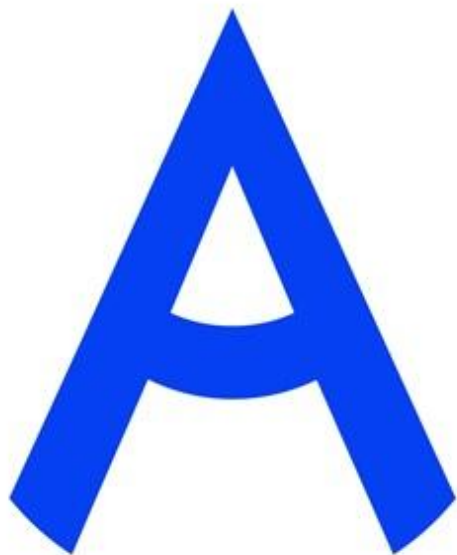


РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» 2026



Утверждено
советом по компетенции:
«Выпечка осетинских пирогов»

Протокол от 21.01.2026 № 01

Председатель совета:

В.Б. Абиев

Главный эксперт Московской области:

А.П. Акулькина

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ по компетенции «ВЫПЕЧКА ОСЕТИНСКИХ ПИРОГОВ»



Владикавказ
2026

1. Описание компетенции

1.1. Актуальность компетенции.

Осетинские пироги – это национальное блюдо, которому уже несколько сотен лет. Они известны во многих странах мира, и популярность их растёт из года в год среди ценителей кухни Кавказа. Готовятся осетинские пироги по старинному традиционному рецепту, повторить который способен не каждый пекарь. Настоящими вкусными считаются осетинские пироги с тонким слоем теста и сочной, обильной начинкой, в качестве которой используется многочисленное разнообразие экологически чистых продуктов, таких как осетинский сыр, мясо, свекольные листья, картофель, капуста и т.д. Как правило, выпечка имеет круглую форму диаметром 33-34 см. На религиозные праздники и культовые обряды выпекают треугольные пироги с сырной начинкой. Для того чтобы приготовить лучшую выпечку, необходимо строго следовать традиционной технологии, использовать секретные ингредиенты и иметь большой опыт в выпечке пирогов.

Пекарь осетинских пирогов — это квалифицированный специалист с высоким уровнем знаний о еде и питании, изготавливающий все виды осетинских пирогов. Профессиональные пекари должны учитывать качество ингредиентов, технику безопасности и нормы охраны труда и здоровья, а также требования потребителей. В процессе выпечки должны использовать качественные ингредиенты, придерживаться безупречного уровня пищевой гигиены и безопасности.

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

19.01.04 Пекарь

43.01.09 Повар, кондитер

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

Школьники	Студенты	Специалисты
Федеральный государственный образовательный стандарт (далее – ФГОС)		
ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь	ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь	ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь
ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Профессиональный стандарта (далее – ПС)		
103643 Пекарь	103643 Пекарь	103643 Пекарь
103644 Пекарь-мастер	103644 Пекарь-мастер	103644 Пекарь-мастер
105254 Формовщик теста	101115 Дрожжевод	101115 Дрожжевод
	105079 Тестовод	105079 Тестовод
	105254 Формовщик теста	105254 Формовщик теста

1.4. Требования к квалификации:

Школьники	Студенты	Специалисты
<p>Должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении осетинских пирогов. - Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в выпечке осетинских пирогов, и правила ухода за ними. - Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания. <p>Должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовить и дозировать сырье. - Приготовить тесто различными способами согласно производственным рецептурам. - Определять готовность теста при замесе. - Обслуживать оборудование для приготовления теста. - Производить деление теста на куски вручную 	<p>Должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Требования к качеству, срокам, условиям хранения осетинских пирогов. - Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при выпечке осетинских пирогов. - Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при выпечке осетинских пирогов, и правила ухода за ними. - Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания. - Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления, выпечки и подачи пищевых продуктов. <p>Должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготавливать и дозировать сырье для приготовления теста. - Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. - Обслуживать оборудование для приготовления теста. - Производить деление теста на куски вручную. - Производить формование тестовых заготовок. - Определять готовность полуфабрикатов к выпечке. - Контролировать и регулировать режим выпечки осетинских пирогов. - Обслуживать печи, жарочные шкафы и другое оборудование для выпекания. 	<p>Должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Этапы изготовления, от покупки сырья до производства высококачественного продукта и его продажи покупателям. - Важность сокращения количества отходов и максимально рационального использования ресурсов. - Факторы, воздействующие на используемые в выпечке ингредиенты, включая их сезонность, доступность, стоимость, хранение и использование. - Набор инструментов и оборудования, используемых в выпечке осетинских пирогов. - Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления, выпечки и подачи пищевых продуктов. <p>Должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов к работе. - Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при выпечке осетинских пирогов. - Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основные продукты и дополнительные ингредиенты.

