**VI НАЦИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС»**

**Утверждено**

**советом по компетенции**

**«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО »**

**Протокол № 4 от 11.03.2020**



**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

по компетенции

**«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**

**Москва**

**2020**



**1. Описание компетенции.**

**1.1. Актуальность компетенции.**

По́вар - человек, профессией которого является приготовление пищи.

Хорошего повара иногда называют волшебником, ведь он может из самых обычных продуктов приготовить настоящий шедевр, который доставит радость и наслаждение людям. Приготовить что-то быстро и даже вкусно может каждый, но повара делают с продуктами нечто большее. Они не просто следуют требованиям рецептур, в нужной пропорции смешивая ингредиенты и доводя продукты до готовности. Обширные познания в сфере физиологии, химии, изобразительного искусства, а также чувство меры и особая интуиция формируют то, что мы называем кулинарными шедеврами.

В настоящее время [профессия поварское](https://academia-nsk.org/povar)  дело является одной из самых популярных и актуальных профессий в мире. Не каждый мастер своего дела может приготовить быстро и к тому же вкусно. Искусных поваров часто именуют мастерами своего дела, которые величают шедеврами или произведениями искусства. Главной целью

высококвалифицированного повара является не просто утоление голода посетителей, а донесение до них определенного настроения и ощущений, качественно подбирая сочетание ароматов и вкуса и изысканно оформляя блюдо. Самой важной особенностью данной профессии является наличие у повара очень развитого восприятия вкуса и тонкого обоняния.

Как и любая специальность, профессия повар имеет преимущества. Несомненными плюсами являются непрекращающийся спрос на этот вид деятельности, шанс на продвижение по карьерной лестнице и усвоение необходимых и полезных умений.

[Повара](https://academia-nsk.org/povar)  осуществляют свою деятельность в сфере услуг. Приготовлением пищи занимаются повсюду: столовые предприятия и организаций, учебные заведения, кафе, рестораны и бары, торгово-развлекательные учреждения и т.д.

Карьерный рост в данной профессии берет свое начало с помощника повара. Затем, достойно выполняя свои обязанности, человек приобретает статус повара соответствующего направления.

[Актуальность профессии повара](https://academia-nsk.org/povar)  заключается в постоянном спросе, т. к. питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом в жизнедеятельности организма. Практически в каждом заведении, будь то школа или правительственное учреждение, есть столовые. С каждым днем открывается все больше и больше различных заведений, которые предлагают огромный ассортимент блюд. В любом солидном заведении работает сразу несколько поваров. В последнее время особую популярность получили всевозможные фаст-фуды и пиццерии, требующие непрерывной работы поваров.

Сегодня мастера своего дела – повара нужны всем, высок шанс найти работу, как начинающему повару, так и высококвалифицированному, которому с удовольствием предложат место в престижном и дорогом ресторане.

**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 нужны в ресторанах, кафе, пиццериях, барах, стейк-хаусах, пабах, якиториях, кондитерских, пекарнях, столовых и буфетах.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Школьники** | **Студенты** | **Специалисты** |
| 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). | 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). | Профессиональный стандарт "Повар" (утв. [приказом](https://base.garant.ru/71205450/) Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября  2015 г. N 610н) |
|  | 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 |  |
|  | Профессиональный стандарт  "Повар" (утв. [приказом](https://base.garant.ru/71205450/) Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н) |  |

**1.3. Требования к квалификации.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Школьники** | **Студенты** | **Специалисты** |
| **Должен знать:**   * требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания;   -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - правила и способы сервировки стола, презентации кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок.  **Должен уметь:**   * подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, | **Должен знать:**  **-** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;  -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок.  **Должен уметь:** | **Должен знать:**  -нормативные правовые акты Российской  Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;   * рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; * требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; * назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; * требования охраны труда,   производственной санитарии и пожарной |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, подготовки и применения пряностей и приправ;   * выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; **Иметь практический опыт в:** - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных   приборов;   * 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; | * подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; * выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -порционировать   (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.  **Иметь практический опыт в:** - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных  приборов;   * выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | безопасности в организациях питания **Должен уметь:**   * производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; * соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий   **Трудовые действия:** - подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации  питания;   * уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию; * проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию; - упаковка и складирование по заданию пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных |
|  | * упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании   (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;   * ведении расчетов с потребителями. | изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения |

**2.Конкурсное задание.**

**2.1. Краткое описание задания Школьники:**

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать по 2 порции блюд: «Вареники с картофелем», горячее блюдо из рыбы «Треска с гарниром из овощей и сливочным соусом» в авторском исполнении. Время выполнения конкурсного задания: 4 часа **Студенты:**

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать 2 порции блюд: «Вареники с картофелем», горячее блюдо из рыбы «Треска с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» в авторском исполнении. Время выполнения конкурсного задания: 3,5 часа **Специалисты:**

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать 2 порции блюд: «Вареники с картофелем», горячее блюдо из рыбы «Треска с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» в авторском исполнении. Время выполнения конкурсного задания: 3 часа

* Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.
* 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.
* Инвентарь, инструменты, оборудование проносится на конкурсную площадку после согласования с организаторами, все, что предоставляется в инфраструктурном листе к проносу в тулбоксе запрещено.

**2.2. Структура и подробное описание 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**) | | |
|  | | **Рыба** | |  | | |
| Филе трески | | г. | | 350 | | |
| **Молочные и яичные проду** | | | | **кты** | | |
| Сливочное масло | | г. | | 100 | | |
| Молоко | | мл. | | 70 | | |
| Яйца | | шт. | | 2 | | |
| Сыр пармезан | | Кг | | 20 | | |
| Сливки 33%-35% | | Мл | | 200 | | |
| **Овощи, зелень** | | | |  | | |
| Морковь | | г. | | 100 | | |
| Брокколи свежий или замороженый | | г. | | 100 | | |
| Чеснок | | г. | | 10 | | |
| Цуккини зеленый (кабачок) | | г. | | 100 | | |
| Шпинат(свежемороженый) | | г. | | 50 | | |
| Зелень петрушки | | г. | | 10 | | |
| Микрозелень | | г. | | 5 | | |
| Лимон | | г. | | 50 | | |
| Лук репчатый | | г. | | 100 | | |
| Картофель | | г. | | 200 | | |
| **Бакалея** | | | |  | | |
| Соль | | г. | | 10 | | |
| Масло растительное | | г. | | 100 | | |
| Мука пшеничная | | г. | | 250 | | |
| **Общий стол** | | | |  | | |
| Соевый соус | | л. | | 1 | | |
| Паприка молотая | | г. | | 20 | | |
| Куркума | | г. | | 20 | | |
| Соль мелкая | | кг. | | 1 | | |
| **Гастрономия** | | | |  | | |
| Бекон с/к г. | | | | 100 | | |
|  | | | |  | |  |

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Категория участников** | **Наименование**  **и описание модуля** | **День** | **Время проведения модуля** | **Полученный результат в ходе выполнения задания** |
| **Школьники** | **Организация рабочего места.**  **Внимание!!!** Вне конкурсного времени за 20 минут до начала старта | Первы  й день | 20 минут | Проверка сырья, предоставленного организаторами для приготовления блюд.  Подготовка рабочего места. |
| **Модуль 1. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: «Вареники с картофелем»** | Первы  й день |  | Приготовить 2 порции блюда:  «Вареники с картофелем»   * Приготовление теста для вареников * Приготовление фарша картофельного * Приготовление полуфабриката (формовка вареников) |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Общее время для приготовления, оформления, подачи блюд модуля 1,  модуля 2 не более 4 часов | * Варка полуфабриката * 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   130г.   * Температура подачи тарелки от 55 °С до 65 °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: «Треска с гарниром из овощей и сливочным соусом**» | Первы  й день |  | Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы: «Треска с гарниром из овощей и сливочным соусом»   * Рыба (треска) – метод приготовления на выбор участника * Гарнир из овощей жареный (брокколи или цуккини) * 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 тарелки от 55 °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 – 4 часа** | | | | | |
|  | | | | |  |

