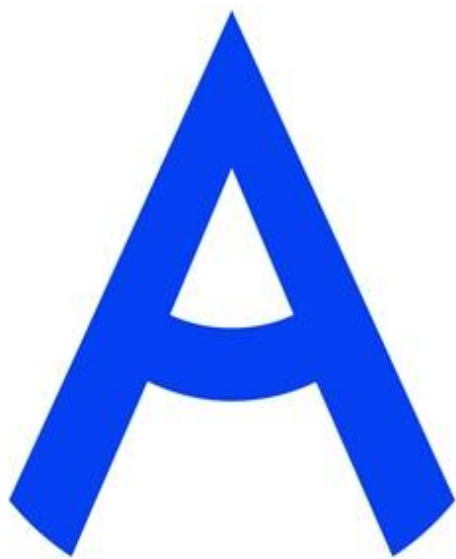


РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» 2026



Утверждено
советом по компетенции:
«Кондитерское дело»

Протокол от 12.01.2026 № 1

Председатель совета:

Е.Д. Шлыкова

Главный эксперт Московской области:

Т.С. Смирнова

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ по компетенции «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»



Москва
2026

1. Описание компетенции

1.1. Актуальность компетенции.

Кондитер – специалист, умеющий искусно приготовить сладкие лакомства, торты, пирожные, десерты, шоколадные изделия ручной работы, конфеты и птифуры для подачи в отелях и ресторанах или для продажи в специализированных магазинах. Кондитер создает украшения из сахара, карамели, пастилажа, марципана или других декоративных материалов и ингредиентов. Кондитер замешивает, взбивает, раскатывает тесто, готовит наполнители, крема, муссы, джемы. Кондитер может экспериментировать, изобретая новые блюда, оригинальные сочетания вкусов и запахов. К знаниям и умениям специалистов предъявляют высокие требования. Кондитер должен уметь определять качество продуктов по виду, запаху, вкусу, должен знать их свойства для гармоничного сочетания компонентов изделия. Кондитеры должны годами тренироваться, чтобы делать свою работу виртуозно, на высоком уровне. Художественные и гастрономические способности необходимы так же, как способность к эффективной и экономичной работе для достижения невероятных результатов за определенное время. В некоторых случаях кондитер должен уметь работать напрямую с клиентами, поэтому коммуникабельность и хорошие торговые умения необходимы так же, как способность к обсуждению нужд клиентов.

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

Возможные наименования должностей, профессий после получения данной компетенции: Помощник кондитера, помощник шоколадье, младший кондитер, младший шоколадье, кондитер, шоколадье, старший кондитер, старший шоколадье, шеф-кондитер, шеф-шоколадье, бригадир шоколадье, заведующий кондитерским производством, управляющий кондитерским производством, начальник кондитерского цеха.

При трудоустройстве необходимо учитывать требования ГОСТ Р 57958-2017 «Условия труда инвалидов. Требования доступности и безопасности» и приказа Минтруда России от 4 августа 2014 г. N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности».

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

Школьники	Студенты	Специалисты
Федеральный государственный образовательный стандарт (далее - ФГОС)		
ФГОС ООО (Приказ Минпросвещения России от 31.05.2021 № 287)	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
Профессиональный стандарта (далее ПС)		
ПС «Кондитер»	ПС «Кондитер»	ПС «Кондитер»

1.4. Требования к квалификации:

Школьники	Студенты	Специалисты
Знать: - основы санитарии и гигиены; - технологию приготовления мучных кондитерских изделий; - способы подготовки сырья, продуктов.	Знать: - основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов; - вкусовые и	Знать: - основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов; - вкусовые и

	<p>цветовые сочетания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы сочетания текстур; - принципы оформления пирожных; - важность минимизации отходов 	<p>цветовые сочетания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы сочетания текстур; - принципы оформления пирожных; - важность минимизации отходов
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать рабочее место; - проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции. 	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять разработку, адаптацию рецептур кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами; - контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий; - готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты; - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих десертов, кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организовывать и осуществлять технологический процесс производства кондитерских изделий; - обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий. 	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять разработку, адаптацию рецептур кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами; - контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий; - готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты; - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих десертов, кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организовывать и осуществлять технологический процесс производства кондитерских изделий; - обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

2. Конкурсное задание

2.1. Краткое описание задания

2.1.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

Задание: Модуль А «Моделирование»: лепка животного из сахарной пасты (мастика).

Тема: «Сказки народов России».

