязнения.</li> <li>2. Стеллаж не чистый, с разводами.</li> <li>3. Посуда и инвентарь на стеллаже грязная, мокрая, с загрязнениями.</li> </ol> <p>Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.</p>	2,00
Подовая печь и расстойка (при использовании)	<p>Возможные нарушения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. На расстойке и печи присутствует распыл муки и другие загрязнения.</li> <li>2. Расстойка и печь не чистые, с разводами.</li> <li>3. Дверцы расстойки открыты, конденсат присутствует.</li> </ol> <p>Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.</p>	3,00
Общее впечатление от организации работы конкурсанта	<p>Конкурсант не закончил работу, покинул площадку, не подав выпеченную пиццу, и/или сильно нервничал, нарушал правила работы на площадке - 0 баллов, Конкурсант подал все необходимые за день пиццы. Не нарушал правила работы на площадке. Допускается небольшое волнение конкурсанта, путает некоторые технологические операции - 1 балл, Конкурсант справился с заданием в отведенное время, или быстрее по времени, при этом изделия не имеют откровенный брак. Процесс работы участника отличается по чистоте работы, спланированности и координации действий - 2 балла, Конкурсант с легкостью выполнил все изделия, сделал много заготовок на следующий день. После каждой технологической операции рабочее место всегда в чистоте, все операции конкурсант выполнял последовательно, методично без остановок - 3 балла</p>	3,00
<b>Модуль Б и Модуль В</b>		
Округлость пиццы	<p>Нарушены следующие параметры:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ровный край</li> <li>2. Тесто выходит на 3 мм за край скрина при слэпе</li> <li>3. Нет видимых повреждений нижней (донной) части корочки.</li> </ol> <p>Если хотя бы 2 параметра нарушены, то за аспект - 0 баллов.</p> <p>Если 1 параметр нарушен, то за аспект - 1 балл.</p> <p>Если все 3 параметра выполнены правильно, то за аспект - 3 балла.</p>	3,00

<p>Параметры корочки пиццы</p>	<p>Нарушены следующие параметры:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Золотисто-коричневый цвет сверху и снизу</li> <li>2. Равномерное окрашивание, без пятен.</li> <li>3. Бортик (при наличии) свободен от ингредиентов.</li> </ol> <p>Если хотя бы 2 параметра нарушены, то за аспект - 0 баллов.</p> <p>Если 1 параметр нарушен, то за аспект - 1 балл.</p> <p>Если все 3 параметра выполнены правильно, то за аспект - 4 балла.</p>	<p>4,00</p>
<p>Параметры бортика пиццы</p>	<p>Нарушены следующие параметры:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Хорошо выраженный (поднятый) бортик</li> <li>2. Одинаковая высота и ширина по всей окружности</li> <li>3. Одинаковый цвет по всей окружности</li> <li>4. Отсутствуют видимые повреждения бортика.</li> </ol> <p>Если хотя бы 2 параметра нарушены, то за аспект - 0 баллов.</p> <p>Если 1 параметр нарушен, то за аспект - 1 балл.</p> <p>Если все 4 параметра выполнены правильно, то за аспект - 3 балла.</p>	<p>3,00</p>
<p>Параметры нанесенного пицца-соуса</p>	<p>Нарушены следующие параметры:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Граница соуса - 2,5 см от бортика</li> <li>2. Правильно выбранное количество (порция)</li> <li>3. Равномерное распределение по всей пицце.</li> </ol> <p>Если хотя бы 2 параметра нарушены, то за аспект - 0 баллов.</p> <p>Если 1 параметр нарушен, то за аспект - 1 балл.</p> <p>Если все 3 параметра выполнены правильно, то за аспект - 4 балла.</p>	<p>4,00</p>
<p>Параметры порции (куска, слайса)</p>	<p>Нарушены следующие параметры:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правильное количество порций - 6 кусков у пиццы диаметром 30 см</li> <li>2. Порции ингредиентов измеряются мерными чашками или на весах</li> <li>3. Все разрезы проходят через центральную точку.</li> </ol> <p>Если хотя бы 2 параметра нарушены, то за аспект - 0 баллов.</p> <p>Если 1 параметр нарушен, то за аспект - 1 балл.</p> <p>Если все 3 параметра выполнены правильно, то за аспект - 4 балла.</p>	<p>4,00</p>
<p>Параметры нанесенного сыра</p>	<p>Нарушены следующие параметры:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правильное количество</li> <li>2. Равномерное распределение</li> <li>3. Нет горелых участков</li> <li>4. Нет сыра на бортике</li> </ol> <p>Если хотя бы 2 параметра нарушены, то за аспект - 0 баллов.</p> <p>Если 1 параметр нарушен, то за аспект - 1 балл.</p> <p>Если все 4 параметра выполнены правильно, то за аспект - 4 балла.</p>	<p>4,00</p>

