

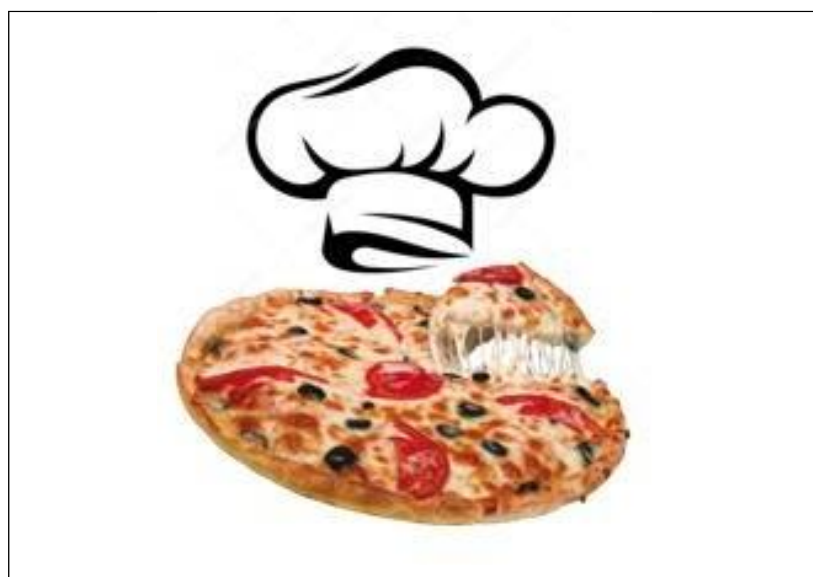
**IX Региональный чемпионат по профессиональному мастерству
среди инвалидов и лиц с ОВЗ «Абилимпикс» в ЯНАО**

РАЗРАБОТЧИК

ГПОУ ЯНАО

«Надымский профессиональный колледж»

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ по презентационной компетенции
«Мастер по приготовлению пиццы»**



Надым 2024

1. ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1. Актуальность компетенции

Пиццмейкер/ пиццайоло - так называют мастера по приготовлению пиццы.

Специалист по приготовлению пиццы может именоваться по-разному: и пиццмейкером (английский вариант), и пиццайоло (итальянский вариант). Он же повар-пиццайоло или повар-пиццмейкер. Все эти названия имеют право на существование, хотя справедливости ради надо сказать, что появилась эта профессия в Италии, как и сама пицца. Пицца - блюдо настолько популярное у итальянцев, что ей посвящён специальный праздник, проходящий в Италии каждый год.

Первым официально признанным пиццайоло стал Рафаэль Эспозито. Конечно, и до него в Италии делали пиццу. Настоящим мастером мог считаться каждый крестьянин или пастух, для которых запеченная лепешка с начинкой была привычным повседневным блюдом. Но именно Рафаэль приготовил такую пиццу, которая пришлась по вкусу в королевском дворце и была по достоинству оценена представителями правящей династии.

Король Умберто I и королева Маргарита ввели в обиход термин пиццаойло, признав Рафаэля Эспозито настоящим мастером. А он, в свою очередь, дал название самому популярному виду этого блюда - Маргарита, назвав его в честь правящей королевы.

Если бы не инерционность правящей элиты и ее консервативность, то термин, обозначающий повара, специализирующегося на приготовлении этого блюда, мог бы появиться лет на 50 раньше. Именно тогда правитель Сицилии Фердинанд I попробовал пиццу, став первым королем, который отважился на это. Он влюбился в кушанье с первого взгляда, и лично посещал заведение талантливого современника - мастера пиццы Антонио Тесты. Именно этот человек должен был войти в историю как первый официальный пиццайоло.

Считается, что профессия появилась в XVII веке. Тогда пиццайоло называли человека, который готовил пиццу, привлекая публику мастерскими трюками с тестом - настоящий аттракцион вокруг этого замечательного и очень демократичного блюда. Пицца хороша не только своим вкусом, но и тем, что она очень удобна. Она быстро готовится, ею можно перекусить где-нибудь на ходу, сидя на лавочке. А можно не спеша насладиться дома за обедом.

Современный пиццайоло должен:

- Приготовить тесто;
- Знать состав классических начинок;
- Сочетать соусы;
- Уметь сочетать ингредиенты;
- Уверенно обращаться с продуктами и кухонными приборами;
- Работать с современным оборудованием;
- Знать все необходимые правила и нормы, действующие в сфере общественного питания.

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

Среди пиццайоло с мировой известностью проводятся специальные конкурсы профессионального мастерства, а в России существует целая федерация пицца-акробатики, в которую входят лучшие из лучших мастеров пиццы. Они не только вкусно готовят, но и красиво подают сам процесс приготовления и блюда, представляют профессию и Россию на международной арене.

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

После освоения данной компетенции согласно ГОСТ Р 57958-2017 Условия труда инвалидов, участники могут трудоустроиться по профессии - повар, кондитер.

К потенциальным работодателям участников данной компетенции относятся государственные учреждения, частные организации малого, среднего и крупного предпринимательства: от холдингов до индивидуальных предпринимателей. Участники так же могут быть самостоятельными индивидуальными предпринимателями или входить категорию самозанятого населения.

Повара-пиццайоло — это узкопрофильный специалист в рамках профессии повар, кондитер, который востребован в ресторанах, кафе, пиццериях, барах, пекарнях, столовых и буфетах, предприятиях питания с организацией доставки пиццы на дом или в офис. Профессия повар-пиццайоло предполагает любовь к кулинарии, развитое обоняние и умение хорошо распознавать оттенки вкусов, хороший глазомер, ловкие руки, художественный вкус, трудолюбие, доброжелательность.

Повар-пиццайоло - Повар, специализирующийся на приготовлении пиццы.

Вся система предприятий общественного питания — это единый организм, в котором жизненноважные функции выполняют люди на всех уровнях производства. В моечных - посудомойки, уборку зала осуществляют уборщики, обслуживание посетителей ложится на плечи официантов, а на кухне работают повара разных специализаций и направлений:

- **Помощник повара-пиццайоло** выполняет работу по подготовке продуктов, просеиванию муки, мытье оборудования и быстром выполнении простых поручений, приготовление несложных полуфабрикатов проведение их определенной термической обработки.

- **Повар-пиццайоло** готовит и выпекает пиццу.

- **Шеф-пиццайоло** руководит другими мастерами, контролирует соблюдение рецептуры, закупку продуктов и др.

Карьерные возможности

Профессия повара-пиццайоло подходит как мужчинам, так и женщинам. Карьерная лестница выглядит следующим образом:

- 1. После колледжа или техникума** можно устроиться в кафе, столовую или ресторан быстрого питания по профессии повар-пиццайоло. Можно быть поваром-кассиром в «фастфуде», делать полуфабрикатные заготовки и приготовление пиццы в компаниях, доставляющих еду на дом и в офис. Таким образом работа в качестве помощника повара-пиццайоло.

- 2. С опытом работы от 1 года** можно устроиться пиццайоло-стажером в кафе итальянской кухни хорошего уровня или сеть ресторанов. Там могут доверить работу повара-пиццайоло.

3. Следующей ступенью в карьере может стать мастер-пиццайоло в небольшом ресторане или **Су-шеф-пиццайоло** — это правая рука шефа. Он организует работу на кухне, обучает персонал, помогает шефу следить за качеством, принимает участие в заказе продуктов, иногда - разработке меню

4. Самая высокая ступень - шеф-пиццайоло - может руководить работой целого ресторана или кафе итальянской кухни.

