



АБИЛИМПИКС

**VIII РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ
«АБИЛИМПИКС»**

Утверждаю:

Главный эксперт по компетенции

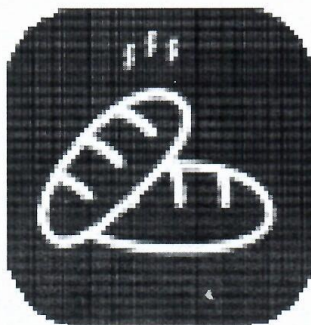
Е.С. Ковалев
Е.С. Ковалев

«*17*» *марта* 2023 г.

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ



Волгоград 2023

Содержание

1. Описание компетенции.

1.1. Актуальность компетенции.

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

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

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

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

1.2. Профессии, по которым участники смогут трудоустроиться 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.

Студенты
-Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 373 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий; -Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; -Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

1.4. Требования к квалификации.

Студенты
Должны знать: -Требования к качеству, срокам, условиям хранения хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. -Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента -Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке -Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции. Должны уметь: - Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей. -Подготавливать и дозировать сырье для приготовления теста. -Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. -Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. -Обслуживать оборудование для приготовления теста. -Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. -Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования. -Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста. -Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы. -Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов. -Определять готовность полуфабрикатов к выпечке. -Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

-Отделявать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
 -Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

2.Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания.

Студенты: В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:

-опарное дрожжевое тесто для изготовления «Плетенки» 0,5 кг в количестве 3 штук, изготовить и подать.

-дрожжевое тесто для изготовления Хлебных палочек 0,3 кг, изготовить и подать.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Студент	Модуль 1. Инструктаж Внимание!!! <i>Вне конкурсного времени за 20 минут до начала старта</i>	20 минут	Проведение инструктажа по ТБ. Получение со склада (суточника) продуктов согласно технологическим картам. Размещение продуктов в холодильнике с учетом товарного соседства
	Модуль 2.1-А. Подготовка сырья и приготовление опары и теста для «Плетенки»	60-90 минут	Опара и тесто для «Плетенки»
	Модуль 2.1-Б. Подготовка сырья и приготовление теста для Хлебных палочек		Тесто для Хлебных палочек
	Модуль 2.2-А. Расстойка, формовка «Плетенки»	60-90 минут	3 тестовых заготовок изделий «Плетенка»
	Модуль 2.2-ГБ. Расстойка, формовка Хлебных палочек		тесто для Хлебных палочек
	Модуль 3-А. Выпечка «Плетенки»	30-40 минут	3 готовых полуфабриката для «Плетенки»
	Модуль 3-Б. Выпечка Хлебных палочек		0,300 готовых Хлебных палочек
	Модуль 4-А. Оформление и подача «Плетенки»	15-20 минут	Поданное изделие
	Модуль 4-Б.		Поданное изделие

	Оформление и подача Хлебных палочек		
Общее время выполнения конкурсного задания для студентов: 4 часа			
<p align="center">Требования к форменной (санитарной) одежде и обуви участников и экспертов. Обязательные элементы</p> <p>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) или халат технолога, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь.</p>			

2.3.Последовательность выполнения задания.

Модуль 1а (вне конкурсного времени)

Получить со склада (суточника) продукты согласно технологическим картам.

Разместить продукты в холодильнике с учетом товарного соседства. Проверить наличие сырья у себя в боксе, 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. Подготовить к работе расстоечный шкаф (задать температуру и влажность). Опара: согласно технологической карте соединить ингредиенты для опары, замесить опару, поставить на выбраживание. Проверить кислотность опары методом титрования (операция выполняется студентами, и специалистами. Химические реактивы: деци нормальный раствор (0,1н) NaOH (KOH), индикатор – фенол-фталейн в склянке с пипеткой (ф/ф)). По готовности опары замесить тесто. Тесто поставить для брожения в расстоечный шкаф до готовности, произвести, при необходимости, 1-2 обминки. Проверить кислотность теста методом титрования (операция выполняется студентами, и специалистами. Химические реактивы: деци нормальный раствор (0,1н) NaOH (KOH), индикатор – фенол-фталейн в склянке с пипеткой (ф/ф)). По показателям кислотности осуществить разделку теста. При приготовлении теста соблюдать нормы санитарии и гигиены. При работе с оборудованием соблюдать требования техники безопасности. Особые указания: В ходе выполнения конкурсного задания метод титрования использовать не менее 1 раза.

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.