<p>Параметры верхней части пиццы</p>	<p>Нарушены следующие параметры:  1. Сыр имеет коричневые пятна (блистеры)  2. Топпинги полностью приготовлены  3. Нет пригорелых топпингов.  Если хотя бы 2 параметра нарушены, то за аспект - 0 баллов.  Если 1 параметр нарушен, то за аспект - 1 балл.  Если все 3 параметра выполнены правильно, то за аспект - 3 балла.</p>	<p>3,00</p>
<p>Параметры нарезки пиццы и размещения ингредиентов</p>	<p>Нарушены следующие параметры:  1. Все куски (слайсы) равномерно нарезаны и размещены вместе  2. Корочка (бортик с вредная часть полностью прорезаны  3. Нарезанные куски правильно перенесены в коробку  Если хотя бы 2 параметра нарушены, то за аспект - 0 баллов.  Если 1 параметр нарушен, то за аспект - 1 балл.  Если все 3 параметра выполнены правильно, то за аспект - 3 балла.</p>	<p>3,00</p>
<p>Параметры средней части пиццы на разрезе (от бортика до центра)</p>	<p>Нарушены параметры средней части пиццы на разрезе (от бортика до центра)  Если хотя бы 2 параметра нарушены, то за аспект - 0 баллов.  Если 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.</p>	<p>3,00</p>
<p>Товарный внешний вид пиццы</p>	<p>1. Пицца не привлекают внимание  2. Пицца не имеет округлой формы  3. Бортик не равномерный по высоте и ширине.  4. Корочка (бортик и донная часть) не имеют золотисто-коричневой окраски  5. Корочка или ингредиенты непропечённые или горелые  6. Размеры нарезанных кусков (слайсов) разные  7. Количество нарезанных кусков не соответствует 6.  8. Все разрезы не проходят через центральную тоску.  9. На бортике видны остатки соуса, кусочки сыра или мясных топпингов.  Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.</p>	<p>3,00</p>
<p>Цвет корочки (бортика и донной части)</p>	<p>Нарушены следующие параметры:  1. Цвет бортика от светло-желтого до темно-коричневого.  2. Цвет донной части от светло-желтого до темно-коричневого.  Если корочка имеют недопеченный цвет или является подгорелой - 0 баллов.</p>	<p>3,00</p>

<p>Форма и поверхность пиццы</p>	<p>Нарушены следующие параметры:  1. Форма пиццы округлая  2. Поверхность пиццы ровная - без пузырей.  Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.</p>	<p>3,00</p>
<p>Параметры мякиша</p>	<p>Нарушены следующие параметры:  1. Бортик имеет мякиш и воздушные пузыри (примерно поровну)  2. В средней части отсутствуют участки мякиша сероватой формы ("глютен")  3. Мякиш на вкус хорошо выпеченный, воздушный, хорошо прожевывается.  4. Пропеченный мякиш, эластичный.  5. После надавливания пальцами бортик пиццы должен принимать первоначальную форму.  6. Должны отсутствовать большие одиночные пузыри на корочке, а также не должны быть комочки муки и следы "глютена".  Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.</p>	<p>3,00</p>
<p>Подача пиццы</p>	<p>Нарушены следующие параметры:  1. Можно использовать свой вариант тарелки или другой подобной единицы инвентаря. Подается 1 пицца – только для экспертов для оценки измеримых показателей, и дегустации.  2. При подаче допускается использование несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелке с пиццей и вокруг тарелки при оформлении.  Если хотя бы 1 параметр нарушен, то за аспект - 0 баллов.</p>	<p>3,00</p>

