

Содержание

1. Описание компетенции.

1.1. Актуальность компетенции.

В настоящее время профессия повара является одной из самых востребованных профессий в мире, ведь ни один из нас не обходится без пищи. В связи с этим актуальность компетенции «Повар» в настоящее время не вызывает сомнений. В сфере общественного питания, будь то детский сад, школа или предприятие, всегда требуется квалифицированный персонал. В связи с этим актуальность компетенции «Повар» в настоящее время не вызывает сомнений.

Кроме таланта творить чудеса на кухне, повар должен обладать определенными знаниями и навыками. В этой профессии должен иметь определенную базу знаний и навыков. В этой профессии должен иметь определенную базу знаний и навыков. В этой профессии должен иметь определенную базу знаний и навыков.

1.2. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт (конкретные стандарты)

Федеральный государственный образовательный стандарт профессионального образования по профессии «Повар» (утвержден приказом Минобрнауки России № 0156/з от 22.12.2016).

Профессиональный стандарт «Повар» (утвержден приказом Минтруда России № 390н от 08.09.2015).

1.3. Требования к квалификации

Должен знать - знания, трудовые умения и навыки, основы профессиональной гигиены; компетенции стандартов

Основа соответствующая Должен уметь готовить СПО рациональные

Технологию ФГОС СПО организовывать приготовления - трудовые умения и навыки, бездрожжевых; профессиональные места, в

Методы подстандартов подготавливать сырьё, при эксплуатации

Должен уметь рациональные оборудование, организовывать производственный

проводить уборку места, использовать приборы с

подготавливать инструкций и выбирать,

эксплуатировать оборудование, применять, ко

производственный инвентарь, и замеса теста

весоизмерительные приборы с навыками: подготовка

инструкций и безопасной э

выбирать, применять, ко технологическ

способы подго
замеса теста

Должен
навыки: подго
рабочего
подготовки
безопасной э
технологическ
оборудования,
производствен
инвентаря, и
весоизмерител
приборов; вы
качества, б
продуктов

оборудования,
производствен
инвентаря, и
весоизмерител
приборов; вы
качества, б
продуктов

2. Конкурсное задание

2.1. Краткое описание задания

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить блинчиков с фруктовым фаршем. При этом использовать (фрукт) и вишневым соусом и 2 порции основного котлетное мясье) на «Шницельный рубленый с гарниром перца» в авторском исполнении, соус красный

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

Модуль 1 Блинчики фруктовым фаршем, использов продукт ящика (фр вишневым	Первый	2, 5 час	2 порции блинчик фаршем, использо черного ящика (ф вишневым соусом. быть поданы на б плоских тарелках порция членов ж (дегустаторов) ка выставочный Ма блюду минимум 140 Температура н 65о С. (по краю т
Модуль 2 Блюдо из (говядина котлетное Шницель натуральн рубленый гарниром булгура и болгарско соус крас томатов в собственн	Первый		2 порции основн блюда из мяса (п котлетное мясо) натуральный рубл гарниром из булг болгарского перц из томатов в соб авторском исполн Блюда должны быт белых круглых пл (D=32 см): - для членов жюри (дег одна п-ция выста вариант. Мамсиснаи м

			220 г. Масса основного мя 25 г. (визуально столовой ложки).
--	--	--	--

2.3. Показательность выполнения задания

При выполнении Модуля 1. «Блинчики с фруктами и вишневым соусом»

При выполнении Модуля 2 «Соус Гуфряетский» и «Блюдо»

- следующему алгоритму работы:
- надеть санитарную одежду;
 - вымыть руки;
 - подойти к рабочему месту;
 - убедиться в наличии необходимого сырья ();
 - подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
 - замесить тесто для блинчиков;
 - обрабатывать мякоть соевых бобов для яблочной массы;
 - пропустить через мясорубку;
 - сформовать полуфабрикат;
 - смочить в льезоне;
 - панируем в сухарях;
 - ставим варить булгур;
 - шницель обжарить основным способом;
 - обрабатывать овощи и фрукты;
 - обжарить овощи;
 - приготовить всю ус;
 - приготовить начинку для блинчиков;
 - отпечь блинчики;
 - оформить блинчики;
 - оформить основное горячее блюдо;
 - подать блинчики на тарелке;
 - подать основное горячее блюдо на тарелке;
 - уведомить экспертов о завершении работы;
 - убрать рабочее место: сложить грязную посуду в корзину.