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. Нож для пиццы.
6. Скалка для раскатки.
7. Линейка металлическая
8. Средство реабилитации по нозологиям, которые участник использует постоянно, например, звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования (слуховой аппарат для участников с проблемами слуха), говорящий калькулятор, электронная лупа (для участников с проблемами зрения) и другие средства, заявленные участником и согласованные с главным экспертом.

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

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

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

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

2.4. 30% изменение конкурсного задания.

Допустимые изменения для категории «студенты»:

Допустимое 30%-е изменение конкурсного задания заключается:

- в замене числа жгутов на 2 шт. для плетения «Плетенки».
- в замене компонентов посыпок и специй Хлебных палочек, формы и длины изделий;
- в замене метода определения кислотности теста с метода титрования на органолептический метод.

Недопустимые изменения: технология изготовления изделия.

2.5. Технологические карты по выполнению конкурсных заданий. Студенты

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА Наименование изделия: «Плетенка» 0,5кг.

№ п/п	Наименование сырья	Опара на 3 шт. (кг)	Тесто на 3 шт. (кг)	Технология приготовления хлебобулочного изделия
1	Мука хлебопекарная пшеничная в/с, кг Мука в/с кг - на подпыл	0,382	0,577 0,042	Подготовка сырья Подготовить сырье к работе. Подготовка полуфабриката Замесить опару. Выбродить до готовности. Приготовление теста Соединить полуфабрикат с оставшимися ингредиентами согласно правилам чередования. Замесить пластичное тесто. Выбродить тесто до готовности. Формовка и расстойка изделий Готовое тесто разделить на куски массой 0,550-0,555 кг, подготовить для формовки. Разделить заготовку на 3 жгута. Заплести косы, уложить на лист и отправить на окончательную расстойку в количестве 3 штук Выпечка изделий Выпекать при температуре 180-190 ⁰ С в течение 15-20 минут в пекарной камере. Характеристика изделия: Форма изделия: продолговатая с ярко выраженным плетением, без наплывов, без оседаний и трещин. Запах : свойственный данному виду изделия. Колер: от светло- золотистого до коричневого.
2	Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг	0,039		
3	Соль поваренная пищевая, кг		0,010	
4	Сахар-песок, кг		0,172	
5	Масло сливочное, кг		0,144	
6	Яйцо в тесто/яйцо на смазку		0,96/ 0,029	
7	Молоко		0,144	
8	Вода	0,220	-	
9	Ванилин		0,003	
10	Опара		вся	
	Кислотность конечная теста, град	3,0	2,4	
	Температура начальная, С	27-28	28-31	
	Время выбраживания, мин	30-80	20-60	
	Масса полуфабриката		0,550-0,555/3шт	
	Растительное масло для смазки листов	0,010		
	Выход:	0,500-0,505/3шт		

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Хлебные палочки 0,300 кг

№ п/п	Наименование сырья	Тесто на 0,300 кг изделий (кг)	Технология приготовления хлебобулочного изделия
1	Мука хлебопекарная пшеничная ВС, кг	0,200	Подготовка сырья: Подготовить сырье к работе. Приготовление теста: Соединить ингредиенты согласно правилам чередования. Замесить пластичное тесто. Выбродить тесто до готовности. Формовка изделий: Тесту придать форму прямоугольника и посыпать специями. Придать тестовой заготовке форму палочек. Длина тестовой заготовки – 20 см. Выпечка изделий: Выпекать в конвекционной печи. Характеристика изделия: Изделия одинаковые по длине, пропеченные, хрустящие, равномерно посыпаны специями. Колер - от бледно-желтого до золотистого. Запах - свойственный данному виду изделия.
2	Мука пшеничная цельнозерновая , кг	0,50	
3	Дрожжи прессованные ,кг	0,006	
4	Соль поваренная пищевая, кг	0,005	
5	Сливочное масло 82,5% ,кг	0,015	
6	Оливковое масло,кг	0,045	
7	Сухие специи (прованские травы), кг	0,007	
8	Вода,кг	0,140	
9	Кислотность конечная теста, град	2,2-2,4	
10	Мука хлебопекарная пшеничная ВС, кг (на подпыл)	0,030	
	Масса полуфабриката	0,440-0,450	
	Растительное масло для смазки листов	0,020	
	Выход:	0,300-0,310	

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.