## **4.ТРЕБОВАНИЯ К ФОРМЕННОЙ ОДЕЖДЕ И ОБУВИ УЧАСТНИКОВ И ЭКСПЕРТОВ. ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ**

### **Участники:**





1. Футболка – белого цвета «Юниор»  
Под логотипом «Абилимпикс» фамилия и имя участника.
2. Передник ли фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой).
3. Брюки – поварские темного цвета.
4. Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).
5. Обувь – безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.




### **Эксперты:**







1. Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип «Абилимпикс», на груди слева.  
Под логотипом «Абилимпикс» фамилия и имя эксперта. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
2. Передник или фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой).
3. Брюки – поварские темного цвета.
4. Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).
5. Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой


## 6. ПЕРЕЧЕНЬ ИСПОЛЬЗУЕМОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ИНСТРУМЕНТОВ, И РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ


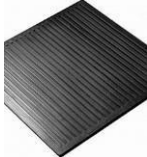


Перечень оборудования и инвентаря одинаковый для всех категорий участников

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
Оборудование, инструменты, ПО					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1.	Печь подовая Для пиццы AML44		Мощность от 12 кВт. Размер 1100x850x750 мм <u>Печь для пиццы APACH AML44 - купить онлайн!</u>	шт.	1
2.	Стол подставка под подовую печь AML44		Материал: Нержавеющая сталь габариты, мм (Д/Ш/В): 850x1010x850 масса: 37 кг	шт.	1
3.	Стол производственный		Производственный стол с бортом/без борта, с глухой полкой Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1800x600x850 <a href="https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stoly-razdelochnye/stol-sr-b-1500-600-02-sr-2-1500-600-e/">https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stoly-razdelochnye/stol-sr-b-1500-600-02-sr-2-1500-600-e/</a>	шт.	2
4.	Стол с моечной ванной		Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1000x600x850	шт.	1

			<a href="https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/vanny-moechnye/vanna-so-stolom-vsms-b-11-430-1010-580-1-02-vsms-1-430-s-bortom/">https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/vanny-moechnye/vanna-so-stolom-vsms-b-11-430-1010-580-1-02-vsms-1-430-s-bortom/</a>		
5.	Смеситель холодной и горячей воды		Материал: хром Излив 25 см, картридж 40 см	шт.	1
6.	Стеллаж 4-х уровневый		Материал: из нержавеющей стали 4 полки сплошные нерж. 0,8, стойки –уголок нерж. Размеры: 800*500*1800 мм  <a href="https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stellazhi/stellazhi-kukhonnye-seriya-prestizh-stk-p-1600mm_900/">https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stellazhi/stellazhi-kukhonnye-seriya-prestizh-stk-p-1600mm_900/</a>	шт.	2
7.	Весы настольные электронные (профессиональные)		Материал: платформа из нержавеющей стали, металл, пластик Наибольший предел взвешивания 5 кг, наименьший предел взвешивания не более 2 гр. Вес нетто (кг): 4,7; Длина (мм): 352; Ширина (мм): 325; Высота (мм): 105; Дискретность - 1 г Платформа 340 x 215 мм	шт.	1