**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**) | | |
| **Рыба** | | | | | |  | | |
| Филе трески | | | г. | |  | 350 | | |
| **Молочные и яичные продукты** | | | | | |  | | |
| Сливочное масло | | | г. | |  | 100 | | |
| Молоко | | | мл. | |  | 70 | | |
| Яйца | | | шт. | |  | 2 | | |
| Сыр пармезан | | | кг | |  | 20 | | |
| Сливки 33%-35% | | | мл | |  | 200 | | |
| **Овощи, зелень** | | | | | |  | | |
| Морковь | | | г. | |  | 100 | | |
| Брокколи свежий или свежемороженый | | | г. | |  | 100 | | |
| Чеснок | | | г. | |  | 10 | | |
| Цуккини зеленый (кабачок) | | | г. | |  | 100 | | |
| Шпинат (свежемороженый) | | | г. | |  | 50 | | |
| Зелень петрушки | | | г. | |  | 10 | | |
| Микрозелень | | | г. | |  | 5 | | |
| Лимон | | | г. | |  | 50 | | |
| Лук репчатый | | | г. | |  | 100 | | |
| Картофель | | | г. | |  | 200 | | |
| **Бакалея** | | | | | |  | | |
| Соль | | | г. | |  | 10 | | |
| Масло растительное | | | г. | |  | 100 | | |
| Мука пшеничная | | | г. | |  | 250 | | |
| **Сухие продукты** | | | | | |  | | |
| Полента | | | г. | |  | 100 | | |
| Пшено | | | г. | |  | 100 | | |
| **Общий стол** | | | | | |  | | |
| Соевый соус | | | л. | |  | 1 | | |
| Паприка молотая | |  | г. | | 20 | | | |
| Куркума | |  | г. | | 20 | | | |
| Соль мелкая | |  | кг. | | 1 | | | |
|  | | **Гастрономия** | | |  | | | |
| Бекон с/к | |  | г. | | 100 | | | |
|  | |  | | |  | | |  |

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Категория участников** | **Наименование**  **и описание**  **модуля** | **День** | **Время проведения модуля** | **Полученный результат в ходе выполнения задания** |
| **Студенты/С пециалисты** | **Организация рабочего места.**  **Внимание!!!** Вне конкурсного времени за 15 минут до начала старта | Первы  й день | 15 минут | Проверка сырья, предоставленного организаторами для приготовления блюд.  Подготовка рабочего места. |
| **Модуль 1. Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда: «Вареники с картофелем»** | Первы  й день | Общее время для приготовления, оформления, подачи блюд  модуля 1,  модуля 2 не более 3,5 часов | Приготовить 2 порции блюда:  «Вареники с картофелем»   * Приготовление теста для вареников * Приготовление фарша картофельного * Приготовление полуфабриката (формовка вареников) * Варка полуфабриката * 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   130г.   * Температура подачи тарелки от 55 °С до 65 °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: «Треска с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом**» | Первы  й день | Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы: «Треска с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»   * Рыба (треска) – метод приготовления на выбор участника * Гарнир из крупы   (полента, или пшено)   * Гарнир из овощей жареный * 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 тарелки от 55 °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 – 3,5 часа** | | | | | |
|  | | | | |  |

**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. «**Вареники с картофелем»**. Модуля 2. Горячее блюдо из рыбы - **«Треска 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 «Вареники с картофелем»
* приготовить 2 порции блюда из рыбы «Треска 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 «Вареники с картофелем» на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (D=30,5см).
* подать 2 порции блюда из рыбы «Треска 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/специалисты:**

При выполнении Модуля 1. «**Вареники с картофелем»**. Модуля 2. Горячее блюдо из рыбы - **«Треска 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 «Вареники с картофелем»
* приготовить 2 порции блюда из рыбы «Треска 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 «Вареники с картофелем» на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (D=30,5см).
* подать 2 порции блюда из рыбы «Треска 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 - «Треска с гарниром из овощей и сливочным соусом» использовать продукт из черного ящика (овощи: цуккини (кабачок) или брокколи).
    - 30% изменения, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания

**Студенты/ специалисты**

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

**2.5. Критерии оценки выполнения задания**

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

В процессе выполнения конкурсного задания конкурсантам запрещено общение:

конкурсант-конкурсант, конкурсант-компатриот, конкурсант-зритель. У уличенного в данном факте конкурсанта снимается 5 баллов за первое нарушение, второе нарушение ведет к отстранению от участия в соревнованиях.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование модуля** | **Задание** | **Максимальны**  **й балл** |
| **Школьники**    **Модуль 1.** Приготовление оформление,  подача блюда: «Вареники с картофелем» | **Приготовить 2 порции блюда:**  **«Вареники с картофелем»**   * Приготовление теста для вареников * Приготовление фарша картофельного * Приготовление полуфабриката   (формовка вареников)   * Варка полуфабриката * Используйте продукты из представленного списка * Использование продуктов с общего стола (при необходимости). **Оформить блюдо.**   Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника  **Подать блюда:**   * Масса блюда минимум 130г. * Температура подачи тарелки от 55 °С до 65 °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. | **50** |
| **Модуль 2.**  Приготовление оформление, подача блюда из рыбы: «Треска с гарниром из овощей и сливочным соусом» | **Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы: «Лосось с гарниром из овощей и сливочным соусом»**   * Рыба (треска) – метод приготовления на выбор участника * Гарнир из овощей жареный   (брокколи или цуккини (кабачок)   * Соус сливочный - масса соуса - не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки). * Используйте продукты из представленного списка * Использование продуктов с общего стола (при необходимости) **Оформить блюдо.**   Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника. **Подать блюдо:**   * Масса блюда минимум 220г. * Температура подачи тарелки от 55 °С до 65 °С. * Блюдо подается на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=3032 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. | **50** |
| **Итого** |  | **100** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование модуля** | **Задание** | **Максимальны**  **й балл** |
| **Студенты/ специалисты**    **Модуль 1.** Приготовление оформление,  подача блюда: «Вареники с картофелем» | **Приготовить 2 порции блюда:**  **«Вареники с картофелем»**   * Приготовление теста для вареников * Приготовление фарша картофельного * Приготовление полуфабриката   (формовка вареников)   * Варка полуфабриката * Используйте продукты из представленного списка * Использование продуктов с общего стола (при необходимости). **Оформить блюдо.**   Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника **Подать блюда:**   * Масса блюда минимум 130г. * Температура подачи тарелки от 55 °С до 65 °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. | **50** |
| **Модуль 2.**  Приготовление оформление, подача блюда из рыбы: «Треска с гарниром из крупы,  овощей и сливочным соусом» | **Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы: «Треска с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»**   * Рыба (треска) – метод приготовления на выбор участника * Гарнир из крупы (полента или пшено) * Гарнир из овощей жареный * 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. **Подать блюдо:**   * Масса блюда минимум 220г. * Температура подачи тарелки от 55 °С до 65 °С. * Блюдо подается на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=3032 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. | **50** |
| **Итого** |  | **100** |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Задание** | **№** | **Наименование критерия** | **Максимальны**  **е баллы** | **Объективна я оценка**  **(баллы)** | **Субъективна**  **я оценка**  **(баллы)** |
| **Школьники Модуль 1.** Приготовление оформление, подача блюда: «Вареники с картофелем» **Модуль 2.** Приготовление оформление, подача блюда из рыбы: «Треска с гарниром из овощей и сливочным  соусом»                    **Студенты Модуль 1.** Приготовление оформление, подача блюда: «Вареники с картофелем» **Модуль 2.** Приготовление , оформление, подача блюда из рыбы: «Треска с | 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** |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом».                  **Специалисты Модуль 1.** Приготовление оформление, подача блюда: «Вареники с картофелем» **Модуль 2.** Приготовление оформление, подача блюда из рыбы: «Треска 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** |

