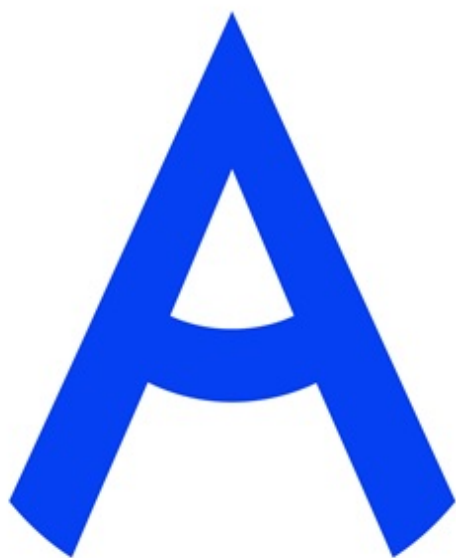


# Фестиваль знакомства с профессией «АБИЛИМПИКС»



Согласовано:  
ЦРД Абилимпикс  
Сахалинской области:

A handwritten signature in blue ink, written over a horizontal line, representing the official approval of the document.

Разработано:  
экспертом по компетенции:  
«Юный пекарь»

A handwritten signature in blue ink, written over a horizontal line, representing the expert who developed the task.

А.Д.Мартынов

## КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

«Юный пекарь»



Южно-Сахалинск

2026

## **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 потребность 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 после**

**получения 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;

- 19.01.04 Пекарь;

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья 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 (конкретные стандарты).

Дошкольный возраст 5-7 лет	Младший школьный возраст 8-11 лет	Средний школьный возраст 12-13 лет
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).
<p style="text-align: center;"><b>Должны знать:</b></p> <p>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. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними. Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции.</p> <p style="text-align: center;"><b>Должны уметь:</b></p> <p>Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основные продукты и дополнительные ингредиенты. Организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства. Взвешивать, измерять сырье, входящее в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой. Подготавливать сырье. Замешивать дрожжевое тесто безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования. Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба. Проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.</p>

## 2. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ.

### 2.1 Краткое описание задания.

**Дошкольный возраст (5-7 лет):** в ходе выполнения конкурсного задания необходимо изготовить изделие из слоеного теста «Слойка с абрикосами», в количестве 5 штук.

**Младший школьный возраст (8-11 лет):** в ходе выполнения конкурсного задания необходимо изготовить изделие из слоеного теста «Абрикосы в слойке», в количестве 5 штук.

**Средний школьный возраст (12-13 лет):** в ходе выполнения конкурсного задания необходимо изготовить изделие из слоеного теста «Абрикосы в слойке с творожным сыром» , в количестве 5 штук

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить изделие из слоеного теста «Слойка с абрикосом (для дошкольного возраста), изделие из слоеного теста « Абрикосы в слойке» (для младшего школьного возраста), изделие из слоеного теста «Абрикосы в слойке с творожным сыром» (для среднего школьного возраста).

### 2.3. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Категория участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Дошкольник	изделие из слоеного теста «Слойка с абрикосом»	60 мин	«Слойка с абрикосом»
Младший школьный возраст	изделие из слоеного теста « Абрикосы в слойке»	60 мин	« Абрикосы в слойке»
Средний школьный возраст	изделие из слоеного теста «Абоикосы в слойке с творожным сыром»	60 мин	«Абрикосы в слойке с творожным сыром»

### 2.4. Последовательность выполнения задания

Дошкольник	
Вид работы	Изделие из слоеного теста «Слойка с абрикосом»
Техника и технические приемы	Свободная
Время выполнения	60 минут

Параметры работы и место размещения	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Работа демонстрируется на презентационном столе;</li> <li>– Не разрешается использовать домашние заготовки;</li> <li>– Готовые изделия размещаются на акриловой подставке;</li> </ul>
Сырье	В соответствии с инфраструктурным листом
Особые условия	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Работа должна иметь товарный вид</li> <li>- Изделия готовые выкладываются на презентационный стол в разовых или хлопчатобумажных перчатках .</li> </ul>
<b>Последовательность выполнения работы</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места</li> <li>2. Подготовка слоеного теста к работе</li> <li>3. Подготовка консервированных абрикосов к производству</li> <li>4. Формование изделия</li> <li>5. Приготовление льезона</li> <li>6. Смазывание изделия льезоном перед выпечкой</li> <li>7. Выпекание изделия</li> <li>8. Презентация изделий</li> <li>9. Уборка рабочего места</li> </ol>	

