VI РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА СРЕДИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ «АБИЛИМПИКС-2022

КАРАЧАЕВО_ЧЕРКЕССКОЙ РЕСПУБЛИКИ

Согласовано.
Руководитель ЦРД
„Абилимпикс" КЧР.
Рогожин В.А.
17.02.2021

Утверждено

советом по компетенции

«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО »
Протокол № 6 от 21.06.2021

Председатель совета:

/С.Г. Алёшина /

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

Москва 2021

СТУДЕНТЫ И 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**)
Рыба		
Филе лосося	г.	350
Молочные и яичные продукты		
Сливочное масло	г.	100
Молоко	мл.	150
Яйца	шт.	2
Сыр пармезан	кг	30
Сливки 33%-35%	мл	200
Овощи, зелень		
Морковь	г.	150
Брокколи	г.	150
Чеснок	г.	10
Цуккини зеленый	г.	150
Шпинат (свежемороженый)	г.	50
Зелень петрушки	г.	10
Микрозелень	г.	5
Лимон	г.	50
Лук репчатый	г.	100
Лук порей	г.	50
Картофель	г.	200
Бакалея		
Соль	г.	10
Масло растительное	г.	200
Мука пшеничная	г.	150
Сухие продукты		
Полента	г.	100
Пшено	г.	100
Гастрономия		
Бекон с/к	г.	100
Общий стол		
Соевый соус	л.	1
Паприка молотая	г.	20
Куркума	г.	20
Соль мелкая	кг.	1
Специи для рыбы	г.	20
Специи для овощей	г.	20
Хлеб для тостов	г.	1000
Маслины б/к	г.	300
Уксус винный	мл.	250
Масло растительное	л.	3

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Категория участников	Наименование и описание модуля	День	Время проведения модуля	Полученный результат в ходе выполнения задания
Студенты **Специалисты**	**Организация рабочего места. Внимание!!!** Вне конкурсного времени за 10 минут до начала старта	Первый день	10 минут	Проверка сырья, предоставленного организаторами для приготовления блюд. Подготовка рабочего места.
	Модуль 1. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: «Суп пюре из овощей»	Первый день	Общее время для приготовления, оформления, подачи блюд модуля 1, модуля 2 **студенты - не более 3 часов.** **специалисты - не более 2,5 часов**	Приготовить 2 порции блюда: «Суп пюре из овощей» • Используйте продукты из представленного списка • Используйте продукты с общего стола (при необходимости)
				Оформить блюдо. • Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника
				Подача блюда: • Масса блюда минимум 200г. • Температура подачи блюда от 45 °С до 70 °С Блюдо подается на белых, круглых, глубоких тарелках с широким бортом, без декора (D=30,5см). • Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

				• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. • Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.
	Модуль 2. Приготовить, оформить, подать 2 порции горячего блюда из рыбы: «Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»	Первый день		Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы: «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» • Суфле рыбное – метод приготовления на выбор участника • Гарнир из крупы **(полента или пшено - «черный ящик»)** • Гарнир из овощей жареный **(брокколи или цуккини - «черный ящик»)** • Соус сливочный - масса соуса - не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки). • Используйте продукты из представленного списка • Используйте продукты с общего стола (при необходимости)
				Оформить блюдо. • Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника

				Подача блюда: • Масса блюда минимум 220г. • Температура подачи блюда от 45 °С до 65 °С. • Блюдо подается на белых, круглых с бортом тарелках, без декора (D=30-32 см). • Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. • Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.
Общее время выполнения конкурсного задания - 3,0 часа студенты **Общее время выполнения конкурсного задания - 2,5 часа специалисты**				

2. 3. 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.