**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** | **Наименовани**  **е** | **Фото оборудовани я или**  **инструмента, или мебели** | **Технические характеристики**  **оборудования, инструментов и ссылка на сайт**  **производителя, поставщика** | **Ед.**  **измере ния** | **Необход имое кол-во** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Пароконвекто  мат Electrolux Professional  AOS061EBA2 |  | <https://entero.ru/item/>  19653?ymclid=  157112291515  82037020800001 | Шт. | 1/2 |
| 2 | Стол подставка под пароконвекто мат |  | 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/kategoriioborudovaniya/neytralnoeoborudovanie/podstavkikukhonnye/podstavka-dlyatekhnologicheskogooborudovaniya/](https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/podstavki-kukhonnye/podstavka-dlya-tekhnologicheskogo-oborudovaniya/) | Шт. | 1 |
| 3 | Стол производствен ный |  | Производственный стол с бортом/без борта, с глухой полкой  Материал: из нержавеющей  стали Размеры:  1800х600х850  [https://atesy.ru/catalog/kategoriioborudovaniya/neytralnoeoborudovanie/stoly-](https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stoly-razdelochnye/stol-sr-b-1500-600-02-sr-2-1500-600-e/)  [razdelochnye/stol-sr-b-1500600-02-sr-2-1500-600-e/](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/kategoriioborudovaniya/neytralnoeoborudovanie/vannymoechnye/vanna-so-stolomvsms-b-1l-430-1010-580-1-02vms-1-430-s-bortom/](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/kategoriioborudovaniya/neytralnoeoborudovanie/stellazhi/stellazhikukhonnye-seriya-prestizh-stkp-1600mm\_900/](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 (профессионал ьные) |  | 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 | Микроволнова  я печь Объем 23 л мощность 800 Вт гриль внутреннее покрытие камеры: биокерамичес кая эмаль • поворотные тактовые  переключател  и  • 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/househ oldappliances/cooking/microwaves/ mikrovolnovaya\_pech\_gemlux\_ gl\_mw90n25/](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  индукционны  х плит |  | Материал: обладает магнитной проницаемостью и высокой теплоемкостью Диаметр 24 <https://www.klenmarket.ru/> | Шт. | 3 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 18 | Сотейник для индукционны х 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 | Гастроемкост  и |  | Материал:  Нержавеющая сталь  Размеры:  [GN1/2 h40 (325х265х40) 2,5л](https://sketkom.ru/katalog/inventar-dlya-kuhni-restorana-kafe-stolovoj/gastroemkosti-salatniki/gastroemkosti-iz-nerzhaveyushhej-stali-sploshnye-i-perforirovannye/gastroemkost-nerzh-gn12-h40-325h265h40-25l/) <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 x 123 x 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 универсальны  е |  | 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\_46](https://www.pleer.ru/product_467969_Perchatka_termostoykaya_Marmiton_17209.html)  [7969\_Perchatka\_termostoykaya](https://www.pleer.ru/product_467969_Perchatka_termostoykaya_Marmiton_17209.html)  [\_Marmiton\_17209.html](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 диэлектрическ ий |  | 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** | **Наименовани е** | **Фото расходных материалов** | **Технические характеристики**  **оборудования, инструментов и ссылка на сайт**  **производителя, поставщика** | **Ед.**  **измере ния** | **Необход имое 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.trial-market.ru/pakety/musornye/pnd/)  <https://www.komus.ru/> | Шт. | 1/2 |
| 13 | Пакеты для мусора 120л |  | Материал:  [Из ПСД (полиэтилен среднего давления).](https://www.trial-market.ru/pakety/musornye/psd/)  <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** | **Наименован**  **ие** | **Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика** | | | **Ед.**  **измере ния** | **Необход имое 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  сервировочны  е | 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 40153w 5роз./5м.](https://market.yandex.ru/offer/EwHIBKmS2R24xsk_ihovwg) | 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** | **Наименовани е** | **Фото необходимого**  **оборудования или**  **инструмента, или мебели** | **Технические характеристики**  **оборудования,**  **инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика** | **Ед.**  **измере ния** | **Необход имое 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** | **Наименован**  **ие** | **Фото необходимого**  **оборудования или**  **инструмента,**  **или мебели, или**  **расходных материалов** | **Технические характеристики**  **оборудования,**  **инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика** | **Ед. измере ния** | **Необход имое кол-во** |
| 1 | Стол офисный |  | Размеры:1400х600х750 [https://www.komus.ru/katalog/ mebel/mebel-dlya-](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)  [personala/ofisnye-stoly/stoly-](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)  [pismennye/stol-pismennyj-rivaklen-1400kh720kh750-mm/p/818004/?from=block-123-1](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: 55х80 [https://www.komus.ru/katalog/ mebel/ofisnye-kresla-i-](https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-posetitelej-era-tkan-chernaya-/p/81092/?from=block-123-1)  [stulya/stulya-ofisnye/stul-dlyaposetitelej-era-tkan-chernaya-](https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-posetitelej-era-tkan-chernaya-/p/81092/?from=block-123-1)  [/p/81092/?from=block-123-1](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** | **Наименован**  **ие** | **Фото необходимого**  **оборудования или**  **инструмента,**  **или мебели, или**  **расходных материалов** | **Технические характеристики**  **оборудования,**  **инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика** | **Ед. измере ния** | **Необход имое кол-во** |
| 1 | Стол офисный |  | Размеры:1400х600х750 [https://www.komus.ru/katalog/ mebel/mebel-dlya-](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)  [personala/ofisnye-stoly/stolypismennye/stol-pismennyj-riva-](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 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | | [klen-1400kh720kh750-mm/p/818004/?from=block-123-1](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) |  |  |
| 2 | Стул посетителя офисный |  | | Размеры: 55х80 [https://www.komus.ru/katalog/ mebel/ofisnye-kresla-i-](https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-posetitelej-era-tkan-chernaya-/p/81092/?from=block-123-1)  [stulya/stulya-ofisnye/stul-dlyaposetitelej-era-tkan-chernaya-](https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-posetitelej-era-tkan-chernaya-/p/81092/?from=block-123-1)  [/p/81092/?from=block-123-1](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.**  **измерени**  **я** | **Необходимо е 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  450х320х300 мм  Запорно пломбировочное  устройство Латунь | | Шт. | 1 |
| 48 | Набор первой медпомощи |  | Характеристики позиции на усмотрение организатора | | Шт. | 1 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пирометр(бесконтактн ый  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 х 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.**  **измерени**  **я** | **Необходимо е 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 электропитани я ш |  | |  | Шт. |  |
| 5 | Точка доступа Интернет |  | |  | Шт. |  |

