

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| <b>Согласовано</b><br>Региональный Совет работода-<br>телей<br>«__»_____2017 г. | <b>Согласовано</b><br>Центр по компетенции<br>«__»_____2017 г. | <b>Согласовано</b><br>Региональный<br>комитет<br>«__»_____2017 г. | <b>Утверждено</b><br>организацион-<br>ный комитет<br>«__»_____2017 г. |
|---|--|---|---|

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий»  
региональный этап чемпионата «Абилимпикс – 2017»

**Согласовано с**  
Представителями общественных  
организаций инвалидов:

---

---

---

---

---

Главный эксперт по компетенции  
Разработано

\_\_\_\_\_?  
Артамонов С.А.

Москва  
2017

## Содержание

1. Описание компетенции
  - 1.1. Ссылка на образовательный и профессиональный стандарт (при наличии)
  - 1.2. Актуальность компетенции
  - 1.3. Требования к квалификации. Описание знаний, умений, навыков
2. Конкурсное задание
  - 2.1. Цель
  - 2.2. Формат и структура Конкурсного задания (наличие модулей)
  - 2.3. Продолжительность (лимит времени) выполнения задания
  - 2.4. Последовательность выполнения задания (возможно, технологическая карта)
  - 2.5. Критерии оценки
3. Требования охраны труда и техники безопасности
4. Инфраструктурный лист
  - 4.1. Материалы, ингредиенты
  - 4.2. Оснастка, оборудование, инструменты и средства уборки
  - 4.3. Средства индивидуальной защиты и спецодежда

## **1. Описание компетенции**

### **1.1. Ссылка на образовательный и профессиональный стандарт**

Министерство Труда и Социальной защиты российской федерации, приказ от 1 декабря 2015 г. №914 н об утверждении профессионального стандарта «Пекарь».

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь».

### **1.2. Актуальность компетенции**

Хлебопечение – это получение продукта путем сложного труда, который включает в себя несколько этапов производства. История хлебопечения оставила глубокий след в национальной культуре народов. Хлеб всегда являлся не только одним из основных продуктов питания для человека, но и его духовной ценностью.

Современное хлебопечение – это стратегически важная, развивающаяся отрасль, включающая в себя материально – техническое, информационное, организационное и научное обеспечение.

Пекарь – специалист, который производит широкий ассортимент хлебобулочных, сдобных, слоеных, гастрономических и мучных кондитерских изделий. Он составляет рецептуры или пользуется утвержденные, выбирает исходные ингредиенты, использует различные методы тестоведения, формования и выпечки.

Профессиональный пекарь должен учитывать качество ингредиентов, работать, соблюдая санитарные нормы, личную гигиену и правила техники безопасности. Выполнять работу эффективно и экономично, достигая результатов в установленные сроки. Пекарю необходима физическая выносливость, тонкое обоняние, вкусовая чувствительность, четкая координация движений рук, наблюдательность, опрятность, творческие навыки, а так же высока я степень знаний в области хлебопечения. Он может работать в ресторанах, кафе, пекарнях и хлебозаводах.

### **1.3. Требования к квалификации. Описание знаний, умений, навыков**

#### **Участник конкурса должен знать:**

— требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

— виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

— последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;
- правила утилизации отходов;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта.

### **Участник конкурса должен уметь:**

- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ;
- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:
- подготавливать продукты;
- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;
- подготавливать начинки, фарши;
- подготавливать отделочные полуфабрикаты;
- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования.

— проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;

— проводить оформление хлебобулочных изделий;

выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

## 2. Конкурсное задание

### 2.1 Цель.

Приготовление, оформление и подача хлебобулочных изделий различного ассортимента

### 2.2 Формат и структура Конкурсного задания (наличие модулей)

| <b>Компетенция «ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»</b> |   |
|--|---|
| <b>Модуль 1</b>                                    |   |
| <b>Описание</b>                                    | Приготовить 5 штук булочек дрожжевых (на одну порцию).<br>Приготовить 2 порции.<br>Каждое изделие должно содержать ингредиенты, указанные в технологической карте.  |
| <b>Подача</b>                                      | Подаются на тарелках по пять штук - круглое белое плоское блюдо диаметром 32.<br>Выход порции не более 300 грамм (масса 1 изделия 60 грамм).<br>Использование при подаче дополнительных аксессуаров, несъедобных элементов и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! |
| <b>Основные ингредиенты</b>                        | Используйте ингредиенты из списка продуктов указанных в технологической карте.  |
| <b>Специальное оборудование</b>                    | Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований.<br>Дополнительный инвентарь и оборудование можно привезти с собой.   |