2.6. Критерии оценки выполнения задания



Для каждого модуля указываются критерии оценок и их максимальный балл


Классификация критерия	Модуль	Наименование критерия	Максимальная ставка критерия по совокупности всех аспектов	Процентное соотношение
Объективный	1	Организация работы на площадке.	4,00	95%
Объективный	2.1	Выполнение технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов (опара/тесто).	24,40	
Объективный	2.2	Выполнение технологического процесса разделки, формовки и расстойки хлебобулочных изделий.	21,00	
Объективный	3	Выполнение технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий.	27,00	
Объективный	4	Соблюдение временных критериев изготовления изделий. Соответствие стандарту, идентичность, пропеченность, творчество.	11,90	
Объективный	1-4	Организация технологического процесса этапов производства.	6,70	
Субъективный	2.1-2	Выполнение технологического процесса формовки и расстойки хлебобулочных изделий. Творческое использование приемов формовки изделий.	1,00	5%
Субъективный	2.2-2	Выполнение технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий. Умение использовать органолептические методы и методы титрования	1,00	
Субъективный	4-5	Презентация. Изделия соответствуют заданным характеристикам по стандарту	2,00	
	4-6	Визуальное впечатление от изделий	1,00	
Максимально			100	100%

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







3.1. Студенты

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
Оборудование, инструменты, ПО, мебель					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество
Оборудование					
1	Колонна MIWE (Печь конвекционная с функцией пароувлажнения, Печь подовая с каменным подом и функцией		Многофункциональная комби-печь на расстойке на 10 направляющих, на роликах 108 мм. Управление Touch Control Комплектация: 1) Вытяжной козырек с вентилятором. 2) Конвекционная печь с программным управлением 3) Подовая печь с программным управлением 4) Расстойная камера на 12 направляющих (2x6) с	шт	1





	подачи пара, Шкаф расстоечный)		<p>программным управлением .Общая мощность печи: 17,2 кВт ,Предохранители: (3х32А) ,Общая высота печи: 2101 мм/ ,1) Вытяжной козырёк с вытяжным вентилятором Габаритные размеры (ШхВхГ): 900х190х400 мм, 2) Конвекционная печь - из высококачественной нержавеющей стали; - устройство пароувлажнения. – инжекторная система; - функция ½ , половинная загрузка печи Пекарные камеры: Количество противней: 6. Размер противней, мм: 600х400. Общая площадь выпечки: 1,44 м2. Теплозащита: Двойное теплозащитное стекло. Электроподключение: 400/230В, 3/Н/РЕ Предохранители: 3 х 16 А .Номинальная тепловая мощность: 9,3 кВт Габаритные размеры (ШхВхГ): 900х850х870 мм, 3) Подовая печь - программное управление FR 8 , память на 99 программ, 5 циклов для каждой выпечки; - из высококачественной нержавеющей стали; - устройство пароувлажнения – парогенератор - электронный счётчик воды (гарантирует неизменное качество и кол-во пароувлажнения из года в год); -блок предохранителей, - 3 уровня мощности печи для экономии энергии и отложенного старта и быстрого нагрева. Пекарные камеры: Количество пекарных камер - 1 шт. Площадь пода пекарной камеры 0,24 м2 Пекарная камера (ШхГ) - 600х400 мм. Высота пекарных камер – 170мм. Подводимая мощность к поду – 4,3 кВт (3х16А) Габаритные размеры (Ш/Г/В) - 900х810х390 мм, 4) Расстойная камера: На 12 направляющих (2х6) 600х400 Климатическое прибор – парогенератор; Программное управление FR3 Стеклозастенные дверцы Предохранители: 1 х 16 А .Номинальная тепловая мощность: 2,2 кВт , Габаритный размеры (ШхГхВ): 900х810х543 мм , Ролики 108 мм. В комплекте противни: Противень алюминиевый 600х400 без перфорации-8 штук; Противень алюминиевый 600х400 перфорированный -8 штук;</p>		
3	Плита индукционная ПИ-1Н(М), 3,5кВт		<p>Установка настольная; Количество конфорок 1; Конфорка индукционная; Напряжение 220В; Вес без упаковки не более 6кг.; Регулировка мощности или температуры нагрева 9 вариантов; Конфорка с 2 вентиляторами; Защита от перегрева; Таймер отключения в диапазоне от 1 до 180 минут; Мощность нагрева: в диапазоне от 0,4 до 3,5кВт; Температура нагрева: в диапазоне от 60 до 240°С, Диаметр нагрева: 260мм.,280 мм. Нагрузка на конфорку 40 кг.; Мощность 3.5кВт.; Габаритные размеры: размер конфорок 280х280мм. Ширина 350мм., Глубина 450мм., Высота 150мм.</p>	шт	1
4	Противень из нержавеющей стали 400*600 мм		http://www .pekari.ru/catalogue/aroup_22260/aroup_17297/item_190400/	шт	3