1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт

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

	дело» (ТОП-50).	
	Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (ТОП-50).
		Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384

1.4. Требования к квалификации

Школьники	Студенты	Специалисты
<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного 	<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; требования к качеству, 	<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; требования к качеству,

<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p> <p>- правила и способы сервировки стола, презентации кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Должен уметь:</p> <p>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>Иметь практический опыт в:</p>	<p>срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;</p> <p>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Должен уметь:</p> <p>- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</p> <p>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую</p>	<p>срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;</p> <p>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Должен уметь:</p> <p>- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</p> <p>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую</p>
---	---	---

<p>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p>	<p>документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Трудовые действия:</p> <p>- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию;</p> <p>- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию;</p> <p>упаковка и складирование по заданию пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p>	<p>документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Трудовые действия:</p> <p>- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию;</p> <p>- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию;</p> <p>упаковка и складирование по заданию пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p>
--	---	---

2. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

2.1 Краткое описание задания

Школьники

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать 1 вид 1 пицца: «Фирменная» в авторском исполнении.

Время выполнения конкурсного задания: 2 часа.

Студенты

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать 1 вид 2 пиццы: «Фирменная» в авторском исполнении.

Время выполнения конкурсного задания: 2,5 часа

Специалисты

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать 2 вида по 2 пиццы: «Мясная» и «Пепперони»

Время выполнения конкурсного задания: 4 часа

2.2 Список сырья для выполнения конкурсного задания

Школьники:

Продукты выдаются участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в определенное место для хранения продуктов.

Список сырья

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (брутто)
Бакалея		
1. Мука	кг	1,8
2. Вода бутилированная	кг	1
3. Дрожжи сухие быстрорастворимые	г	6
4. Соль морская мелкого помола	г	36
5. Масло подсолнечное, дезодорированное, рафинированное, осветленное	г	54
Консервы		
1. Томатная пульпа	г	50
2. Огурцы маринованные	г	20
Сыр		
Сыр моцарелла тертый	г	75
Мясные топпинги		
1. Карбонат мясной	г	40
2. Ветчина говяжья	г	30
3. Бекон в/к кусочками	г	30
4. Колбаса чоризо	г	30
Овощи		

1. Томаты	г	50
2. Перец сладкий	г	50
3. Лук красный	г	50
Общий стол		
1. Соль морская мелкого помола	кг	1
2. Пудра сахарная	кг	1
3. Перец черный	г	50
4. Перец красный	г	50
5. Базилик сушеный	г	50
6. Орегано сушеный	г	50
7. Чеснок	г	50
8. Масло подсолнечное, дезодорированное, рафинированное, осветленное	л	1
9. Дрожжи сухие быстрорастворимые	г	100
10. Вода бутилированная	л	20

Студенты:

Продукты выдаются участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в определенное место для хранения продуктов.

Список сырья

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (брутто)
Бакалея		
1. Мука	кг	1,8
2. Вода бутилированная	кг	1
3. Дрожжи сухие быстрорастворимые	г	6
4. Соль морская мелкого помола	г	36
5. Масло подсолнечное, дезодорированное, рафинированное, осветленное	г	54
Консервы		
1. Томатная пульпа	г	50
2. Огурцы маринованные	г	40
Сыр		
1. Сыр моцарелла тертый	г	75
Мясные топпинги		
1. Карбонат мясной	г	40
2. Ветчина говяжья	г	30
3. Бекон в/к кусочками	г	30
4. Колбаса чоризо	г	30
Овощи		
1. Томаты	г	50
2. Перец сладкий	г	50
3. Лук красный	г	50

Общий стол		
1. Соль морская мелкого помола	кг	1
2. Пудра сахарная	кг	1
3. Перец черный	г	50
4. Перец красный	г	50
5. Базилик сушеный	г	50
6. Орегано сушеный	г	50
7. Чеснок	г	50
8. Масло подсолнечное, дезодорированное, рафинированное, осветленное	л	1
9. Дрожжи сухие быстрорастворимые	г	100
10. Вода бутилированная	л	20

Специалисты:

Продукты выдаются участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в определенное место для хранения продуктов.

Список сырья

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (брутто)
Бакалея		
1. Мука	кг	1,8
2. Вода бутилированная	кг	1
3. Дрожжи сухие быстрорастворимые	г	6
4. Соль морская мелкого помола	г	36
5. Масло подсолнечное, дезодорированное, рафинированное, осветленное	г	54
Консервы		
1. Томатная пульпа	г	50
2. Оливки консервированные	г	15
3. Огурцы маринованные	г	40
Сыр		
1. Сыр моцарелла тертый	г	75
Мясные топпинги		
1. Колбаса пепперони, нарезанная слайсами	г	70
2. Бекон в/к кусочками	г	30
3. Колбаса чоризо	г	30
Овощи, зелень		
1. Томаты	г	50
2. Перец болгарский (зеленый/красный/желтый)	г	30

3. Лук репчатый	г	20
4. Руккола	г	10
Общий стол		
1. Соль морская мелкого помола	кг	1
2. Пудра сахарная	кг	1
3. Перец черный	г	50
4. Перец красный	г	50
5. Базилик сушеный	г	50
6. Орегано сушеный	г	50
7. Чеснок	г	50
8. Масло подсолнечное, дезодорированное, рафинированное, осветленное	л	1
9. Дрожжи сухие быстрорастворимые	г	100
10. Вода бутилированная	л	20

2.3 Структура и подробное описание конкурсного задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Школьники	<i>Модуль 1.</i> Приготовление классического теста и ингредиентов (пицца -соус, сыра моцарелла, мясных и овощных топпингов по рецептуре одной пиццы).	Первый день 1 час	Ингредиенты взвешены, шары теста сформированы по массе и помещены в лотки и холодильник. Пицца-соус приготовлен и помещен в пластиковый контейнер. Контейнер подписан и помещен в холодильник. Сыр моцарелла натерт, перенесен в пластиковый контейнер, контейнер подписан и помещен в холодильник. Топпинги для пиццы «Фирменной» готовы, размещены в пластиковые контейнеры, контейнеры

			<p>подписаны и помещены в холодильник.</p> <p>Все заготовки готовим из расчета приготовления пиццы в количестве 1 штука</p>
	<p><i>Модуль 2.</i> Приготовление пицца «Фирменная»</p>	<p>Второй день 1 час</p>	<p>Пицца приготовлена в количестве 1 штука</p> <p>Тарелка оформлена</p> <p>Блюдо подано.</p> <p>Тарелка с выпеченной пиццей подаётся для оценки измеримых показателей.</p> <p>Подается одна пицца - только для членов жюри (дегустаторов).</p>
Общее время выполнения конкурсного задания (модуль 1 и 2) – 2 часа			
Студенты	<p><i>Модуль 1.</i> Приготовление классического теста и ингредиентов (пицца-соуса, сыра моцарелла, мясных и овощных топпингов по рецептурам для 2 штук).</p>	<p>Первый день 1 час</p>	<p>Ингредиенты взвешены, шары теста сформированы по массе и помещены в лотки и холодильник.</p> <p>Пицца-соус приготовлен и помещен в пластиковый контейнер.</p> <p>Контейнер подписан и помещен в холодильник.</p> <p>Сыр моцарелла натерт, перенесен в пластиковый контейнер, контейнер подписан и помещен в холодильник.</p> <p>Топпинги для пиццы «Фирменная» готовы, размещены в пластиковые контейнеры,</p>