<b>Младший школьный возраст</b>	
Вид работы	<b>Изделие из слоеного теста « Абрикосы в слойке»</b>
Техника и технические приемы	Свободная
Время выполнения	60 минут
Параметры работы и место размещения	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Работа демонстрируется на презентационном столе;</li> <li>– Не разрешается использовать домашние заготовки;</li> <li>– Готовые изделия размещаются на акриловой подставке;</li> </ul>
Сырье	В соответствии с инфраструктурным листом
Особые условия	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Работа должна иметь товарный вид</li> <li>- Готовые изделия выкладываются на презентационный стол в разовых или хлопчатобумажных перчатках</li> </ul>
<b>Последовательность выполнения работы</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места</li> <li>2. Подготовка слоеного теста к работе</li> <li>3. Подготовка консервированных абрикосов к производству</li> <li>4. Формование изделия</li> <li>5. Приготовление льезона</li> <li>6. Смазывание изделия льезоном перед выпечкой</li> <li>7. Выпекание изделия</li> <li>8. Презентация изделий</li> <li>1. Уборка рабочего места</li> </ol>	

<b>Средний школьный возраст</b>	
Вид работы	<b>Изделие из слоеного теста «Абрикосы в слойке с творожным сыром»</b>
Техника и технические приемы	Свободная

Время выполнения	60 минут
Параметры работы и место размещения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Работа демонстрируется на презентационном столе;</li> <li>- Не разрешается использовать домашние заготовки;</li> <li>- Готовые изделия размещаются на акриловой подставке;</li> </ul>
Сырье	В соответствии с инфраструктурным листом
Особые условия	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Работа должна иметь товарный вид</li> <li>- Готовые изделия выкладывается на презентационный стол в разовых или хлопчатобумажных перчатках.</li> </ul>
<b>Последовательность выполнения работы</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места</li> <li>2. Подготовка слоеного теста к работе</li> <li>3. Подготовка консервированных абрикосов к производству</li> <li>4. Подготовка творожного сыра</li> <li>5. Формование изделия</li> <li>6. Приготовление льезона</li> <li>7. Отделка изделия льезоном перед выпечкой</li> <li>8. Выпекание изделия</li> <li>9. Презентация изделий</li> <li>10. Уборка рабочего места</li> </ol>	

## 2.4 Подробное описание выполнения конкурсного задания:

### Дошкольник

#### Последовательность выполнения работы:

##### 1. Организация рабочего места



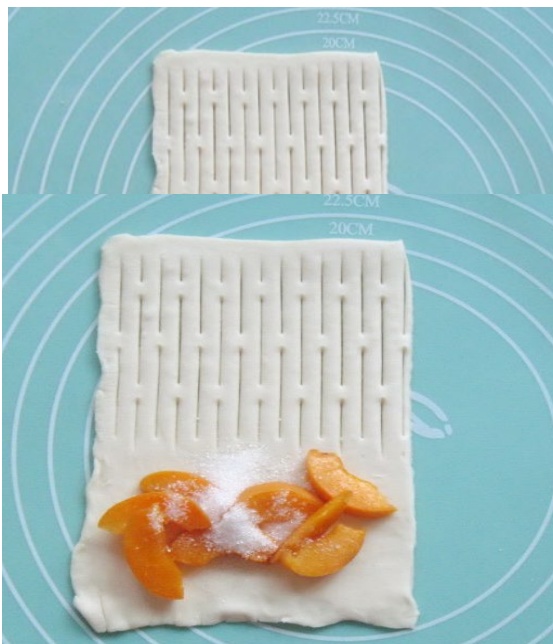
##### 2. Подготовка сырья к работе



### 3. Порционирование теста



### 4. Подготовка абрикосов



### 5. Формование изделия

### 6. Отделка изделия перед выпечкой льезоном



## 7. Выпекание изделия



## 8. Презентация изделия



## 9.Уборка рабочего места

### Младший школьный возраст

#### Последовательность выполнения работы:

1. Организация рабочего места



2. Подготовка сырья к работе



### 3. Подготовка теста



### 3. Формование изделия



### 3. Приготовление льезона



### 4. Смазывание изделия льезоном перед выпечкой



## 5. Выпекание изделия



6. Презентация изделий:



7. Уборка рабочего места

**Средний школьный возраст**  
**Последовательность выполнения работы:**

1. Организация рабочего места



2. Подготовка слоеного теста к работе



3. Подготовка консервированных абрикосов к производству



4. Подготовка творожного сыра



## 5. Формование изделия



## 6. Приготовление льезона



## 7. Отделка изделия льезоном перед выпечкой

## 8. Выпекание изделия

## 9. Презентация изделий



## 10. Уборка рабочего места

## 2.5. Критерии оценки выполнения задания



<b>№</b>	<b>Критерий оценки</b>	<b>Шкала оценки</b>
<b>1</b>	Соответствие виду изделия заданию	15 баллов
<b>2</b>	Основное впечатление от изделия (форма и пропорции)	15 баллов
<b>3</b>	Равномерность колера	10 баллов
<b>4</b>	Равномерность обсыпки	10 баллов
<b>5</b>	Техника изготовления изделия ( эстетический внешний вид)	15баллов
<b>6</b>	Творческий подход, оригинальность применения материалов	15 баллов
<b>7</b>	Подготовка, использование новых приёмов, креативность	10 баллов
<b>8</b>	Чистота и аккуратность при выполнении и подаче готовой продукции	10 баллов
	<b>Итого</b>	<b>100 баллов</b>


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

#### 3.1 Для всех участников




МАТЕРИАЛЫ НА ОДНОГО УЧАСТНИКА				
№ п/п	Наименование	Краткое описание (характеристики)	Единицы измерения	Необходимое количество
1	Слоеное тесто дрожжевое		кг	0,25
2	Абрикосы консервированные		кг	0,25
3	Сахарная пудра		кг	0,05
4.	Яйцо		шт	1
5.	Сахар –песок (Средний школьный возраст)		кг	0,05
6.	Творожный сыр (Средний школьный возраст)		кг	0,2
7.	Мука в/с		кг	0,05
8.	Масло растительное		л	0,05
<b>Расходный материал</b>				

1.	Одноразовые перчатки		пары	5
2.	Мешки мусорные (60л)		шт	2
3.	Бумажные полотенце		рулон	1
4.	Контейнеры одноразовые(0,75 плоские)		шт	5
5.	Одноразовые тарелки		шт	5
6	Одноразовые ложки столовые		шт	5
7	Вискозное полотно		шт	1
8	Моющее средство		л	0,5
9.	Пергамент		л	2
10.	Губка для мытья посуды		шт	1
Оборудование				
1.	Весы электронные ВНЦ		шт	1






2.	Стеллажи		шт	2
3	Стол производственный		шт	3
4.	Поднос пластиковый		шт	1
5	Сито мелкое		шт	1
6.	Холодильный шкаф		шт	1
7.	Микроволновая печь		шт	1
8.	Миски пластиковые (0,5;1л)		шт	3
9.	Кисточка силиконовая		шт	1
10.	Лопатки силиконовые		шт	2
11.	Акриловая подставка		шт	1
12	Противень для выпечки		шт	1
13	Нож		шт	1