Школьники:

При выполнении Модуля 1. «**Суп пюре из овощей»**. Модуля 2. Горячее блюдо из рыбы - **«Суфле рыбное с гарниром из овощей и сливочным соусом»** участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
-убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить 2 порции блюда «Суп пюре из овощей»
-приготовить 2 порции блюда из рыбы «Суфле рыбное с гарниром из овощей и сливочным соусом»
- оформить блюдо;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.
- подать 2 порции блюда «Суп пюре из овощей» на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (D=30,5см).
- подать 2 порции блюда из рыбы «Суфле рыбное с гарниром из овощей и сливочным соусом» на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см).
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

Особые указания:

- ❖ Разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с организаторами) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в тулбоксе.
- ❖ Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

Студенты и Специалисты:

При выполнении Модуля 1. «**Суп пюре из овощей»**. Модуля 2. Горячее блюдо из рыбы - **«Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»** участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
-убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить 2 порции блюда «Суп пюре из овощей»
- приготовить 2 порции блюда из рыбы «Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»
- оформить блюдо;

- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.

- подать 2 порции блюда «Суп пюре из овощей» на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (D=30,5см).

- подать 2 порции блюда из рыбы «Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см).

- уведомить экспертов о завершении работы;

- убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

Особые указания:

- ❖ Разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с организаторами) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в тулбоксе.
- ❖ Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

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

Участники:

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.

Эксперты:

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 эксперта. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Передник или 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.

2.4. 30% изменение конкурсного задания.

Школьники

- 30% изменение конкурсного задания Модуль 2. Горячее блюдо из рыбы - «Суфле рыбное с гарниром из овощей и сливочным соусом» использовать продукт из черного ящика **(овощи: цукини или брокколи).**
- 30% изменения, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания

Студенты и Специалисты

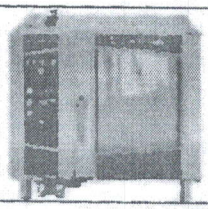
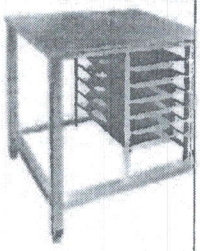
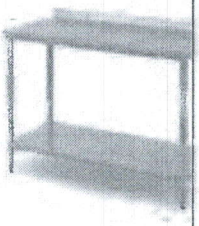
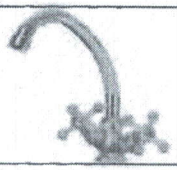
- 30% изменение конкурсного задания Модуль 2. Горячее блюдо из рыбы - «Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» использовать продукт из черного ящика **(крупа: полента или пшено; овощи: цуккини или брокколи).**
- 30% изменения, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания

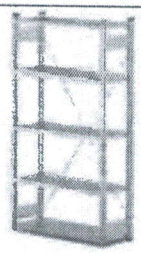
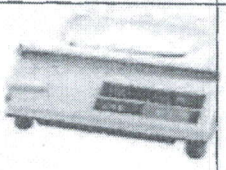
Критерии оценки выполнения задания (школьники, студенты, специалисты).

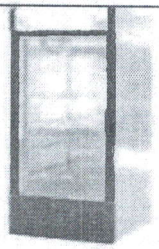
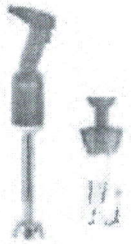
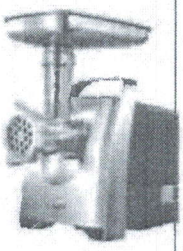
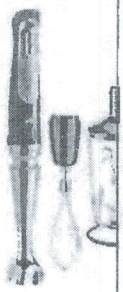
Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
<u>Школьники</u> **<u>Модуль 1.</u>** Приготовление оформление, подача блюда: «Суп пюре из овощей» **<u>Модуль 2.</u>** Приготовление оформление, подача блюда из рыбы: «Суфле рыбное с гарниром из овощей и сливочным соусом» **<u>Студенты и Специалисты</u>** **<u>Модуль 1.</u>** Приготовление оформление, подача блюда: «Суп пюре из овощей» **<u>Модуль 2.</u>** Приготовление оформление, подача блюда из рыбы:	1.	Персональная гигиена – Спецодежда в соответствии требованиями и чистоты	**3**	**3**	
	2.	Персональная гигиена – Руки (в т.ч. работа с перчатками)	**3**	**3**	
	3.	Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами, плохие привычки	**4**	**4**	
	4.	Соблюдение техники безопасности	**3**	**3**	
	5.	Гигиена рабочего места – Чистый пол	**3**	**3**	
	6.	Гигиена рабочего места – Холодильник – чистота и соблюдение товарного соседства	**3**	**3**	
	7.	Гигиена рабочего места – Рабочие поверхности – соблюдение санитарных норм	**3**	**3**	
	8.	Расточительность	**3**	**3**	

