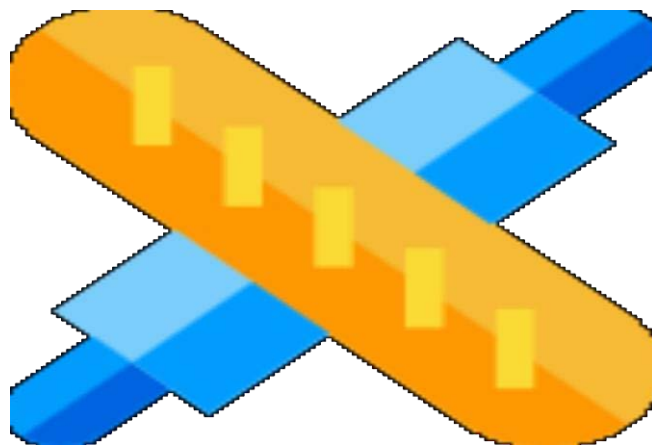


**РЕГИОНАЛЬНЫЙ ОТБОРОЧНЫЙ ЧЕМПИОНАТ  
«АБИЛИМПИКС»**

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

по компетенции

**«Выпечка хлебобулочных изделий»**



**Курск 2022**

## **1. Описание компетенции.**

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

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

-16472 Пекарь

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

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

Школьники
-----------

-Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 799 Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь»;

-Профессиональный стандарт "СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ" по рабочей профессии 19.02.04 «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 г. N 694н

#### 1.4. Требования к квалификации.

##### Школьники

###### Должны знать:

- 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.

###### Должны уметь:

- 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 нормативнотехническую 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.

## 2.Конкурсное задание.

### 2.1. Краткое описание задания.

**Школьники:** в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить опарное дрожжевое тесто для изготовления Сдобы Выборгской, приготовить 6 штук Сдобы Выборгской массой 0,1 кг и подать.

## 2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Школьник	<b>Модуль 1.</b> Организация работы на площадке	20 минут	Проведение инструктажа по ТБ.

	Инструктаж <b>Внимание!!!</b> Вне конкурсного времени за 20 минут до начала старта		
	<b>Модуль 2.1.</b> Подготовка сырья и приготовление теста для Сдобы Выборгской	100-110 минут	Подготовка продуктов согласно технологическим картам. Тесто для Сдобы Выборгской
	<b>Модуль 2.2.</b> Формовка и расстойка заготовок	50-55 минут	6 тестовых заготовок Сдобы Выборгской
	<b>Модуль 3.</b> Выпечка изделий	15-20 минут	6 готовых Сдоб Выборгских
	<b>Модуль 4.</b> Подача Сдобы Выборгской	5 минут	6 готовых Сдоб Выборгских
<b>Общее время выполнения конкурсного задания для школьников: 3,5 часа</b>			

### **Требования к форменной (санитарной) одежде и обуви участников и экспертов. Обязательные элементы**

**Участники:** куртка (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На куртке должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: **логотип Абилимпикс** - на груди слева), под логотипом - **фамилия и имя** участника, логотип учебного заведения – на рукаве выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с организаторами (например: логотипы спонсоров) **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!**

Фартук пекаря – белого цвета, допускаются декоративные элементы любых цветов.

Брюки и куртка пекаря – белого цвета, допускаются декоративные элементы любых цветов.

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь пекаря.

**Эксперты:** обязательные элементы одежды – китель (куртка пекаря), фартук, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь.

### **2.3. Последовательность выполнения задания.**

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

Пройти инструктаж по ТБ.

Подготовить продукты согласно технологическим картам.

Проверить наличие сырья, перевесить выбранное сырье.

Разместить сырье по рабочему месту согласно заданию и по нормам Санпин.

Подготовить свое рабочее место, инвентарь.

Проверить собственное санитарно-гигиеническое состояние.

По звонку главного эксперта приступить к работе.

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

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

Опара: согласно технологической карте соединить ингредиенты для опары, замесить опару, поставить на выбраживание. По готовности опары замесить тесто.

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

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

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

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

При приготовлении соблюдать нормы санитарии и гигиены.

### Модуль 3. Выпечка изделий

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

При работе с оборудованием соблюдать требования техники безопасности.