		<p>- Организовывать их хранение в процессе выпечки осетинских пирогов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства.</p> <p>- Взвешивать, измерять сырье, входящее в состав осетинских пирогов, в соответствии с рецептурой.</p> <p>Замешивать дрожжевое тесто безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования.</p>
--	--	--

2. Конкурсное задание

2.1. Краткое описание задания

2.1.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

Конкурсное задание состоит из 3 модулей и включает обязательную к выполнению часть (инвариант) – модули А, Б и вариативную часть – модуль В; Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

2.1.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

Конкурсное задание состоит из 4 модулей, включает обязательную к выполнению часть (инвариант) – модули А, Б, В и вариативную часть – модуль Г. Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

2.1.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Конкурсное задание состоит из 4 модулей, включает обязательную к выполнению часть (инвариант) – модули А, Б, В и вариативную часть – модуль Г. Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Время	Результат
Школьники	Модуль А. Организация работы.	20 мин	Готовность рабочего места.
	Модуль Б. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и начинок: - из картофеля и осетинского сыра, - из лука зеленого и осетинского сыра	2 часа	Готовые пироги: - Картофджын (с картофелем и осетинским сыром) – 2 шт; - Цахараджын (с листьями свеклы и осетинским сыром) – 2 шт
	Модуль В (вариативный). Приготовление пресного теста и фарша из мяса	1 час	Готовый пирог - Фыдджын (с мясом) – 2 шт
Время выполнение всех модулей: 3 часа 20 минут			
Студенты	Модуль А. Организация работы.	20 мин	Готовность рабочего места.
	Модуль Б. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и начинок: - из осетинского сыра, - из фасоли, - из тыквы и пассерованного репчатого лука	2,5 часа	Готовые пироги: - Уæлибæх (с сыром) – 2 шт; - Хъæдурджын (с фасолью) – 2 шт; - Насджын (с тыквой и пассерованным репчатым луком) – 2шт
	Модуль В. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и начинки из яблок	50 мин	Готовый пирог - Фæткъуыджын (с яблоками) – 2 шт
	Модуль Г (вариативный). Приготовление пресного теста и фарша из мяса.	50 мин	Готовый пирог - Фыдджын (с мясом) – 2 шт

Время выполнение всех модулей: 5 часов.			
Специалисты	Модуль А Организация работы	20 мин	Готовность рабочего места.
	Модуль Б Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и начинок - из осетинского сыра, - из тыквы и пассерованного лука, - из фасоли.	3 часа	Готовые пироги: - Уæлибæх (с сыром) – 2 шт - Насджын (с тыквой и пассерованным репчатым луком) – 2шт, - Хъæдурджын (с фасолью) – 2 шт.
	Модуль В Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и начинки из яблок	50 мин	Готовый пирог - Фæткъуыджын (с яблоками) – 2 шт.
	Модуль Г (вариативный) Приготовление пресного теста и фарша из мяса	50 мин	Готовый пирог - Фыдджын (с мясом) – 2 шт
Время выполнение всех модулей: 4 часа 30 минут.			

2.3 Последовательность выполнения задания

2.3.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

Модуль А: Организация работы.

Отводится 20 минут на подготовку и уборку рабочего места:

- 10 минут на подготовку рабочего места
- 10 минут на уборку рабочего места

В организацию работы входит: подготовка рабочего места, уборка рабочего места.

За время подготовки рабочего места конкурсант должен:

- взвесить продукты,
- проверить исправность и работу оборудования,
- убедиться в наличии посуды, приборов, инструментов,
- убедиться в наличии расходных материалов и т.д.

За время уборки рабочего места конкурсант должен:

- протереть все поверхности производственных столов,
- вымыть посуду, ванны моечные, холодильное, тепловое и механическое оборудование,
- подмести пол и т.д.

По окончании соревновательного времени рабочее место должно быть сдано в соответствии с санитарными нормами в том виде, в каком принималось.

Эксперты пристально следят за использованием конкурсантами средств индивидуальной защиты, соблюдением норм техники безопасности и охраны труда.

Несоблюдение норм техники безопасности и соответствующих инструкций может привести к потере баллов в соответствии с техническим описанием компетенции. Продолжительное или многократное нарушение норм техники безопасности может привести к временному или окончательному отстранению конкурсанта от участия в Чемпионате.

Модуль Б: Приготовление осетинских пирогов:

Картофджын (с картофелем и осетинским сыром) – 2 шт;

Цахараджын (с зеленым луком и осетинским сыром) – 2 шт

Время на выполнение модуля – 2 часа.

Участнику необходимо приготовить из дрожжевого теста безопасным способом 2 вида осетинских пирогов:

Картофджын (с картофелем и осетинским сыром) в количестве 2 шт;

Цахараджын (с зеленым луком и осетинским сыром) в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 33-34 см, масса каждого пирога 900г, соотношение теста и начинки 1:1.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленным (плюс 15 г к общему весу – итого 915 г).

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см. На одной тарелке один вид пирога (на 4-х тарелках):

- для дегустации (оценки органолептических показателей) на отдельных тарелках;
- для презентации на отдельных тарелках.

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

За 2 часа соревнований конкурсант должен:

- приготовить дрожжевое тесто безопасным способом;
- подготовить начинки;
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги:

Пирог Картофджын (с картофелем и осетинским сыром) в количестве 2 шт. подается через 1,5 часа после старта модуля;

Пирог Цахараджын (с зеленым луком и осетинским сыром) в количестве 2 шт. подается через 30 минут после первой подачи;

По истечении 2 часов, т.е. при второй подаче, фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени.

Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

Модуль В. Приготовление осетинского пирога с мясом (Фыдджын)

Время на выполнение модуля – 1 час

Конкурсанту необходимо приготовить из пресного теста осетинский пирог с мясом (Фыдджын) в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 33-34 см, масса каждого пирога 1000г.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленным (плюс 15 г к общему весу – итого 1015 г).

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) на отдельной тарелке;
- для презентации на отдельной тарелке.