8.	Шкаф холодильный		Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 6 полок Тем. режим: +1...+10С. Мощность: 350Вт, Напряжение: 230В Объем: 500л. Размер полки: 595x455мм 5 (шт), дверь стекло <a href="https://entero.ru/item/90431">https://entero.ru/item/90431</a>	шт.	1
9.	Микроволновая печь Объем 23 л мощность 800 Вт гриль внутреннее покрытие камеры: биокерамическая эмаль <input type="checkbox"/> поворотные тактовые		Объем 23 л мощность 800 Вт внутреннее покрытие камеры: биокерамическая эмаль <input type="checkbox"/> поворотные тактовые <input type="checkbox"/> переключатели дисплей система равномерного <input type="checkbox"/> распределения микроволн <a href="https://gemlux.ru/catalog/household-appliances/cooking/microwaves/">https://gemlux.ru/catalog/household-appliances/cooking/microwaves/</a>	шт.	1/5
10.	Набор разделочных досок		Материал: полипропилен Размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	шт.	1
11.	Подставка для разделочных досок		Материал: хромированная сталь Подставка для досокWSC14 (ступенчатая) <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	шт.	1
12.	Набор ножи поварские (поварская тройка)		Материал: рукоять сделана из нескользящего пластика или из нержавеющей стали.	шт.	1
13.	Лопата для пиццы		Лопата для пиццы 30*34см L=71, В=34см металлич., бежев. алюмин., дерево.. <a href="https://restocomplex.ru">Лопата для пиццы 30*34см L=71, В=34см металлич., бежев. алюмин., дерево., , инвентарь для пиццерий (restocomplex.ru)</a>	шт.	1

14.	Гastroемкости		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: GN 1/1 530x325x20 мм.	шт.	2
15.	Миски		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем: 1 л, диаметр: 20 см <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	шт.	4
16.	Лопатки силиконовые		Материал: Термостойкие Размеры: Длина лопатки 260 мм <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	шт.	3
17.	Сито-кружка для муки		Материал: Нержавеющая сталь, ручной механизм	шт.	1
18.	Сито не менее 12 см мелкое для просеивания		Сито железное, размер не менее 12 см, не более 22 см. <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	шт.	1
19.	Мерный стакан		Материал: Пластик Форма: круглая Объем: 1 л Размер: 180 x 123 x 144 мм Цвет: прозрачный Мерная шкала <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	шт.	1
20.	Ложка столовая		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 21 см	шт.	3
21.	Тарелка плоская, круглая, белая без борта для пиццы		Материал: фарфор Размеры: круглая, белая, плоская без декора без борта Диаметр D= 26-28 см	шт.	4

			<a href="https://www.posudaok.ru/blyudo-dlya-pitstsy-chintsiya-d-32-sm-tognana-3020427.html?utm_source=google&amp;gclid=Cj0KCCQjw59n8BRD2ARIsAAmgPmKt0Oto--cet5OKwsxz0S8ydrV8GRFAhbJHTByDm_Qozp5bixQOzIaAn57EALw_wcB">https://www.posudaok.ru/blyudo-dlya-pitstsy-chintsiya-d-32-sm-tognana-3020427.html?utm_source=google&amp;gclid=Cj0KCCQjw59n8BRD2ARIsAAmgPmKt0Oto--cet5OKwsxz0S8ydrV8GRFAhbJHTByDm_Qozp5bixQOzIaAn57EALw_wcB</a>		
22.	Набор пекарские рукавицы		Материал: жаростойкие Размеры: длинный манжет, 430 мм. <a href="https://www.pleer.ru/product_467969_Perchatka_terminostoykaya_Marmiton_17209.html">https://www.pleer.ru/product_467969_Perchatka_terminostoykaya_Marmiton_17209.html</a>	шт.	1
23.	Бак для мусора		Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л. Размеры: Высота 55 см. Диаметр 48 см.	шт.	2
24.	Коврик диэлектрический		Материал: Резиновый, диэлектрический Размеры: 750x750	шт.	2
25.	Скалка двуручная		Материал: дерево Размеры: 400*43мм	шт.	1
26.	Терка		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 25 см	шт.	1
27.	Противень-сетка для пиццы		d=30-32 см, металл <a href="https://resto-mir.ru/Protiven-dlya-pitstsy-d=24-sm--golubaya-stal-15-mm--De-Buyer_2882t.html">https://resto-mir.ru/Protiven-dlya-pitstsy-d=24-sm--golubaya-stal-15-mm--De-Buyer_2882t.html</a>  <a href="https://glavtorgposyda.ru/katalog/inventar-dlya-pitstsyi-i-pitstseriy/setki-formyi-protivni-dlya-pitstsyi/protiven-dlya-pitstsyi-d24-golub--stal-15-mm--de-buyer-735">https://glavtorgposyda.ru/katalog/inventar-dlya-pitstsyi-i-pitstseriy/setki-formyi-protivni-dlya-pitstsyi/protiven-dlya-pitstsyi-d24-golub--stal-15-mm--de-buyer-735</a>	шт.	4
28.	Резак для пиццы		нерж. сталь	шт.	1

## РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА

### Расходные материалы


№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1.	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 1000 мл 179x132x64 <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	5
2.	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 500 мл 10,8x8,2x10,6см <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	5
3.	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 300 мл 136x150x45 мм <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	5
4.	Абразивная губка для мытья посуды		Материал: Эффект-абразивная Размеры: 130/90/08 /40 <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	1
5.	Моющее средство для посуды 0,5л.		Состав: Состав: АПАВ >5%. НПАВ <5%. Ароматизирующая добавка. Загуститель. Пищевой краситель. pH: слабощелочное <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	1
6.	Средство для обработки рук и поверхности		Антисептик 0,5 л. с распылительной насадкой Состав: изопропанол, четвертично-аммониевое соединение, полигексаметиленгуанидин гидрохлорид, компоненты, смягчающие кожу и другие функциональные добавки. Активность: обладает антимикробной активностью в отношении Гр(+) и Гр(-) бактерий	шт.	1
7.	Бумажные полотенце 2 слойные в рулоне		Материал: Бумажные 2 слойные в рулоне <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	1


8.	Пленка пищевая		Материал: Стрейч пищевая Размеры: 29X30 см <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	1
9.	Фольга алюминиевая пищевая		Материал: Металлическая «бумага» Размеры: 29X30 см <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	1
10.	Бумага для выпечки		Материал: Силиконизированный <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	1
11.	Пакеты для мусора 120л		Материал: ПВД (полиэтилен среднего давления). <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	1
12.	Ветошь-тряпка для протирания поверхности		Материал: Тряпка универсальная в рулон, нетканое полотно Размеры: 24x30 см <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	1
13.	Полотенце х/б для посуды		Материал: Хлопчатобумажная ткань <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	1
14.	Ложка пластиковая одноразовая		Материал: Пластик Размеры: 165 мм <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	5
15.	Тарелка пластиковая одноразовая		Материал: Пластик Размеры: 205 мм <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	5
16.	Перчатки одноразовые цветные S,M,L		Материал: Силиконовые, неопудренные (по размеру участника S, M, L). Цветные. <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	5
17.	Стакан пластиковый одноразовый		Материал: Пластик Размеры: 200 мл <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	5

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

№ п/п	Наименование	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1.	Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
2.	Ножи поварские	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
3.	Миски	Пластиковые	шт.	3
4.	Блендер	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
5.	Диспансер для соуса	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
6.	Формочки	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
7.	Щипцы	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
8.	Воронка	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
9.	Ложка для соуса	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
10.	Кисточка силиконовая	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
11.	Перчатки одноразовые	Силиконовые, неопудренные (размер, соответствующий участнику)	пара	10
12	Часы (для контроля времени)	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1

#### Общая конкурсная площадка

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования, средства индивидуальной защиты	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1.	Часы настенные Материал корпуса: дерево, стекло Стекло: пластиковое Размеры диаметр 31,5 см; высота 4,5 см		Материал корпуса: дерево, стекло Стекло: пластиковое Размеры: Диаметр 31,5 см; высота 4,5 см	шт.	1
2.	Порошковый огнетушитель ОП-4		Технические характеристики Огнетушащее вещество порошок Масса заряда	шт.	1

			<p>порошка не менее: 3,7 кг. Длина струи огнетушащего вещества 3,5 метра Продолжительность подачи огнетушащего вещества 6 секунд Масса огнетушителя не более 6,6 кг Габаритные размеры 450x320x300 мм Запорно пломбировочное устройство Латунь</p>		
3.	Набор первой медпомощи		Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Наименование необходимого оборудования или инструмента, или мебели</b>	<b>Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика</b>	<b>Ед. измерения</b>	<b>Необходимое кол-во</b>
1.	Кулер для воды с охлаждением		Настольный с подогревом и охлаждением	шт.	2
2.	Вода питьевая		Бутыль 19л	шт.	4
3.	Точка подключения горячей, холодной воды			шт.	1
4.	Точка электропитания			шт.	4