### Модуль 4. Подача изделий

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

## Технологическая карта по выполнению конкурсных заданий.

### Школьники

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Сдоба Выборгская 0,100кг

№ п/п	Наименование сырья	Опара (кг)	Тесто на 6 шт. (кг)	Технологический процесс изготовления хлебобулочного изделия
1	Мука пшеничная высшего сорта, кг Мука пшеничная в/с на подпыл	0,120	0,270  0,012	<b>Подготовка сырья</b> Подготовить сырье к работе. <b>Приготовление теста</b> Дрожжевое тесто готовят опарным способом. В емкость закладывают подготовленное сырье для опары. Вносят подготовленную воду. Замешивают опару. Замешанный полуфабрикат ставят на выбраживание до готовности в пределах 30-60 минут.  К выброженной опаре добавляют муку и оставшееся сырье и замешивают эластичное тесто. Тесто устанавливают на выбраживание на 15-25 минут. <b>Формовка и расстойка изделий:</b> Готовое тесто делят на куски массой 0,103-0,105 и подкатывают. Оставляют на предварительную расстойку на 5-10 минут. Далее подкатанный шарик раскатывают в лепешку диаметром 10-12 см и кладут на середину начинку из повидло и изюма, закрывают и придают форму фигурки (солнышко, бантик). <b>Выпечка изделий</b> Готовый полуфабрикат смазывают яйцом, устанавливают в конвекционную печь и выпекают 12-15 минут при температуре 175-190°C.
2	Сахар-песок		0,070	
3	Масло сливочное		0,024	
4	Соль поваренная пищевая		0,004	
5	Яйцо в тесто		0,004	
6	Дрожжи прессованные	0,009		
7	Патока		0,004	
8	Повидло		0,042	
9	Изюм		0,007	
10	Ванилин		0,0010	
11	Яйцо на смазку		0,011	
12	Опара		вся	
	<b>Вода</b>	<b>0,070</b>	<b>0,100-0,120</b>	
	<b>Итого сырья</b>		<b>0,642-0,708</b>	

<b>Масса полуфабриката</b>		<b>0,110-0,115</b>	<b>Характеристика изделия:</b> Форма 2 видов по 3 штуки «Солнышко» и «Бантик». Поверхность блестящая. Колер от золотисто-коричневого до коричневого. Запах – свойственный данному изделию
<b>Растительное масло для смазки листов</b>		<b>0,006</b>	
<b>Выход:</b>		<b>0,100/6 – 0,105/6</b>	

### **Примечание:**

Мука в разных регионах может иметь различную влажность и различную влагопоглонительную способность. В связи с этим, после формовки полуфабрикатов могут оставаться излишки теста, которые относятся к припеку. Наличие припека не влечет снижения начисляемых баллов участникам конкурса.

### **Особые указания:**

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

1. Скребок для теста из нержавеющей стали.
2. Скребок пластиковый для теста.
3. Лопатка деревянная.
4. Термометр для измерения температуры теста.
5. Скалка для раскатки.
6. Нож для надрезов на тесте.
7. Средств реабилитации по нозологиям, которые участник использует постоянно, например, звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования (слуховой аппарат для участников с проблемами слуха), говорящий калькулятор, электронная лупа (для участников с проблемами зрения) и другие средства, заявленные участником и согласованные с главным экспертом.

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

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

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

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

## 2.4. 30% изменение конкурсного задания.

### Школьники:

#### Допустимые изменения:

Допустимое 30%-е изменение конкурсного задания заключается в замене формы изделия сдобы Выборгской с формы «солнышко» и «бантик» на форму «лапка» и «рыбка»; замене количества булочек с 10 штук на 6 штук.

**Недопустимые изменения:** технология изготовления изделия.

## 2.5. Критерии оценки выполнения задания.

Для каждого модуля указываются критерии оценок и их максимальный балл





### 2.5.1. Общие критерии выполнения задания конкурсантами.


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




Субъективны й	4-5	Презентация. Изделия соответствуют заданным характеристикам по стандарту	2,00	
	4-6	Визуальное впечатление от изделий	1,00	
Максимально:			100	100%


### 3.Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.





ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
Оборудование, инструменты, ПО, мебель					
№ п / п	Наименован ие	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измере ния	Необхо димое кол-во
Оборудование					
1	Печь конвекционная UN-ОХХЕВС-06EU-E1R, 860x957x843, напр380В, мощность 14кВт		<a href="http://www.Dekari.ru/catalogue/khlebobo/pechikonv/paee-2/">http://www.Dekari.ru/catalogue/khlebobo/pechikonv/paee-2/</a>	шт	1
2	Противень из нержавеющей стали 400*600 мм  (140*90мм)		<a href="http://www.pekari.ru/catalogue/aroup22260/aroup17297/item190400/">http://www.pekari.ru/catalogue/aroup22260/aroup17297/item190400/</a>	шт	1
3	Весы электронные CAS AD-5 Вес, кг 4.7, Установка – настольные, Назначение промышленные		<a href="https://www.vseinstrumenti.ru/silovaya-tehnika/skladskoe-oborudovanie/vesy/nastolnye/cas/ad5-140ad0502gci0501/">https://www.vseinstrumenti.ru/silovaya-tehnika/skladskoe-oborudovanie/vesy/nastolnye/cas/ad5-140ad0502gci0501/</a>	шт	1
4	Стол производственный с бортом		<a href="https://tmm-nn.ru/catalog/razdelochnye-stoly/srk-2-s-bortom/">https://tmm-nn.ru/catalog/razdelochnye-stoly/srk-2-s-bortom/</a>	шт	1