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

За 1 час соревнований конкурсант должен:

- приготовить пресное тесто;
- подготовить фарш (мясо пропускается через мясорубку);
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги

Пирог с мясом (Фыдджын) из пресного теста в количестве 2 шт. подается через 1 час после старта модуля.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи. По истечении 1 часа фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени. Если количество пирогов менее 2 шт., задание считается не выполненным.

Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

2.3.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

Модуль А: Организация работы.

Отводится 20 минут на подготовку и уборку рабочего места:

- 10 минут на подготовку рабочего места
- 10 минут на уборку рабочего места

В организацию работы входит: подготовка рабочего места, уборка рабочего места.

За время подготовки рабочего места конкурсант должен:

- взвесить продукты,
- проверить исправность и работу оборудования,
- убедиться в наличии посуды, приборов, инструментов,
- убедиться в наличии расходных материалов и т.д.

За время уборки рабочего места конкурсант должен:

- протереть все поверхности производственных столов,
- вымыть посуду, ванны моечные, холодильное, тепловое и механическое оборудование,
- подмести пол и т.д.

По окончании соревновательного времени рабочее место должно быть сдано в соответствии с санитарными нормами в том виде, в каком принималось.

Эксперты пристально следят за использованием конкурсантами средств индивидуальной защиты, соблюдением норм техники безопасности и охраны труда.

Несоблюдение норм техники безопасности и соответствующих инструкций может привести к потере баллов в соответствии с техническим описанием компетенции. Продолжительное или многократное нарушение норм техники безопасности может привести к временному или окончательному отстранению конкурсанта от участия в Чемпионате.

Модуль Б. Приготовление осетинских пирогов:

Уæлибæх (с сыром) – 2 шт;

Кæдурджын (с фасолью) – 2 шт;

Насджын (с тыквой и пассерованным репчатым луком) – 2шт

Время на выполнение модуля – 2,5 часа.

Конкурсанту необходимо приготовить из дрожжевого теста безопасным способом

3 вида осетинских пирогов:

- Уæлибæх (с сыром) в количестве 2 шт;
- Кæдурджын (с фасолью) в количестве 2 шт;
- Насджын (с тыквой и пассерованным репчатым луком) в количестве 2шт

Размер пирога в диаметре 33-34 см, масса каждого пирога 900 г.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленым (плюс 15 г к общему весу – итого 915 г).

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см. На одной тарелке один вид пирога (на 6-ти тарелках):

- для дегустации (оценки органолептических показателей) на отдельных тарелках;

- для презентации на отдельных тарелках.

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

За 2,5 часа соревнований конкурсант должен:

- приготовить дрожжевое тесто безопарным способом;
- подготовить начинки;
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги.

Уæлибæх (с сыром) в количестве 2 шт. подается через 1,5 часа после старта модуля.

Кæдурджын (с фасолью) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после первой подачи.

Насджын (с тыквой и пассерованным репчатым луком) в количестве 2 шт. подается через 0,5 часа после второй подачи.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи.

По истечении 2,5 часов, т.е. при третьей подаче, фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени.

Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

Модуль В. Приготовление осетинского пирога с яблоками (Фæткъуыджын)

Время на выполнение модуля – 50 минут.

Конкурсанту необходимо приготовить из дрожжевого теста безопарным способом осетинский пирог с яблоками (Фæткъуыджын) в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 33-34 см, масса каждого пирога 900г.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленным (плюс 15 г к общему весу – итого 915 г).

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) на отдельной тарелке;
- для презентации на отдельной тарелке.

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

За 50 минут соревнований конкурсант должен:

- приготовить дрожжевое тесто безопарным способом;
- подготовить начинку (яблоки натирают на терке);
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги

Пирог с яблоками (Фæткъуыджын) из дрожжевого теста в количестве 2 шт. подается через 50 минут после старта модуля.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи.

По истечении 50 минут фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени. Если количество пирогов менее 2 шт., задание считается не выполненным.

Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

Модуль Г. Приготовление осетинского пирога с мясом (Фыдджын) из пресного теста

Время на выполнение модуля – 50 минут

Конкурсанту необходимо приготовить из пресного теста осетинский пирог с мясом (Фыдджын) в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 33-34 см, масса каждого пирога 1000 г.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленным (плюс 15 г к общему весу – итого 1015 г).

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) на отдельной тарелке;
- для презентации на отдельной тарелке.

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

За 50 минут соревнований конкурсант должен:

- приготовить пресное тесто;
- подготовить фарш (мясо пропускается через мясорубку);
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги

Пирог с мясом (Фыдджын) из пресного теста в количестве 2 шт. подается через 50 минут после старта модуля.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи. По истечении 50 минут фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени. Если количество пирогов менее 2 шт., задание считается не выполненным.

Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

2.3.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Модуль А: Организация работы.

Отводится 20 минут на подготовку и уборку рабочего места:

- 10 минут на подготовку рабочего места
- 10 минут на уборку рабочего места

В организацию работы входит: подготовка рабочего места, уборка рабочего места.

За время подготовки рабочего места конкурсант должен:

- взвесить продукты,
- проверить исправность и работу оборудования,
- убедиться в наличии посуды, приборов, инструментов,
- убедиться в наличии расходных материалов и т.д.

За время уборки рабочего места конкурсант должен:

- протереть все поверхности производственных столов,
- вымыть посуду, ванны моечные, холодильное, тепловое и механическое оборудование,
- подмести пол и т.д.