2.1.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

Задание: Модуль А - «Корпусные конфеты», Модуль Б - «Зефир». Тема модуля А – «Сказки народов России».

При выполнении задания участники должны продемонстрировать знание разнообразных техник, технологий и креативных вкусовых сочетаний; вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве, оформлении, подачи кондитерских изделий.

Портфолио содержит титульный лист с краткой информацией об участнике: фамилия, имя, отчество, регион, наименование учебного заведения. Содержание: технологические карты модулей «А», «Б», фото готовых изделий.

Участник использует авторскую рецептуру и продукты из перечня конкурсного задания.

Приготовление и подача готовых изделий двух модулей проходит одновременно. Выполнение заданий двух модулей - 2 часа. подача изделий двух модулей - 5 минут после команды «Стоп работа».

2.1.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Задание: Модуль А - «Веррины», модуль Б - «Мармелад»

При выполнении задания участники должны продемонстрировать знание разнообразных техник, технологий и креативных вкусовых сочетаний; вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве, оформлении, подачи кондитерских изделий.

Портфолио содержит титульный лист с краткой информацией об участнике: фамилия, имя, отчество, регион, наименование учебного заведения. Содержание: технологические карты модулей «А», «Б», фото готовых изделий.

Участник использует авторскую рецептуру и продукты из перечня конкурсного задания.

Приготовление и подача готовых изделий двух модулей проходит одновременно. Выполнение заданий двух модулей - 2 часа. подача изделий двух модулей - 5 минут после команды «Стоп работа».

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Время	Результат
Школьники	Модуль А. Моделирование	90 минут	Фигурка животного из мастики. Количество: 1 шт. Вес 70-80 г. Тема: «Сказки народов России». Фигурка для взвешивания должна легкоотделяться от презентационной подложки и сохранять форму весь период оценивания. Фигурка должны быть устойчивой, гармоничной и целостной во всех ракурсах (со всех сторон), выразительной (отражать эмоции героя), узнаваемой, понятной, образной (отражать характерные черты героя). Техники изготовления включают рисование, окрашивание пасты. Вся работа выполняется

			<p>руками. Можно использовать вырубку, инструменты для моделирования. Готовое изделие не должно содержать поддерживающие каркасные элементы. Молды не могут быть использованы. Никаких лаков, клея не допускается. Подача на подложке, предоставленной организатором.</p>
Время выполнение всех модулей: 1 час 30 минут			
Студенты	Модуль А. Конфеты		<p>Тема «Сказки народов России». Техника изготовления - корпусные конфеты с одним видом начинки. Корпус из одного вида шоколада на выбор участника: темный, молочный, белый. Один вид начинки на выбор участника. Форма изделий на выбор участника. Единый вариант оформления всех конфет. Кол-во: 15шт. Вес – до 15г. Подача на тарелке, предоставленной организатором.</p>
	Модуль Б. Зефир		<p>Неглазированный зефир из двух половинок. Количество порций – 5 шт. Все изделия должны весить одинаково. Погрешность 1,5 гр. Подача на тарелке, предоставленной организатором.</p>
Время выполнение всех модулей: 2 часа			
Специалисты	Модуль А. Веррины		<p>Многокомпонентный десерт в одноразовой фуршетной форме с авторским оформлением. Количество порций – 5 шт. Выпеченный п/ф не используется. В составе десерта не менее трёх полуфабрикатов разной текстуры. Обязательно наличие декора. Подача: фуршетная</p>

		пластиковая форма, объём 120мл. Все десерты должны весить одинаково. Погрешность 1,5 г.
	Модуль Б. Нарезной мармелад	Нарезной однослойный мармелад, обсыпанный сахаром из одного вида пюре. Кол-во: 15 шт. Вес – одинаковый вес всех изделий. Погрешность 1,5 г. Подача на тарелке, предоставленной организатором.
Время выполнение всех модулей: 2 часа		

2.3 Последовательность выполнения задания.

2.3.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

Модуль А «Моделирование»

1. Подготовить рабочее место, инвентарь, посуду к работе с сахарной пастой.
2. Подготовить сахарную пасту к работе: размять до пластичного состояния, окрасить.
3. Моделировать фигурку.
4. Подать готовую фигурку на подложке, предоставленной организатором. После окончания работы («Стоп работа») в случае, если конкурсант не успел презентовать изделие, ему будет дано 5 минут презентационного времени для **презентации готовых изделий**. В это время участник **не имеет права работать и заканчивать декорирование изделий**.

