

**VI РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ
КУРСКОЙ ОБЛАСТИ «АБИЛИМПИКС»
2020 года**



КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

ПО КОМПЕТЕНЦИИ



Поварское дело

Курск 2020

Содержание

1. Описание компетенции.

1.1. Актуальность компетенции.

В настоящее время профессия повара является одной из самых популярных профессий в мире, ведь потребность в пище – одна из базовых в жизни каждого человека. В связи с этим актуальность компетенции «Поварское дело» заключается в постоянном спросе рынка труда на специалистов индустрии питания. Практически в каждой организации, будь то детский сад, школа или университет, академия, правительственное или торгово-развлекательное учреждение имеются буфеты, столовые, кафе. Ежегодно увеличивается сеть предприятий FastFood, SlowFood и даже формата «Cash&Carry».

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

1.2. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт (конкретные стандарты).

Школьники	Студенты	Специалисты
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержден приказом Минобнауки России № 1569 от 09.12.2016, зарегистрировано в Минюсте России № 44898 от 22.12.2016).	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержден приказом Минобнауки России № 1569 от 09.12.2016, зарегистрировано в Минюсте России № 44898 от 22.12.2016).	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержден приказом Минобнауки России № 1569 от 09.12.2016, зарегистрировано в Минюсте России № 44898 от 22.12.2016).
Профессиональный стандарт «Повар» (утвержден приказом Минтруда России № 610н от 08.09.2015, зарегистрировано в Минюсте России № 39023 от 29.09.2015)	Профессиональный стандарт «Повар» (утвержден приказом Минтруда России № 610н от 08.09.2015, зарегистрировано в Минюсте России № 39023 от 29.09.2015)	Профессиональный стандарт «Повар» (утвержден приказом Минтруда России № 610н от 08.09.2015, зарегистрировано в Минюсте России № 39023 от 29.09.2015)

1.3. Требования к квалификации.

Школьники	Студенты	Специалисты
<p>Должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы санитарии и гигиены; - основы приготовления пищи; - технологию приготовления блинов бездрожжевых; - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста. <p>Должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать рабочее место, проводить уборку; - выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста. <p>Должны иметь навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места; - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбора, оценки качества, безопасности продуктов 	<p>Знания, умения,</p> <p>профессиональные компетенции по соответствующим ФГОС СПО, ФГОС ТОП-50.</p> <p>Трудовые умения - из профессиональных стандартов</p>	<p>Должны уметь (<i>трудовые умения из профессиональных стандартов</i>):</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места; - выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста. <p>Должны иметь навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места; - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбора, оценки качества, безопасности продуктов

2. Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания.

Школьники: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить и подать 2 порции блинчиков с ягодным соусом. При этом использовать продукт из черного ящика (ягода) и 2 порции основного

горячего блюда из мяса (говядина котлетное мясо) «Шницель натуральный рубленый с гарниром из булгура в авторском исполнении, соус красный из томатов в собственном соку».

Студенты: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить и подать 2 порции блинчиков с фруктовым фаршем. При этом использовать продукт из черного ящика (фрукт) и вишневым соусом и 2 порции основного горячего блюда из мяса (говядина котлетное мясо) «Шницель натуральный рубленый с гарниром из булгура и болгарского перца в авторском исполнении, соус красный из томатов в собственном соку».

Специалисты: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить и подать 2 порции блинчиков с фруктовым фаршем. При этом использовать продукт из черного ящика (фрукт) и вишневым соусом и 2 порции основного горячего блюда из мяса (говядина котлетное мясо) «Шницель натуральный рубленый с гарниром из булгура и болгарского перца в авторском исполнении, соус красный из томатов в собственном соку».

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Категория участника	Наименование и описание модуля	День	Время	Результат
Школьники	Модуль 1. Блинчики с ягодным соусом, использовать продукт из черного ящика (ягода)	Первый день	3 часа	2 порции блинчиков с ягодным соусом. Блюда должны быть поданы на белых круглых плоских тарелках (D=32см): одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. Масса блюда – минимум 140 г. Температура подачи блюда – 50-65 ⁰ С (по краю тарелки).
	Модуль 2. Горячее блюдо из мяса (говядина котлетное мясо) «Шницель натуральный рубленый с гарниром из булгура в авторском исполнении, соус красный из томатов в собственном соку»	Первый день		2 порции основного горячего блюда из мяса (говядина котлетное мясо) «Шницель натуральный рубленый с гарниром из булгура в авторском исполнении, соус красный из томатов в собственном соку». Блюда должны быть поданы на белых круглых плоских тарелках (D=32 см): одна порция – для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный

				вариант. Масса блюда – минимум 220 г. Масса основного соуса - не менее 25 г. (визуально не менее одной столовой ложки). Температура подачи блюда – 50-65 ⁰ С <i>(по краю тарелки)</i> .
Студенты	Модуль 1. Блинчики с фруктовым фаршем, использовать продукт из черного ящика (фрукт) и вишневым соусом	Первый день	2, 5 часа	2 порции блинчиков с фруктовым фаршем и вишневым соусом. Блюда должны быть поданы на белых круглых плоских тарелках (D=32см): одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. Масса блюда – минимум 140 г. Температура подачи блюда – 50-65 ⁰ С <i>(по краю тарелки)</i> .
	Модуль 2. Горячее блюдо из мяса (говядина котлетное мясо) «Шницель натуральный рубленый с гарниром из булгура и болгарского перца в авторском исполнении, соус красный из томатов в собственном соку»	Первый день		2 порции основного горячего блюда из мяса (говядина котлетное мясо) «Шницель натуральный рубленый с гарниром из булгура и болгарского перца в авторском исполнении, соус красный из томатов в собственном соку». Блюда должны быть поданы на белых круглых плоских тарелках (D=32 см): одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. Масса блюда – минимум 220 г. Масса основного соуса - не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки). Температура подачи блюда – 50-65 ⁰ С <i>(по краю тарелки)</i> .
Специалисты	Модуль 1. Блинчики с фруктовым фаршем, использовать продукт из черного ящика (фрукт) и вишневым соусом	Первый день		2 порции блинчиков с фруктовым фаршем и вишневым соусом. Блюда должны быть поданы на белых круглых плоских тарелках (D=32см): одна

				<p>порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. Масса блюда – минимум 140 г. Температура подачи блюда – 50-65⁰ С (по краю тарелки).</p>
	<p>Модуль 2. Горячее блюдо из мяса (говядина котлетное мясо) «Шницель натуральный рубленый с гарниром из булгура и болгарского перца в авторском исполнении, соус красный из томатов в собственном соку»</p>	Первый день	2 часа	<p>2 порции основного горячего блюда из мяса (говядина котлетное мясо) «Шницель натуральный рубленый с гарниром из булгура и болгарского перца в авторском исполнении, соус красный из томатов в собственном соку».</p> <p>Блюда должны быть поданы на белых круглых плоских тарелках (D=32 см): одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. Масса блюда – минимум 220 г. Масса основного соуса - не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки). Температура подачи блюда – 50-65⁰ С (по краю тарелки).</p>

2.3. Последовательность выполнения задания.

Категория участников: школьники	
Модуль 1. Блинчики с ягодным соусом	Модуль 2. Горячее блюдо из мяса (говядина котлетное мясо) «Шницель натуральный рубленый с гарниром из булгура в авторском исполнении, соус красный из томатов в собственном соку»
Алгоритм работы	
<ul style="list-style-type: none"> - надеть санитарную одежду; - вымыть руки; - подойти к рабочему месту; - убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте); - подобрать необходимые инструменты и инвентарь; - замесить тесто для блинчиков; - обработать мясо для приготовления рубленой массы; - пропустить мясо через мясорубку; - сформовать полуфабрикат; 	

- смочить в льезоне;
- запанировать в сухарях;
- сварить булгур;
- обжарить шницель основным способом;
- обработать овощи;
- обжарить овощи;
- приготовить соус;
- отпечь блинчики;
- оформить блинчики;
- оформить основное горячее блюдо;
- подать блинчики на тарелке,
- подать основное горячее блюдо на тарелке;
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

30% изменения

(вносятся за 24 часа до начала чемпионата)

Модуль 1. Блинчики с ягодным соусом - использовать продукт из черного ящика (ягода)

Категория участников: студенты

Модуль 1. Блинчики с фруктовым фаршем и вишневым соусом

Модуль 2. Горячее блюдо из мяса (говядина котлетное мясо) «Шницель натуральный рубленый с гарниром из булгура и болгарского перца в авторском исполнении, соус красный из томатов в собственном соку»

Алгоритм работы

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- замесить тесто для блинчиков;
- обработать мясо для приготовления рубленой массы;
- пропустить мясо через мясорубку;
- сформовать полуфабрикат;
- смочить в льезоне;
- запанировать в сухарях;
- сварить булгур;
- обжарить шницель основным способом;
- обработать овощи и фрукты;
- обжарить овощи;
- приготовить соус;
- приготовить начинку для блинчиков;
- отпечь блинчики;
- оформить блинчики;
- оформить основное горячее блюдо;
- подать блинчики на тарелке;
- подать основное горячее блюдо на тарелке;
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

30% изменения

(вносятся за 24 часа до начала чемпионата)

Модуль 1. Блинчики с фруктовым фаршем - использовать продукт из черного ящика (фрукт) и вишневым соусом.	
Категория участников: специалисты	
Модуль 1. Блинчики с фруктовым фаршем и вишневым соусом	Модуль 2. Горячее блюдо из мяса (говядина котлетное мясо) «Шницель натуральный рубленый с гарниром из булгура и болгарского перца в авторском исполнении, соус красный из томатов в собственном соку»
Алгоритм работы	
<ul style="list-style-type: none"> - надеть санитарную одежду; - вымыть руки; - подойти к рабочему месту; - убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте); - подобрать необходимые инструменты и инвентарь; - замесить тесто для блинчиков; - обработать мясо для приготовления рубленой массы; - пропустить мясо через мясорубку; - сформовать полуфабрикат; - смочить в льезоне; - запанировать в сухарях; - сварить булгур; - обжарить шницель основным способом; - обработать овощи и фрукты; - обжарить овощи; - приготовить соус; - приготовить начинку для блинчиков; - отпечь блинчики; - оформить блинчики; - оформить основное горячее блюдо; - подать блинчики на тарелке; - подать основное горячее блюдо на тарелке; - уведомить экспертов о завершении работы; - убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол. 	
30% изменения <i>(вносятся за 24 часа до начала чемпионата)</i>	
Модуль 1. Блинчики с фруктовым фаршем - использовать продукт из черного ящика (фрукт) и вишневым соусом.	