По окончании соревновательного времени рабочее место должно быть сдано в соответствии с санитарными нормами в том виде, в каком принималось.

Эксперты пристально следят за использованием конкурсантами средств индивидуальной защиты, соблюдением норм техники безопасности и охраны труда.

Несоблюдение норм техники безопасности и соответствующих инструкций может привести к потере баллов в соответствии с техническим описанием компетенции. Продолжительное или многократное нарушение норм техники безопасности может привести к временному или окончательному отстранению конкурсанта от участия в Чемпионате.

Модуль Б. Приготовление осетинских пирогов:

Уæлибæх (с сыром) — 2 шт;

Насджын (с тыквой и пассерованным репчатым луком) – 2шт;

Кæдурджын (с фасолью) – 2 шт.

Время на выполнение модуля – 3 часа.

Конкурсанту необходимо приготовить из дрожжевого теста безопасным способом

3 вида осетинских пирогов:

- Уæлибæх (с сыром) – в количестве 2 шт;
- Насджын (с тыквой и пассерованным репчатым луком) в количестве 2 шт;
- Кæдурджын (с фасолью) в количестве 2 шт.

Размер пирога круглой формы в диаметре 33-34 см, масса каждого пирога 900 г.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленным (плюс 15 г к общему весу – итого 915 г).

Подаются пироги:

Пирог с сыром (Уæлибæх) на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см стопкой один на другом (для оценки эксперта должны разложить их затем на отдельные тарелки).

Насджын и Кæдурджын - на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см - на одной тарелке один вид пирога (на 4-х тарелках):

- для дегустации (оценки органолептических показателей) на отдельных тарелках;
- для презентации на отдельных тарелках.

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

За 3 часа соревнований конкурсант должен:

- приготовить дрожжевое тесто безопасным способом;
- подготовить начинки;
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги

Уæлибæх (с сыром) в количестве 2 шт. подаются через 2 часа после старта модуля.

Насджын (с тыквой и пассерованным репчатым луком) в количестве 2 шт. подаются через 0,5 часа после первой подачи.

Кæдурджын (с фасолью) в количестве 2 шт. подаются через 0,5 часа после второй подачи.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи.

По истечении 3 часов, т.е. при третьей подаче, фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени.

Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

Модуль В. Приготовление осетинского пирога с яблоками (Фæткъуыджын)

Время на выполнение модуля – 50 минут.

Конкурсанту необходимо приготовить из дрожжевого теста безопасным способом осетинский пирог с яблоками (Фæткъуыджын) в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 33-34 см, масса каждого пирога 900г.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленным (плюс 15 г к общему весу – итого 915 г).

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) на отдельной тарелке
- для презентации на отдельной тарелке

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и

вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

За 50 минут соревнований конкурсант должен:

- приготовить дрожжевое тесто безопасным способом;
- подготовить начинку (яблоки натирают на терке);
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги

Пирог с яблоками (Фæткъуыджын) из дрожжевого теста в количестве 2 шт. подается через 50 минут после старта модуля.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи. По истечении 50 минут фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени. Если количество пирогов менее 2 шт., задание считается не выполненным.

Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

Модуль Г. Приготовление осетинского пирога с мясом (Фыдджын) из пресного теста

Время на выполнение модуля – 50 минут

Конкурсанту необходимо приготовить из пресного теста осетинский пирог с мясом (Фыдджын) в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 33-34 см, масса каждого пирога 1000г.

Пироги обильно смазываются маслом сливочным или топленым (плюс 15 г к общему весу – итого 1015 г).

Подаются пироги на круглой белой плоской тарелке диаметром 35 см:

- для дегустации (оценки органолептических показателей) на отдельной тарелке
- для презентации на отдельной тарелке

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

За 50 минут соревнований конкурсант должен:

- приготовить пресное тесто;
- подготовить фарш (мясо пропускается через мясорубку);
- сформовать пироги;
- выпечь;
- презентовать (подать) пироги

Пирог с мясом (Фыдджын) из пресного теста в количестве 2 шт. подается через 50 минут после старта модуля.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи. По истечении 50 минут фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на модуль отводится определенное количество времени. Если количество пирогов менее 2 шт., задание считается не выполненным.

Особые указания:

Разрешено использовать дополнительный инвентарь, который необходимо согласовать с экспертами непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

2.4. 30% изменения в конкурсное задание:

Примеры 30 % изменений:

Допустимое 30%-е изменение конкурсного задания заключается в изменении

приготовления начинки в модуле В (для школьников), модуль Г (для студентов и специалистов).
 Недопустимые изменения: технология изготовления изделия.

2.5. Критерии оценки выполнения задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Тип критерия (оценочный/измеримый)	Макс. балл
Школьники	Модуль А. Организация работы на площадке	И	38
	Соответствие санитарной одежды и обуви	И	5
	Соблюдение персональной гигиены и чистоты рабочей одежды	И	5
	Соблюдение лимита времени	И	3
	Остатки теста	И	2
	Разделение пищевых и непищевых отходов	И	1
	Снятие пробы	И	1
	Формовка изделий	И	2
	Соблюдение санитарно- гигиенических правил	И	3
	Соблюдение охраны труда и техники безопасности	И	5
	Соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов	И	3
	Организация рабочего места	И	2
	Профессиональные навыки работы с тестом	И	2
	Навыки работы на оборудовании	И	2
	Рациональное использование сырья, полуфабрикатов	И	2
	Модуль Б. Пироги Картофджын (с картофелем и осетинским сыром)	И	17
	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и начинки из осетинского сыра и картофеля		
	Температура подачи не ниже 75°C.		
	Вес готового изделия по заданию		
	Внешний вид		
	Качество теста и начинки		
	Вкус и аромат		
	Модуль Б. Пирог Цахараджын (с зеленым луком и осетинским сыром) Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и начинки из листьев свеклы и осетинского сыра.	И	17
	Температура подачи не ниже 75°C.		
	Вес готового изделия по заданию		
	Внешний вид		
	Качество теста и начинки		
	Вкус и аромат		
	Модуль В. Пирог с мясом (Фыдджын) из пресного теста.		
	Приготовление пресного теста и фарша из мяса		
	Температура подачи не ниже 75°C.	И	3