5	Формы для выпечки хлеба формового ударопрочные формы по госту для выпечки хлеба формового (140*90мм)		https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/confectionery-equipment/grain-form-baking-sheets/	шт	3
7	Весы электронные CAS AD-10 Вес, кг 4.7, Установка – настольные, Назначение промышленные		Модель оснащена флуоресцентным дисплеем и тензометрическим типом измерения. Платформа выполнена из нержавеющей стали. Интерфейс RS-232C. Питание от сети через адаптер. Мембранная клавиатура. Наибольший предел взвешивания: 10кг. Дискретность отсчета: 2г. Напряжение: 220В. Мощность: 0,007кВт. Размер платформы: 335x210мм Габариты: 352x325x95мм. Вес: 4,7кг.	шт	1
8	Планетарный миксер BEAR VARIMIXER TEDDY 5L, 0,5кВт		Объем дежи 5 л, Механизм поднятия головы подъемная траверса, Число скоростей вариатор (плавная регулировка). Скорость вращения венчика от 78 до 422 об/мин, Вращение дежи, Напряжение 220В. Ширина 240 мм. Глубина 462мм. Высота 400мм. Вес (без упаковки) 18кг, Вес (с упаковкой) 23кг, Цвет белый. Планетарный миксер предназначен для замеса различного теста, взбивания, перемешивания и приготовления картофельного пюре, сливок, майонеза, яичных белков, глазури, мясного фарша и пр. на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена двойным бесступенчатым регулятором скорости: скорость двигателя можно изменять для достижения лучших результатов, многофункциональный регулятор доступен с 2 сторон для управления скоростью и включением / выключением. Комплектация: Дежа из нержавеющей стали, Загрузочный лоток, Крюк из нержавеющей стали, Лопатка из нержавеющей стали, Венчик из нержавеющей стали. Габаритные размеры: Ширина 240мм, Глубина 462мм, Высота 400мм.	шт	1
9	Стол производственный с бортом		https://tmm-nn.ru/catalog/razdelochnye-stoly/srk-2-s-bortom/	шт	1
10	Стеллаж металлический		Полностью из нержавеющей 4 полки 600x500x1800	шт	1
11	Шкаф холодильный NOVATECSHIN EHD70, на 700 литров. Корпус сделан из нержавеющей стали, толщиной 75 мм. Дверца оснащена системой автоматического закрытия при открытии на 90 градусов. Температурные		https://www.coffee-butik.ru/katalog/holodilnoe-oborudovanie/holodilnye-shkafy/shkaf-holodilnyi-novatec-shine-hd70-.html	шт	1/10

	режимы 0/+10 градусов				
12	Ванна моечная ВМ-1 или ВМ1Р Габариты (мм): 1060х530х870 Объём (М3): 0.488766		https://www.trapeza.ru/goods/47233/	шт	1
13	Термометр для измерения температуры теста		https://www.citilink.ru/catalog/power_tools_and_garden_equipments/measuring_instruments/1218050/?mrkt=anp_cl&gclid=CjwKCAjwssD0BRBIEiwA-JP5rOUqEPQMdgUQE5rut8RJoe8FCgtzar9OVFsgc2XQPjCry8XiduEB6xoC_5cQAvD_BwE	шт	1
Инвентарь					
1	Доска разделочная 530х870		Доска разделочная 500*300*40 бук промаслен.	шт	1
2	Поднос круглый металлический диаметром 30-50 см		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%D0%B9%2035%D1%81%D0%BC%20%D0%9A%D1%80%D1%83%D0%B3%D0%BB%D1%8B%D0%B9&pp=900&mclid=1003&distr_type=7&clid=2336651&vid=12494798t1290922&local-offers-first=0	шт	2
3	SN4103 Скребок для теста из нерж. стали 160*125		https://invi-shop.ru/catalog/skrebki-pekarskie-metallicheskie/3707/	шт	1
4	Скребок пластиковый для теста 159х103		https://invi-shop.ru/catalog/skrebki-pekarskie-plastikovye/3601/	шт	1
5	Лопатка силиконовая		Лопатка кондитер. L=28см силикон, нерж. ручка Pinti /1/	шт	2
6	Скалка деревянная с ручками для раскатки теста Длина – 50 см; Диаметр – Ø7 см.		http://www.daimark.ru/inventar/skalki/skalka-derevyannaya-r11	шт	1
7	Чашка нержавеющая сталь 18/10 H=120 D=305 4 Л		http://labordav.ru/cena-chashka-petri-kupit/chashka-laboratornaya-nerzhaveshchaya-stal-1810-h120-d305-6-l-8594?page=5	шт	1
8	Ковш 1л для индукционной плиты		https://market.yandex.ru/product--kovsh-tescoma-presto-14-sm-1-1/1720948279?hid=12499575&nid=61632&text=%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%88%20%D0%BB%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%B8%D	шт	1