			контейнеры подписаны и помещены в холодильник. Все заготовки готовим из расчета приготовления пиццы в количестве 2 штуки
	<i>Модуль 2.</i> Приготовление пиццы «Фирменная»	Второй день 1,5 часа	Пицца приготовлена в количестве 2 штуки Тарелка оформлена. Блюдо подано. Тарелка с выпеченной пиццей подаётся для оценки измеримых показателей. Подается одна пицца - только для членов жюри (дегустаторов). Вторая на презентационный стол.
Общее время выполнения конкурсного задания (модуль 1 и 2) - 2,5 часа			
Специалисты	<i>Модуль 1.</i> Приготовление классического теста и ингредиентов (пицца-соуса, сыра моцарелла, мясных и овощных топпингов по рецептурам для 4 пицц).	Первый день 1,5 часа	Ингредиенты взвешены, шары теста сформированы по массе и помещены в лотки и холодильник. Пицца-соус приготовлен и помещен в пластиковый контейнер. Контейнер подписан и помещен в холодильник. Сыр моцарелла натерт, перенесен в пластиковый контейнер, контейнер подписан и помещен в холодильник. Топпинги для пиццы готовы,

			размещены в пластиковые контейнеры, контейнеры подписаны и помещены в холодильник. Все заготовки готовим из расчета приготовления пиццы в количестве 4 штуки
	<i>Модуль 2.</i> Приготовление пицца « Пеперони »	Второй день 1,5 часа	Пицца пеперони приготовлена в количестве 2 штуки Тарелка оформлена Блюдо подано. Тарелки с выпеченной пиццей подаётся для оценки измеримых показателей. Подается одна пицца - только для членов жюри (дегустаторов). Вторая на презентационный стол.
	<i>Модуль 3.</i> Приготовление пицца « Мясная »	Второй день 1 час	Пицца «Мясная» приготовлена в количестве 2 штуки. Тарелка оформлена. Блюдо подано. Тарелки с выпеченной пиццей подаётся для оценки измеримых показателей. Подается одна пицца - только для членов жюри (дегустаторов). Вторая на презентационный стол.
Общее время выполнения конкурсного задания (модуль 1,2 и 3) - 4 часа			

2.4 Последовательность выполнения задания

Все блюда и кулинарные изделия являются авторскими, новыми и разрабатываются на основании ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания», соблюдая

санитарные нормы и правила, технологии обработки продуктов и ведения технологического процесса.

КАТЕГОРИЯ «ШКОЛЬНИК»

Продукты выдаются участникам в равном количестве центром компетенции. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в определенное место для хранения продуктов. Каждый участник использует свою технологическую карту.

Модуль 1. Приготовление классического теста и ингредиентов

Вне конкурсного времени за 10 минут до начала старта участник организует рабочее место. Проверяет сырье, предоставленное организаторами для приготовления блюд. Подготавливает рабочее место, подбирает необходимые инструменты и инвентарь.

1) Подготовка теста для пиццы.

Взвесить необходимые ингредиенты для приготовления теста в соответствии с технологической картой. Выполнить замес теста. Перенести тесто на рабочий стол и дать отдых (расслабление) теста. Тесто разделить, взвесить и сформировать шары. Шары теста положить в лоток, который затем поместить в холодильник.

2) Приготовление пицца-соуса

Приготовить пицца-соус из пульпы и 7 ингредиентов. Перенести пицца-соус в пластиковый контейнер, подписать контейнер и поместить в холодильник.

3) Подготовка сыра

Натереть сыр моцарелла. Перенести сыр в пластиковый контейнер, подписать контейнер и поместить в холодильник.

4) Приготовление топпингов

Приготовить топпинги для пиццы «Фирменной» в соответствии с технологической картой. Перенести топпинги в пластиковые контейнеры, подписать контейнеры и поместить в холодильник.

Модуль 2. Приготовление пицца «Фирменная»

1) Приготовить пиццу «Фирменная»

Тесту для пиццы придать форму. Выполнить сборку пиццы и выпечь.

Продукты используются только из представленного списка. При необходимости допускается использование продуктов с общего стола.

2) Оформление блюда

Блюдо для подачи пиццы оформить.

Для выполнения оформления блюда допускается использовать только съедобный декор, из перечня продуктов питания и компонентов.

3) Подача блюда

Диаметр готовой пиццы не должен превышать 30 см. Пицца подается на белой, круглой тарелке без борта. Температура подачи 55°C.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. Одна пицца подается для оценки измеримых показателей, и дегустации.

- Можно использовать свой вариант тарелки или другой подобной единицы инвентаря по согласованию с организатором работы ЦК.

- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается.

- Дополнительный (заранее согласованный с организаторами) инвентарь возможно использовать при выполнении задания, привезенное с собой, в туббоксе.

- Участникам разрешено использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек, в процессе приготовления блюд.

- Участникам не разрешается использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек при подаче готовых блюд.

- При выполнении задания соблюдаются все требования СанПиНа

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

Китель (поварская куртка) - белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип «Абилимпикс», на груди слева. Под логотипом «Абилимпикс» фамилия и имя участника, логотип учебного заведения должен быть нанесён - на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например, логотипы спонсоров) не допускается.

Передник ли фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой).

Брюки -поварские темного цвета.

Головной убор - белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь - профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

КАТЕГОРИЯ «СТУДЕНТ»

Продукты выдаются участникам в равном количестве центром компетенции. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в определенное место для хранения продуктов. Каждый участник использует технологическую карту.

Модуль 1. Приготовление классического теста и ингредиентов

Вне конкурсного времени за 10 минут до начала старта участник организует рабочее место. Проверяет сырье, предоставленное организаторами для приготовления блюд. Подготавливает рабочее место, подбирает необходимые инструменты и инвентарь.

1) Подготовка теста для всех видов пиццы

Взвесить необходимые ингредиенты для приготовления теста в соответствии с технологической картой. Выполнить замес теста. Перенести тесто на рабочий стол и дать отдых (расслабление) теста. Тесто разделить, взвесить куски и сформировать шары. Шары теста положить в лоток, который затем поместить в холодильник.

2) Приготовление пицца-соуса

Приготовить пицца-соус из пульпы и 7 ингредиентов. Перенести пицца-соус в пластиковый контейнер, подписать контейнер и поместить в холодильник.

3) Подготовка сыра

Натереть сыр моцарелла. Перенести сыр в пластиковый контейнер, подписать контейнер и поместить в холодильник.

4) Приготовление топпингов

Приготовить топпинги для пиццы «Фирменная» в соответствии с технологической картой. Перенести топпинги в пластиковые контейнеры, подписать контейнеры и поместить в холодильник.

Модуль 2. Приготовление пицца «Фирменная»

1) Приготовить пиццу «Фирменная»

Тесту для пиццы придать форму. Выполнить сборку пиццы и выпечь.

Продукты используются только из представленного списка. При необходимости допускается использование продуктов с общего стола.

2) Оформление блюда

Блюдо для подачи пиццы оформить.

Для выполнения оформления блюда допускается использовать только съедобный декор, из перечня продуктов питания и компонентов.