	Вес готового изделия по заданию	И	4
	Общий вид и качество выпечки	И	4
	Качество теста и начинки	И	4
	Консистенция начинки	И	3
	Вкус и аромат	И	4
	Сохранение формы изделия	И	3
	Заполняемость пирога начинкой	И	3
ОБЩЕЕ:			100
Студенты	Модуль А. Организация работы на площадке	И	38
	Соответствие санитарной одежды и обуви	И	5
	Соблюдение персональной гигиены и чистоты рабочей одежды	И	5
	Соблюдение лимита времени	И	3
	Остатки теста	И	2
	Разделение пищевых и непищевых отходов	И	1
	Снятие пробы	И	1
	Формовка изделий	И	2
	Соблюдение санитарно- гигиенических правил	И	3
	Соблюдение охраны труда и техники безопасности	И	5
	Соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов	И	3
	Организация рабочего места	И	2
	Профессиональные навыки работы с тестом	И	2
	Навыки работы на оборудовании	И	2
	Рациональное использование сырья, полуфабрикатов	И	2
	Модуль Б. Пирог Уæлибæх (с сыром)		
	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и начинки из осетинского сыра	И	10
	Температура подачи не ниже 75°C	И	2
	Вес готового изделия по заданию	И	2
	Внешний вид	И	2
	Качество теста и начинки	И	2
	Вкус и аромат	И	2
	Модуль Б. Пирог Кæдурджын (с фасолью)		
	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и начинки из фасоли	И	10
	Температура подачи не ниже 75°C	И	2
	Вес готового изделия по заданию	И	2
	Внешний вид	И	2
Качество теста и начинки	И	2	
Вкус и аромат	И	2	
Модуль Б. Пироги Насджын (с тыквой и пассерованным репчатым луком)			
Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и начинки из тыквы и пассерованного репчатого лука	И	10	

	Температура подачи не ниже 75°С	И	2
	Вес готового изделия по заданию	И	2
	Внешний вид	И	2
	Качество теста и начинки	И	2
	Вкус и аромат	И	2
	Модуль В. Пирог с яблоками (Фәткьюйджын). Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и начинки из яблок	И	16
	Температура подачи не ниже 75°С	И	2
	Вес готового изделия по заданию	И	2
	Общий вид и качество выпечки	И	2
	Качество теста и начинки	И	2
	Консистенция начинки	И	2
	Вкус и аромат	И	2
	Сохранение формы изделия	И	2
	Заполняемость пирога начинкой	И	2
	Модуль Г. Пирог с мясом (Фыдджын) из пресного теста. Приготовление пресного теста и фарша из мяса	И	16
	Температура подачи не ниже 75°С	И	2
	Вес готового изделия по заданию	И	2
	Общий вид и качество выпечки	И	2
	Качество теста и начинки	И	2
	Консистенция начинки	И	2
	Вкус и аромат	И	2
	Сохранение формы изделия	И	2
	Заполняемость пирога начинкой	И	2
		ОБЩЕЕ:	100
Специалисты	Модуль А. Организация работы на площадке	И	38
	Соответствие санитарной одежды и обуви	И	5
	Соблюдение персональной гигиены и чистоты рабочей одежды	И	5
	Соблюдение лимита времени	И	3
	Остатки теста	И	2
	Разделение пищевых и непищевых отходов	И	1
	Снятие пробы	И	1
	Формовка изделий	И	2
	Соблюдение санитарно- гигиенических правил	И	3
	Соблюдение охраны труда и техники безопасности	И	5
	Соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов	И	3
	Организация рабочего места	И	2
	Профессиональные навыки работы с тестом	И	2
	Навыки работы на оборудовании	И	2
	Рациональное использование сырья, полуфабрикатов	И	2

Модуль Б. Пирог Уæлибæх (с сыром) Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и начинки из осетинского сыра	И	10
Температура подачи не ниже 75°C	И	2
Вес готового изделия по заданию	И	2
Внешний вид	И	2
Качество теста и начинки	И	2
Вкус и аромат	И	2
Модуль Б. Пирог Кæдурджын (с фасолью) Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и начинки из фасоли	И	10
Температура подачи не ниже 75°C	И	2
Вес готового изделия по заданию	И	2
Внешний вид	И	2
Качество теста и начинки	И	2
Вкус и аромат	И	2
Модуль Б. Пирог Насджын (с тыквой и пассерованным репчатым луком) Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и начинки из тыквы и пассерованного репчатого лука	И	10
Температура подачи не ниже 75°C	И	2
Вес готового изделия по заданию	И	2
Внешний вид	И	2
Качество теста и начинки	И	2
Вкус и аромат	И	2
Модуль В. Пирог с яблоками (Фæткъуыджын). Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и начинки из яблок	И	16
Температура подачи не ниже 75°C	И	2
Вес готового изделия по заданию	И	2
Общий вид и качество выпечки	И	2
Качество теста и начинки	И	2
Консистенция начинки	И	2
Вкус и аромат	И	2
Сохранение формы изделия	И	2
Заполняемость пирога начинкой	И	2
Модуль Г. Пирог с мясом (Фыдджын) из пресного теста. Приготовление пресного теста и фарша из мяса	И	16
Температура подачи не ниже 75°C	И	2
Вес готового изделия по заданию	И	2
Общий вид и качество выпечки	И	2
Качество теста и начинки	И	2
Консистенция начинки	И	2
Вкус и аромат	И	2
Сохранение формы изделия	И	2
Заполняемость пирога начинкой	И	2
ОБЩЕЕ:		100