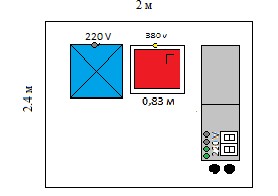
**4. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом основных нозологий.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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) "СонетРСМ" РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля)  <http://rosopeka.ru/good4632.html> - 1 шт. |
| Диктофон (Olympus WS-852 + microSD  4Gb) [https://www.dns-](https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&i=2)  [shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktof on-olympus-ws-852--microsd4gb/?p=2&i=2](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/elektronny y\_ruchnoy\_videouvelichitel-](http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/videouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_videouvelichitel-) -2 шт. |
| Электронная лупа Bigger B2.5-43TV [https://e-](https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/)  [lupa.ru/catalog/product/bigger\_B2543TV/](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 |

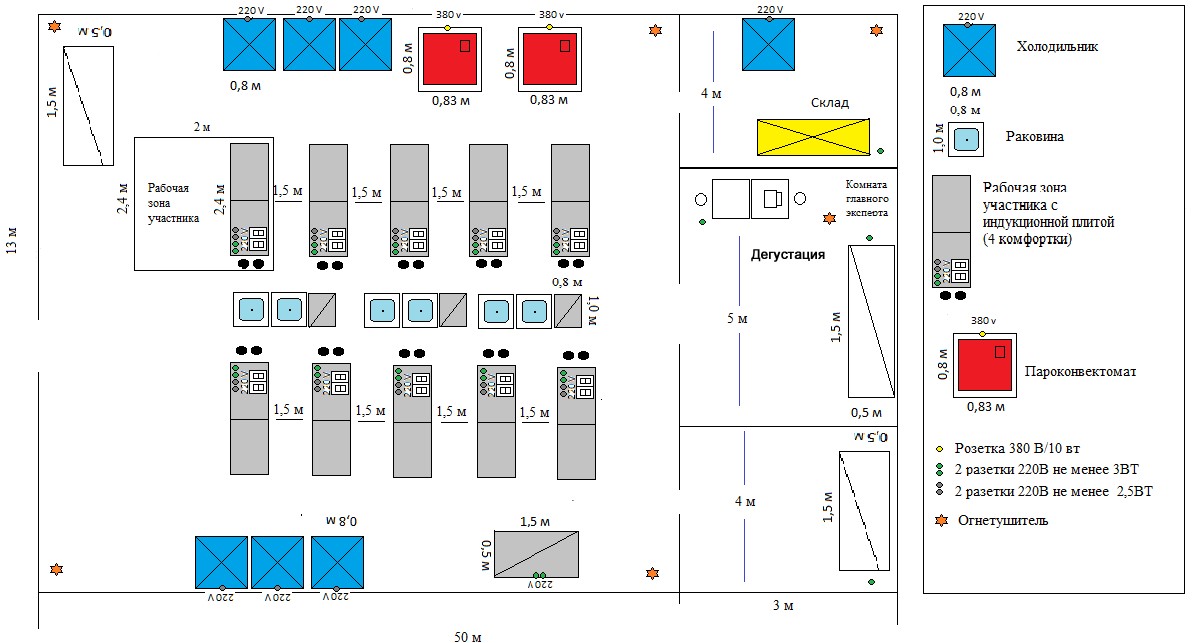
**\***указывается **с**сылка на сайт с тех. характеристиками, либо наименование и тех.

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. 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.
  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

1. **Требования безопасности перед началом работы** 
   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. Проверить оснащенность рабочего места необходимым оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментами.
   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.

1. **Требования безопасности во время работы** 
   1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда.
   2. Использовать оборудование только для тех работ, для которых оно предназначено.
   3. Соблюдать правила перемещения в боксе и на территории площадки, пользоваться только установленными проходами.
   4. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.
   5. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, пути эвакуации инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.
   6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды.
   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.

* 1. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре.

Не загружать тару более номинальной массы брутто.

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

1. **Требования безопасности в аварийных ситуациях** 
   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.
   2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить техническому эксперту о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.
   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. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов.
   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.

1. **Требования безопасности по окончании работы** 
   1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.
   2. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.