30% изменения, вносятся за 24 часа до начала чемпионата:

Модуль 1. Блинчики с фруктами и вишневым соусом.

2.4. Критерии выполнения задания.

Оценивание производится группами экспертов объективным и субъективным критериям по 5 баллам по следующим критериям

В процессе выполнения конкурсантом озвучиваются конкурсант, конкурсант, конкурсант, конкурсант. В данном факте конкурсант снимается 5 баллов и ведет к отстранению от участия в соревновании.

Модуль 1	Наивысший балл	Шкала оценки
Критерии		
Время взаимодействия	5	Объективная работа

время подачи + 5 заранее определ		
Температура под (соответствие з	5	Объективная рабо
Использование о ингредиентов (с заданию).	5	Объективная рабо
Соответствие ма заданию.	5	Объективная рабо
Чистота тарелки брызг, разводов пальцев)	5	Объективная рабо
Персональна-Сяп егци одежда соответс требованиям и ч	2	Объективная рабо
Персональна-Ряу кгии т.ч. работа с п продукции)	2	Объективная рабо
Персональна-Сян ягги пробы пальцами, привычка	2	Объективная рабо
Правильное испо разделочных дос	2	Объективная рабо
Гигиена раб-очег Чистый стол	1	Объективная рабо
Правильное испо раздельных конт мусора (органич неорганические	1	Объективная рабо
Гигиена раб-очег рабочие по-верхн и порядок	1	Объективная рабо
Расточительност Брак	2	Объективная рабо
Навыки выполне измерению, взве необходимого ко продуктов	5	Субъективная
Навыки базовой сырья	2	Субъективная
Навыки владения общих методов н	5	Субъективная
Умение следоват а датируя их по необходимости (с технологии приг блюда)	5	Субъективная
Умение смешиват для достижения результата (нуж консистенция, ц	5	Субъективная
Навыки безопасн использования и оборудования. Оптимизация рас электроэнергии используемого о	3	Субъективная
Организационные Планирование и	5	Субъективн

процесса приготовления эффективностью		
Презентация и впечатление (цвет / сочетание)	5	Субъективная
Презентация: креативность (апорционирование)	5	Субъективная
Вкусовая гармония аромата	5	Субъективная
Консистенция компонента блюда соуса, прозрачность	5	Субъективная
Вкус каждого компонента	5	Субъективная
Запах в соответствии с заявленными ингредиентами	5	Субъективная

Всего

100

3. Перечень используемого оборудования, рисунков и фотографий

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ И ЧАСТИК КАНКУРСНАЯ ПЛОЩАДЬ				
Оборудование, инструменты, ПО				
№п / л	Наименование	тех. характеристики оборудования,	Ед. измерения	Ко-во
1.	Стол производ нержавеющей с 1800х600х850, борта, с глух	http://www.tehcomplect.ru/stoli_razbornie_econom.htm?yclid=6076278868472789254	шт.	2
2.	Стол с моечно нержавеющей с 1000х600х850	https://horec.ru/catalog/nejtralnoe/vanny-moechnye/vanna_moechnaya_kobor_vms_1_53_53.html	шт.	1 (1 на участк
3.	Стеллаж журнальной нержавеющей с 800х500х1800	https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/racks/racks-with-solid-shelves/stellazh-kukhonnyi-luxstahl-sr-1800kh600kh3004-nerzh/	шт.	1
4.	Плита электрическая индукционная поверхности, температура 400°С	https://market.yandex.ru/product--elektricheskaja-plita-endeever-ip-36/1726520400?show-uid=15711219521297611526116035&nid=54954&lr=213&context=search	шт.	2
5.	Весы настольные электронные Н предел взвешивания, автоматическая печать при включение автоматическое отслеживание	https://entero.ru/item/47503?ymclid=15711220185201558918200016	шт.	1
6.	Шкаф холодильный стекло, охлаждающее динамическое,	https://www.garantklimat.com/catalog/holodilnoe-oborudovanie/holodilnye-shkafy/polair-dm105-s.product?ymclid=157112206345	шт.	1 (1 на участк