| <b>Модуль 2</b>                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>Описание</b>                 | Приготовить 5 штук сдобы обыкновенной – плюшка двойная (на одну порцию). Приготовить 2 порции. Каждое изделие должно содержать ингредиенты, указанные в технологической карте.  |
| <b>Подача</b>                   | Подаются на тарелках по пять штук - круглое белое плоское блюдо диаметром 32.<br>Выход порции не более 250 грамм.<br>Использование при подаче дополнительных аксессуаров, несъедобных элементов и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b> |
| <b>Основные ингредиенты</b>     | Используйте ингредиенты из списка продуктов указанных в технологической карте.  |
| <b>Специальное оборудование</b> | Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований.<br>Дополнительный инвентарь и оборудование можно привезти с собой.                             |

### **2.3 Продолжительность (лимит времени) выполнения задания**

Все участники конкурса проходят два модуля (4 часа) в один день.

### **УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА**

1. На блюда должна быть предоставлена технологическую карту.
2. Готовятся 3 порции, 1 порция подается индивидуально для членов жюри и одна порция как выставочный вариант.
3. Конкурсное блюдо сопровождается информационной технологической картой с указанием фамилии, имени, отчества (полностью) участника, места учебы, названия блюда (изделия).
4. Масса блюда должна соответствовать массе, указанной в задании.

## 2.4 Последовательность выполнения задания (возможно, технологическая карта)

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование блюда (кулинарного изделия) Булочка дрожжевая

| № п/п | Наименование сырья  | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) | Масса полуфабриката или готового изделия (г) | Вес нетто на 2 порцию (г) | Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)  |
|-------|---------------------|------------------|-----------------|--|---------------------------|---|
| 1     | Мука пшеничная      | 170              | 170             |  | 340                       | <p>Дрожжевое безопарное тесто: в воде растворить дрожжи, в молоко добавить сахар, соль, ванилин, меланж, муку и раствор дрожжей, добавить растопленное сливочное масло, замесить тесто. Оставить на брожение. Сделать 1 – 2 обминки.</p> <p>Разделить тесто, порционировать по 65 – 66 г., подкатать в шарики.</p> <p>Изделие положить на лист, смазанный жиром. Расстоять изделие в тёплом месте в течение 25 – 30 мин.</p> <p>Поверхность смазать яйцами, сделать крестообразный надрез, посыпать сахарным песком. Выпекать при <math>t = 230^{\circ}\text{C}</math> в течение 12 – 15 мин.</p> |
| 2     | Мука для подпыла    | 5                | 5               |  | 10                        |   |
| 3     | Дрожжи прессованные | 5                | 5               |  | 10                        |   |
| 4     | Соль                | 2                | 2               |  | 4                         |   |
| 5     | Сахар               | 50               | 50              |  | 100                       |   |
| 6     | Сахар для посыпки   | 10               | 10              |  | 20                        |   |
| 7     | Масло сливочное     | 25               | 25              |  | 50                        |   |
| 8     | Масло растительное  | 5                | 5               |  | 10                        |   |
| 9     | Вода                | 58               | 58              |  | 116                       |   |
| 10    | Молоко 3,2%         | 25               | 25              |  | 50                        |   |
| 11    | Яйца                | ¼ шт             | 10              |  | 20                        |   |
| 12    | Яйца для смазки     | ¼ шт             | 10              |  | 20                        |   |
| 13    | Ванилин             | 0,1              | 0,1             |  | 0,2                       |   |
|       |                     |                  |                 |  |                           |   |
|       |                     |                  |                 |  |                           |   |
|       |                     |                  |                 |  |                           |   |
|       |                     |                  |                 |  |                           |   |
|       | Выход               |                  |                 | 300  |                           |   |