	нижней полкой				
5	Шкаф холодильный NOVATEC-SHINEHD70, на 700 литров. Корпус сделан из нержавеющей стали, толщиной 75 мм. Дверца оснащена системой автоматического закрытия при открытии на 90 градусов. Температурные режимы 0/+10 градусов		<a href="https://www.coffeebutik.ru/katalog/holodilnoe-oborudovanie/holodilnyeshkafy/shkaf-holodilnyiy-novatecshine-hd70-.html">https://www.coffeebutik.ru/katalog/holodilnoe-oborudovanie/holodilnyeshkafy/shkaf-holodilnyiy-novatecshine-hd70-.html</a>	шт	1

6	Ванна моечная ВМ-1 или ВМ1Р Габариты (мм): 1060x530x870 Объём (М3): 0.488766		<a href="https://www.trapeza.ru/goods/47233/">https://www.trapeza.ru/goods/47233/</a>	шт	1
---	--	---	---	----	---

Инвентарь					
1	Доска разделочная 530x870		<a href="https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuKwMLUwMTUwMvLiFuI0NDA2trAwMbEAcUyMjAzNjE2NLSMYAJkYB00%2C&amp;text=%D0%B4%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%B0%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20530x870&amp;lr=7&amp;clid=698&amp;local-offers-first=0">https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuKwMLUwMTUwMvLiFuI0NDA2trAwMbEAcUyMjAzNjE2NLSMYAJkYB00%2C&amp;text=%D0%B4%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%B0%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20530x870&amp;lr=7&amp;clid=698&amp;local-offers-first=0</a>	шт	1

2	Поднос круглый диаметром 30-50 см		<a href="https://market.yandex.ru/search?text=%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%8B%20Fissman%20%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%85%D1%80%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D">https://market.yandex.ru/search?text=%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%8B%20Fissman%20%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%85%D1%80%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D</a>	шт	1
---	--	---	---	----	---





			<a href="http://0%B9%2035%D1%81%D0%BC%20%D0%9A%D1%80%D1%83%D0%B3%D0%BB%D1%8B%D0%B9&amp;pp=900&amp;mclid=1003&amp;distr_type=7&amp;clid=2336651&amp;vid=12494798t1290922&amp;local-offers-first=0">0%B9%2035%D1%81%D0%BC%20%D0%9A%D1%80%D1%83%D0%B3%D0%BB%D1%8B%D0%B9&amp;pp=900&amp;mclid=1003&amp;distr_type=7&amp;clid=2336651&amp;vid=12494798t1290922&amp;local-offers-first=0</a>		
3	Скребок пластиковый для теста 159x103		<a href="https://invi-shop.ru/catalog/skrebkipekarskie-plastikovye/3601/">https://invi-shop.ru/catalog/skrebkipekarskie-plastikovye/3601/</a>	шт	2
4	Лопатка дере- вянная		<a href="https://www.mvideo.ru/products/lopat-ka-tefal-derevyannaya-ingenio-woodk2300814-50120189?yclid=2635236287226869744&amp;utm_source=yandex&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign=iپر REG_DSA_All&amp;utm_content=pид 363100_%D0%92%D1%81%D0%B5%20%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%86%D1%8B cid 29801551 gid 2910990611 aid 8598847133 pos other2 key  addphrases no dvc desktop cg 0&amp;reff=yandex_cpc_iپر REG_DSA_All">https://www.mvideo.ru/products/lopat-ka-tefal-derevyannaya-ingenio-woodk2300814-50120189?yclid=2635236287226869744&amp;utm_source=yandex&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign=iپر REG_DSA_All&amp;utm_content=pид 363100_%D0%92%D1%81%D0%B5%20%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%86%D1%8B cid 29801551 gid 2910990611 aid 8598847133 pos other2 key  addphrases no dvc desktop cg 0&amp;reff=yandex_cpc_iپر REG_DSA_All</a>	шт	2
5	Скалка деревянная с ручками для раскатки теста Длина – 50 см; Диаметр – Ø7 см.		<a href="http://www.daimark.ru/inventar/skalki /skalka-derevyannaya-rl1">http://www.daimark.ru/inventar/skalki /skalka-derevyannaya-rl1</a>	шт	1
6	Чашка нержавеющая сталь 18/10 H=120 D=305 4 Л		<a href="http://labordav.ru/cena-chashka-petrikupit/chashka-laboratnavanerzhavevuschava-stal-1810-h120d305-6-l.-8594?page=5">http://labordav.ru/cena-chashka-petrikupit/chashka-laboratnavanerzhavevuschava-stal-1810-h120d305-6-l.-8594?page=5</a>	шт	2