			0%D0%BD%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BF%D0%BB%D0%B8%D1%82%D1%8B&clid=915		
9	Ковш 2л для индукционной плиты		https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vbiFuI0MrM0NDc1MLH04hHiMjQ3MrQ0MTMyNoHwLCyMLUxNTC0jGACznggG&text=%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%88%20%D0%BB%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%B8%D0%BD%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BF%D0%BB%D0%B8%D1%82%D1%8B&lr=7&clid=698&local-offers-first=0	шт	1
10	Миски нержавейка 0,5 л		https://my-shop.ru/shop/product/2281546.html	шт	5
11	Миски нержавейка 0,7 л		https://my-shop.ru/shop/product/2281547.html	шт	2
12	Миска нержавейка 1л		https://my-shop.ru/shop/product/2281558.html	шт	4
13	Сито металлическое		http://mywishlist.ru/wish/6354466	шт	1
14	Ситечко металлическое для процеживания масла		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&di str_type=7&clid=2336651&local-offers-first=0	шт	1
15	Ложка столовая из нержавеющей стали		https://www.posudaok.ru/107156-lozhka-stolovaya-optima-nerzhavayuschaya-stal-l-18-7-6-sm-kunstwerk-3111067.html?utm_source=googlem&gclid=CjwKC_Ajwy7vIBRACEiwAZvdx9t5zsBrDLmf-WW9e1Jz23Apxcv8Nk6_JgAlucwdZ1GVpGkLDVmuU7MxoCtUAQAvD_BwE	шт	4
16	Кисточка силиконовая для смазывания		https://market.yandex.ru/product--tescoma-kistochka/325002990?clid=913&text=%D0%BA%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BA%D0%B0%20%D1%81%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%81%D0%BC%D0%B0%D0%B7%D1%8B%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F&clid=913	шт	1
17	Совок для сыпучих продуктов		https://market.yandex.ru/offer/5WR13FqEayRXnmY41jXTg?clid=545&cpc=nTc9TwlDtzZfleH0Wg2YwZH_wf_rjBpwCA7qNQwca5HyDFS0BJ03B7C2AnKlvXBByCHU83Cv5JEVMMiM_zfCxQ9cBeixlBplx4ZVH0_GZ3XpFu-rOPF58zjkMRAI6ysCo0MUpnZ5o-cJa988ENSXm8HFUGWc346ERNEKtz_IJFjpZvKT_oOX-0cuPPcccVsMHPBvkleppcJlrXBd69Am_N1cgoVM12bte2&hid=12500996&lr=7&nid=61644&rs=eJw9UTtyQ0EIy2RepE6VOrULPstnzY1yD7c-cxD7kk4DQhLweN0-fj6fN9HM5Dvd967GYdrYpTid1wKeOkc0VhlM1NgaGisoOxs7h4MOqLL_FMPVMMnlOw2DuVo8JONi	шт	1