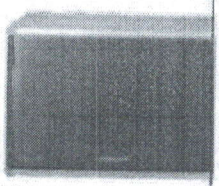
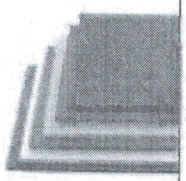
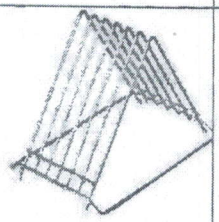
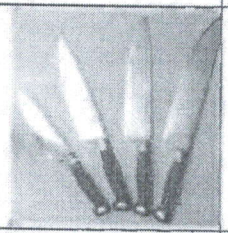
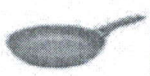
«Суфле рыбное с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»	9.	Корректное использование цветных разделочных досок	**4**	**4**	
	10.	Корректное использование раздельных мусорных баков	**3**	**3**	
	11.	Время подачи – корректное время подачи (КВП) ±1 минута от заранее определённого	**4**	**4**	
	12.	Температура подачи блюда по краю тарелки	**3**	**3**	
	13.	Соответствие массы блюда с заданием	**4**	**4**	
	14.	Чистота тарелки	**3**	**3**	
	15.	Брак	**4**	**4**	
	16.	Кулинарные навыки	**5**		**5**
	17.	Организационные навыки в работе	**5**		**5**
	18.	Навыки работы с продуктом	**5**		**5**
	19.	Навыки работы с технологическим оборудованием, с ножом	**5**		**5**

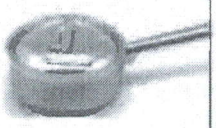
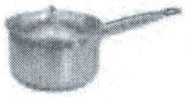
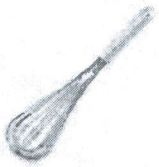
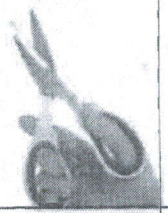
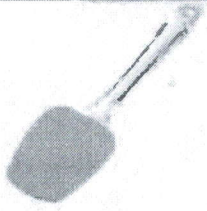
	20.	Презентация блюда модуль 1. Стиль и креативность	**5**		**5**
	21.	Презентация блюда модуль 2. Стиль и креативность	**5**		**5**
	22.	Вкус- модуль 1. Общая гармония вкуса и аромата	**5**		**5**
	23.	Вкус- модуль 2. Общая гармония вкуса и аромата	**5**		**5**
	24.	Текстура (консистенция)- модуль 1. Каждого компонента блюда	**5**		**5**
	25.	Текстура (консистенция)- модуль 2. Каждого компонента блюда	**5**		**5**
ИТОГО			**100**	**50**	**50**

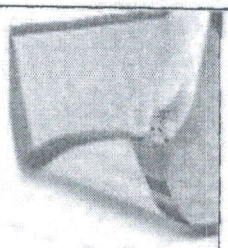
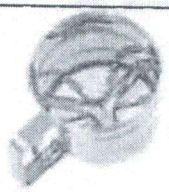
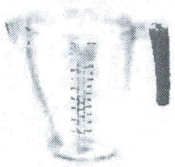
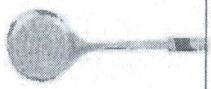
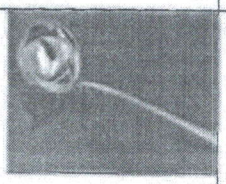
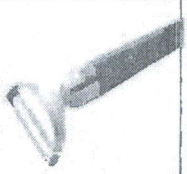
1	Пароконвектомат Electrolux Professional AOS061EBA2		https://entero.ru/item/19653?ymclid=15711229151582037020800001	Шт.	1/2
2	Стол подставка под пароконвектомат		Материал: Нержавеющая сталь Размеры:(2 ряда по 5 ур. для GN 1/1, каркас - труба нерж.) Подставка типа ППК 900х900х700 д/пароконвектомата (2 ряда по 5 ур. для GN 1/1, каркас - труба нерж.) https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/podstavki-kukhonnye/podstavka-dlya-tekhnologicheskogo-oborudovaniya/	Шт.	1
3	Стол производственный		Производственный стол с бортом/без борта, с глухой полкой Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1800х600х850 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		Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1000х600х850 https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/vanny-moechnye/vanna-so-stolom-vsms-b-1l-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