		21374274800007		
7.	Набор раздело (4 шт.) -из п;ё н;а р-1 шт; ко р-ли п;е в бел-а ш 6 0 0 х 4 0 0 х полипропилен	https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/cutting-boards/doski-iz-polipropilena/cutting-boards-600kh400kh18-white-polypropylene/	шт .	1
8.	Подставка для разделочных	https://www.komus.ru/katalog/p-posuda/kukhonnye-prinadlezhnosti/razdelochnye-doski/podstavka-dlya-razdelochnykh-dosok-gastrorag-metal-craft-nerzhaveyushhaya-stal-320kh240x160-mm-artikul-proizvoditelya-wp-i-i-r-/p/721464/		
9.	Ножи поварские	omus.ru/katalog/p-posuda-i-tekstil/kukhonnaya-posuda/kukhonnye-prinadlezhnosti/nozhi-kukhonnye/nozh-kukhonnyj-mallony-povarskoj-lezvie-20-sm-artikul-proizvoditelya-mal-01b-985301-/p/627145/	шт .	3
10.	Сковорода для индукционных Диаметр 24 см	https://restomarket.me/tableware/inventar/skovorodi/kayalar-skovorodka-s-ruchkoy-satin-52011000003/	шт .	3
11.	Сотейник для плит Вместимо	https://restomarket.me/tableware/inventar/soteiniki/kayalar-soteynik-satin-52001000005/	шт .	4
12.	Венчик	https://market.yandex.ru/product--venchik-menu/434394524?show-uid=15711224625741240679917004&nid=56278&lr=213&context=search	шт .	1
13.	Миски	https://veldish-shop.ru/product/miska-_175sm-iz-nerzhaveyushchey-stali-km-4305/?utm_source=yandexmarket&frommarket=https%3A%2F%2Fmarket.yandex.ru%2Fsearch%3Ftext%3D%D0%BC%D0%B8%D1%81%25&yclid=15711224971735033570500001	шт .	6
14.	Лопатки силик	https://market.yandex.ru/product--lopatka-mayer-boch/513071974?show-uid=15711225298446109290617012&nid=56278&lr=213&context=search	шт .	4
15.	Сито для муки	https://www.dochkisinochki.ru/catalog/products/11394478/?marketing=yandexmarket&mcpa=price&utm_campaign=msk&utm_content=11394478&utm_medium=price&utm_source=yandexmarket&utm_term=11394478&yclid=15711225648693489883200004	шт .	1
16.	Ситечко	https://market.yandex.ru/product--tescoma-presto-420612-8-шт .	шт .	1
17.	Мерный стакан	https://vdashop.ru/catalog/aksessu	шт .	1

		ary/butylki-trigery-raspryskivateli/mernyy-stakan.html?utm_source=cpc_yandex_market&utm_medium=cpc&utm_campaign=746&utm_content=22429&utm_term=22429&openstat=bWFya2V0LnIhbmRleC5ydTlVQnNC10YDQvdGL0Lkg0YHRgtCw0LrQsNC902p4elpHc2F6cjBVY3BhRHVrVIZOLXc7&ymclid=1571122629202254474790002		
18.	Т а р е л к а к р у г л п л о с к а я	https://ekodomus.ru/catalog/servirovka/tarelki/1259/?utm_source=YandexMarket&utm_campaign=farfor_beatrice&utm_medium=cpc&utm_term=tarelka_servirovochnaya_32sm_beatrice&openstat=bWFya2V0LnIhbmRleC5ydTlVQotCw0YDQtdC70LrQsCDRgdC10YDQstC40YDQvtCy0L7Rh9C90LDRjyAzMtGB0LwgQmVhdHJpY2hlICjQsdC10LvRi9C5INGE0LDRgNGE0L7RgCk7ejlaeXVWVlVJzeUl6d0ZUeWkyQTs&ymclid=15711226663652324071600002	Ш Т .	4
19.	П о л о в н и к	https://market.yandex.ru/product--polovnik-mgsteel/1792971014?show-uid=15711227238741672616517005&nid=56278&lr=213&context=search	Ш Т .	1
20.	Щ и п ц ы	https://market.yandex.ru/product--shchipty-leifheit/573660918?show-uid=15711227742180768074217006&nid=56278&lr=213&context=search	Ш Т .	1
21.	Л о ж к а с т о л о в а	https://market.yandex.ru/product--attribute-nabor-chainykh-lozhek-city-3-predmeta/418966243?show-uid=15711228020032071322616002&nid=56286&gfilter=6265427%3A6269124&lr=213&context=search	Ш Т .	2
22.	К о р з и н а д л я м	https://domoteka-market.ru/catalog/domoteka/02_korziny_musornye/korzina_dlya Ш Т .	Ш Т	2
23.	В а р е ж к а п р и х в	https://www.ozon.ru/context/detail/id/35006147/?utm_content=id_35006147%7Ccatid_14549&utm_source=cpc_yandex_market&utm_medium=cpc&utm_campaign=msk_home_kci&ymclid=15711228667940222267400001	Ш Т .	2
24.	П а р о к о н в е к т о м н н а я п е ч ь	https://entero.ru/item/19653?ymclid=157112291515820370208000	Ш Т .	2 Ш Т . 1 0 п . н