2.4. Критерии оценки выполнения задания.

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

В процессе выполнения конкурсного задания конкурсантам запрещено общение: конкурсант-конкурсант, конкурсант-компатриот, конкурсант-зритель. У уличенного в данном факте конкурсанта снимается 5 баллов за первое нарушение, второе нарушение ведет к отстранению от участия в соревнованиях.

Критерии	Наивысший балл	Шкала оценки
Время подачи – корректное время подачи	5	Объективная работа

+5 минут от заранее определённого		
Температура подачи блюда (соответствие заданию)	5	Объективная работа
Использование обязательных ингредиентов (соответствие заданию)	5	Объективная работа
Соответствие массы блюда заданию	5	Объективная работа
Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)	5	Объективная работа
Персональная гигиена – спец. одежда (соответствие требованиям и чистота)	2	Объективная работа
Персональная гигиена – руки (в т.ч. работа в перчатках с готовой продукцией)	2	Объективная работа
Персональная гигиена – снятие пробы пальцами, плохие привычки	2	Объективная работа
Правильное использование разделочных досок	2	Объективная работа
Гигиена рабочего места – чистый стол	1	Объективная работа
Правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы)	1	Объективная работа
Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок	1	Объективная работа
Расточительность	2	Объективная работа
Брак	2	Объективная работа
Навыки выполнения работ по измерению, взвешиванию необходимого количества продуктов	5	Субъективная работа
Навыки базовой обработки сырья	2	Субъективная работа
Навыки владения ножом, знание общих методов нарезки	5	Субъективная работа
Умение следовать рецептурам, адаптируя их по мере необходимости (соблюдение технологии приготовления блюда)	5	Субъективная работа
Умение смешивать ингредиенты для достижения требуемого результата (нужная консистенция, цвет, запах)	5	Субъективная работа
Навыки безопасного использования инвентаря и оборудования	3	Субъективная работа
Оптимизация расхода электроэнергии (выключение не используемого оборудования)	5	Субъективная работа
Презентация и визуальное впечатление	5	Субъективная работа
Презентация: стиль и креативность (аккуратное порционирование блюда)	5	Субъективная работа
Вкус – общая гармония вкуса и аромата	5	Субъективная работа
Консистенция каждого компонента блюда (гарнира, соуса)	5	Субъективная работа
Вкус каждого компонента в отдельности	5	Субъективная работа
Запах в соответствии с заявленными ингредиентами	5	Субъективная работа
Всего	100	

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

Перечень оборудования и инвентаря одинаковый для всех категорий участников (школьники, студенты, специалисты).

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ НА 1-ГО УЧАСТНИКА (конкурсная площадка)				
Оборудование, инвентарь, инструменты				
№ п/п	Наименование	Техническая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов	Ед. измерения	Кол-во
1.	Стол производственный СРЦН Ш СП	1800х600х850, без борта, с глухой полкой, шлиф. нерж. сталь AISI 430, каркас нерж. сталь AISI 430 разборный/сварной, профильная труба 40х40 https://www.trapeza.ru/goods/130540/	шт.	1
2.	Стол с тумбой островной СТО-7-3	1500х700х860, без борта, с глухой полкой, три выдвижных ящика, нержавеющей сталь https://entero.ru/item/66315	шт.	1
3.	Стол для мойки овощей СМО-6-7 РН	с моечной ванной, 1770х600х860, две моечных ванны (левых), столешница, размер каждой ванны 500х500х300, нержавеющей сталь https://entero.ru/item/47757	шт.	1
4.	Стеллаж со сплошными полками CRYSTAL SK 800/500	800х500х1800, 4 полки, материал каркаса: нержавеющей сталь AISI 430, материал полки: нержавеющей сталь AISI 430 https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/racks/racks-with-solid-shelves/rack-with-solid-shelves-sc-800500/	шт.	1
5.	Плита индукционная Gemlux GL-IP-22L	2 греющих поверхности, рабочая температура 60-240° С, таймер отключения, сенсорное управление, мощность 3500 Вт https://entero.ru/item/81859	шт.	2
6.	Весы электрические тензометрические для статического взвешивания МТ В (1) ДА «Витрина 4»	наибольший предел взвешивания - 6 кг, наименьший предел взвешивания - 20 г, автоматическая установка нуля при включении весов, автоматическое отслеживание нуля http://kupit-vesi.ru/vesy-portsionnye-midl-mt-6-v1da-1-220x270-vitrina-4/	шт.	1
7.	Шкаф холодильный среднетемпературный Капри 0,5 УСК	температурный режим -6..+6 С, полезный объем-480 л, дверь-стекло, охлаждение динамическое, 5 полок https://entero.ru/item/45111	шт.	1
8.	Пароконвектомат АВАТ ПКА 10-1/1 ПМ2	10 уровней GN1/1, полуавтоматическая мойка, душ, 3х-канальный шуп, мощность 12,5 кВт, 400/230 В, 840х800х1055 https://entero.ru/item/8448	шт.	1
9.	Подставка под	840х700х640(670), размер вмещаемых	шт.	1