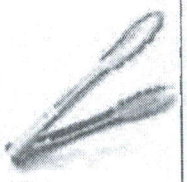
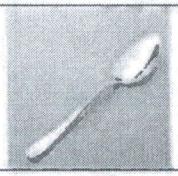
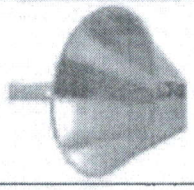
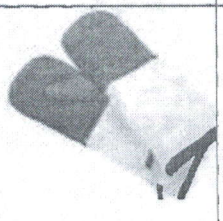
6	Стеллаж 4-х уровневый		Материал: из нержавеющей стали 4 полки сплошные нерж. 0,8 , стойки –уголок нерж. Размеры: 800*500*1800 мм https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stellazhi/stellazhi-kukhonnye-seriya-prestizh-stk-p-1600mm_900/	Шт.	2
7	Плита электрическая индукционная		На одно рабочее место 4 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 340х215 мм Флюоресцентный дисплей Питание от сети https://entero.ru/item/40999	Шт.	1

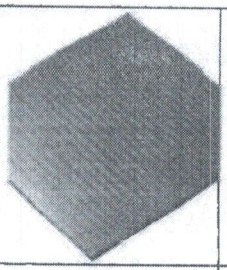
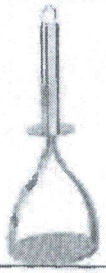
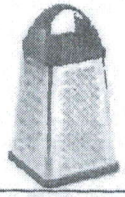
9	Шкаф холодильный		Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 6 полок Тем. режим: +1...+10С. Мощность: 350Вт, Напряжение: 230В Объем: 500л. Размер полки: 595х455мм 5 (шт), дверь стекло https://entero.ru/item/90431	Шт.	1
10	Блендер погружной		Корпус из ABS-пластика Стальной нож длиной 160 мм Венчик длиной 185 мм Вариатор скорости Комплектация Насадка-нож размером 160 х Ø25 мм и весом 460 гр Насадка-венчик высотой 185 мм и весом 810 гр	Шт.	1/5
11	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
12	Блендер ручной		Тип блендера погружной Обьем 1л. Скорость от 610 до 11000 об/мин. Количество скоростей 5 Напряжение 220В 65х65х397 (блендер + насадка измельчитель +насадка венчик +измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан)	Шт.	1

13	Микроволновая печь Объем 23 л мощность 800 Вт гриль внутреннее покрытие камеры: биокерамическая эмаль • поворотные тактовые переключатели • дисплей • система равномерного распределения микроволн		Объем 23 л мощность 800 Вт гриль внутреннее покрытие камеры: биокерамическая эмаль • поворотные тактовые переключатели • дисплей • система равномерного распределения микроволн https://gemlux.ru/catalog/household-appliances/cooking/microwaves/mikrovolnovaya_pech_gemlux_gl_mw90n25/	Шт.	1/5
14	Набор разделочных досок		Материал: полипропилен Размеры H=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1
15	Подставка для разделочных досок		Материал: хромированная сталь Подставка для досокWSC14 (ступенчатая) https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1
16	Набор ножи поварские		Материал: рукоять сделана из нескользящего пластика или из нержавеющей стали.	Шт.	1
17	Сковорода для индукционных плит		Материал: обладает магнитной проницаемостью и высокой теплоемкостью Диаметр 24 https://www.klenmarket.ru/	Шт.	3