			<a href="#">%20%D0%B8%D0%BD%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BF%D0%BB%D0%B8%D1%82%D1%8B&amp;lr=7&amp;clid=698&amp;local-offers-first=0</a>		
7	Сито металлическое		<a href="http://mywishlist.ru/wish/6354466">http://mywishlist.ru/wish/6354466</a>	шт	1
8	Ситечко металлическое для процеживания масла		<a href="https://market.yandex.ru/search?text=%D0%A1%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%87%D0%BA%D0%BE%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20(%D1%83%D0%BF%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BA%D0%B0%2010%20%D1%88%D1%82)%2C%201%20%D1%83%D0%BF&amp;distr_type=7&amp;clid=2336651&amp;local-offers-first=0">https://market.yandex.ru/search?text=%D0%A1%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%87%D0%BA%D0%BE%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20(%D1%83%D0%BF%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BA%D0%B0%2010%20%D1%88%D1%82)%2C%201%20%D1%83%D0%BF&amp;distr_type=7&amp;clid=2336651&amp;local-offers-first=0</a>	шт	4
9	Ложка столовая из нержавеющей стали		<a href="https://www.posudaok.ru/107156lozhka-stolovaya-optimanerzhaveyuschaya-stal-1-18-7-6-smkunstwerk-3111067.html?utm_source=googlem&amp;gclid=CjwKCAjwy7vIBRACEiwAZvdx9t5zsBrDLmf-WW9e1Jz23Apxcv8Nk6_JgAIucwdZ">https://www.posudaok.ru/107156lozhka-stolovaya-optimanerzhaveyuschaya-stal-1-18-7-6-smkunstwerk-3111067.html?utm_source=googlem&amp;gclid=CjwKCAjwy7vIBRACEiwAZvdx9t5zsBrDLmf-WW9e1Jz23Apxcv8Nk6_JgAIucwdZ</a>	шт	4




			<a href="#">1GVpGkLDVmU7MxoCtUAQAvD_BwE</a>		
10	Кисточка силиконовая для смазывания		<a href="https://market.yandex.ru/product-tescomakistochka/325002990?clid=913&amp;text=%D0%BA%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BA%D0%B0%20%D1%81%D0%B8%D0%B%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%81%D0%BC%D0%B0%D0%B7%D1%8B%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F&amp;clid=913">https://market.yandex.ru/product-tescomakistochka/325002990?clid=913&amp;text=%D0%BA%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BA%D0%B0%20%D1%81%D0%B8%D0%B%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%81%D0%BC%D0%B0%D0%B7%D1%8B%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F&amp;clid=913</a>	шт	2
11	Рукавица для пекарей с длинной манжетой		<a href="https://oborud.pro/p71164525rukavitsy-dlya-pekarej.html">https://oborud.pro/p71164525rukavitsy-dlya-pekarej.html</a>	Пара	1





12	Термометр для измерения температуры		<a href="https://zetzet.ru/345852/">https://zetzet.ru/345852/</a>	шт	1
13	Силиконовые лопатки		<a href="https://pokuski.market.yandex.ru/prod_uct/lopatka-silikonovaia-25-6smkrasnyisalatovyi/101230100884?showuid=16184000922816052789706012&amp;offerid=6TisJ7SIHJliu5lr0A5yXw">https://pokuski.market.yandex.ru/prod_uct/lopatka-silikonovaia-25-6smkrasnyisalatovyi/101230100884?showuid=16184000922816052789706012&amp;offerid=6TisJ7SIHJliu5lr0A5yXw</a>	шт	2
14	Нож для нарезания теста		<a href="https://www.onlinetrade.ru/catalogue/kukhonnye_nozhic377/arcos/nozh_kukhonnyu_arcos_dlya_narezki_ovoshchey_i_fruktov_13_sm_brooklyn_191123-1907444.html?utm_source=market.yandex.ru&amp;utm_medium=cpc&amp;city=47&amp;yclid=1617610241887840119870003">https://www.onlinetrade.ru/catalogue/kukhonnye_nozhic377/arcos/nozh_kukhonnyu_arcos_dlya_narezki_ovoshchey_i_fruktov_13_sm_brooklyn_191123-1907444.html?utm_source=market.yandex.ru&amp;utm_medium=cpc&amp;city=47&amp;yclid=1617610241887840119870003</a>	шт	1
15	Поднос столовый из полипропилена 525х325 мм		<a href="https://market.yandex.ru/">https://market.yandex.ru/</a>	шт	4
16	Доска разделочная 30*60		<a href="https://market.yandex.ru/">https://market.yandex.ru/</a>	шт	5

### РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА


№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Ложка одноразовая		<a href="https://geovita.com/catalog/stolovyepribory/prozrachnye-odnorazovyepribory/">https://geovita.com/catalog/stolovyepribory/prozrachnye-odnorazovyepribory/</a>	шт	1
2	Полотенца бумажные		<a href="https://msk.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovayahimiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/bumazhnye-vatnyeizdeliya">https://msk.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovayahimiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/bumazhnye-vatnyeizdeliya</a>	рулон	1
3	Ветошь для мойки посуды и столов		<a href="https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuIwMTYwNbiONPTiFuIOMzM0MDExtbAAc0wsLE3NDYyMIxgAmKIHUA%2C%2C&amp;text=ветошь%20для%20мойки%20посуды%20и%20столов&amp;lr=7&amp;cli">https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuIwMTYwNbiONPTiFuIOMzM0MDExtbAAc0wsLE3NDYyMIxgAmKIHUA%2C%2C&amp;text=ветошь%20для%20мойки%20посуды%20и%20столов&amp;lr=7&amp;cli</a>	шт	2
4	Салфетки белые бумажные ажурные форма		Артикул 30 см/5,5" <a href="https://fabulaupak.ru/catalog/dlya_konditera/azhurnye_salfetki/2241/">https://fabulaupak.ru/catalog/dlya_konditera/azhurnye_salfetki/2241/</a>	пачка (100шт.)	1/10

	круглая для подачи готовых изделий				
5	Льняное полотенце - покрывашки (80% лен)		<a href="https://iz-lina.ru/files/products/oqubifpd-g.800x600w.800x600w.jpg?fb5c93506f387bc6f6fee862dc51fe32">https://iz-lina.ru/files/products/oqubifpd-g.800x600w.800x600w.jpg?fb5c93506f387bc6f6fee862dc51fe32</a>	шт	1
6	Пекарская бумага		<a href="http://kupi-bumagu.ru/catalog/aksessuary-dlyakukhni/pergamentnaya-bumaga-dlyavypechki-rukava-i-pakety-dlyazapekaniya/">http://kupi-bumagu.ru/catalog/aksessuary-dlyakukhni/pergamentnaya-bumaga-dlyavypechki-rukava-i-pakety-dlyazapekaniya/</a>	рулон	1/2
7	Пластиковые контейнеры для отходов (2 л)		<a href="https://snabtop.ru/category/plastikovye-kontejnery/">https://snabtop.ru/category/plastikovye-kontejnery/</a>	шт	1
8	Одноразовые контейнеры для раздачи продуктов (50 мл)		<a href="http://plast-s.com/upakovochnyeemkosti">http://plast-s.com/upakovochnyeemkosti</a>	шт	15
9	Одноразовые контейнеры для раздачи продуктов (150 мл)		<a href="http://plast-s.com/upakovochnyeemkosti">http://plast-s.com/upakovochnyeemkosti</a>	шт	15

10	Одноразовые контейнеры для раздачи продуктов (400-500 мл)		<a href="http://plast-s.com/upakovochnyeemkosti">http://plast-s.com/upakovochnyeemkosti</a>	шт	15
11	Средство для мойки посуды		<a href="https://food.плекс.рф/catalog/">https://food.плекс.рф/catalog/</a>	бут	1
12	Жидкое мыло для рук		<a href="https://food.xn--elakbpxn-plai/catalog/">https://food.xn--elakbpxn-plai/catalog/</a>	бут	0,5


13	Средства для уборки EXCOOK 10204 Совок со щёткой		<a href="https://www.google.com/search?q=%D0%A1%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D1%83%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BA%D0%B8+EXCOOK+10204++%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BA+%D1%81%D0%BE+%D1%89%D1%91%D1%82%D0%BA%D0%BE%D0%B9&amp;sxsrf=ALeKk02G1pcum4AjBRTKI6mcf6Uaxq08UA:1589965004079&amp;tbm=isch&amp;source=iu&amp;ictx=1&amp;fir=Cgw3hDcPQuhJbM%253A%252COvEEYfvfYgKozM%252C%20&amp;vet=1&amp;usg=AI4_kSOeVjoYSnU7uJhld10LWlU6YfQ&amp;sa=X&amp;ved=2ahUKEwiCyZeaicLpAhWQw6YKHaaA3DR0Q9QEwAnoECAoQBQ#imgsrc=Cgw3hDcPQuhJbM">https://www.google.com/search?q=%D0%A1%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D1%83%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BA%D0%B8+EXCOOK+10204++%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BA+%D1%81%D0%BE+%D1%89%D1%91%D1%82%D0%BA%D0%BE%D0%B9&amp;sxsrf=ALeKk02G1pcum4AjBRTKI6mcf6Uaxq08UA:1589965004079&amp;tbm=isch&amp;source=iu&amp;ictx=1&amp;fir=Cgw3hDcPQuhJbM%253A%252COvEEYfvfYgKozM%252C%20&amp;vet=1&amp;usg=AI4_kSOeVjoYSnU7uJhld10LWlU6YfQ&amp;sa=X&amp;ved=2ahUKEwiCyZeaicLpAhWQw6YKHaaA3DR0Q9QEwAnoECAoQBQ#imgsrc=Cgw3hDcPQuhJbM</a>	шт	1
14	Ведро для влажной уборки, швабра, ветошь		<a href="http://www.rbt.ru/cat/tehnika_dlyadoa/tovary_dlya_uborki/excook_10204_nabor_sovok_so_schetkoy">http://www.rbt.ru/cat/tehnika_dlyadoa/tovary_dlya_uborki/excook_10204_nabor_sovok_so_schetkoy</a>	шт	1
15	Губки для мытья посуды		<a href="https://www.simaland.ru/1233941/gubka-bytovaya-schistiyaschim-sloem-9-6-2-5-cmstandart-3-sht-cvetmiks/?filter_page_id=11674">https://www.simaland.ru/1233941/gubka-bytovaya-schistiyaschim-sloem-9-6-2-5-cmstandart-3-sht-cvetmiks/?filter_page_id=11674</a>	шт	2
17	Перчатки силиконовые			шт	2
<b>РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ МОГУТ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ</b>					
1	Скребок для теста из нерж. стали		<a href="https://aligid.ru/item/32964591840">https://aligid.ru/item/32964591840</a>	шт	1