	пароконвектомат ПК-10М	гастроемкостей - GN 1/1, количество вмещаемых гастроемкостей – 10 https://entero.ru/item/19745		
10.	Гастроемкость Luxstahl	GN 1/1 530x325x65, нержавеющая сталь https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/gastronorm-containers/gastronorm-containers-solid-stainless-steel/gastroemkost-gn-11-530kh325kh65-811-2/	шт.	2
11.	Гастроемкость Luxstahl	GN 1/1 530x325x20, нержавеющая сталь https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/gastronorm-containers/gastronorm-containers-solid-stainless-steel/gastroemkost-gn-11-530kh325kh25-811-20/	шт.	2
12.	Набор разделочных досок	600x400x18, полипропилен (белая, зеленая, красная, коричневая) https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/cutting-boards/doski-iz-polipropilena/cutting-boards-600kh400kh18-white-polypropylene/	шт.	1
13.	Подставка для разделочных досок	6 отделений, сталь хромированная https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/the-holders-of-the-equipment/stand-on-6-boards/	шт.	1
14.	Набор кухонный ножей (поварская тройка) Master Luxstahl	нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150 мм, 208 мм https://palerom.ru/catalog/inventory/chef-knives/knives-luxstahl-master/knife-cook-230mm-master-luxstahl/	шт.	1
15.	Сковорода для induction плит	нержавеющая сталь, диаметр 24 см https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/pans-cauldrons-saji/the-pan-stainless-steel-with-double-bottom/	шт.	3
16.	Сотейник для induction плит	нержавеющая сталь, 1 л https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/soteiniki/	шт.	4
17.	Венчик	нержавеющая сталь https://market.yandex.ru/product--venchik-menu/434394524?show-uid=15711224625741240679917004&nid=56278&lr=213&context=search	шт.	1
18.	Миски (различной вместимости)	нержавеющая сталь https://www.klenmarket.ru/search/?q=миски	шт.	6
19.	Лопатки силиконовые	пластик, силикон https://market.yandex.ru/product--lopatka-mayer-boch/513071974?show-uid=15711225298446109290617012&nid=56278&lr=213&context=search	шт.	4
20.	Сито для муки	коррозионностойкая (нержавеющая) сталь, диаметр 24 см, высота 5,5 см https://www.dochkisinochki.ru/icalog/products/11394478/?marketing=yandexmarket&mcpa=price&utm_campaign=msk&utm_content=11394478&utm_medium=price&utm_source=yandexmarket&utm_term=1139	шт.	1

		4478&ymclid=1571122564869348988320004		
21.	Ситечко	нержавеющая сталь, диаметр 8 см https://market.yandex.ru/product--tescoma-presto-420612-8-sm/331142035?show-uid=15711225991229875078516011&nid=61644&lr=213&context=search	шт.	1
22.	Мерный стакан	универсальный стакан с двумя отделениями для измерения жидкостей объемом от 5 мл до 1 л, акрил https://joseph-shop.ru/mernyy-stakan-s-deleniyami-2-v-1-joseph-joseph/	шт.	1
23.	Тарелка круглая белая плоская	диаметр 32 см, без декора с ровными полями https://yandex.ru/images/search?text=Тарелка%20круглая%20белая%20плоская%2031%20см%20белая%20без%20декора&source=related-duck&lr=8&p=1&pos=41&rpt=simage&img_url=https%3A%2F%2Fd3fa68hw0m2vcc.cloudfront.net%2F8ca%2F98768420.jpeg	шт.	4
24.	Половник	нержавеющая сталь https://market.yandex.ru/product--polovnik-mgsteel/1792971014?show-uid=15711227238741672616517005&nid=56278&lr=213&context=search	шт.	1
25.	Щипцы	силикон, подходит для антипригарных покрытий https://beru.ru/product/shchipsy-kulinarnye-silikonovye-34-5kh4-5kh4-sm-elan-gallery-korallovye/100874904133?offerid=oPKjqGs0VtkpRYQgyHIUfw&utm_source=market&utm_medium=cpc&utm_term=501405.590359&utm_content=7683906&clid=910&ymclid=15916375876237083478100004&q=eR0m1MNdAQiVqPLOE%2FcykidlcjIHTK3wJCaXzir%2FblMR1O2pCvDmMnkjig2wg1SdgThUQjfGWg8Dk03ACPhIXTie30pgUlb%2F8aab5MnfQkk%3D	шт.	1
26.	Ложка столовая	https://www.klenmarket.ru/search/?q=ложка+столовая	шт.	2
27.	Бак для мусора	пластик, объем 65 л. https://kursk.poryadok.ru/catalog/baki_dlya_musora/138010/?ymclid=15916379060364069820800031	шт.	2
28.	Варежка прихватка	хлопок https://www.ozon.ru/context/detail/id/35006147/?utm_content=id_35006147%7Ccatid14549&utm_source=cpc_yandex_market&utm_medium=cpc&utm_campaign=msk_home_kci&ymclid=15711228667940222267400001	шт.	2

ПЕРЕЧЕНЬ РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ НА 1 УЧАСТНИКА (конкурсная площадка)

№ п/п	Наименование	Техническая характеристика расходных материалов	Ед. измерения	Кол-во
--------------	---------------------	--	----------------------	---------------