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

### Наименование блюда (кулинарного изделия) Сдоба обыкновенная (двойная)

| № п/п              | Наименование сырья     | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) | Масса полуфабриката или готового изделия (г) | Вес нетто на 2 порцию (г) | Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)  |
|--------------------|------------------------|------------------|-----------------|--|---------------------------|---|
| Сдоба обыкновенная |                        |                  |                 |  |                           | <p>В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40°С воду, подготовленные дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца, всыпают муку и перемешивают в течение 7 – 8 мин. Затем вливают растопленный маргарин и замешивают тесто, которое ставят для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят его обминку и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают один – два раза. Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем разрезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на три части для двойной плюшки, оставляя неразрезанными скрепленные концы.</p> <p>При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям круглую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные жиром, ставят в теплое место для расстойки. Смазывают яйцом. Выпекают изделия в течение 12-16 мин при температуре 200-220° С.</p> |
| 1                  | Мука пшеничная в/с     | 180              | 180             |  | 360                       |   |
| 2                  | Мука на подпыл         | 10               | 10              |  | 20                        |   |
| 3                  | Дрожжи прессованные    | 3                | 3               |  | 6                         |   |
| 4                  | Соль                   | 3                | 3               |  | 9                         |   |
| 5                  | Сахар                  | 20               | 20              |  | 40                        |   |
| 6                  | Масло сливочное        | 7,5              | 7,5             |  | 15                        |   |
| 7                  | Масло сливочное        | 7                | 7               |  | 14                        |   |
| 8                  | Вода                   | 105              | 105             |  | 210                       |   |
| 9                  | Яйцо                   | ½ шт             | 20              |  | 40                        |   |
|                    |                        |                  |                 |  |                           |   |
|                    |                        |                  |                 |  |                           |   |
|                    |                        |                  |                 |  |                           |   |
|                    |                        |                  |                 |  |                           |   |
|                    |                        |                  |                 |  |                           |   |
|                    |                        |                  |                 |  |                           |   |
|                    | Выход готового изделия |                  |                 | 250  |                           |   |



## **2.5 Критерии оценки**

### **Объективные критерии оценивания работы участника:**

- соответствие форменной одежды требованиям конкурса;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов.

### **Субъективные критерии оценивания работы участника:**

- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными техниками.

### **Объективные критерии оценивания результата работы участника:**

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- масса блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

### **Субъективные критерии оценивания результата работы участника:**

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

## **3. Требования охраны труда и техники безопасности**

### **1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ**

1.1. Конкурс может оказаться сложным с точки зрения безопасности в связи с характером квалификации соревнований окружающей среды (новое рабочее место, незнакомые машины), ограниченное время, и сопутствующее волнение. Могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (перемещаемые сырье, тара, готовые изделия; повышенная температура поверхностей оборудования, готовой продукции; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

1.2. Участник извещает Главного или Технического эксперта о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем в период чемпионата, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.3. Участнику следует:

— оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

— перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

— работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

— после посещения туалета мыть руки с мылом;

— снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не иметь наращенных ногтей, не использовать духи:

— не принимать пищу на рабочем месте;

— запрещается работать с пищевыми продуктами, имея язвенные или открытые раны.

— запрещается использование на площадке электронных устройств: телефонов, аудио – видео и т.д.

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

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

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

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

## **2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ.**

2.1. Перед началом работы все участники должны надеть чистую спецодежду, застегнуть, на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, убрать под колпак волосы, рукава одежды подвернуть до локтя или застегнуть у кисти рук.

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

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

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

2.4. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

— обеспечить наличие свободных проходов между столами, стеллажами и оборудованием;

— проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам;

— удобно и устойчиво разместить полуфабрикаты, заготовки, инструмент, приспособления и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке в соответствии с частотой использования и расходования.

2.5. Проверить внешним осмотром:

— надежность закрытия токоведущего и пускорегулирующего оборудования;

— отсутствие посторонних предметов в оборудовании и вокруг него;

— состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);

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

— исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спец. тары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

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

2.7. Перед включением в работу электрического оборудования проверить:

— исправность ручек и прижимных пружин дверок рабочих камер, устойчивость полок и прочность кронштейнов;

— наличие и целостность ограждающих поручней и нижних подовых листов, закрывающих нагревательные элементы.

2.8. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить Лидеру команды и Техническому эксперту и приступить к работе только после их устранения.

### **3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ**

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

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

3.3. Соблюдать правила перемещения в помещении и рабочих боксах, пользоваться только установленными проходами.

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

3.5. Не загромождать рабочее место, проходы между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов, готовых хлебобулочных изделий.

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

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

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

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

3.10. Соблюдать технологические процессы приготовления мучных изделий.

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

3.12. Использовать специально предназначенные ножи для надрезки тестовых заготовок.

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

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

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

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

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

3.18. Не допускается:

-использовать для выпечки формы и листы неисправные, деформированные или с нагаром;

— включать жарочный и пекарный шкаф при отсутствии нижних подовых листов, а также с ненадежно закрепленными на петлях дверками камер;

— переводить лимб терморегулятора непосредственно с высокой температуры на низкую без отключения шкафа для остывания;

— производить очистку включенного шкафа;

— эксплуатировать шкафы при неисправных устройствах, фиксирующих дверки камер в открытом (закрытом) положении, оставлять без надзора работающее оборудование;

— складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару.