3. Перечень специальной одежды, оборудования, инструментов и расходных материалов, которые участник может привезти с собой на площадку проведения чемпионата.

3.1. Требуемая специальная одежда участникам по компетенции в соответствии с требованиями охраны труда и техники безопасности: школьники/студенты/специалисты (при необходимости оформляется отдельно по категориям):

Требуемая специальная одежда (участник обязан привезти с собой) (Школьники/Студенты/Специалисты)					
№ п/п	Наименование	Технические характеристики	Ссылка на образец (при необходимости)	Ед. измерения	Необходимое количество
1	Китель	белого цвета		шт	1
2	Брюки	длинные белого цвета		шт	1
3	Фартук	длинный белого цвета		шт	1
4	Колпак или косынку	белого цвета		шт	1
5	Обувь	специализированная защитную обувь белого цвета с закрытым носком, фиксированной пяткой (кроссы запрещены)		шт	1

3.2. Рекомендуемая специальная одежда участникам категории: школьники/студенты/специалисты (при необходимости оформляется отдельно по категориям) которые участник может привезти с собой.:

Рекомендуемый набор оборудования/инструментов (участник может привезти с собой) (Школьники/Студенты/Специалисты (при необходимости оформляется отдельно по категориям))					
*на площадке могут быть аналоги с аналогичными характеристиками, предоставляемые в качестве замены					
№ п/п	Наименование	Технические характеристики	Ссылка на образец (при необходимости)	Ед. измерения	Необходимое количество
Оборудование, инструменты на 1 участника					
1.	Стол производственный	1200x600x850, размер всей рабочей поверхности 2,4 м		шт.	3
2.	Пароконвектомат Упох	температура 260°C, количество отсеков-1		шт.	1
3.	Весы настольные электронные (профессиональные)	не менее 3кг и не меньше 10г		шт.	1
4.	Плита электрическая (с индукционным нагревом).	на одно рабочее место 1 греющая поверхность		шт.	1
5.	Скалка с вращающимися ручками	ручки вращающиеся, липа		шт.	1
6.	Ножи поварской тройки	в наборе 3 штуки		шт.	1
7.	Поварской топорик	металлический		шт.	1
8.	Шкаф холодильный	С прозрачной дверью, 5 полок		шт.	1
9.	Стеллаж 3-х уровневый	800x500x1800		шт.	1
10.	Ванна моечная 1-секцион.	1260x630x850		шт.	1

11.	Тарелка круглая белая плоская	диаметром 35 см без бортов		шт.	13
12.	Корзина для мусора	Бак для отходов с крышкой объемом 65 литров		шт.	2
13.	Набор кастрюль для inductionных плит	Нержавеющая сталь объемом 2,1 л, 1,8 л, 1,6 л, 0,85 л		шт.	1
14.	Сотейник для inductionных плит	объем 1,7л		шт.	1
15.	Сотейник для inductionных плит	объем 1л		шт.	1
16.	Набор разделочных досок, пластик	H=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая		шт.	1
17.	Мерный стакан	объем 1,0 л		шт.	1
18.	Замесочное блюдо 5л	миска диаметр 280 мм из нержавеющей стали		шт.	2
19.	Миски нержавеющая сталь	Миска диаметр 300 мм из нержавеющей стали		шт.	5
20.	Ковш для растапливания	объем 1.6 л без крышки		шт.	1
21.	Кисточка силиконовая 18 см	силиконовая 18,5x3,5 см		шт.	1
22.	Круг деревянный для раскатки теста D=35см	деревянный D=35см		шт.	3
23.	Терка	универсальная		шт.	1
24.	Сковорода для inductionных плит.	диаметром 280x50 мм из нержавеющей стали		шт.	1
25.	Сито (для муки)	диаметром 24 см		шт.	1
26.	Сковорода для выпечки пирогов	диаметром 35 см		шт.	2
27.	Диэлектрические коврики	согласно требованиям ОТ и ТБ		шт.	1
Расходные материалы на 1 участника					
28.	Термостойкие варежки	термостойкие варежки		пар	1
29.	Вилки пластик	длиной 200 мм		шт.	15
30.	Бумажные полотенца	двухслойные		шт.	3
31.	Губка для мытья посуды	поролоновая		шт.	2
32.	Полотенца х/б для протирания тарелок	длиной 1 м		шт.	3
33.	Салфетки бумажные	упаковка 100 шт.		шт.	1
34.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	500 мл		шт.	10
35.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл		шт.	10
36.	Контейнеры	1000мл		шт.	5
37.	Стаканы одноразовые	200мл		шт.	10
38.	Термостойкие варежки	термостойкие варежки		шт.	3
39.	Пакеты для мусора	200 л		шт.	3
40.	Совок со щёткой	пластмассовая с мягким ворсом		шт.	1
41.	Перчатки силиконовые одноразовые	размер S;M;L		шт.	30
42.	Плётка пищевая	20 м		шт.	1