2	Скребок пластиковый для теста		<a href="http://startali.ru/i/32931597280.html">http://startali.ru/i/32931597280.html</a>	шт	2
3	Лопатка деревянная		<a href="https://www.100sp.ru/good/494440192">https://www.100sp.ru/good/494440192</a>	шт	1
4	Скалка для раскатки теста		<a href="https://mirishop.ru/product/skalkaderevyannaya-dlya-raskatyvaniyatesta-37-sm/">https://mirishop.ru/product/skalkaderevyannaya-dlya-raskatyvaniyatesta-37-sm/</a>	шт	1
5	Термометр для измерения температуры теста		<a href="https://zetzet.ru/345852/">https://zetzet.ru/345852/</a>	шт	1

6	Ножи для нарезания теста		<a href="https://www.onlinetrade.ru/catalogue/kukhonnye_nozhic377/arcos/nozh_kukhonn_yu_arcos_dlya_narezki_ovoshchey_i_fruktov_13_sm_brooklyn_191123-1907444.html?utm_source=market.yandex.ru&amp;utm_medium=cpc&amp;city=47&amp;ymlid=16176102418878401198700003">https://www.onlinetrade.ru/catalogue/kukhonnye_nozhic377/arcos/nozh_kukhonn_yu_arcos_dlya_narezki_ovoshchey_i_fruktov_13_sm_brooklyn_191123-1907444.html?utm_source=market.yandex.ru&amp;utm_medium=cpc&amp;city=47&amp;ymlid=16176102418878401198700003</a>	шт	2
9	Перчатки силиконовые			шт	1





### КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ

#### Оборудование, мебель

№ п / п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Компьютер 4-х ядерный процессор Intel Core i5 или аналог; Ethernet - 100/1000 mbps; RAM - 6GB или больше. 4-х ядерный процессор Intel Core i5 или аналог; Ethernet - 100/1000 mbps; RAM - 6GB или больше		<a href="https://www.eldorado.ru/cat/detail/komputer-hp-460-p230ur-5kt90ea/">https://www.eldorado.ru/cat/detail/komputer-hp-460-p230ur-5kt90ea/</a>	шт	1/5








			<a href="#">_QHqw113&amp;text=МФУ%20лазерное%20ч/б</a>		
3	Столы деревянные		<a href="https://trendmebeli.ru/catalog/stoly_obedennye/iz_dereva/?yclid=5375733567259693115">https://trendmebeli.ru/catalog/stoly_obedennye/iz_dereva/?yclid=5375733567259693115</a>	шт	2
4	Чайник электрический		<a href="https://www.eldorado.ru/cat/detail/71366573/">https://www.eldorado.ru/cat/detail/71366573/</a>	шт	1
5	Стол производственный СП-		<a href="https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/tables-production-and-cutting/tables-">https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/tables-production-and-cutting/tables-</a>	шт	1