3) Подача блюда

Диаметр готовый пиццы не должен превышать 30 см. Пицца подается на белой, круглой тарелке без борта. Температура подачи 55°C.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. Одна пицца подается для оценки измеримых показателей, и дегустации. Вторая на

презентационный стол.

Можно использовать свой вариант тарелки или другой подобной единицы инвентаря по согласованию с организатором работы ЦК.

- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается.

- Дополнительный (заранее согласованный с организаторами) инвентарь возможно использовать при выполнении задания, привезенное с собой, в туббоксе.

- Участникам разрешено использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек, в процессе приготовления блюд.

- Участникам не разрешается использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек при подаче готовых блюд.

- При выполнении задания соблюдаются все требования СанПиНа

Особые указания

Требования к форменной (санитарной) одежде и обуви участников и экспертов.

Обязательные элементы.

Китель (поварская куртка) - белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип «Абилимпикс», на груди слева. Под логотипом «Абилимпикс» фамилия и имя участника, логотип учебного заведения должен быть нанесён - на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например, логотипы спонсоров) не допускается.

Передник ли фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой).

Брюки -поварские темного цвета.

Головной убор - белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь - профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

КАТЕГОРИЯ «СПЕЦИАЛИСТ»

Продукты выдаются участникам в равном количестве центром компетенции. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в определенное место для хранения продуктов. Каждый участник использует технологическую карту.

Модуль 1. Приготовление классического теста и ингредиентов

Вне конкурсного времени за 10 минут до начала старта участник организует рабочее место. Проверяет сырье, предоставленное организаторами для приготовления блюд. Подготавливает рабочее место, подбирает необходимые инструменты и инвентарь.

1) Подготовка теста для всех видов пицц

Взвесить необходимые ингредиенты для приготовления теста в соответствии с технологической картой. Смешать и выполнить замес теста. Перенести тесто на рабочий стол и дать отдых (расслабление) теста. Тесто разделить, взвесить и сформировать шары. Шары положить в лоток, который затем поместить в холодильник.

2) Приготовление пицца-соуса

Приготовить пицца-соус из пульпы и 7 ингредиентов. Перенести пицца-соус в пластиковый контейнер, подписать контейнер и поместить в холодильник.

3) Подготовка сыра

Натереть сыр моцарелла. Перенести сыр в пластиковый контейнер, подписать контейнер и поместить в холодильник.

4) Приготовление топингов

Приготовить топинги для пиццы в соответствии с технологической картой. Перенести топинги в пластиковые контейнеры, подписать контейнеры и поместить в холодильник до.

Модуль 2. Приготовление пицца «Пепперони»

1) Приготовить пиццу «Пеperони»
Тесту для пиццы придать форму. Выполнить сборку пиццы и выпечь.
Продукты используются только из представленного списка. При необходимости допускается использование продуктов с общего стола.

2) Оформление блюда
Блюдо для подачи пиццы оформить.
Для выполнения оформления блюда допускается использовать только съедобный декор, из перечня продуктов питания и компонентов.

3) Подача блюда
Диаметр готовый пиццы не должен превышать 30 см. Пицца подается на белой, круглой тарелке без борта. Температура подачи 55°C.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. Одна пицца подается для оценки измеримых показателей, и дегустации. Вторая на презентационный стол.

Модуль 3. Приготовление пицца «Мясная»

1) Приготовить пиццу «Мясная»
Тесту для пиццы придать форму. Выполнить сборку пиццы и выпечь.
Продукты используются только из представленного списка. При необходимости допускается использование продуктов с общего стола.

2) Оформление блюда
Блюдо для подачи пиццы оформить.
Для выполнения оформления блюда допускается использовать только съедобный декор, из перечня продуктов питания и компонентов.

3) Подача блюда
Диаметр готовый пиццы не должен превышать 30 см. Пицца подается на белой, круглой тарелке без борта. Температура подачи 55°C.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. Одна пицца подается для оценки измеримых показателей, и дегустации. Вторая на презентационный стол.

Можно использовать свой вариант тарелки или другой подобной единицы инвентаря по согласованию с организатором работы ЦК.

- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается.
- Дополнительный (заранее согласованный с организаторами) инвентарь возможно

использовать при выполнении задания, привезенное с собой, в тулбоксе.

- Участникам разрешено использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек, в процессе приготовления блюд.
- Участникам не разрешается использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек при подаче готовых блюд.

- При выполнении задания соблюдаются все требования СанПиНа

Особые указания

Требования к форменной (санитарной) одежде и обуви участников и экспертов.

Обязательные элементы.

Китель (поварская куртка) - белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип «Абилимпикс», на груди слева. Под логотипом «Абилимпикс» фамилия и имя участника, логотип учебного заведения должен быть нанесён - на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например, логотипы спонсоров) не допускается.

Передник ли фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой).

Брюки -поварские темного цвета.

Головной убор - белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь - профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

2.5 30% изменение конкурсного задания

Допустимые изменения:

Допустимое 30%-е изменение конкурсного задания заключается в замене технологических параметров приготовления теста и приготовления начинки.

- *Недопустимые изменения:* технология изготовления изделия.

2.6 Критерии оценки выполнения задания

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

У участника должны быть на площадке инструменты, оборудование, приспособления и сырье согласно инфраструктурному листу конкурсного задания. Дополнительные инструменты согласовываются с главным экспертом или заместителем главного эксперта. Конкурсное задание должно быть распечатано и лежать у участника на столе.

На площадке во время соревнования должны находиться: участник, тех. эксперт площадки и эксперты. Эксперт-наставник участника, сурдопереводчик (если необходим) находятся непосредственно за площадкой и к площадке не допускаются.

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

Участнику КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ на площадке пользоваться смартфонами и любыми другими средствами передачи данных.

Критерии оценки выполнения задания для категории «Школьник»

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль 1. Приготовление классического теста и ингредиентов	Приготовить ингредиенты. Приготовить тесто. Приготовить пицца-соус.	55
Модуль 2. Приготовление пицца «Фирменная»	Приготовить 1 пиццу «Фирменная» Оформить блюдо. Подать блюдо.	45
ИТОГО		100

Модуль 1. Приготовление классического теста и ингредиентов

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Модуль 1.	1	Организация работы	10	10	
	1.1	Соблюдение техники безопасности:	2	2	

Приготовление классического теста и ингредиентов		Отсутствие нарушений в работе с электроприборами, инструментами и оборудованием	1	1	
		Спецодежда соответствует требованиям чемпионата и санитарных норм. Средства индивидуальной защиты используются в соответствии с назначением и технологией.	1	1	
	1.2	Соблюдение санитарии и гигиены:	8	8	
		Спецодежда в соответствии требованиями и чистоты	1	1	
		Руки (в т.ч. работа с перчатками)	1	1	
		Снятие пробы выполняется в соответствии с требованиями санитарии и гигиены (отсутствуют плохие привычки)	2	2	
		Соблюдение гигиены рабочего места (<i>чистый пол, холодильник, соблюдение товарного соседства, рабочая поверхность, использование досок по назначению</i>)	2	2	
		Корректное использование отдельных мусорных баков	2	2	
	2	Подготовка теста	15	15	
		Навыки работы с продуктом	5	5	
		Текстура(консистенция)	5	5	
		Рациональное использование сырья	5	5	
	3	Приготовление пицца-соуса	15	15	
		Навыки работы с продуктом	5	5	
		Текстура(консистенция)	5	5	
		Рациональное использование сырья	5	5	
	4	Подготовка сыра и топингов	15	15	
		Навыки работы с продуктом	5	5	
		Форма нарезки и измельчения (консистенция)	5	5	
	Рациональное использование сырья	5	5		
		ИТОГО	55	55	