14	Скалка		шт	1
----	--------	---	----	---

**ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ  
(ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)**

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования, средства индивидуальной защиты	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
1	Огнетушитель порошковый ОП-4(3)-АВСЕ-02		<a href="https://www.magazin01.ru/catalog/ognetushiteli/Poroshkovye-ognetushiteli/Ognetushitel-OP-4-z-A-V-S-s-kronshteynom/">https://www.magazin01.ru/catalog/ognetushiteli/Poroshkovye-ognetushiteli/Ognetushitel-OP-4-z-A-V-S-s-kronshteynom/</a> Класс АВСЕ	шт	2
2	Подставка для огнетушителя П-15 НПО Пульс		<a href="https://www.magazin01.ru/catalog/ognetushiteli/Poroshkovye-ognetushiteli/Ognetushitel-OP-4-z-A-V-S-s-kronshteynom/">https://www.magazin01.ru/catalog/ognetushiteli/Poroshkovye-ognetushiteli/Ognetushitel-OP-4-z-A-V-S-s-kronshteynom/</a>	шт	2
3	Набор первой помощи		<a href="https://www.komus.ru/katalog/tovary-dlya-doma/domashnyaya-aptechka/aptechki-pervoj-pomoshhi/c/987492/">https://www.komus.ru/katalog/tovary-dlya-doma/domashnyaya-aptechka/aptechki-pervoj-pomoshhi/c/987492/</a>	шт	1
4	Кулер с питьевой водой		Напольный, без охлаждения	шт	1
5	Вода питьевая для кулера		19л	шт	1
6	Часы настенные		<a href="https://beru.ru/product/chasy-nastennye-kvartsevye-centek-ct-7105-white/100616679730?show-uid=15865292121287530121306001&amp;offerid=T3trGPs8H0CeHrfJelTWgA">https://beru.ru/product/chasy-nastennye-kvartsevye-centek-ct-7105-white/100616679730?show-uid=15865292121287530121306001&amp;offerid=T3trGPs8H0CeHrfJelTWgA</a>	шт	2

**ФОРМА ОДЕЖДЫ КАТЕГОРИИ «ШКОЛЬНИКИ», «СТУДЕНТЫ, СПЕЦИАЛИСТЫ»  
ФОРМУ УЧАСТНИКАМ ОРГАНИЗАТОР НЕ ПРЕДОСТАВЛЯЕТ**

1	Футболка		Белая	шт	1
2	Брюки		Цвет любой	шт	1
3	Фартук		Цвет белый	шт	1
4	Колпак		Цвет любой	шт	1
5	Обувь		обувь на нескользящей подошве с фиксированной пяткой Цвет любой	шт	1

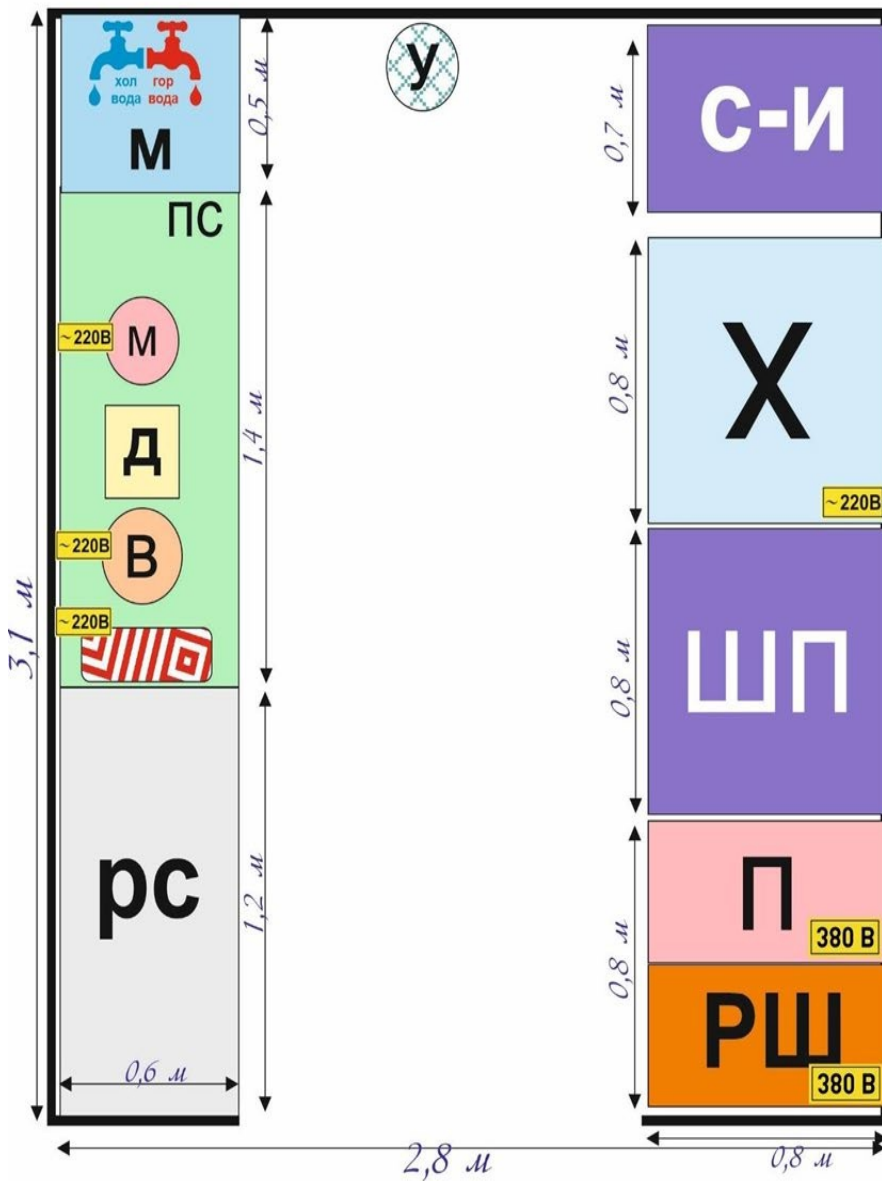
**РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА  
ПЛОЩАДКЕ**