1.	Контейнер одноразовый для продуктов	500 мл, с крышкой https://www.komus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/odnorazovaya-posuda-i-upakovka-/pishhevaya-upakovka/kontejnery-plastikovye/odnorazovyj-plastikovyj-kontejner-stirolplast-dlya-salатов-500-ml-prozrachnyj-50-shtuk-v-upakovke-/p/999575/?from=block-301-12	шт.	3
2.	Контейнер одноразовый для продуктов	350 мл, с крышкой https://www.komus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/odnorazovaya-posuda-i-upakovka-/pishhevaya-upakovka/kontejnery-plastikovye/odnorazovyj-plastikovyj-kontejner-stirolplast-dlya-salатов-350-ml-prozrachnyj-50-shtuk-v-upakovke-/p/999576/?from=block-301-26	шт.	15
3.	Губка для мытья посуды	поролон/абразив https://www.officemag.ru/search/?q=%E3%F3%E1%EA%E0	шт.	1
4.	Моющее средство	https://www.officemag.ru/search/?q=%F4%E5%E9%F0%E8+%E6%E8%E4%EA%EE%F1%F2%FC+%E4%EB%FF+%EF%EE%F1%F3%E4%FB+450+%EC%EB&SECTION=1334	мл.	450
5.	Жидкое мыло (для мытья рук)	антибактериальное, с дозатором https://www.officemag.ru/catalog/goods/600593/	мл.	250
6.	Бумажные полотенца	двухслойные, белые https://www.officemag.ru/search/?q=%E1%F3%EC%E0%E6%ED%FB%E5+%EF%EE%EB%EE%F2%E5%ED%F6%E0+%F0%F3%EB%EE%ED	шт.	2
7.	Плѐнка пищевая	45 см х 200 м, 7 мкм, прозрачная https://www.komus.ru/katalog/upakovka-i-markirovka/upakovka-dlya-pishhevykh-produktov/plenka-pishhevaya/plenka-pishhevaya-polietilenovaya-45-sm-x-200-m-7-mkm-prozrachnaya/p/738204/	шт.	1
8.	Фольга рулон	20 м, 13 мкм https://www.officemag.ru/catalog/goods/606338/	шт.	1
9.	Пакеты для мусора	60 л, 45 мкм https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/meshki-dlya-musora/meshki-na-50-75-litrov/meshki-dlya-tyazhelogo-musora-na-50-75-litrov/meshki-dlya-musora-na-60-litrov-attache-chernye-45-mkm-v-rulone-20-shtuk-50x70-sm-/p/131505/	шт.	2
10.	Пакеты для мусора	120 л, 40 мкм https://www.officemag.ru/catalog/goods/605341/	рулон	1 на всех участников
11.	Ветошь	полотенце вафельное, 45x100 см, 160 г/кв.м https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/tekstil-dlya-	шт.	1

		gostepriimstva/polotentsa-belye/polotentse- vafelnoe-45kh100-sm-160-g-kv-m-beloe- 10-shtuk-v-upakovke/p/638451/		
12.	Полотенце для посуды	полотенце вафельное, 42×150 см, 240 г/кв.м https://www.officemag.ru/catalog/goods/604765/	шт.	2

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

1.	Перчатки одноразовые	виниловые, неопудренные (размер, соответствующий участнику) https://www.officemag.ru/search/?q=%CF%E5%F0%F7%E0%F2%EA%E8+%EE%E4%ED%EE%F0%E0%E7%EE%E2%FB%E5%09%D1%E8%EB%E8%EA%EE%ED%EE%E2%FB%E5%2C+%ED%E5%EE%EF%F3%E4%F0%E5%ED%ED%FB%E5+	пара	5
----	----------------------	--	------	---

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ

1.	Расходные материалы свыше заявленных в настоящем перечне.			
2.	Пищевые продукты, не входящие в списочный состав технологических карт.			

**ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНВЕНТАРЬ, ИНСТРУМЕНТЫ,
КОТОРЫЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК (тулбокс)**

№ п/п	Наименование	Техническая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов	Ед. измерения	Кол-во
1.	Ножи поварские	поварская тройка	шт.	3
2.	Овощечистка	ручная	шт.	1
3.	Сковорода блинная для индукционных плит	антипригарное покрытие, материал корпуса - алюминий	шт.	2
4.	Кастрюля для индукционных плит	нержавеющая сталь, 1 л	шт.	1
5.	Сотейник для индукционных плит	нержавеющая сталь, 1 л	шт.	1
6.	Сковорода для индукционных плит	нержавеющая сталь, диаметр 24 см	шт.	1
7.	Венчик	нержавеющая сталь	шт.	1
8.	Миски (различной вместимости)	нержавеющая сталь	шт.	3
9.	Блендер ручной погружной	блендер + насадка измельчитель + насадка венчик + измельчитель с нижним ножом + стакан), мощность от 1000 Вт	шт.	1
10.	Тёрка	нержавеющая сталь/пластик	шт.	1
11.	Диспансер для соуса	пластик, объем 250 мл	шт.	2
12.	Формочки	нержавеющая сталь	шт.	1
13.	Нож для удаления сердцевины	нержавеющая сталь, пластик	шт.	1
14.	Щипцы	нержавеющая сталь	шт.	1
15.	Воронка	пластик	шт.	1
16.	Ложка для соуса	нержавеющая сталь	шт.	1
17.	Кисточка силиконовая	силикон, пластик	шт.	1
18.	Контейнер одноразовый для продуктов	250 мл, с крышкой	шт.	3
19.	Перчатки одноразовые	виниловые, неопудренные (размер, соответствующий участнику)	пара	5
20.	Часы (для контроля времени)	электронный дисплей	шт.	1