Модуль 2. Приготовление пиццы «Фирменная»

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Модуль 2. Пицца «Мясная»	1	Сборка пиццы	10	10	
		Работа с тестом	3	3	
		Работа с пицца-соусом	3	3	
		Работа с топингом и сыром	4	4	
	2	Оформление и подача изделия	15	15	
	Чистота тарелки	1	1		

		Навыки работы с продуктами для декорирования	2	2	
		Корректное время подачи (КВП) ± 1 минута от заранее определенного	4	4	
		Температура подачи блюда по краю тарелки	4	4	
		Соответствие массы блюда с заданием	4	4	
СУБЪЕКТИВНАЯ ОЦЕНКА			20		20
		Презентация блюда Стиль и креативность	5		5
		Вкус-модуль Общая гармония вкуса и аромата	10		10
		Текстура (консистенция) каждого компонента блюда	5		5
		ИТОГО	45	25	20

Критерии оценки выполнения задания для категории «Студент»

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль 1. Приготовление классического теста и ингредиентов	Приготовить ингредиенты. Приготовить тесто. Приготовить пицца-соус.	55
Модуль 2. Приготовление пицца «Фирменная»	Приготовить 2 пиццы «Фирменная» Оформить блюдо. Подать блюдо.	45
ИТОГО		100

Модуль 1. Приготовление классического теста и ингредиентов

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Модуль 1. Приготовление классического теста и ингредиентов	1	Организация работы	10	10	
	1.1	Соблюдение техники безопасности:	2	2	
		Отсутствие нарушений в работе с электроприборами, инструментами и оборудованием	1	1	
		Спецодежда соответствует требованиям чемпионата и санитарных норм. Средства индивидуальной защиты используются в соответствии с назначением и технологией.	1	1	
	1.2	Соблюдение санитарии и гигиены:	8	8	
		Спецодежда в соответствии требованиями и чистоты	1	1	
		Руки (в т.ч. работа с перчатками)	1	1	
	Снятие пробы выполняется в соответствии с требованиями санитарии	2	2		

		и гигиены (отсутствуют плохие привычки)			
		Соблюдение гигиены рабочего места (<i>чистый пол, холодильник, соблюдение товарного соседства, рабочая поверхность, использование досок по назначению</i>)	2	2	
		Корректное использование отдельных мусорных баков	2	2	
	2	Подготовка теста	15	15	
		Навыки работы с продуктом	5	5	
		Текстура(консистенция)	5	5	
		Рациональное использование сырья	5	5	
	3	Приготовление пицца-соуса	15	15	
		Навыки работы с продуктом	5	5	
		Текстура(консистенция)	5	5	
		Рациональное использование сырья	5	5	
	4	Подготовка сыра и топингов	15	15	
		Навыки работы с продуктом	5	5	
		Форма нарезки и измельчения (консистенция)	5	5	
		Рациональное использование сырья	5	5	
		ИТОГО	55	55	

Модуль 2. Приготовление пиццы «Фирменная»

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Модуль 2. Пицца «Мясная»	1	Сборка пиццы	10	10	
		Работа с тестом	3	3	
		Работа с пицца-соусом	3	3	
		Работа с топингом и сыром	4	4	
	2	Оформление и подача изделия	15	15	
		Чистота тарелки	1	1	
		Навыки работы с продуктами для декорирования	2	2	
		Корректное время подачи (КВП) ± 1 минута от заранее определенного	4	4	
	Температура подачи блюда по краю тарелки	4	4		
	Соответствие массы блюда с заданием	4	4		
СУБЪЕКТИВНАЯ ОЦЕНКА			20		20
		Презентация блюда Стиль и креативность	5		5
		Вкус-модуль Общая гармония вкуса и аромата	10		10
		Текстура (консистенция) каждого компонента блюда	5		5
		ИТОГО	45	25	20

Критерии оценки выполнения задания для категории «Специалист»

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль 1. Приготовление классического теста и ингредиентов	Приготовить ингредиенты. Приготовить тесто. Приготовить пицца-соус.	40
Модуль 2. Приготовление пицца «Пепперони»	Приготовить 2 пиццы «Пепперони» Оформить блюдо. Подать блюдо.	30
Модуль 3. Приготовление пицца «Мясная»	Приготовить 2 пиццы «Мясная» Оформить блюдо. Подать блюдо.	30
ИТОГО		100

Модуль 1. Приготовление классического теста и ингредиентов

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Модуль 1. Приготовление классического теста и ингредиентов	1	Организация работы	10	10	
	1.1	Соблюдение техники безопасности:	2	2	
		Отсутствие нарушений в работе с электроприборами, инструментами и оборудованием	1	1	
		Спецодежда соответствует требованиям чемпионата и санитарных норм. Средства индивидуальной защиты используются в соответствии с назначением и технологией.	1	1	
	1.2	Соблюдение санитарии и гигиены:	8	8	
		Спецодежда в соответствии требованиями и чистоты	1	1	
		Руки (в т.ч. работа с перчатками)	1	1	
		Снятие пробы выполняется в соответствии с требованиями санитарии и гигиены (отсутствуют плохие привычки)	2	2	
		Соблюдение гигиены рабочего места (<i>чистый пол, холодильник, соблюдение товарного соседства, рабочая поверхность, использование досок по назначению</i>)	2	2	
		Корректное использование отдельных мусорных баков	2	2	
	2	Подготовка теста	10	10	
	Навыки работы с продуктом	3	3		

		Текстура(консистенция)	3	3	
		Рациональное использование сырья	4	4	
	3	Приготовление пицца-соуса	10	10	
		Навыки работы с продуктом	3	3	
		Текстура(консистенция)	3	3	
		Рациональное использование сырья	4	4	
	4	Подготовка сыра и топингов	10	10	
		Навыки работы с продуктом	3	3	
		Форма нарезки и измельчения (консистенция)	3	3	
		Рациональное использование сырья	4	4	
		ИТОГО	40	40	

Модуль 2. Приготовление пиццы «Пепперони»

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Модуль 2. Пицца «Пепперони»	1	Сборка пиццы	5	5	
		Работа с тестом	1	1	
		Работа с пицца-соусом	1	1	
		Работа с топингом и сыром	3	3	
	2	Оформление и подача изделия	10	10	
		Чистота тарелки	1	1	
		Навыки работы с продуктами для декорирования	1	1	
		Корректное время подачи (КВП) ± 1 минута от заранее определенного	2	2	
		Температура подачи блюда по краю тарелки	2	2	
		Соответствие массы блюда с заданием	4	4	
СУБЪЕКТИВНАЯ ОЦЕНКА			15		15
		Презентация блюда Стиль и креативность	5		5
		Вкус-модуль Общая гармония вкуса и аромата	5		5
		Текстура (консистенция) каждого компонента блюда	5		5
		ИТОГО	30		15

Модуль 3. Приготовление пиццы «Мясная»