18	Сотейник для индукционных плит с крышкой		Объём не менее 1 литра https://www.klenmarket.ru/	Шт.	3
19	Сотейник 2 литра		Объём не менее 2 литров https://www.klenmarket.ru/	Шт.	2
20	Венчик Нержавеющая сталь 31,5 см		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 31,5 см https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1
21	Гастроемкости		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: GN1/2 h40 (325x265x40) 2,5л https://www.klenmarket.ru/	Шт.	2
22	Миски		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем: 1 л, диаметр: 20 см https://www.klenmarket.ru/	Шт.	3
23	Миски		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем 0,5 л, диаметр 16 см https://www.klenmarket.ru/	Шт.	3
24	Миски		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем: 0,3л, диаметр: 12 см https://www.klenmarket.ru/	Шт.	5
25	Ножницы для рыбы, птицы		Материал: Нержавеющая сталь, материал рукоядки ABS-пластик,	Шт.	1
26	Лопатки силиконовые		Материал: Термостойкие Размеры: Длина лопатки 260 мм https://www.klenmarket.ru/	Шт.	3

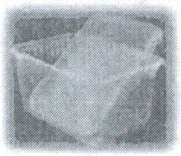
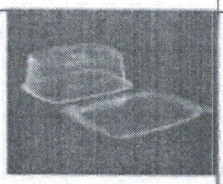
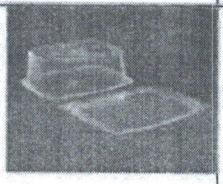
27	Силиконовый коврик		Материал: Силиконовый, антипригароный Размеры: 30 х 25	Шт.	1
28	Сито-кружка для муки		Материал: Нержавеющая сталь, ручной механизм	Шт.	1
29.	Сито не менее 12 см мелкое для просеивания		Сито железное, размер не менее 12 см, не более 22 см. https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1
30	Мерный стакан		Материал: Пластик Форма: круглая Объем: 1 л Размер: 180 х 123 х 144 мм Цвет: прозрачный Мерная шкала https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1
31	Шумовка		Материал: Нержавеющая сталь, имеет отверстия для слива воды. Размеры: Диаметр 10,5 см. высота 42 см https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1
32	Половник		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объемом 250мл https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1
33	Овощечистка		Материал: Цинковый сплав с хромированным покрытием. Нескользящая ручка с пластиковой вставкой. https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1

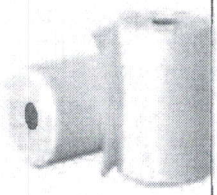
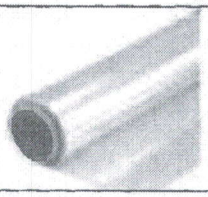
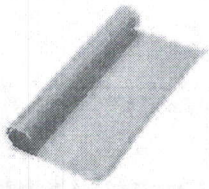
34	Щипцы универсальные		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 22 см. https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1
35	Набор круглых выемок		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 12 шт. https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1
36	Щипцы для рыбных костей		Материал:Нержавеющая сталь Размеры: 120 мм https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1
37	Ложка столовая		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 21см	Шт.	3
38	Шенуа		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Диаметр 24см. https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1
39	Тарелка глубокая, круглая, белая с широким бортом		Материал: фарфор Размеры: глубокая, круглая, белая с широким бортом без декора Диаметр 30,5см	Шт.	2
40	Тарелка плоская, круглая, белая с бортом		Материал: фарфор Размеры: круглая, белая, плоская без декора с бортом Диаметр 30- 32 см	Шт.	2
41	Набор пекарские руковицы		Материал: жаростойкие Размеры: длинный манжет, 430 мм. https://www.pleer.ru/product_467969_Perchatka_termostoykaya_Marmiton_17209.html	Шт.	1
42	Бак для мусора		Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л. Размеры: Высота 55 см. Диаметр 48 см.	Шт.	2