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА

Перечень оборудования, мебели, канцелярских товаров

№ п/п	Наименование	Техническая характеристика оборудования, мебели, канцтоваров	Ед. измерения	Кол-во
1.	Планшет формата А 4	папка-планшет с верхним прижимом и крышкой, А4, картон/ПВХ	шт.	13
2.	Ручки синие шариковые	корпус прозрачный, узел 1 мм, линия 0,5 мм, синяя	шт.	13
3.	Папка для документов с файлами	папка-регистратор с арочным механизмом, покрытие из ПВХ, 75 мм, синяя	шт.	1
4.	Файлы А4	папки-файлы перфорированные, А4, комплект 100 шт., гладкие, 38 мкм	шт.	60
	Бумага 500 листов	класс «С», СНЕГУРОЧКА, 80 г/м2, 500 л.	шт.	2
5.	Степлер канцелярский №24	количество пробиваемых листов: 25 шт. скобы № 24/6, скобы № 26/6, материал корпуса – пластик, открытый и закрытый тип сшивания	шт.	1
6.	Скобы для степлера канцелярского	скобы № 24/6, скобы № 26/6	шт.	2
7.	Антистеплер для скоб	скобы № 24/6, скобы № 26/6, с фиксатором	шт.	1
8.	Ножницы «Soft Grip»	190 мм, резиновые вставки, черно-красные, 3-х сторонняя заточка	шт.	1
9.	Скотч 2-х сторонний	клеякая лента двухсторонняя, 25 мм х 8 м, BRAUBERG, на пенной основе, гарант. длина, 1 мм	шт.	1
10.	Маркер перманентный	нестираемый, 3 мм, круглый наконечник, черный	шт.	1
11.	Калькулятор настольный	12 разрядов, двойное питание, 200×150 мм	шт.	1
12.	Флешка	объем 32 Гб, максимальная скорость чтения – 20 Мбайт/сек., максимальная скорость записи – 10 Мбайт/сек.	шт.	1
13.	Кулер с питьевой водой	настольный, тип охлаждения – электронное, верхняя установка бутылки, мощность нагрева - 550 Вт, мощность охлаждения - 70 Вт	шт.	1
14.	Стол	1400х600х750, столешница 25 мм, светло-серая ламинированная поверхность столешницы	шт.	1
15.	Стул	на колесиках, без подлокотников, вес не менее 100 кг	шт.	10
16.	Ноутбук	4-х ядерный процессор Intel Core i5; Ethernet - 100/1000 mbps; RAM - 6GB	шт.	1
17.	МФУ	лазерное (принтер, копир, сканер), ч/б, А4, 20 стр./мин., 9000 стр./мес.	шт.	1
18.	Одноразовые тарелки	пластик, d=170 мм, белые, ПС, холодное/горячее	шт.	100
19.	Одноразовые вилки	пластик, 165 мм, белые	шт.	100
20.	Одноразовые ложки	пластик, 125 мм, белые	шт.	100
21.	Салфетки бумажные	упаковка (100 шт.), 24×24 см, белые, 100% целлюлоза	уп.	2
22.	Одноразовые стаканчики	пластик, 200 мл, белые, ПП, холодное/горячее	шт.	100