## 7. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОСНАЩЕНИЮ РАБОЧИХ МЕСТ С УЧЕТОМ ОСНОВНЫХ НОЗОЛОГИЙ

Наименование нозологии	Площадь, м кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м	Специализированное оборудование, количество.
Рабочее место участника с нарушением слуха	4	От 1 метра до 1,5 метров	Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет-PCM" РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) <a href="http://rosopeka.ru/good4632.html">http://rosopeka.ru/good4632.html</a> - 1 шт.
			Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb) <a href="https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&amp;i=2">https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&amp;i=2</a> - 1 шт.
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	От 2 метров	Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse <a href="http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/videouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_videouvelichitel-">http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/videouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_videouvelichitel-</a> -2 шт.
			Электронная лупа Bigger B2.5-43TV <a href="https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/">https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/</a> -2 шт.
			Говорящий карманный калькулятор на русском языке <a href="http://rosopeka.ru/good4031.html">http://rosopeka.ru/good4031.html</a> - 4шт.
Рабочее место участника с нарушением ОДА	нет	Нет	нет
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	4	От 2 метров	Специальные требования к условиям труда инвалидов вследствие заболеваний сердечно-сосудистой системы, а также инвалиды вследствие других соматических заболеваний условия труда на рабочих местах должны соответствовать оптимальным и допустимым микроклиматическим параметрам. На рабочих местах не

			<p>допускается присутствие вредных химических веществ, включая аллергены, канцерогены, оксиды металлов, аэрозоли преимущественно фиброгенного действия.</p> <p>Не допускается наличие тепловых излучений; локальной вибрации, электромагнитных излучений, ультрафиолетовой радиации.</p> <p>Уровни шума на рабочих местах и освещенность должны соответствовать действующим нормативам.</p> <p>Использовать столы - с регулируемой высотой и углом наклона поверхности; стулья (кресла) - с регулируемой высотой сиденья и положением спинки.</p>
<b>Рабочее место участника с ментальными нарушениями</b>	4	от 1 метра до 1,5 метров	<p>Оборудование должно быть безопасное и комфортное в пользовании (устойчивые конструкции, 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, передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью и в то же время не затрудняющие досягаемость; исключение острых выступов, углов, ранимых поверхностей, выступающих крепежных деталей).</p>

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



## **9.ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ**

### **9.1 ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

#### **Общие требования безопасности**

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

На участника могут воздействовать опасные и вредные факторы:

- подвижные части электрооборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- повышенный уровень инфракрасной радиации;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические перегрузки;
- нервно – психические перегрузки.

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

Участнику следует:

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

У участника должна быть форменная одежда:

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

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

#### **9.2 Требования безопасности перед началом работы**

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

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

Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

### 9.3 Проверить внешним осмотром:

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

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

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

- Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными. Приготовление на плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой.
- Не складывайте предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током. Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться.
- После эксплуатации отключите плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды.

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

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

**Не допускается:**

- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;
- загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;
- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;
- хранить продукты на испарителях;
- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата.

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

- Избегайте прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе: это относится в первую очередь к дверце, резистору для нагрева, стенкам камеры.
- При извлечении из печи посуды с продуктами пользуйтесь изолирующими перчатками или кухонными рукавицами. Не включайте печь в работу «вхолостую», без п р о д у к т о в .
- Она должна быть обязательно загружена. В противном случае вы рискуете ее повредить или сократить время работы.
- Не вставляйте между дверцей и корпусом печи посторонние предметы (тряпки, кухонные рукавицы), не размещайте в печи слишком громоздкую посуду. Если дверца не закрыта, то включение печи окажется невозможным.

#### **9.4 Требования безопасности во время работы**

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

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

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

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

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

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

При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр(пенал).

Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты навесу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;

опираться на мусат при правке ножа.

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

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

### **9.5 Требования безопасности в аварийных ситуациях**

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

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

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

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

### **9.6 Требования безопасности по окончании работы**

Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.

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