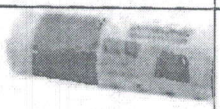
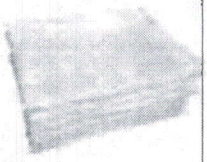
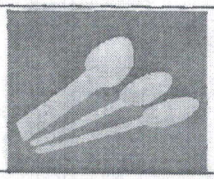
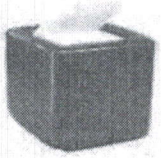
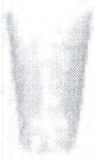
43	Коврик диэлектрический		Материал: Резиновый, диэлектрический Размеры: 750х750	Шт.	2
44	Скалка двуручная		Материал: дерево Размеры: 400*43мм	Шт.	1
45	Толкушка для картофельного пюре		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 28 см	Шт.	1
46	Терка		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 25 см	Шт.	1

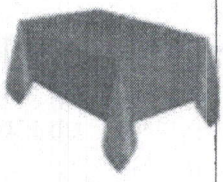
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА

Расходные материалы

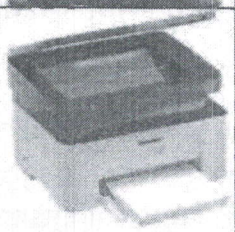
№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 1000 мл 179х132х64 https://www.komus.ru/	Шт.	5
2	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 500 мл 10,8х 8,2х10,6см https://www.komus.ru/	Шт.	5
3	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 300 мл 136х150х45 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

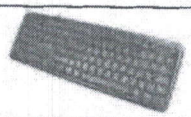
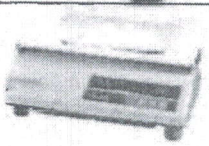
5	Моющее средство для посуды 1л.		Состав: Состав: АПАВ >5%. НПАВ <5%. Ароматизирующяя добавка. Загуститель. Пищевой краситель. pH: слабощелочное https://www.komus.ru/	Шт.	1/2
6	Дозатор с мылом с локтевым приводом		Материал: Алюминиевый дозатор для мыла с локтевым приводом https://www.komus.ru/	Шт.	1
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 в отношении Гр(+) и Гр(-) бактерий	Шт.	1
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: 29Х30 см https://www.komus.ru/	Шт.	1
10	Фольга алюминиевая пищевая		Материал: Металлическая «бумага» Размеры: 29Х30 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: 24х30 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,M,L		Материал: Силиконовые, неопудренные (по размеру участника S,M,L). Цветные. https://www.komus.ru/	Шт.	5
20	Стакан пластиковый одноразовый		Материал: Пластик Размеры: 200 мл https://www.komus.ru/	Шт.	10

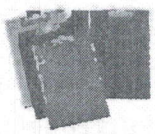
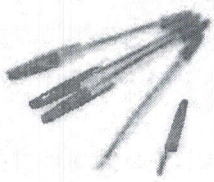
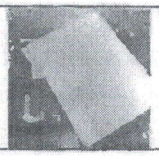
21	Скатерть одноразовая для сервировки столов		Материал: Нетканный материал спанбонд Размеры: 2 х1,5 м. https://www.komus.ru/	Шт.	1/5

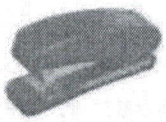
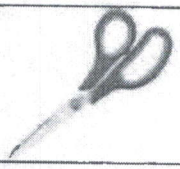
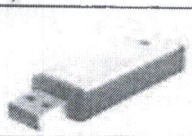
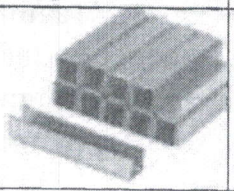
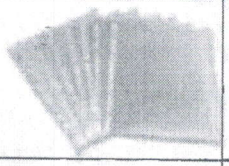
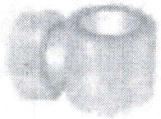
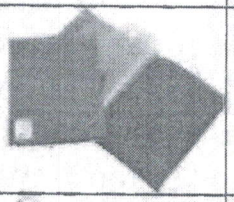
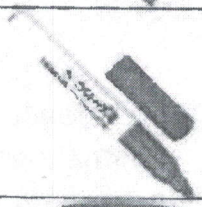
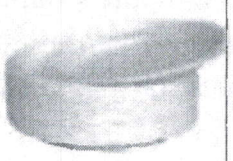
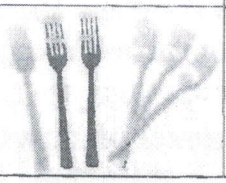
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ МОГУТ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ (при необходимости) по согласованию с главным экспертом