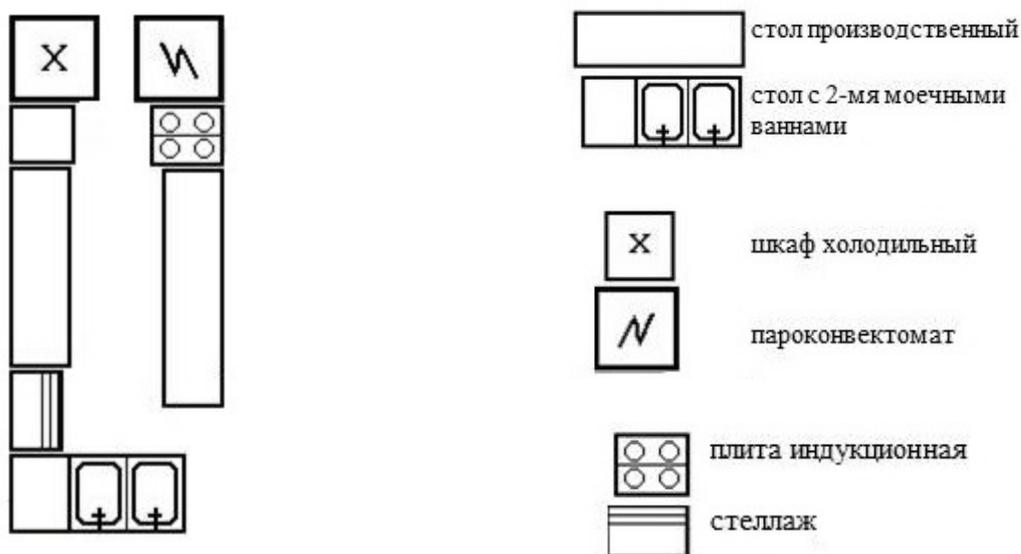
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ				
Перечень оборудования, инструментов, средств индивидуальной защиты и т.п.				
№ п/п	Наименование	Техническая характеристика оборудования, инструментов, средств индивидуальной защиты	Ед. измерения	Кол-во
1.	Микроволновая печь CONVITO D90N30ESL-B6	объем 30 л, управление механическое, мощность 1,4 кВт	шт.	1
2.	Мясорубка VI-JH-C12A VIATTO	производительность 120 кг/ч, 0,8 кВт, 220 В	шт.	1
3.	Блендер стационарный Bosch MMB21P0R	объем чаши 2,4 л, количество насадок - 1 (мельничка), режимы работы - импульсный, колка льда	шт.	1
4.	Стол производственный СРЦН Ш СП	1800х600х870, без борта, с глухой полкой, шлиф. нерж. сталь AISI 430, каркас нерж. сталь AISI 430 разборный/сварной, профильная труба 40х40	шт.	2
5.	Термометр инфракрасный RGK PL-8 (пирометр)	бесконтактный	шт.	1
6.	Кулер с питьевой водой	настольный, тип охлаждения – электронное, верхняя установка бутылки, мощность нагрева - 550 Вт, мощность охлаждения - 70 Вт	шт.	1
7.	Огнетушитель ОУ-1	класс пожара — В, С, Е., масса заряда двуокиси углерода — 1 кг, длина выбрасываемой струи — 2 м, продолжительность подачи ОТВ — 6 секунд, рабочее давление — 5.88 Мпа, величина утечки — не более 50 г (в год), объем — 1,34 л, рабочая температура ОУ от -40°С до+50°С	шт.	2
8.	Аптечка первой помощи ФЭСТ	офисная, на 30 человек	шт.	1
9.	Часы настенные	электронные	шт.	1
10.	Весы электрические тензометрические для статического взвешивания МТ В (1) ДА «Витрина 4»	наибольший предел взвешивания - 6 кг, наименьший предел взвешивания - 20 г, автоматическая установка нуля при включении весов, автоматическое отслеживание нуля	шт.	1
КОМНАТА УЧАСТНИКОВ				
Перечень оборудования, мебели и т.п.				
1.	Стул	на колесиках, без подлокотников, вес не менее 100 кг	шт.	10
2.	Стол	1400х600х750, столешница 25 мм, светло-серая ламинированная поверхность столешницы	шт.	2
3.	Корзина для мусора BRAUBERG-MAXI	сетчатая, 16 л, черная	шт.	1
4.	Вешалка	штанга на колесах, с крючками	шт.	2
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ/КОММЕНТАРИИ				
Количество точек питания и их характеристики				
№ п/п	Наименование	Тех. характеристики	Ед. измерения	Кол-во
1.	Точка питания	220 Вт	шт.	1

4. Схемы оснащения рабочих мест с учетом основных нозологий.

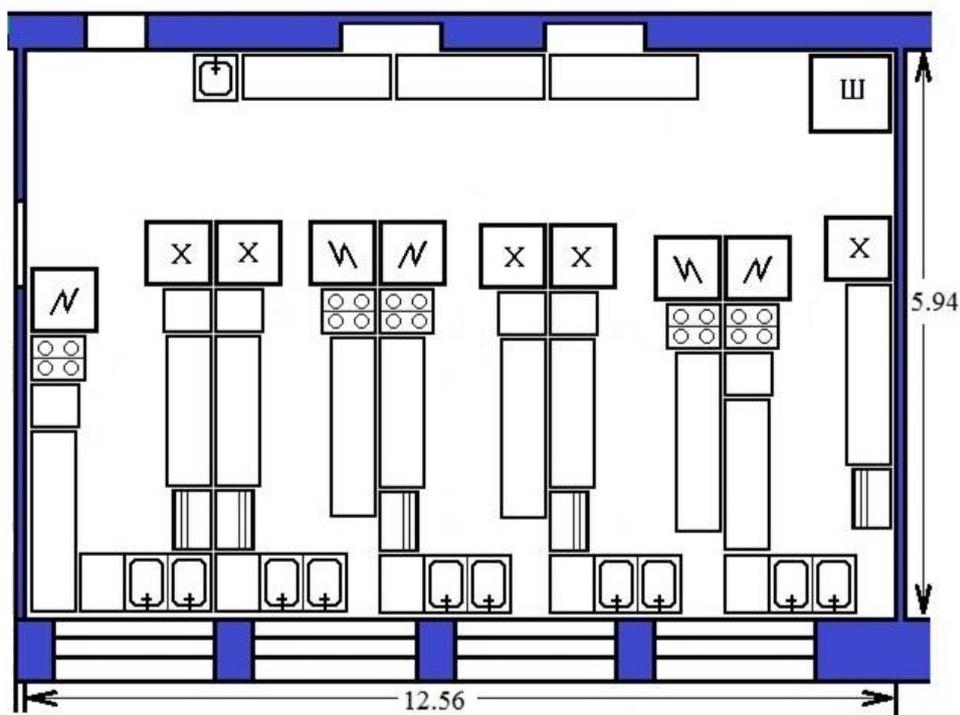
4.1. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом основных нозологий.