43.	Моющие средства	0,5 л		шт.	1
-----	-----------------	-------	--	-----	---

3.3. Инфраструктурный лист застройки площадки предоставляется в виде отдельного документа (приложения) в формате Excel (.xlsx)

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

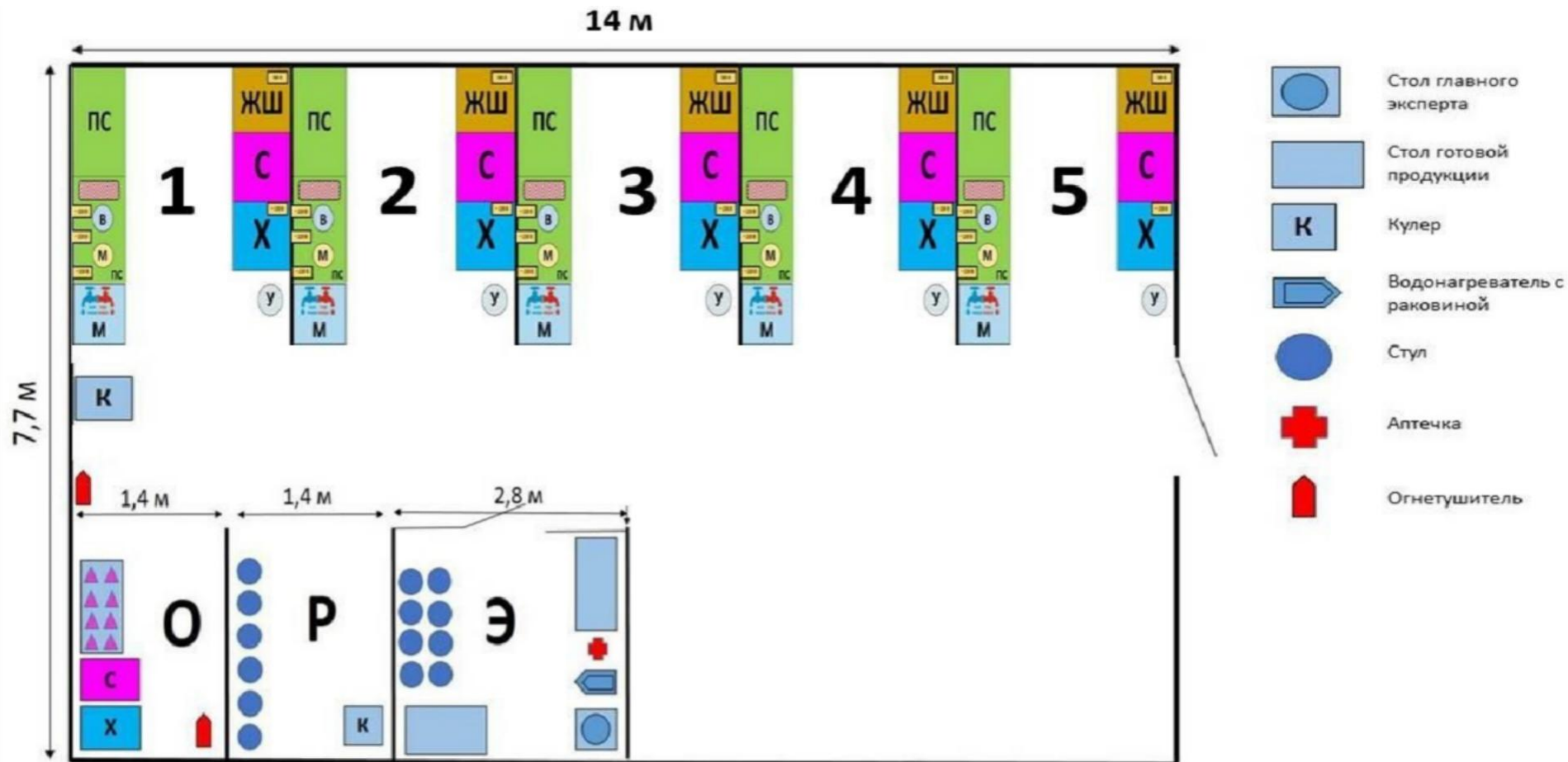
* минимальные требования к оснащению рабочих мест согласованы с общероссийскими общественными организациями инвалидов

Вид нозологии	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество*
Рабочее место участника с нарушением слуха	3000x1900	1,5 м	Для участников с нарушением слуха необходимо предусмотреть: а) наличие звукоусиливающей аппаратуры, акустической системы, информационной индукционной системы, наличие индивидуальных наушников; б) наличие на площадке переводчика русского жестового языка (сурдопереводчика); в) оформление конкурсного задания в доступной текстовой информации.
Рабочее место участника с нарушением зрения	3000x1900	1,5 м	Для участников с нарушением зрения необходимо: а) текстовое описание конкурсного задания в плоскочечатном виде с крупным размером шрифта, учитывающим состояние зрительного анализатора участника с остаточным зрением (в формате Microsoft Word не менее 16-18 пт), дублированного рельефно точечным шрифтом Брайля (при необходимости); б) лупа с подсветкой для слабовидящих; электронная лупа; в) для рабочего места, предполагающего работу на компьютере - оснащение специальным компьютерным оборудованием и оргтехникой: видеоувеличитель; - программы экранного доступа NVDA и JAWS18 (при необходимости); - брайлевский дисплей (при необходимости); в) для рабочего места участника с нарушением зрения, имеющего собаку-проводника, необходимо предусмотреть место для собаки-проводника. г) оснащение (оборудование) специального рабочего места