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

#### **4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**

4.1. При возникновении поломки оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах Лидеру команды и Техническому эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.

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

4.3. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50°C) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. И использованную ветошь убрать в металлический ящик с плотной крышкой.

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

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

4.6. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

##### **Действия при возникновении пожара**

При обнаружении очага возгорания в образовательном учреждении любым возможным способом необходимо постараться загасить пламя в "зародыше" с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

Необходимо помнить, что все огнетушители работают очень непродолжительное время: пенные – 60 - 80 с, углекислотные – 25 - 45 с, порошковые – 10 - 15 с. Приводить их в действие следует непосредственно возле очага пожара.

При тушении пожаров в электроустановках нужно как можно быстрее обесточить (отключить) систему электроснабжения отдельного электроприем-

ника, помещения или всего учреждения. В данном случае для тушения пожаров можно использовать только углекислотные или порошковые огнетушители. Воду и пенные огнетушители применять нельзя.

Если очаг возгорания разрастается, немедленно сообщить о пожаре в ближайшую пожарную часть по телефону № \_\_\_\_\_ и по телефону 01.

Немедленно оповестить как можно больше работников о пожаре и сообщить о нем руководителю учреждения, а при невозможности другому должностному лицу,

При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями руководителя учреждения или должностного лица, заменяющего его.

Открыть все эвакуационные выходы, эвакуировать с горящего этажа и с верхних этажей всех людей, находящихся в учреждении. Нельзя использовать для эвакуации лифты, подъемники и т. п.

Особое внимание следует обратить на безопасность обучающихся, в первую очередь несовершеннолетних. С соблюдением мер личной безопасности постараться вынести из здания имущество и документы.

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удастся, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; можно накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облиться водой, но ни в коем случае не бежать - бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не нужно дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека - дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти.

Приложить усилия, чтобы исключить состояние страха и паники. Они часто толкают людей на безрассудные поступки.

## **5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ**

5.1. Не охлаждать нагретую поверхность электрооборудования водой.

5.2. По окончании работы оборудования:

— выключить электрооборудование и надежно обесточить при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск;

— после полного остывания электрооборудования произвести уборку;

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

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

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

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

## 4. Инфраструктурный лист

### 4.1. Материалы, ингредиенты

Перечень предоставляемых продуктов:

| <b>Обязательные продукты на 1 участника</b> |        |
|---|--------|
| <b>Молочные и яичные продукты</b>           |        |
| Сливочное масло                             | 150 гр |
| Яйцо куриное                                | 5 шт   |
| Молоко 3,2%                                 | 0,1 л  |
| <b>Сухие продукты и бакалея</b>             |        |
| Пшеничная мука                              | 1,2 кг |
| Сахарный песок                              | 250 гр |
| Соль  | 20 гр  |
| Масло растительное                          | 30 мл  |
| Дрожжи прессованные                         | 30 гр  |
| Ванилин                                     | 1 гр   |

### 4.2. Оснастка, оборудование, инструменты и средства уборки

Предоставляемое оборудование на 1 участника:

- плита электрическая двухкомфорочная – 1;
- пароконвектаавтомат – 1;
- весы электронные – 1;
- миксер настольный – 1;
- рабочий стол из нержавеющей стали – 2;
- холодильная камера – 1;
- мойка для посуды – 1;

Инвентарь предоставляемый на 1 участника:

- ножи «Поварская тройка» - 1;
- доска разделочная – 3;
- лопатка деревянная – 2;
- кастрюля 1л – 1;
- кастрюля 2л – 1;
- миски нержавеющей стали 2л – 2;
- миска нержавеющей стали 1л – 2;
- дуршлаг диаметр 20 – 25 см – 1;
- венчик – 1 шт.;

- ложка столовая – 4 шт.;
- вилка столовая – 2 шт.;
- круглое белое плоское блюдо диаметр 32 см – 4;
- полотенца бумажные;
- ветошь для мойки посуды и столов – 2 шт.;
- салфетки бумажные – 1 пачку;
- пластиковые контейнеры для отходов;
- одноразовые контейнеры для раздачи продуктов;
- средство для мойки посуды;
- жидкое мыло для рук.

### **4.3. Средства индивидуальной защиты и спецодежда**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: фамилия и имя участника или эксперта, допускается размещение логотипа учебного заведения – 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 или фартук – белого цвета

Брюки – поварские любого цвета

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь – закрытые мокасины или сандалии.