	811/1200 для презентации		<a href="http://island/buffetproduction-island-sp-8111200/">island/buffetproduction-island-sp-8111200/</a>		
6	Весы электронные CASAD-5 Вес, кг 4.7, установка настольные, назначение - промышленные		<a href="https://vesiatoz.kz/p59369026-vesynastolnye-fasovochnye.html">https://vesiatoz.kz/p59369026-vesynastolnye-fasovochnye.html</a>	шт	1
7	Доска разделочная 530x870		<a href="https://tddomovoy.ru/catalog/posuda/kuhonnaya-utvar/doski-razdelochnye/doska-razdelochnaya-27-5-17-5sm-bambuk/?utm_source=advcake&amp;utm_medium=cpa&amp;utm_campaign=gdeslon&amp;utm_content=64275&amp;utm_term=174056&amp;gsaid=64275&amp;_gs_ref=0ace106742df7c96a2098ae2bb167e190cb84878&amp;_gs_ctl=30&amp;advcake_params=0ace106742df7c96a2098ae2bb167e190cb84878&amp;_gs_vm=aebdgd.ru">https://tddomovoy.ru/catalog/posuda/kuhonnaya-utvar/doski-razdelochnye/doska-razdelochnaya-27-5-17-5sm-bambuk/?utm_source=advcake&amp;utm_medium=cpa&amp;utm_campaign=gdeslon&amp;utm_content=64275&amp;utm_term=174056&amp;gsaid=64275&amp;_gs_ref=0ace106742df7c96a2098ae2bb167e190cb84878&amp;_gs_ctl=30&amp;advcake_params=0ace106742df7c96a2098ae2bb167e190cb84878&amp;_gs_vm=aebdgd.ru</a>	шт	2/5
8	Тарелка плоская 32 см		<a href="https://www.sima-land.ru/2162463/tarelka-ploskaya-delta32-cm/">https://www.sima-land.ru/2162463/tarelka-ploskaya-delta32-cm/</a>	шт	6
9	Ножи для нарезки хлебобулочных изделий		<a href="https://olive-house.ru/lantra/atlantis2/atlantis-lnt24403-sk">https://olive-house.ru/lantra/atlantis2/atlantis-lnt24403-sk</a>	шт	3
11	Стаканчики одноразовые			шт	10

### РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта

Расходные материалы					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Папка-планшет для бумаги с зажимом		<a href="http://shop.kostyor.ru/includes/include66.php?part=66&amp;pr=1">http://shop.kostyor.ru/includes/include66.php?part=66&amp;pr=1</a>	шт	1
2	Ручка шариковая		<a href="https://parcel-to-army.ru/id/ruchkasharikovaya-pilot--and-quotbps-gpextrafine-and-quot-cvet-siniy-83.html">https://parcel-to-army.ru/id/ruchkasharikovaya-pilot--and-quotbps-gpextrafine-and-quot-cvet-siniy-83.html</a>	шт	1

3	Бумага писчая А4		<a href="https://www.komus.ru/katalog/bumaga-i-bumazhnye-izdeliya/bumaga-dlyaofisnoj-tekhniki/pischayabumaga/c/12676/">https://www.komus.ru/katalog/bumaga-i-bumazhnye-izdeliya/bumaga-dlyaofisnoj-tekhniki/pischayabumaga/c/12676/</a>	упаковка	2/5
<b>ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)</b>					
Дополнительное оборудование, средства индивидуальной защиты					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество
1	Огнетушитель		<a href="https://kps-k.com/catalog/pozharnoeoborudovanie/ognetushiteli-ikomplektuyushchie/ognetushiteliporoshkovye-faeks.html">https://kps-k.com/catalog/pozharnoeoborudovanie/ognetushiteli-ikomplektuyushchie/ognetushiteliporoshkovye-faeks.html</a>	шт	1
2	Аптечка по оказанию первой медицинской помощи с наличием противоожогового средства		<a href="https://www.drive2.ru/b/556575/?page=0">https://www.drive2.ru/b/556575/?page=0</a>	шт	1
3	Часы настенные		<a href="https://www.alltime.ru/clock/wall/">https://www.alltime.ru/clock/wall/</a>	шт	1
4	Кулер с водой		<a href="https://www.eldorado.ru/c/kulerydlya-vody/">https://www.eldorado.ru/c/kulerydlya-vody/</a>	шт	1
5	Скатерть для презентационного стола		<a href="https://www.komus.ru/katalog/otraslevyepredlozheniya/gostinitsy-otelikhostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/skaterti-i-salfetkitekstilnye/c/15049/">https://www.komus.ru/katalog/otraslevyepredlozheniya/gostinitsy-otelikhostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/skaterti-i-salfetkitekstilnye/c/15049/</a>	шт	2
6	Одноразовые стаканчики		<a href="https://geovita.com/catalog/stolovyepribory/prozrachnyednorazovyepribory/">https://geovita.com/catalog/stolovyepribory/prozrachnyednorazovyepribory/</a>	упак.	2
7	Корзина для мусора 10 л		<a href="https://www.alsera.ru/catalog/aksesuary-dljavannoj-i-sanuzla/urny/?utm_source=yandex&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_cam">https://www.alsera.ru/catalog/aksesuary-dljavannoj-i-sanuzla/urny/?utm_source=yandex&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_cam</a>	шт	5