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Модуль 3. Пицца «Фирменная»	1	Сборка пиццы	5	5	
		Работа с тестом	1	1	
		Работа с пицца-соусом	1	1	




		Работа с топингом и сыром	3	3	
2		Оформление и подача изделия	10	10	
		Чистота тарелки	1	1	
		Навыки работы с продуктами для декорирования	1	1	
		Корректное время подачи (КВП) ± 1 минута от заранее определенного	2	2	
		Температура подачи блюда по краю тарелки	2	2	
		Соответствие массы блюда с заданием	4	4	
СУБЪЕКТИВНАЯ ОЦЕНКА			15		15
		Презентация блюда Стиль и креативность	5		5
		Вкус-модуль Общая гармония вкуса и аромата	5		5
		Текстура (консистенция) каждого компонента блюда	5		5
			ИТОГО	30	15

3. ПЕРЕЧЕНЬ ИСПОЛЬЗУЕМОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ИНСТРУМЕНТОВ И РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ

3.1 Школьники, студенты, специалисты*






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





ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
Оборудование, инструменты, ПО					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1.	Печь подовая Для пиццы AML44		Мощность от 12 кВт . Размер 1100x850x750 мм	Шт.	1
2.	Стол подставка под подовую печь AML44		Материал: Нержавеющая сталь • габариты, мм (Д/Ш/В): 850x1010x850 • страна: Италия • масса: 37 кг	Шт.	1
3.	Стол производствен ный		Производственный стол с бортом/без борта, с глухой полкой Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1800x600x850 https://atesy.ru/catalog/kategorii-__oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stoly-razdelochnye/stol-sr-b-1500-600-02-sr-2-1500-600-e/	Шт.	2
4.	Стол с моечной ванной		Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1000x600x850 https://atesy.ru/catalog/kategorii-__oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/vanny-mochnye/vanna-so-stolom-vsms-b-11-430-1010-580-1-02-vms-1-430-s-bortom/	Шт.	1

5.	Смеситель холодной и горячей воды		Материал: хром Излив 25 см, картридж 40 см	Шт.	1
6.	Стеллаж 4-х уровневый		Материал: из нержавеющей стали 4 полки сплошные нерж. 0,8 , стойки -уголок нерж. Размеры: 800*500*1800 мм https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stellazhi/stellazhi-kukhonnye-seriya-prestizh-stk-p-1600mm-900/	Шт.	2
7.	Тестомес, двухскоростной		На одно рабочее место 2 греющих поверхности, 3,5 кВт, подставка, (заземление обязательно). Размеры: диаметр конфорки 285 мм. Максимальная температура 240 °С. Время нагрева посуды: 1-5 мин.	Шт.	1
8.	Весы настольные электронные (профессиональные)		Материал: платформа из нержавеющей стали, металл, пластик Наибольший предел взвешивания 5 кг, наименьший предел взвешивания не более 2 гр. Вес нетто (кг): 4,7; Длина (мм): 352; Ширина (мм): 325; Высота (мм): 105; Весы электронные Предел взвешивания 5 кг Дискретность - 1 г Платформа 340x215 мм Флюоресцентный дисплей Питание от сети https://entero.ru/item/40999	Шт.	1

9.	Шкаф холодильный		Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 6 полок Тем. режим: +1...+10С. Мощность: 350Вт, Напряжение: 230В Объем: 500л. Размер полки: 595x455мм 5 (шт), дверь стекло https://entero.ru/item/90431	Шт.	1
10.	Мясорубка электрическая		Мощность 1000 Вт перерабатывает 4.3 кг/мин насадка-терка, насадка для приготовления колбас, насадка для шинковки, насадка для кеббе, диск для фарша сделана из пластика и металла шнековая соковыжималка отсек для хранения насадок	Шт.	1/5
11.	Блендер ручной		Тип блендера погружной Объем 1л. Скорость от 610 до 11000 об/мин. Количество скоростей 5 Напряжение 220В 65x65x397 (блендер + насадка измельчитель +насадка венчик +измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан)	Шт.	1
12.	Микроволновая печь Объем 23 л мощность 800 Вт гриль внутреннее покрытие камеры: биокерамическая эмаль □ п оворотные тактовые переключатели дисплей, система равномерного распределения микроволн		Объем 23 л мощность 800 Вт гриль внутреннее покрытие камеры: биокерамическая эмаль □ п оворотные тактовые переключатели □ дисплей □ си стема равномерного распределения микроволн https://gemlux.ru/catalog/household-appliances/cooking/microwaves/mikrovolnovaya_pech_gemlux_gl_mw90n25/	Шт.	1/5

13.	Набор разделочных досок		Материал: полипропилен Размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1
14.	Подставка для разделочных досок		Материал: хромированная сталь Подставка для досок WSC14 (ступенчатая) https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1
15.	Набор ножи поварские (поварская тройка)		Материал: рукоять сделана из нескользящего пластика или из нержавеющей стали.	Шт.	1
16.	Сковорода для induction плит		Материал: обладает магнитной проницаемостью и высокой теплоемкостью Диаметр 24 https://www.klenmarket.ru/	Шт.	3
17.	Сотейник для induction плит с крышкой		Объём не менее 1 литра https://www.klenmarket.ru/	Шт.	2
18.	Венчик Нержавеющая сталь 31,5 см		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 31,5 см https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1
19.	Гастроемкости		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: GN 1/1 530x325x20 мм.	Шт.	2
20.	Миски		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем: 1 л, диаметр: 20 см https://www.klenmarket.ru/	Шт.	4
21.	Лопатки силиконовые		Материал: Термостойкие Размеры: Длина лопатки 260 мм https://www.klenmarket.ru/	Шт.	3
22.	Сито-кружка для муки		Материал: Нержавеющая сталь, ручной механизм	Шт.	1








23.	Сито не менее 12 см мелкое для просеивания		Сито железное, размер не менее 12 см, не более 22 см. https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1
24.	Мерный стакан		Материал: Пластик Форма: круглая Объем: 1 л Размер: 180 x 123 x 144 мм Цвет: прозрачный Мерная шкала https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1
25.	Половник		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объемом 250мл https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1
26.	Ложка столовая		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 21см	Шт.	3
27.	Шенуа		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Диаметр 24см. https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1
28.	Тарелка плоская, круглая, белая без борта для пиццы		Материал: фарфор Размеры: круглая, белая, плоская без декора без борта Диаметр D= 30 см https://www.posudaok.ru/blyud_o_dlya-pitstsy-chintsiya-d-32-sm-tognana-3020427.html?utm_source=google&gclid=Cj0KCQjw59n8BRD2ARIsAAmgPmKt0Oto--cet5OKwsxz0S8ydrV8GRFAhbJHTByDrmQozp5bixQOzIaAn57EALw_wcB	Шт.	4
29.	Набор пекарские рукавицы		Материал: жаростойкие Размеры: длинный манжет, 430 мм. https://www.pleer.ru/product_467969_Perchatka_terminostoykaya_Marmiton_17209.html	Шт.	1