			mxv8ZRfLooD_WF4isAzNsbRatg1lg2XwaEuWkkFuRYlwNgq090Z78QmNdKzV-7IAZjlVbsMdkKDrXfWzbAxM5DGpyLXkEFqNFJFHOEdYJ0_fA-wxVwI1ujtk6M3NRxMKpX9StFcmszczHmwJyPtpGe_VhcKf9vavMZpRK2PPdY2FzGE_WeXZjl-ZggFkrFb_JEj35C2lwi-ev9--0XAjxpLw%2C%2C&text=%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BA%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%81%D1%8B%D0%BF%D1%83%D1%87%D0%B8%D1%85%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2		
18	Рукавица для пекарей с длинной манжетой		https://oborud.pro/p71164525-rukavitsy-dlya-pekarrej.html	Пара	1
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА					
1	Ложка одноразовая		https://geo-vita.com/catalog/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/	шт	10
2	Полотенца бумажные		https://msk.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-himiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/bumazhnye-vatnye-izdeliya	рулон	1
3	Ветошь для мойки посуды и столов		https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuIwMTYwNbi0NPTiFuI0MzM0MDExtbAAc0wsLE3NDYyMIxgAmKIHUA%2C%2C&text=ветошь%20для%20мойки%20посуды%20и%20столов&lr=7&cli	шт	2
4	Салфетки белые бумажные ажурные форма круглая для подачи готовых изделий		Артикул 30 см/5,5" https://fabulaupak.ru/catalog/dlya_konditera/azhurnye_salfetki/2241/	пачка (100шт.)	1/10
5	Пищевая плёнка		http://plastikko.ru/c168	рулон	1/2
6	Пекарская бумага		http://kupi-bumagu.ru/catalog/aksessuary-dlya-kukhni/pergamentnaya-bumaga-dlya-vypechki-rukava-i-pakety-dlya-zapekaniya/	рулон	1/2
7	Одноразовые контейнеры для раздачи продуктов (150 мл)		http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti	шт	10
8	Одноразовые контейнеры для раздачи продуктов (250 мл)		http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti	шт	10
9	Одноразовые контейнеры для раздачи продуктов (400-500 мл)		http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti	шт	10
10	Средство для мойки посуды		https://food.плекс.рф/catalog/	бут	1
11	Жидкое мыло для рук		https://food.xn--e1akbpn.xn--p1ai/catalog/	бут	0,5

12	Средства для уборки EXCOOK 10204 Совок со щёткой		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&sxsr=ALeKk02G1pcum4AjBRTKI6mcf6Uaxq08UA:1589965004079&tbm=isch&source=iu&ictx=1&fir=Cgw3hDcPQhJbM%253A%252COvEEYfVfYgKozM%252C_&vet=1&usg=AI4_-kSOeVjoYSnU7uJhld10LWtLT6YfQ&sa=X&ved=2ahUKEwiCyZeaicLpAhWQw6YKHaA3DR0Q9QEWAnoECAoQBQ#imgsrc=Cgw3hDcPQhJbM:	шт	1
13	Ведро для влажной уборки, швабра, ветошь		http://www.rbt.ru/cat/tehnika_dlyadoa/tovary_dlya_uborki/excook_10204_nabor_sovok_so_schetkoy	шт	1/5
14	Льняные полотенца – покрывашки (80% лен) 50*70		https://izolna.ru/catalog/tovary-dlya-doma/po-kategoriyam/Inyanye-polotentsa/?gclid=CjwKCAjwy7vIBRACEiwAZvdx9pPg-qyq31_bhIaVbgwYXujubRKLvhG7FE0JWYgOI_AZhMctajsKR0CJZoQAvD_BwE	шт	2
15	Губки для мытья посуды		https://www.sima-land.ru/1233941/gubka-bytovaya-schistyaschim-sloem-9-6-2-5-cm-standart-3-sht-cvetmiks/?filter_page_id=11674	шт	2

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








1	Скребок для теста из нерж. стали		https://aligid.ru/item/32964591840	шт	1
2	Скребок пластиковый для теста		http://startali.ru/i/32931597280.html	шт	1
3	Лопатка деревянная		https://www.100sp.ru/good/494440192	шт	1
4	Скалка для раскатки теста		https://mirishop.ru/product/skalka-derevyannaya-dlya-raskatyvaniya-testa-37-sm/	шт	1
5	Термометр для измерения температуры теста		https://zetzet.ru/345852/	шт	1










РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ



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

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

№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество
1	По		По результатам согласования		