8	Мусорный контейнер МКТ 120 л		<a href="https://a1plast.ru/musornyekonteynery/musornyevrokonteynery/filter/obiyem_konteyn_era-is-660-or-120/apply/?utm_source=yandex&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_content=3028251800_4999786013_desktop&amp;utm_term=мусорный%20контейнер%20120%20л&amp;utm_campaign=YaD_Musornikicel_poisk&amp;roistat=direct1_search_4999786013_мусорный%20контейнер%20120%20л&amp;roistat_referrer=no">https://a1plast.ru/musornyekonteynery/musornyevrokonteynery/filter/obiyem_konteyn_era-is-660-or-120/apply/?utm_source=yandex&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_content=3028251800_4999786013_desktop&amp;utm_term=мусорный%20контейнер%20120%20л&amp;utm_campaign=YaD_Musornikicel_poisk&amp;roistat=direct1_search_4999786013_мусорный%20контейнер%20120%20л&amp;roistat_referrer=no</a>	шт	1
			<a href="#">ne&amp;roistat_pos=premium_2&amp;yclid=263472678709417537</a>		
10	Складское помещение общего назначения для хранения продуктов (суточник)			наличие	
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ</b>					
Количество точек электропитания и их характеристики, количество точек интернета и требования к нему, количество точек воды и требования (горячая, холодная)					
№	Наименование	Тех. характеристики		Ед. измерения	Кол-во
1	Количество точек электропитания				10
2	Количество точек интернета	10 Мб		точка	1
3	Количество точек воды холодная, горячая	Подача холодной и горячей воды, слив		точка	1

### **5. Требования охраны труда и техники безопасности.**

- 5.1 Конкурс может оказаться сложным с точки зрения безопасности в связи с характером квалификации соревнований окружающей среды (новое рабочее место, незнакомые машины), ограниченное время, и сопутствующее волнение. Могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (перемещаемые сырье, тара, готовые изделия; повышенная температура поверхностей оборудования, готовой продукции; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).
- 5.2 Участник извещает Главного или Технического эксперта о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем

в период чемпионата, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

### 5.3 Участнику следует:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.2.4. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

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

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

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

6.2.5. Проверить внешним осмотром:

- надежность закрытия токоведущего и пускорегулирующего оборудования;

- отсутствие посторонних предметов в оборудовании и вокруг него;

— состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);  
— отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

— исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спец. тары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

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

6.2.7. Перед включением в работу электрического оборудования проверить:

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

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

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

### **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.3.10. Соблюдать технологические процессы приготовления мучных изделий.

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

- 6.3.12. Использовать специально предназначенные ножи для нарезки тестовых заготовок.
- 6.3.13. Укладывать листы и формы для выпечки на стеллажи и тележки так, чтобы их углы не выступали за габариты стеллажа, тележки.
- 6.3.14. Соблюдать осторожность при посадке и выемке форм, листов, кассет; санитарной обработке яиц.
- 6.3.15. При использовании электрооборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя.
- 6.3.16. Загрузку и выгрузку шкафов производить осторожно, не касаясь нагретых металлических поверхностей.
- 6.3.17. Своевременно выключать электрические шкафы, производить регулирование мощности и температуры в пекарной (жарочной) камере.
- 6.3.18. Не допускается:
- использовать для выпечки формы и листы неисправные, деформированные или с нагаром;
  - включать жарочный и пекарный шкаф при отсутствии нижних подовых листов, а также с ненадежно закрепленными на петлях дверками камер;
  - переводить лимб терморегулятора непосредственно с высокой температуры на низкую без отключения шкафа для остывания;
  - производить очистку включенного шкафа;
  - эксплуатировать шкафы при неисправных устройствах, фиксирующих дверки камер в открытом (закрытом) положении, оставлять без надзора работающее оборудование;
  - на поверхности оборудования, находящегося под напряжением, запрещается размещать любой легко воспламеняющийся инвентарь, инструмент, продукцию, тару.
- 6.3.19. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе электрического пекарного шкафа (панели управления, кожухе пускорегулирующей аппаратуры), появлении запаха горящей изоляции его следует выключить с помощью панельного переключателя и отсоединить от электрической сети с помощью рубильника или устройства его заменяющего. Сообщить об этом Лидеру команды и Техническому эксперту и до устранения неисправности не включать.
- 6.3.20. Не использовать расходные материалы, которые в ходе работы могут легко отслоиться, оторваться и, тем самым, могут привести к попаданию в готовую продукцию.

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

- 6.4.1. При возникновении поломки оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах Лидеру команды и Техническому эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.
- 6.4.2. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.
- 6.4.3. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50°C) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Использованную ветошь убрать в металлический ящик с плотной крышкой.

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

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

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

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

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

При тушении пожаров в электроустановках нужно как можно быстрее обесточить (отключить) систему электроснабжения отдельного электроприемника, помещения или всего учреждения. В данном случае для тушения пожаров можно использовать только углекислотные или порошковые огнетушители. Воду и пенные огнетушители применять нельзя. Если очаг возгорания разрастается, немедленно сообщить о пожаре в ближайшую пожарную часть по телефону № \_\_\_\_\_ и по телефону 01.

Немедленно оповестить как можно больше работников о пожаре и сообщить о нем руководителю учреждения, а при невозможности другому должностному лицу,

При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями руководителя учреждения или должностного лица, заменяющего его.

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

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

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

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

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

## **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ.**

6.5.1. Не охлаждать нагретую поверхность электрооборудования водой.

6.5.2. По окончании работы оборудования:

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

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

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

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