		01		
25.	Л и с т ы д л я п а р и л и / к о н в е к ц и	https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/the-thermal-equipment/convection-ovens/?utm_source=Yandex&utm_medium=CPC&utm_campaign=ICON_KlenMarket_YD_Search_E-	ш т .	
П Е Р Е Ч Е Н Ь Р А С Х О Д Н Ы Х М А Т Е Р И А Л О В (Исключены)				
№п /	Наименование	Ссылка на сайт характеристика характеристик инструментов	Ед. измерения	Ко-во
1.	К о н т е й н е р о д н п р о д у ж о в м л , с к р ы ш к о й	https://www.komus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/odnorazovaya-posuda-i-upakovka-/pishhevaya-upakovka/kontejnery-plastikovye/c/98029/	ш т .	3
2.	К о н т е й н е р о д н п р о д у ж о в м л , с к р ы ш к о й	https://www.komus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/odnorazovaya-posuda-i-upakovka-/pishhevaya-upakovka/kontejnery-plastikovye/c/98029/	ш т .	15
3.	Г у б к а д л я м ы т	https://beru.ru/product/gubka-dlia-mytia-posudy-aqualine-2-sht/100588767759?utm_source=market&utm_medium=cpc&utm_content=12943705&clid=698&ncrnd=6843	ш т .	1
4.	М о ю щ е е с р е д с т	https://www.komus.ru/katalog/kh-ozyajstvennye-tovary/bytovaya-khimiya/sredstva-dlya-kukhni/sredstva-dlya-mytya-posudy/sredstvo-dlya-mytya-posudy-mif-500-ml-otdushki-v-assortimente-/p/116613/	м л .	500
5.	Ж и д к о е м ы л о (р у к)	https://www.komus.ru/katalog/otr-aslevye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/kosmetika-i-gigiena-dlya-gostinits/kosmetika-dlya-gostinichnogo-nomera/mylo-zhidkoe-nezhnoe-aloe-butyl-pet-5-litrov/p/520673/	м л .	250
6.	Б у м а ж н ы е п о л о	https://www.komus.ru/katalog/kh-ozyajstvennye-tovary/bumazhnye-gigienicheskie-sredstva-i-derzhateli/bumazhnye-polotentsa/polotentsa-bytovye/polotentsa-bumazhnye-zewa-wisch-weg-2-slojnye-belye-s-risunkom-2-rulona-po-17-2-metrov/p/105017/	ш т .	2
7.	П л ё н к и щ е в а я	https://www.komus.ru/katalog/upakovka-i-markirovka/upakovka-dlya-pishhevykh-produktov/plenka-pishhevaya/plenka-pishhevaya-polietilenovaya-45-sm-x-200-m	ш т .	

8.	Фольга рулон	https://www.komus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/kukhonnaya-posuda/posuda-dlya-prigotovleniya/folga-pishhevaya/folga-pishhevaya-alyuminievaya-paclan-13-mkm-x-300-mm-x-10-m/p/87746/	шт .	1
9.	Пакеты для му	https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/meshki-dlya-musora/meshki-na-50-75-litrov/meshki-dlya-tyazhelogo-musora-na-50-75-litrov/meshki-dlya-musora-na-60-litrov-attach-chernye-45-mkm-v-rulone-20-shtuk-50x70-sm-p/131505/	шт .	2
10.	Пакеты для му	https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/meshki-dlya-musora/meshki-na-50-75-litrov/meshki-dlya-tyazhelogo-musora-na-50-75-litrov/meshki-dlya-musora-na-60-litrov-attach-chernye-45-mkm-v-rulone-20-shtuk-50x70-sm-p/131505/	шт .	1 (на участк в)
11.	Ветошь	https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/polotentsabelye/polotentse-vafelnoe-45kh100-sm-160-g-kv-m-beloe-10-shtuk-v-upakovke/p/638451/	шт .	1
12.	Полотенце для	https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/polotentsabelye/polotentse-vafelnoe-45kh100-sm-160-g-kv-m-beloe-10-shtuk-v-upakovke/p/638451/	шт .	2
РАСХОДНЫЕ МИДЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ				
1.	Перчатки одно	Силиконовые, не пара (размер, соотв участнику)		5
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕ				
1.	Расходные материалы свыше заявленных в н			
2.	Пищевые продукты, не входящие в списочны			
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК (в тулбоксе)				
№п /	Наименование	Характеристики	Ед . измере	Ко-во
1.	Ножи поварские	На усмотрение	шт .	3
2.	Овощечистка	На усмотрение	шт .	1
3.	Сковорода блин индукционных	На усмотрение	шт .	2
4.	Кастрюля для индукционных	1 л	шт .	1
5.	Сотейник для индукционных	1 л	шт .	1