2.3.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

Модуль А «Конфеты корпусные», Б «Зефир»

1. Проверить наличие продуктов и подготовить рабочее место.
2. Произвести подготовку и первичную обработку продуктов (сырья).
3. Подготовить пюре и взбить белок.
4. Заварить и отсадить зефир.
5. Темперировать шоколад.
6. Приготовить начинку.
7. Заполнить формы начинкой, закрыть доньшко, поставить конфеты на стабилизацию.
8. Склеить половинки зефира, обсыпать крахмалом, выложить на тарелку.
9. Выложить конфеты на акриловую подложку, предоставленную организатором.
10. Убрать рабочее место.
11. После команды «Стоп работа» подать готовые изделия. После окончания работы («Стоп работа»), в случае если конкурсант не успел презентовать в отведённое время, ему будет дано 5 минут для **презентации готовых изделий**. В это время участник **не имеет права работать и заканчивать декорирование изделий**.

Готовые изделия подают одновременно, через 2 часа работы.

Последовательность выполнения технологических действий может быть изменена участником.

Оборудование на каждом рабочем месте, предоставленное Организатором соревнований, необходимо оставлять в полном составе и готовым к работе следующего Конкурсанта.

2.3.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Модуль А «Веррины», Б «Мармелад»

1. Проверить наличие продуктов и подготовить рабочее место.
2. Произвести подготовку и первичную обработку продуктов (сырья).
3. Уварить массу для мармелада.
4. Отсадить мармелад и оставить на стабилизацию.

5. Приготовить полуфабрикаты для верринов.
6. Приготовить декор.
7. Собрать веррины.
8. Нарезать мармелад, обсыпать сахаром.
9. Выложить мармелад на презентационную тарелку.
10. Выставить готовые десерты на презентационную тарелку.
11. Убрать рабочее место.
12. После команды «Стоп работа» подать готовые изделия. После окончания работы («Стоп работа»), в случае, если конкурсант не успел презентовать изделия, ему будет дано 5 минут для **презентации готовых изделий**. В это время участник **не имеет права работать и заканчивать декорирование изделий**.

Готовые изделия подают одновременно, через 2 часа работы.

Последовательность выполнения технологических действий может быть изменена участником.

Оборудование на каждом рабочем месте, предоставленное Организатором соревнований, необходимо оставлять в полном составе и готовым к работе следующего Конкурсанта.

Особые указания по компетенции:

Участники категории «Школьники» на соревновательной площадке должны иметь личные инструменты для работы с сахарной пастой, любые красители, одноразовые перчатки, микровесы.

Запрещено приносить: оборудование, инвентарь аналогичные тем, что имеются на площадке. Категорически запрещено приносить на соревновательную площадку любые продукты, готовые элементы декора, клеи, лаки.

Участники категории «Студенты, специалисты» за три недели до начала соревнований должны подать точный список необходимого сырья. Участники для выполнения задания должны иметь необходимые инструменты для работы, молды, трафареты, красители, одноразовые перчатки, шпатели.

При необходимости аэрограф, окрашенное какао-масло, ароматизаторы.

Запрещено приносить: оборудование, инвентарь аналогичные тем, что имеются на площадке. Категорически **запрещено** приносить на соревновательную площадку готовые элементы декора.

При наличии кардиостимулятора категорически запрещено работать на индукционной плите! О наличии кардиостимулятора участник должен предупредить главного эксперта заранее.

2.4. Региональный (вариативный):

Школьники: количество используемых цветов для окрашивания мастики не менее 4х.

Студенты: модуль А «Конфеты» техника темперирования шоколада - на мраморе.







Специалисты: модуль Б «Мармелад» – форма готовых изделий - ромб.

2.5. Критерии оценки выполнения задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Тип критерия (оценочный/измеримый)	Макс. балл
Школьники	Модуль А. Моделирование	И/О	100
	Организация и управление работой	И/О	48
	Презентация и подача	И/О	32
	Региональный компонент	И	20
ОБЩЕЕ:			100
Студенты	Модуль А. Конфеты корпусные	И/О	40
	Организация и управление работой	И	18
	Презентация и подача	И/О	22
	Модуль Б. Зефир	И/О	40
	Организация и управление работой	И	12
	Презентация и подача	И/О	28
	Модуль В. Региональный компонент	И	20
ОБЩЕЕ:			100
Специалисты	Модуль А. Веррины	И/О	40
	Организация и планирование работы	И	12
	Презентация и подача	И/О	35
	Модуль Б. Мармелад	И/О	35
	Организация и планирование работы	И	18
	Презентация и подача	И/О	17
	Модуль В. Региональный компонент	И	17
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 кол-во
1	Китель		Цвет белый (допускается цветная отделка)	шт	1
2	Брюки		Цвет любой	шт	1
3	Фартук		Цвет белый	шт	1
4	Колпак		Цвет белый (допускается цветная отделка)	шт	1
5	Обувь		Профессиональная обувь с фиксированной пяткой Цвет любой	шт	1
6	Китель		Цвет белый (допускается цветная отделка)	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 кол-во
1	Перчатки			шт	на усмотрение участника