Любое оборудование, инвентарь, инструменты аналогичные представленным на площадке. Любые продукты и элементы декора, шокотрансферные листы



Организация рабочих мест одинакова для всех нозологий.

## Схема бокса для конкурсанта



-  **рс** рабочий стол (малый металлический)
-  **пс** стол производственный (металлический)
-  **В** весы электронные (с плоской платформой)
-  **М** миксер планетарный
-  **Д** доска деревянная для формовки изделий
-  **П** печь с пароувлажнением
-  **рш** расстоечный шкаф
-  **ШП** стеллаж-шпилька
-  **С-И** стеллаж для инвентаря
-  **Х** холодильник
-  **М** мойка с подводкой холодной и горячей воды
-  **у** мусорный бак
-  **РШ** индукционная плита однокомфорочная
-  **~ 220В** Розетка с напряжением 220 В
-  **380 В** Розетка с напряжением 380 В

## 5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

### 5.1 Общие требования охраны труда.

#### Требования охраны труда и техники безопасности

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).

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.

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.

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.

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

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

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

#### Требования безопасности перед началом работы

- 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.
- Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые и бьющиеся предметы.
- Следует носить прочную закрытую обувь с закрытой пяткой (запрещено носить на высоких каблуках). Иметь подошву с антистатическими свойствами.

- Проверить работу и оснащённость рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

- 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.

- Проверить внешним осмотром:

- надёжность 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).

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

- Перед включением в работу электрического оборудования проверить:

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

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

- 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**

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

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

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

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

- 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.

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

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

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

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

- Соблюдать технологические процессы приготовления мучных изделий.

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

- Использовать специально предназначенные ножи для нарезки тестовых заготовок.

- Укладывать листы и формы для выпечки на стеллажи и тележки так, чтобы их углы не выступали за габариты стеллажа, тележки.
- Соблюдать осторожность при посадке и выемке форм, листов, кассет; санитарной обработке яиц.
- При использовании электрооборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя.
- Загрузку и выгрузку шкафов производить осторожно, не касаясь нагретых металлических поверхностей.
- Своевременно выключать электрические шкафы, производить регулирование мощности и температуры в пекарной (жарочной) камере.

### **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.
- 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.
- 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**

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

- Не охлаждать нагретую поверхность электрооборудования водой.
- 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).
- Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.
- По окончании работы провести влажную уборку рабочей поверхности столов, весов. Обработать разрешенным дезинфицирующим средством.
- Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.