			<p>тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение инвалидом по зрению - слепого своего рабочего места и выполнение трудовых функций;</p> <p>д) индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс.</p>
Рабочее место участника с нарушением ОДА	3000x1900	1,5 м	<p>Оснащение (оборудование) специального рабочего места оборудованием, обеспечивающим реализацию эргономических принципов:</p> <p>а) увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами верстаков;</p> <p>б) для участников, передвигающихся в кресле-коляске, необходимо выделить 1 - 2 первых рабочих места в ряду у дверного проема;</p> <p>в) оснащение (оборудование) специального рабочего места специальными механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании.</p>
Рабочее место участника с соматически ми заболеваниями и	3000x1900	1,5 м	<p>Специальные требования к условиям труда инвалидов вследствие заболеваний сердечно-сосудистой системы, а также инвалидов вследствие других соматических заболеваний, предусматривают отсутствие:</p> <p>а) вредных химических веществ, включая аллергены, канцерогены, оксиды металлов, аэрозоли преимущественно фиброгенного действия;</p> <p>б) тепловых излучений; локальной вибрации, электромагнитных излучений, ультрафиолетовой радиации на площадке;</p> <p>в) превышения уровня шума на рабочих местах; г) нарушений уровня освещенности, соответствующей действующим нормативам.</p> <p>Необходимо обеспечить наличие столов с регулируемой высотой и</p>

			углом наклона поверхности; стульев (кресел) с регулируемой высотой сиденья и положением спинки (в соответствии со спецификой заболевания).
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	3000x1900	1,5 м	<p>Специальные требования к условиям труда инвалидов, имеющих нервно-психические заболевания:</p> <p>а) создание оптимальных и допустимых санитарно-гигиенических условий производственной среды, в том числе: температура воздуха в холодный период года при легкой работе - 21 - 24 °С; при средней тяжести работ - 17 - 20 °С; влажность воздуха в холодный и теплый периоды года 40 – 60 %; отсутствие вредных веществ: аллергенов, канцерогенов, аэрозолей, металлов, оксидов металлов;</p> <p>б) электромагнитное излучение - не выше ПДУ; шум - не выше ПДУ (до 81 дБА); отсутствие локальной и общей вибрации; отсутствие продуктов и препаратов, содержащих живые клетки и споры микроорганизмов, белковые препараты;</p> <p>в) оборудование (технические устройства) должно быть безопасно и комфортно в использовании (устойчивые конструкции, прочная установка и фиксация, простой способ пользования без сложных систем включения и выключения, с автоматическим выключением при неполадках; расстановка и расположение, не создающие помех для подхода, пользования и передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью; не должна затрудняющая доступность устройств; исключение острых выступов, углов, ранимых поверхностей, выступающих крепежных деталей)</p>

5. Схема (план) застройки соревновательной площадки



- 1-5 - боксы конкурсантов;
- Э - помещение экспертов;
- Р - раздевалка для конкурсантов;
- О - помещение общего пользования

6. Требования охраны труда и техники безопасности

6.1. Общие требования:

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).

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.

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, звуко- и видеозаписывающей и воспроизводящей техники;
- 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.
- если есть какие – либо проблемы со здоровьем об этом необходимо сообщить до начала чемпионата.

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

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

6.2. Действия до начала работ:

- 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.
 - Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые и бьющиеся предметы.
 - Следует носить прочную закрытую обувь с закрытой пяткой (запрещено носить на высоких каблуках). Иметь подошву с антистатическими свойствами.
 - Проверить работу и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.
 - 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.
 - 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 специальной 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).

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

- 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.

- Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить Главному эксперту или Техническому эксперту и приступить к работе только после их устранения.

6.3. Действия во время выполнения работ:

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

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

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

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

- 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.

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

- Передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатную дежу в направлении «от себя».

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

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

- Соблюдать технологические процессы приготовления мучных изделий.

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

- Использовать специально предназначенные ножи для надрезки тестовых заготовок.

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

- Соблюдать осторожность при посадке и выемке форм, листов, кассет; санитарной обработке яиц.

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

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

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

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.
- 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 Главному или Техническому эксперту и до устранения неисправности не включать.

6.4. Действия в случае аварийной ситуации:

- При возникновении поломки оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах Главному или Техническому эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.
- Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.
- 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. Использованную ветошь убрать в металлический ящик с плотной крышкой.
- Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.
- 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.
- Пострадавшему при травме, 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 огнетушители – 60 - 80 с, углекислотные огнетушители – 25 - 45 с, порошковые огнетушители – 10 - 15 с. Приводить огнетушители в действие следует непосредственно возле очага пожара.

При тушении пожаров в электроустановках нужно как можно быстрее обесточить (отключить) систему электроснабжения отдельного электроприемника, 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 и по телефону 112.

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, облить ее 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.

6.5. Действия после окончания работ:

Не охлаждать нагретую поверхность электрооборудования водой.

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).

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

По окончании работы провести влажную уборку рабочей поверхности столов, весов. Обработать разрешенным дезинфицирующим средством.

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