2	Инвентарь и инструменты при отсутствии в инфраструктурном листе	Инструменты для моделирования, вырубки, наконечники, гитарный лист, кисточки, шпатели, термометры и т.п.			на усмотрение участника
3	Пищевые красители и ароматизаторы	Гелевые, сухие, жирорастворимые, кандурин, окрашенное какао масло, любые ароматизаторы			на усмотрение участника
4	Малогобаритное оборудование	Аэрограф, ручной миксер и т.п. При отсутствии аналогичного на площадке, после согласования с ГЭ			

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

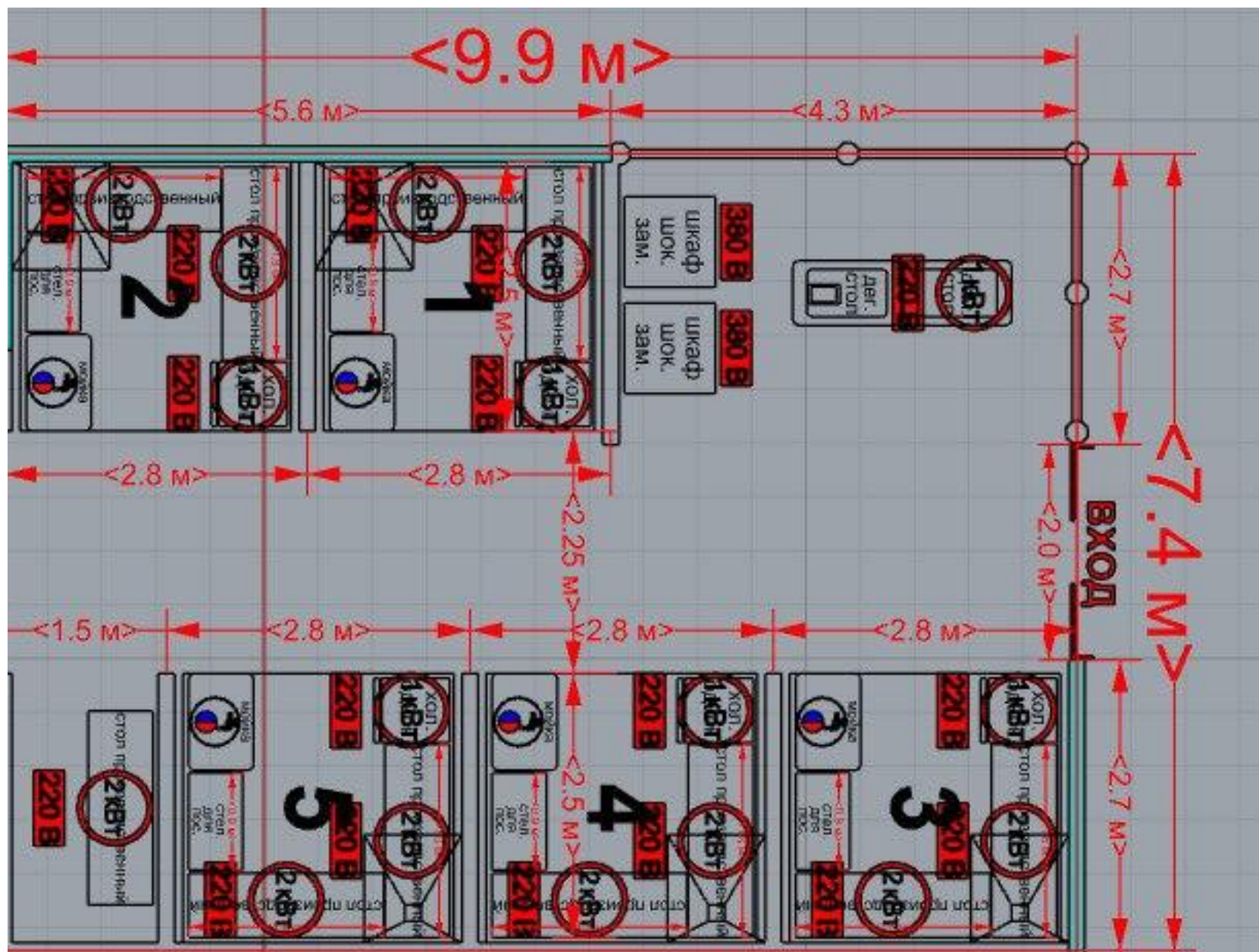
4. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом всех основных нозологий