30.	Бак для мусора		Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л. Размеры: Высота 55 см. Диаметр 48 см.	Шт.	2
31.	Коврик диэлектрический		Материал: Резиновый, диэлектрический Размеры: 750х750	Шт.	2
32.	Скалка двуручная		Материал: дерево Размеры: 400*43мм	Шт.	1
33.	Терка		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 25 см	Шт.	1
34.	Противень-сетка для пиццы		d=30 см, металл https://resto-mir.ru/Protiven-dlya-pitstsy-d=24-sm--golubaya-stal-15-mm--De-Buyer_2882t.html	Шт.	4
35.	Противень-сетка для пиццы		d=30 см, металл https://glavtorgposyda.ru/katalog/inventar-dlya-pitstsyi-i-pitstseriy/setki-formyi-protivni-dlya-pitstsyi/protiven-dlya-pitstsyi-d24-golub--stal-15-mm--de-buyer-735	Шт.	4
36.	Резак для пиццы		нерж. сталь	Шт.	1
37.	Поднос круглый		d=45 см. для пиццы с пластик. ручкой Gimetal https://resto-mir.ru/Podnos-kruglyy-d=45-sm--dlya-pitstsyi-s-plastik--ruchkoy-Gimetal_38570t.html	Шт.	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА

Расходные материалы

№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
-------	--------------	---------------------------	--	---------------	--------------------

1	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 1000 мл 179x132x64 https://www.komus.ru/	Шт.	5
2	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 500 мл 10,8x8,2x10,6 мм https://www.komus.ru	Шт.	5
3	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 300 мл 136x150x45 мм https://www.komus.ru/	Шт.	5
4	Абразивная губка для мытья посуды		Материал: Эффект-абразивная Размеры: 130/90/08 /40 https://www.komus.ru/	Шт.	2
5	Моющее средство для посуды 1л.		Состав: Состав: АПАВ >5%. НПАВ <5%. Ароматизирующая добавка. Загуститель. Пищевой краситель. рН: слабощелочное https://www.komus.ru/	Шт.	1/2
6	Дозатор с мылом с локтевым приводом		Материал: Алюминиевый дозатор для мыла с локтевым приводом https://www.komus.ru/	Шт.	1
7	Средство для обработки рук и поверхности		Антисептик 0,5 л. с распылительной насадкой Состав: изопропанол, четвертично-аммониевое соединение, полигексаметиленгуанидин гидрохлорид, компоненты смягчающие кожу и другие функциональные добавки. Активность: обладает антимикробной активностью	Шт.	1

			в отношении Гр(+) и Гр(-) бактерий		
8	Бумажные полотенце 2 слойные в рулоне		Материал: Бумажные 2 слойные в рулоне https://www.komus.ru/	Шт.	2
9	Пленка пищевая		Материал: Стрейч пищевая Размеры: 29X30 см https://www.komus.ru/	Шт.	1
10	Фольга алюминиевая пищевая		Материал: Металлическая «бумага» Размеры: 29X30 см https://www.komus.ru/	Шт.	1
11	Бумага для выпечки		Материал: Силиконизированный https://www.komus.ru/	Шт.	1
12	Пакеты для мусора 60л		Материал: Из ПНД (полиэтилен низкого давления). https://www.komus.ru/	Шт.	1/2
13	Пакеты для мусора 120л		Материал: Из ПСД (полиэтилен среднего давления). https://www.komus.ru/	Шт.	1/5
14	Ветошь-тряпка для протирания поверхности		Материал: Тряпка универсальная в рулон, нетканое полотно Размеры: 24x30 см https://www.komus.ru/	Шт.	1
15	Полотенце х/б для посуды		Материал: Хлопчатобумажная ткань https://www.komus.ru/	Шт.	3
16	Ложка пластиковая одноразовая		Материал: Пластик Размеры: 165 мм https://www.komus.ru/	Шт.	5

17	Тарелка пластиковая одноразовая		Материал: Пластик Размеры: 205 мм https://www.komus.ru/	Шт.	5
18	Диспансер с салфетками		Материал: Корпус пластик, салфетки сухие, безворсовые https://www.komus.ru/	Шт.	1
19	Перчатки одноразовые цветные S		Материал: Силиконовые, неопудренные (по размеру участника S). Цветные. Упаковка 100 шт. https://www.komus.ru/	Шт.	5
20	Перчатки одноразовые цветные M		Материал: Силиконовые, неопудренные (по размеру участника M). Цветные. Упаковка 100 шт. https://www.komus.ru/	Шт.	5
21	Перчатки одноразовые цветные L		Материал: Силиконовые, неопудренные (по размеру участника L). Цветные. Упаковка 100 шт. https://www.komus.ru/	Шт.	5
22	Стакан пластиковый одноразовый		Материал: Пластик Размеры: 200 мл https://www.komus.ru/	Шт.	10
23	Скатерть одноразовая для сервировки столов		Материал: Нетканый материал спанбонд Размеры: 2 x1,5 м. https://www.komus.ru/	Шт.	1/5




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

№ п/п	Наименование	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Овощечистка	Характеристики позиции на	шт.	1




		усмотрение организатора		
2	Ножи поварские	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	3
3	Миски	Нержавеющая сталь	шт.	3
4	Блендер	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
5	Диспансер для соуса	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
6	Формочки	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
7	Щипцы	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
8	Воронка	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
9	Ложка для соуса	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
10	Кисточка силиконовая	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
11	Перчатки одноразовые	Силиконовые, неопудренные (размер, соответствующий участнику)	пара	10
12	Часы (для контроля времени)	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
13	Щипцы сервировочные	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (при необходимости)

№ п/п	Наименование	Фото	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Ноутбук		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
2	МФУ		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
3	Удлинитель		Удлинитель Doffler ec 4015- 3w 5роз./5м.	Шт.	3


4	Клавиатура		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
5	Мышь		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
6	Весы настольные электронные		Материал: платформа из нержавеющей стали, металл, пластик Наибольший предел взвешивания 5 кг, наименьший предел взвешивания не более 2 гр. Вес нетто (кг): 4,7; Длина (мм): 352; Ширина (мм): 325; Высота (мм): 105; Весы электронные Предел взвешивания 5 кг Дискретность - 1 г Платформа 340x215 мм Флюоресцентный дисплей Питание от сети	Шт.	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ЭКСПЕРТО| (при необходимости)



№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Планшет формата А 4		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	13
2	Ручки синие шариковые		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	20
3	Бумага 500 листов		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2




4	Степлер		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
5	Ножницы		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2
6	Флешка		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
7	Скобы для степлера		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
8	Файлы А4		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	50
9	Скотч		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2
10	Папка для файлов		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	10
11	Маркер не стирающийся		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2
12	Калькулятор		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2
13	Одноразовые тарелки		Материал: Пластик Размеры: 200 мм	Шт.	100
14	Одноразовые вилки		Материал: Пластик Размеры: 165 мм	Шт.	100
15	Одноразовые ложки		Материал: Пластик Размеры: 165 мм	Шт.	100
16	Салфетки бумажные		Материал: Нетканый	Шт.	200
17	Одноразовые стаканчики		Материал: Пластик Размеры: 200 мм	Шт.	300

КОМНАТА УЧАСТНИКОВ					
№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели, или расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Стол офисный		Размеры: 1400x600x750 https://www.komus.ru/katalog/mebel/mebel-dlya-personala/ofisnye-stoly/stoly-pismennye/stol-pismennyj-riva-klen-1400kh720kh750-mm-/p/818004/?from=block-123-1	Шт.	3
2	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80 https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-posetitelej-era-kan-chnaya-/p/81092/?from=block-123-1	Шт.	10
КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ					
№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели, или расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Стол офисный		Размеры: 1400x600x750 https://www.komus.ru/katalog/mebel/mebel-dlya-personala/ofisnye-stoly/stoly-	Шт.	3

			pismennye/stol-pismennyj -riva- klen-1400kh720kh750-mm-/p/818004/?from=block-123-1		
2	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80 https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-posetitelej-era-tkan-chernaya-/p/81092/?from=block-123-1	Шт.	10