6.	Сковорода для индукционных	Диаметр 24 см	шт.	1
7.	Венчик	На усмотрение	шт.	1
8.	Миски	Нержавеющая ст	шт.	3
9.	Блендер	На усмотрение	шт.	1
10.	Тёрка	На усмотрение	шт.	1
11.	Половник	На усмотрение	шт.	1
12.	Диспансер для	На усмотрение	шт.	2
13.	Формочки	На усмотрение	шт.	1
14.	Нож для удаления сердцевин	На усмотрение	шт.	1
15.	Щипцы	На усмотрение	шт.	1
16.	Воронка	На усмотрение	шт.	1
17.	Ложка для соус	На усмотрение	шт.	1
18.	Кисточка силик	На усмотрение	шт.	1
19.	Бумажные поло	Двухслойные	шт.	1
20.	Контейнер одн	300 мл, с крыш	шт.	3
21.	Перчатки одно	Силиконовые, н (размер, соотв участнику)	пара	5
22.	Часы (для кон	На усмотрение	шт.	1

ОБОРУДОВАНИЕ для экспертов

Перечень оборудования и мебель

№ п/п	Наименование	характеристики	Ед. измерения	Ко-во
1.	Планшет форма	На усмотрение	шт.	13
2.	Ручки синие ш	На усмотрение	шт.	13
3.	Бумага 500 ли	На усмотрение	шт.	2
4.	Степлер	На усмотрение	шт.	1
5.	Ножницы	На усмотрение	шт.	1
6.	Флешка	На усмотрение	шт.	1
7.	Кулер с питье	На усмотрение	шт.	1
8.	Стол	На усмотрение	шт.	1
9.	Стул	На усмотрение	шт.	1
10.	Ноутбук	На усмотрение	шт.	1
11.	МФУ	На усмотрение	шт.	1
12.	Антистеплер	На усмотрение	шт.	1
13.	Скобы для сте	На усмотрение	шт.	2
14.	Файлы	На усмотрение	шт.	

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ

Перечень оборудование, инструментов, средств

№ п / п	Наименование	Ссылка на сайт Характеристика Характеристики	Ед. измерения	Ко-во
1.	Микроволновая (общий стол)	Мощность 0,8 к	шт.	1
2.	Часы настенны	На усмотрение	шт.	1
3.	Огнетушитель О	На усмотрение	шт.	2
4.	Набор первой	На усмотрение	шт.	1
5.	Кулер с питье	На усмотрение	шт.	2
6.	Мясорубка эле (общий стол)	На усмотрение	шт.	2
7.	Блендер (общ	На усмотрение	шт.	5
8.	Стол производс нержавеющей ст	1800х600х850, борта, с глухо	шт.	2
9.	Пирометр	На усмотрение	шт.	1

10.	Весы настольные электронные	Наименьший пре-взвешивающая автоматическая при включении автоматическое нуля	шт.	1
КОМНАТА УЧАСТНИКОВ				
Перечень оборудования, мебель, канцелярия				
1.	Стул	На усмотрение	шт.	10
2.	Стол	На усмотрение	шт.	4
3.	Корзина для м	На усмотрение	шт.	1
4.	Вешалка для о	На усмотрение	шт.	2
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ/ КОММЕНТАРИИ				
Количество точек питания и их характеристики				
№п /	Наименование	Тех. характеристики	Ед. измер	Ко-во
1.	Точка питания	220 Вт	шт.	2/

4. Требования охраны труда и техники безопасности ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Общие требования безопасности.