* 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; д) индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс.
Рабочее место участника с нарушением ОДА	3000x1900	1,5 м	Оснащение (оборудование) специального рабочего места оборудованием, обеспечивающим реализацию эргономических принципов: а) увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами верстаков; б) для участников, передвигающихся в кресле-коляске, необходимо выделить 1 - 2 первых рабочих места в ряду у дверного проема;
Рабочее место участника с соматически ми заболеваниями и	3000x1900	1,5 м	Специальные требования к условиям труда инвалидов вследствие заболеваний сердечно-сосудистой системы, а также инвалидов вследствие других соматических заболеваний, предусматривают отсутствие:

			<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>
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) должны быть безопасны и комфортны 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, ранящих поверхностей, выступающих крепежных деталей)</p>

5. Схема (план) застройки соревновательной площадки



6. Требования охраны труда и техники безопасности

6.1. Общие требования:

6.1.1. На кондитера могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования, повышенная температура поверхностей оборудования, изделий; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; повышенная или пониженная подвижность воздуха; повышенное значение напряжений электрической цепи; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

6.1.2. Участник конкурса извещает своего непосредственного руководителя, в данном случае эксперта, о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

Кондитеру следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- снимать ювелирные украшения, коротко стричь ногти;
- 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;
- не снимать пробы пальцами.

6.2. Действия до начала работ:

Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), недопуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

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

6.2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями оборудования и заземляющим проводом);
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;
- наличие и исправность приборов безопасности, регулирования и автоматики;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность специальной тары, разделочных досок, ручки 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 под воздействием горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

6.2.2. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно

закрепить съемные детали и механизмы.

Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

6.2.3. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю (эксперту) и приступить к работе только после их устранения.

6.2.4. При эксплуатации блендера, взбивальных машин, электрических шкафов, пароконвектоматов, индукционных плит, холодильного оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в настоящих Типовых инструкциях по охране труда.

6.3. Действия во время выполнения работ:

6.3.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

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

6.3.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями оборудования и заземляющим проводом);
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;
- наличие и исправность приборов безопасности, регулирования и автоматики;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность специальной тары, разделочных досок, ручки 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).

6.3.4. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

6.3.5. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю (эксперту) и приступить к работе только после их устранения.

6.3.6. При эксплуатации блендера, взбивальных машин, индукционных плит, холодильного оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в инструкциях по эксплуатации.

6.3.7. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

6.3.8. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации,

пользоваться только установленными проходами.

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

6.3.10. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем.

6.3.11. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими/холодными поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки кастрюль, противни и др.).

6.3.12. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей посторонние предметы.

6.3.13. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. Не ходить и с ножом в руках.

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

6.3.15. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, коробки и т.п.), оборудование.

6.3.16. Во время работы с использованием электромеханического оборудования:

- соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов - изготовителей оборудования;
- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;
- снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков при полной остановке двигателя;
- надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;
- загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода - изготовителя;
- соблюдать нормы загрузки оборудования;
- проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);
- удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.
- не работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
- не снимать и не устанавливать ограждения во время работы оборудования;
- не превышать допустимые скорости работы;
- не извлекать руками застрявший продукт;
- не эксплуатировать оборудование без загрузочного устройства (чаши, воронки, бункера и т.п.);
- не переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
- не оставлять без надзора работающее оборудование, не складывать на оборудование инструмент, продукцию;
- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) исполнительные механизмы, извлекать застрявший продукт, очищать использованное оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп» и после полной остановки вращающихся частей, имеющих опасный инерционный ход.
- для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит;
- снимать с плиты и переносить кастрюли в рукавицах. При этом крышка должна быть снята, а объем заполнен не более чем на три четверти;
- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

- соблюдать осторожность при работе с эссенциями, моющим и дезинфицирующим растворами, не допускать их разбрызгивания.

6.4. Действия после окончания работ:

Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

Произвести разборку, чистку и мойку оборудования: механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.

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

Не охлаждать нагретую поверхность пароконвектомата, плиты и другого теплового оборудования водой.

6.5. Действия в случае аварийной ситуации:

При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (эксперту, лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю (эксперту) о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

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

Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть и вытереть насухо.

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

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