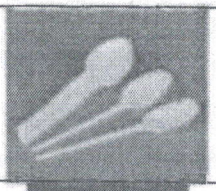
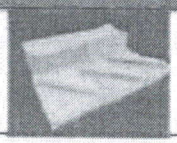
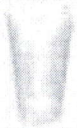
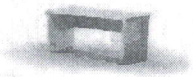
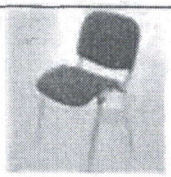
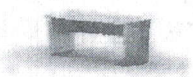
№ п/п	Наименование	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
2	Ножи поварские	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	3
3	Миски	Нержавеющая 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)				
3	Ноутбук	Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
4	МФУ	 Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1

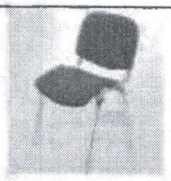
5	Удлинитель		Удлинитель Doffler ec 4015-3w 5роз./5м.	Шт.	3
6	Клавиатура		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
7	Мышь		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
8	Весы настольные электронные		Материал: платформа из нержавеющей стали, металл, пластик Наибольший предел 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 340х215 мм Флюоресцентный дисплей Питание от сети	Шт.	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ЭКСПЕРТОВ (при необходимости)

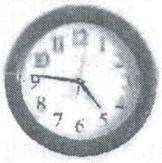
№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Планшет формата А 4		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	13
2	Ручки синие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

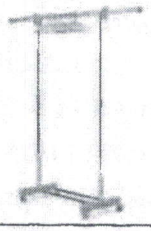
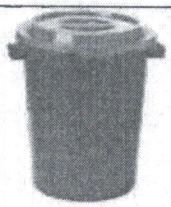
4	Степлер		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
5	Ножницы		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2
6	Флешка		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
7	Скобы для степлера		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
8	Файлы А4		Характеристики 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 мл	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: Нетканный	Шт.	200
17	Одноразовые стаканчики		Материал: Пластик Размеры: 200 мл	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-tkan-chernaya-/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-pismennye/stol-pismennyj-riva-	Шт.	3

			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, средства индивидуальной защиты	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 3,5 метра Продолжительность подачи огнетушащего вещества 6 секунд Масса огнетушителя не более 6,6 кг Габаритные размеры 450x320x300 мм Запорно пломбировочное устройство Латунь	Шт.	1
48	Набор первой медпомощи		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1

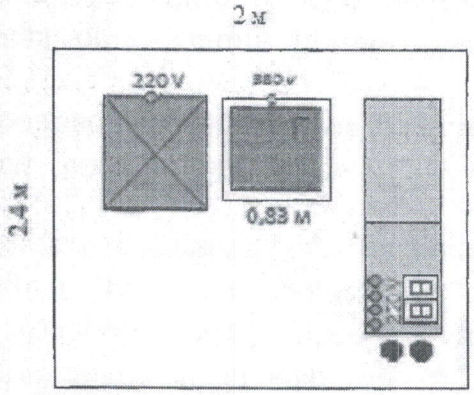
	Пирометр (бесконтактный термометр) ADA instruments TemPro 300		Инфракрасный **пирометр ADA TemPro 300** предназначен для измерения температуры **бесконтактным** путем, с помощью наведения точечного лазера на объект.	Шт.	1
	Напольная вешалка для верхней одежды		Размеры 1500 x 2000	Шт.	4
	Плечики для одежды		Материал: Пластиковые Размеры: 48-50 см	Шт.	46
	Корзина для мусора		Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л. Размеры: Высота 55 см. Диаметр 48 см.	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			Шт.	
4	Точка электропитания ш			Шт.	
5	Точка доступа Интернет			Шт.	