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции по охране труда и технике безопасности для участников соревнований. Эксперты и участники должны ознакомиться с инструкцией в начале соревнований.

1.2. На участника могут воздействовать следующие факторы:

- подвижные части электрооборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, помещений;
- 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 об угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом нарушении, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о признаках 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.

2. Требования безопасности перед началом

2. 1. Застегнуть и заправить все пуговицы, допуская свисающих концов одежды. Не закатывать и не держать в карманах одежды острые, бьющиеся

2. 2. Проверить оснащенность рабочего места 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 под

надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, пере

удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с требованиями

проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электрооборудования;

наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями и

продвоом). Не приступать к работе при отсутствии

- 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 трещин);

отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструментов (поверхности тары, разделочных досок, лопатки, ножи, ложки, ложки без сколов, трещин и заусениц; рукоятки должны быть нескользкими и удобными для захвата, имеющими антикоррозионное покрытие, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть отполированными, без вмятин и трещин).

2. 4. Проверить исправность пускорегулирующих устройств (пускателей, пакетных переключателей и т. п.)

2. 5. Порядок действий при эксплуатации оборудования

Всегда следует помнить, что существует опасность поражения электрическим током при контакте с нагревательными элементами. Поэтому будьте внимательными. Приготовление на плите блюд должно быть безопасно и привести к пожару, в связи с чем необходимо соблюдать следующие правила:

Нескладировать предметы и вещи на поверхности плиты. Если имеется трещина, то следует отключить элемент от электрического тока. Не рекомендуется размещать

предметы (накраймерно жидкие, вилки, ложки, крышки т.п.), так как они могут нагреваться.

После эксплуатации отключите плиту по указанию детектора посуды.

2.6. При эксплуатации агрегата избегайте перегрева (включая массу тары). Не допускайте сильной вибрации. При работе не нажимайте на агрегат.

2.7. При эксплуатации агрегата не открывайте дверцу холодильника до достижения температуры, необходимой для хранения продуктов. Не открывайте дверцу холодильника на короткое время и не открывайте дверцу холодильника на длительное время.

Не допускается:

включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;

загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие предметы;

прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматического оттаивания;

хранить продукты на испарителях;

загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для конденсата.

2.8. Перед использованием агрегата проверьте, что поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены на горячей стенке агрегата: правильно установлено в резистор для нагрева, стенкам камеры.

При извлечении из печи посуды с продуктами используйте перчатки или кухонными рукавицами. Не используйте продукты, если дверца агрегата обязательно загружена. Повредить или сократить время работы.

Не вставляйте между дверцей и корпусом агрегата кухонные рукавицы), не размещайте в агрегате продукты, если дверца закрыта, то включение печи окажется невозможным.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой агрегат предназначен для охраны труда.

3.2. Использовать оборудование только по назначению.

3.3. Соблюдать правила перемещения в агрегате пользоваться только установленными проходами.

3.4. Содержать рабочее место агрегата (разлитые) продукты, жиры и др.

3.5. Не загромождать рабочее место, проходы, столы, стеллажами, пути эвакуации инвентарем и продукцией.

3.6. Использовать агрегат с осторожностью с поверхностями инвентаря и кухонной посуды.

3.7. При работе с ножом соблюдать осторожность при перерывах в работе вкладывать нож в пенал. Ножом в руках не носить нож, не вложенный в пенал.

Во время работы с ножом не допускается:

использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

производить резкие движения;

- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа.

3.8. Переносить продукты, сырье, тапроел.у фН загрузать тару более номинальной массы брут

3.9. Во время работы с использованием ра элементарные требования безопасности.

4. Требования безопасности 4.1в. аПвриаир и й о зык и
поломок рудобвоания, угрожающей аварией на ра прекратить его эксплуатацию, а также подачу доложить о принятых мерах техническому эк полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить доложить техническому эксперту о случившемс ликвидации аварий.

4.3. Если в процессе работы произошло з просныпыми порошкообразными веществами (му прекратить до удаления загрязняющих веществ

4.4. Пролитый на полу жир удалить с жиропоглощающих материалов.

4.5. В случае возгорания жиробхвдималират нагреть и накрыть крышкой или другим предме доступу воздуха в зону горения.

5. Требования безопасности по окончании р

5.1. Выключить и надежно обесточитье эилзе н розетки.

5.2. Не производить уборку мусора, отходов для этой цели щетки, совки и другие приспособ