	согласованию с главным экспертом				
КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ					
Оборудование, мебель					
№ п/п	Наименование	Фото оборудова ния или инструмен та, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измере ния	Необ ходи мое кол- во
1	Ноутбук DELL VOSTRO 3590 / 3590-7612 /		Dell Vostro 3590 / 3590-7612 / Dell Vostro 3590 15/6" (1920x1080 (матовый)/Intel Core i5 10210u (1/6Ghz)/8192Mb /256SDD Gb /noDVD/Int: Intel UHD Graphics 620 /Cam /BT /WiFi/ 42WHr / war 1y/ 1/99kg/black /W10Pro	шт	1/5
2	МФУ лазерное ч/б, HPLaserJetProM2 27sdn (Q3Q74A)A4 Duplex Net		Технология печати: лазерный. Тип печати: черно-белый. Формат печати: A4. Размещение: настольный. Встроенный ЖК-дисплей 2-строчный, 16 символов. Сканер: есть. Копировальный аппарат: есть. Максимальная скорость ЧБ-печати (A4): 28 стр/мин. Время печати первой страницы A4 (ч/б): 6.4с. Максимальное разрешение ч/б печати 1200×1200 dpi. Автоматическая двусторонняя печать (duplex-unit) в стандартной комплектации: есть. Вместимость лотка до 250 листов. Интерфейс USB 2.0: есть. Интерфейс RJ-45: есть. Потребляемая мощность при работе 475 Вт. Потребляемая мощность в режиме ожидания 4.5 Вт. Максимальный уровень шума при работе 52 дБ. Цвет белый. Размеры 403×455.6×624.4 мм. Вес 9.4 кг.	шт	1/5
3	Стол деревянные		https://trendmebeli.ru/catalog/stoly_obedennye/iz_dereva/?yclid=5375733567259693115	шт	2
4	Чайник электрический		https://www.eldorado.ru/cat/detail/71366573/	шт	1/5
5	Стол производствен ный СП-811/1200 для презентации		https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/tables-production-and-cutting/tables-island/buffet-production-island-sp-8111200/	шт	2/5
6	Весы электронныеCAS AD-5 Вес, кг 4.7, установка – настольные, назначение – промышленные		https://vesiatoz.kz/p59369026-vesy-nastolnye-fasovochnye.html	шт	1/5
7	Доска разделочная 530x870		https://tddomovoy.ru/catalog/posuda/kukhonnaya-utvar/doski-razdelochnye/doska-razdelochnaya-27-5-17-5sm-bambuk/?utm_source=advcake&utm_medium=cpa&utm_campaign=gdeslon&utm_content=64275&utm_term=174056&gsaid=64275&_gs_ref=0ace106742df7c96a2098ae2bb167e190cb84878&_gs_ctl=30&advcake_par	шт	2/5

			ams=0ace106742df7c96a2098ae2bb167e190cb84878&_gs_vm=aebdgd.ru		
8	Тарелка плоская 32 см		https://www.sima-land.ru/2162463/tarelka-ploskaya-delta-32-cm/	шт	12/5
9	Ножи для нарезки хлебобулочных изделий		https://olive-house.ru/lantra/atlantis-2/atlantis-lnt24403-sk	шт	3/5
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 количество
1	Папка-планшет для бумаги с зажимом		http://shop.kostyor.ru/includes/include66.php?part=66&pr=1	шт	1
2	Ручка шариковая		https://parcel-to-army.ru/id/ruchka-sharikovaya-pilot-and-quotbps-gp-extrafine-and-quot-cvet-siniy-83.html	шт	1
3	Бумага писчая А4		https://www.komus.ru/katalog/bumaga-i-bumazhnye-izdeliya/bumaga-dlya-ofisnoj-tekhniki/pischaya-bumaga/c/12676/	упаковка	2/5
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)					
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		https://kps-k.com/catalog/pozharnoe-oborudovanie/ognetushiteli-i-komplektuyushchie/ognetushiteli-poroshkovye-faeks.html	шт	2
2	Аптечка по оказанию первой медицинской помощи с наличием противоожогового средства		https://www.drive2.ru/b/556575/?page=0	шт	1
3	Коврик резиновый диэлектрический 500ммх500мм		https://svarin.ru/katalog-svarochnogo-oborudovaniya/specodezhda/protivopozharnye-polotna/kovrik-rezinovyy-750h750mm/	шт	10
4	Часы настенные		https://www.alltime.ru/clock/wall/	шт	2
5	Кулер с водой		https://www.eldorado.ru/c/kulery-dlya-vody/	шт	1
6	Скатерть для презентационного стола		https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/skaterti-i-salfetki-tekstilnye/c/15049/	шт	2
7	Одноразовые стаканчики		https://geo-vita.com/catalog/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/	упак.	2