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели, или расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Часы настенные Материал корпуса: дерево, стекло Стекло: пластиковое Размеры диаметр 31,5 см; высота 4,5 см		Материал корпуса: дерево, стекло Стекло: пластиковое Размеры Диаметр 31,5 см; высота 4,5 см	Шт	1
2	Порошковый огнетушитель ОП-4		Технические характеристики Огнетушащее вещество порошок Масса заряда порошка не менее: 3,7 кг. Длина струи огнетушащего вещества	Шт	1

			<p>3,5 метра Продолжительность подачи огнетушащего вещества 6 секунд Масса огнетушителя не более 6,6 кг Габаритные размеры 450x320x300 мм Запорно-пломбировочное устройство <u>Латунь</u></p>		
3	Набор первой медпомощи		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт	1
4	Пирометр (бесконтактный термометр) ADA instruments TemPro 300		<p>Инфракрасный пирометр ADA TemPro 300 предназначен для измерения температуры бесконтактным путем, с помощью наведения точечного лазера на объект.</p>	Шт.	1
5	Напольная вешалка для верхней одежды		Размеры 1500 x 2000	Шт.	4
6	Плечики для одежды		<p>Материал: Пластиковые Размеры: 48-50 см</p>	Шт.	46
7	Корзина для мусора		<p>Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л. Размеры: Высота 55 см. Диаметр 48 см.</p>	Шт.	2

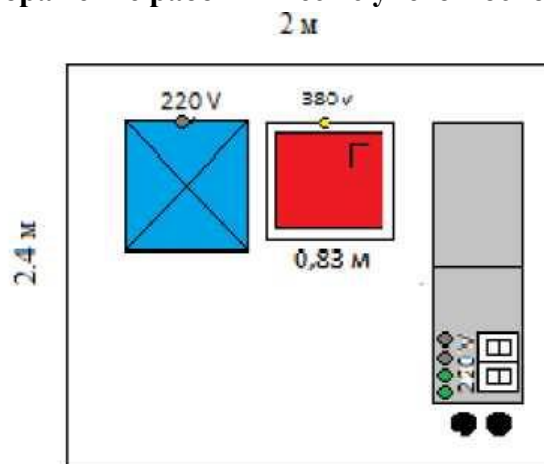
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ

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

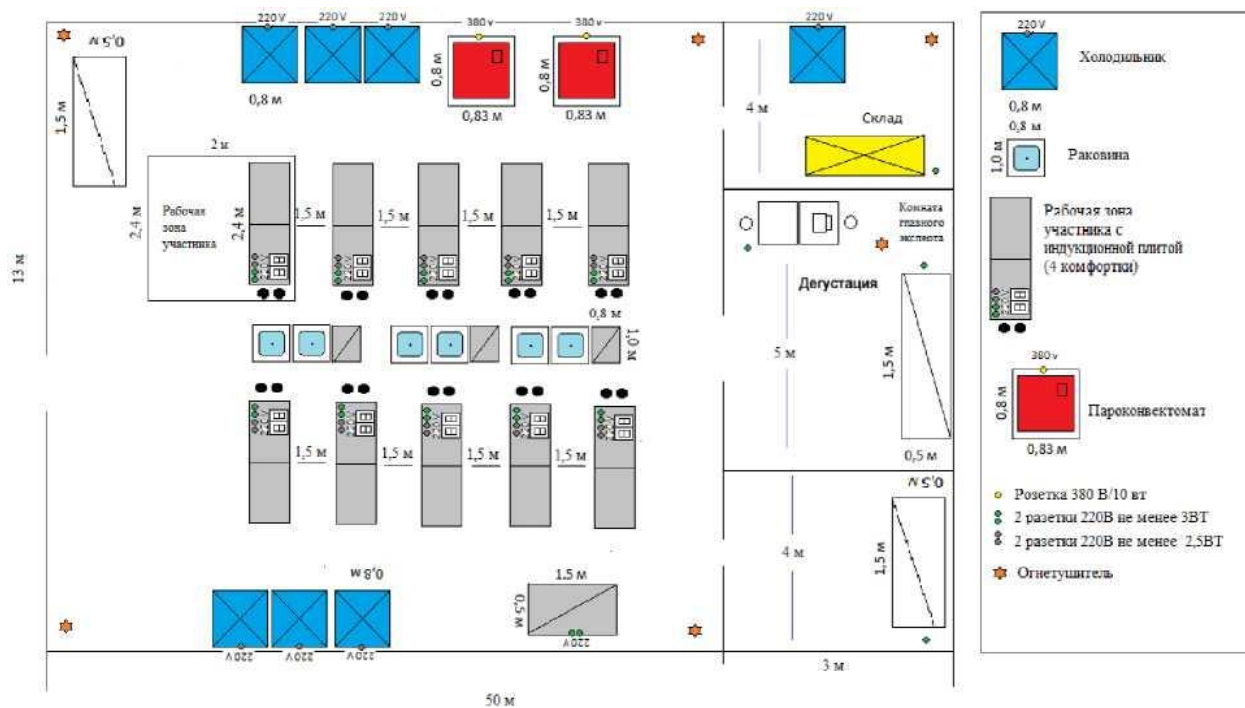
4. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОСНАЩЕНИЮ РАБОЧИХ МЕСТ С УЧЕТОМ ОСНОВНЫХ НОЗОЛОГИЙ.

	Площадь, м кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м	Специализированное оборудование, количество.
Рабочее место участника с нарушением слуха	Не менее 4м	Не ближе 1,5 метров	Наличие сурдопереводчика или коммуникативной системы
Рабочее место участника с нарушением зрения	Не менее 4м	Не ближе 1,5 метров	Специализированного оборудования не требуется
Рабочее место участника с нарушением ОДА	Не менее 4м	Не ближе 1,5 метров	Специализированного оборудования не требуется
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	Не менее 4м	Не ближе 1,5 метров	Специализированного оборудования не требуется
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	Не менее 4м	Не ближе 1,5 метров	Специализированного оборудования не требуется

Графическое изображение рабочих мест с учетом основных нозологий



5. СХЕМА ЗАСТРОЙКИ КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ



6. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.

1. Общие требования безопасности

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

1.2 На участника могут воздействовать опасные и вредные факторы:

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

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

1.4 Участнику следует:

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

1.5 У участника должна быть форменная одежда:

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

Для экспертов обязательные элементы одежды: китель, передник или фартук, колпак

(всё белого цвета), профессиональная обувь на нескользящей подошве

2. Требования безопасности перед началом работы

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

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

2.3 Подготовить рабочее место для безопасной работы:

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

проверить внешним осмотром:

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

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

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

Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными. Приготовление на плите блюд на жиру или на растительных маслах, может

быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой.

Не складывайте предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током. Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться.

После эксплуатации отключите плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды.

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

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

Не допускается:

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

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

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

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

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

3. Требования безопасности во время работы

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

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

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

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

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

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

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

Во время работы с ножом не допускается:

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

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

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

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

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

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

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

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

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

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1 Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.

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