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

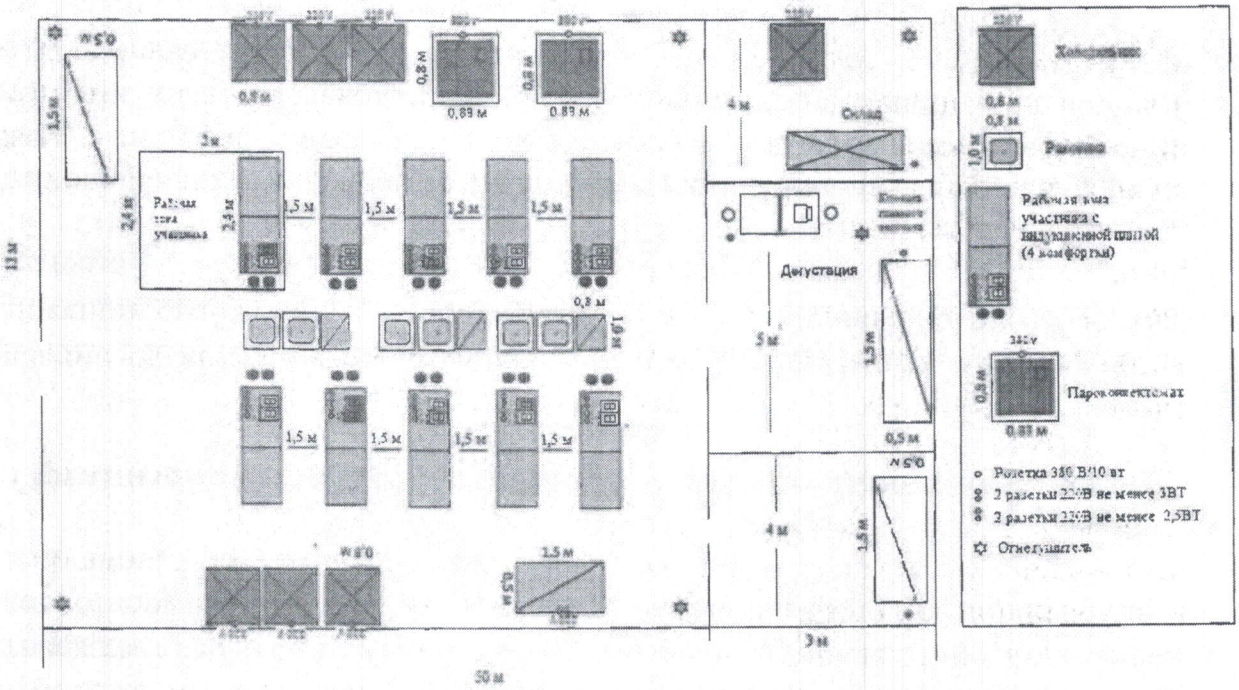
Наименование нозологии	Площадь, м кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м	Специализированное оборудование, количество.*
Рабочее место участника с нарушением слуха	4	От 1 метра до 1,5 метров	Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет-РСМ" РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) http://rosopeka.ru/good4632.html - 1 шт.
			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/dlya_invalidov_po_zreniyu/videouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_videouvelichitel- -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 нарушением ОДА	нет	Нет	нет
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	4	От 2 метров	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4	От 1 метра до 1,5 метров	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника

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

Графическое изображение рабочих мест с учетом основных нозологий.



5 Схема застройки конкурсной площадки.



Розетка 380В/10 вт - 2 шт

Розетка 220В не менее 3 ВТ - 26 шт

Розетка 220В не менее 3 ВТ - 27 шт

Мокрая зона гор/хол вода - 6 шт

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 складируйте 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 хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение – проветрить.

Не допускается:

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

2.8. 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 непрочно 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.