8	Корзина для мусора 10 л		https://www.alsera.ru/catalog/aksessuary-dlja-vannoj-i-sanuzla/urny/?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=YaD_Musorniki-ecel_poisk&roistat=direct1_search_4999786013_mysornyj%20kontejner%20120%20l&roistat_referrer=none&roistat_pos=premium_2&yclid=263472678709417537	шт	5
9	Мусорный контейнер МКТ 120 л		https://a1plast.ru/musornye-konteynery/musornye-evrokonteynery/filter/obiyem_konteynera-is-660-or-120/apply/?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_content=3028251800_4999786013_desktop&utm_term=мусорный%20контейнер%20120%20л&utm_campaign=YaD_Musorniki-ecel_poisk&roistat=direct1_search_4999786013_mysornyj%20kontejner%20120%20l&roistat_referrer=none&roistat_pos=premium_2&yclid=263472678709417537	шт	1
10	Складское помещение общего назначения для хранения продуктов (суточник)	наличие			

КОМНАТА УЧАСТНИКОВ

Оборудование, мебель, расходные материалы

№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество
1	Вешалка (штанга)		https://youla.ru/moskva/dom-dacha/podstavki-tumby/napolnaia-vieshalka-5970df1baaab2858a12f2082	шт	2
2	Столы деревянные		https://trendmebeli.ru/catalog/stoly_obedennye/iz_der_eva/?yclid=5375733567259693115	шт	2
3	Стулья		http://www.mebeluka.ru/stulja/	шт	10
4	Кулер для воды		https://www.eldorado.ru/c/kulery-dlya-vody/	шт.	1

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ

Количество точек электропитания и их характеристики, количество точек интернета и требования к нему, количество точек воды и требования (горячая, холодная)

№	Наименование	Тех. характеристики		
1	Количество точек электропитания			60
2	Количество точек интернета		10 Мб	точка 1
3	Количество точек воды холодная, горячая		Подача холодной и горячей воды, слив	точка 10

4. Схемы оснащения рабочих мест с учетом основных нозологий

4.1. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом основных 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) http://rosopeka.ru/good4632.html - 1 шт. для эксперта, 2 – для участников
			Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb) https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&i=2 - 1 шт.
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	От 2 метров	Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse http://dostupsreda.ru/store/ -2 шт
			Электронная лупа Bigger B2.5-43TV https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/ -2 шт.
			Говорящий карманный калькулятор на русском языке http://rosopeka.ru/good4031.html - 4шт
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	4	От 2 метров	По предварительной заявке, согласно мед. показаниям участника
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4	От 1 метра до 1,5 метров	По предварительной заявке, согласно мед. показаниям участника

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

4.2. Графическое изображение рабочих мест с учетом основных нозологий.

Застройка осуществляется на группу участников

4.3. Схема застройки соревновательной площадки. Для всех категорий участников на 4 рабочих места

5. Требования охраны труда и техники безопасности

1. Требования охраны труда и техники безопасности

1.1. 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).

1.2. 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.

1.3. 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.

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

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

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

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

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

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.

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

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

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

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.

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).

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

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.

2.8. 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

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

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

3.3. Соблюдать правила перемещения в помещении и рабочих боксах, 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 между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов, готовых хлебобулочных изделий.

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

3.7. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатные едежи в направлении «от себя».

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

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

3.10. Соблюдать технологические процессы приготовления мучных изделий.

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

3.12. Использовать специально предназначенные ножи для нарезки тестовых заготовок.

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

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

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

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

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

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;

- складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару.

3.19. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе электрического пекарного шкафа (панели управления, кожухе пускорегулирующей аппаратуры), появлении запаха горячей изоляции его следует выключить с помощью панельного переключателя и отсоединить от электрической сети с помощью рубильника или устройства его заменяющего. Сообщить об этом Лидеру команды и Техническому эксперту и до устранения неисправности не включать.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

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.

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.

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.

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

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.

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

5.1. Не охлаждать нагретую поверхность электрооборудования водой.

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;

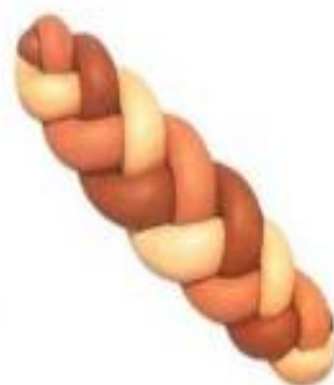
— очистить камеру сухим способом, без применения воды (наружную поверхность протереть слегка увлажненной тканью или промыть мыльным раствором и насухо вытереть фланелью).

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

5.4. По окончании работы провести влажную уборку рабочей поверхности столов, весов. Обработать разрешенным дезсредством.

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

Плетение из 3 жгутов



Плетение из 4 жгутов