Виды нозологий	Площадь, м кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество
Рабочее место участника с нарушением слуха	4	от 1 метра до 1,5 метров	Радиокласс (радиомикрофон) «Сонет-PCM» РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) - 1 шт. http://rosopeka.ru/good4632.html
			Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb) - 1 шт. https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&i=2
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	от 2 метров	Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse - 2 шт. http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/vidouvelichiteli/elektronny_y_ruchnoy_vidouvelichitel-
			Электронная лупа Bigger B2.5-43TV – 2 шт. https://e-upa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/
			Говорящий карманный калькулятор на русском языке – 4 шт. http://rosopeka.ru/good4031.html
Рабочее место участника с нарушением ОДА	нет	нет	не требуется
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	4	от 2 метров	по предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4	от 1 метра до 1,5 метров	по предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника

4.2. Графическое изображение рабочего места с учетом основных нозологий.



4.3. Схема застройки соревновательной площадки для всех категорий участников.



5. Требования охраны труда и техники безопасности.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Общие требования безопасности

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

1.2. На участника могут воздействовать опасные и вредные факторы:

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

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

1.4. Участнику следует:

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

1.5. У участника должна быть форменная одежда:

- куртка белая хлопчатобумажная;
- брюки;
- фартук белый хлопчатобумажный;

- колпак белый хлопчатобумажный (допускается одноразовый);
- профессиональная обувь на нескользящей подошве.

Для экспертов обязательные элементы одежды: китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета).

2. Требования безопасности перед началом работы

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

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

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

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

- проверить наличие резинового коврика под ногами;

проверить внешним осмотром:

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

воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

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

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

Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными. Приготовление на плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой.

Не 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.

2.6. Перед использованием **мясорубки** помните: прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения необходимо выключать. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод. Не протягивайте шнур электропитания вблизи нагревательных приборов (электрических плит и т.п.). Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

Помните: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к поражению электротоком. Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы - это может привести к перегреву и поломке устройства.

2.7. Перед включением **пароконвектомата** помните: производить чистку и устранять неисправности при работе пароконвектомата, работать без заземления категорически запрещается.

Нельзя оставлять включенный пароконвектомат без присмотра. Санитарную обработку производить только при обесточенном пароконвектомате. При обнаружении неисправностей вызвать технического эксперта. Включать пароконвектомат только после устранения неисправностей.

Внимание! При открытии дверки соблюдайте осторожность: сначала слегка приоткройте дверцу выпустите пар и (или) горячий воздух из камеры, после откройте дверку полностью. При открытии дверки на работающем пароконвектомате вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту. Так же следует помнить, что температура стекла дверки может достигать более 80 °С. Будьте осторожны.

Внимание! Во избежание разбития стекла выемку гастроемкостей производите при зафиксированной дверке. Во избежание получения ожогов загрузку гастроемкостей с жидкостью необходимо осуществлять таким образом (на такую высоту), что бы визуально контролировать уровень жидкости при извлечении гастроемкости из камеры.

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

2.9. 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.

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

Избегайте прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе: это относится в первую очередь к дверце, резистору для нагрева, стенкам камеры.

При извлечении из печи посуды с продуктами пользуйтесь изолирующими перчатками или кухонными рукавицами. Не включайте печь в работу «вхолостую», без продуктов. Она должна быть обязательно загружена. В противном случае вы рискуете ее повредить или сократить время работы.

Не вставляйте между дверцей и корпусом печи посторонние предметы (тряпки, кухонные рукавицы), не размещайте в печи слишком громоздкую посуду. Если дверца не закрыта, то включение печи окажется невозможным.

3. Требования безопасности во время работы

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

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

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

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

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

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

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

Во время работы с ножом не допускается:

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

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

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

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

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

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

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

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

4.5. В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.

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

Примерный список сырья (школьники)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (брутто)
Мясные продукты		
Мясо говядины (котлетная масса)	г.	258
Шпик	г.	14
Молочные и яичные продукты		
Сливочное масло	г.	20
Молоко	мл.	290
Яйца	шт.	1
Овощи, зелень		
Лук репчатый	г.	100
Чеснок	г.	20
Мята свежая	г.	15
Вишня свежемороженая	г.	400
Бакалея		
Сухари панировочные	г.	30
Томаты в собственном соку	г.	300
Соль	г.	14
Сахар	г.	52
Перец черный молотый	г.	0,5
Масло растительное	мл.	40
Мука пшеничная	г.	230
Сухие продукты		
Булгур	г.	100

Примерный список сырья (студенты, специалисты)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (брутто)
Мясные продукты		
Мясо говядины (котлетная масса)	г.	259
Шпик	г.	12
Молочные и яичные продукты		
Сливочное масло	г.	47
Молоко	мл.	553
Яйца	шт.	3
Овощи, зелень		
Болгарский перец	г.	142
Лук репчатый	г.	94
Чеснок	г.	24
Яблоки (груши)	г.	329+329
Мята свежая	г.	12
Вишня свежемороженая (клубника)	г.	400+400
Бакалея		
Сухари панировочные	г.	35
Томаты в собственном соку	г.	153
Соль	г.	14
Сахар	г.	294
Перец черный молотый	г.	0,1
Масло растительное	мл.	47
Мука пшеничная	г	306
Сухие продукты		
Булгур	г.	82