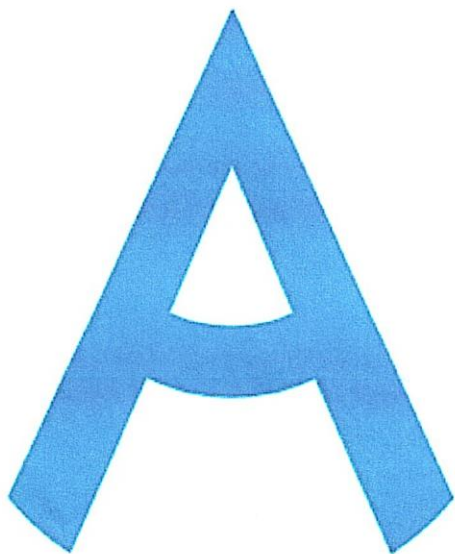


РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» 2026



Утверждено
советом по компетенции:

«Мастер высокой кухни»

(название совета)

Протокол от 12.01.2026 № 1

Председатель совета:

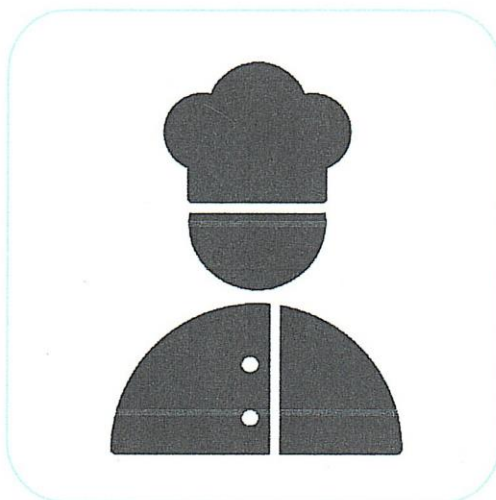
(подпись) Н.М. Сарычев
Главный эксперт Московская
область

Бородина В.Г.

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

«МАСТЕР ВЫСОКОЙ КУХНИ»



Московская область, 2026

1. Описание компетенции

1.1. Актуальность компетенции.

Повар — это человек, профессионально занимающийся приготовлением пищи для общественного питания. Эта профессия идеально подойдет тем, кто любит готовить и стремится к творческой самореализации. Немецкий писатель Гюнтер Грасс сказал: «Есть лишь одно удовольствие, превосходящее радость от вкусной еды, — это удовольствие от самого приготовления». Каждый из нас может приготовить что-нибудь более или менее вкусное, но так, как это делает профессиональный повар, получится у единиц. Годы обучения, практики и творческих исканий, и конечно, любовь к своему делу — вот что превращает еду в искусство. Повар знает, как определить качество продуктов, как их правильно хранить, сочетать и готовить. В процессе приготовления повар должен придерживаться рецептуры и рекомендованных технологий, но при необходимости он может проявить творческий подход и создать что-то свое.

Шеф-повара, обученные высокой кухне, используют сложные кулинарные техники вроде продвинутой работы с ножом и многослойной сборки. Также могут использоваться методы, такие как маринование, вакуумирование, низкотемпературное приготовление. Ингредиенты часто используются вполне «простые» — мясо, молочные продукты, овощи и травы, но премиум-класса. Важно, как они приготовлены. Вкусы приятные и гармоничные, сбалансированные приправами и соусами. Обычно в высокой кухне нет ничего чрезмерно острого или сладкого: основное внимание уделяется симметрии и равновесию. В подаче ценится элегантность и артистизм.

Fine Dining – это формат ресторанов премиум-класса с высоким уровнем обслуживания, уникальной высококлассной кухней и атмосферой роскоши.

Fine Dining – каждое блюдо должно быть особенным, авторским, уникальным. Важная черта — внимание к подаче, деталям, каждое блюдо в идеале должно выглядеть как произведение искусства, продуманное до мельчайших деталей, начиная от подбора ингредиентов и заканчивая подачей и вызывая гастрономический восторг.

Отраслевая принадлежность: компетенция относится к сегменту «Торговля и питание» по направлениям: отели, рестораны, кафе, мини предприятия.

К потенциальным работодателям относятся, как государственные учреждения, так и частные организации малого, среднего и крупного предпринимательства: от холдингов до индивидуальных предпринимателей. Участники так же могут быть самостоятельными индивидуальными предпринимателями или входить категорию самозанятого населения.

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

Возможные наименования должностей, профессий после получения данной компетенции: повар, су-шеф, шеф-повар.

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):

| Студенты | Специалисты |
|---|---|
| Федеральный государственный образовательный стандарт (далее – ФГОС) | |
| ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |
| Профессиональный стандарта (далее – ПС) | |

1.4. Требования к квалификации:

| Студенты | Специалисты |
|--|--|
| <p>Обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации | <p>Обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации |

| | |
|---|---|
| <p>питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания <p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания; - упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения | <p>питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания <p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания; - упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения |
|---|---|

2. Конкурсное задание

2.1. Краткое описание задания

2.1.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить пять порций блюда, идентичных по приготовлению и оформлению, «Паштет из печени индейки «зимняя вишня» на багете/белом хлебе со снегом из льняного масла».

Техники:

- 3 D форма;
- глазировка;
- су-вид;
- пюрирование (термоблендер);
- декор (тюлипное тесто);
- окуривание;
- паширование.

Портфолио участника содержит титульный лист с краткой информацией об участнике: фамилия, имя, отчество, регион, наименование учебного заведения. Содержание: технологическая карта приготовления блюда с указанием веса одной порции, фото готовых изделий.

Участник использует продукты из перечня конкурсного задания.

2.1.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить две порции горячего блюда, идентичных по приготовлению и оформлению, «Куриная грудка су-вид с пюре из корня сельдерея с компрессионным огурцами, сырной эспумой и глянцем из вишни».

Техники:

- сифон;
- компрессия;
- су-вид;
- пюрирование (термоблендер);
- дегляссирование;
- декор (тюлипное тесто);
- ароматное масло;
- вакуумация;
- обжарка в стиле конфи;
- окуривание.

Портфолио участника содержит титульный лист с краткой информацией об участнике: фамилия, имя, отчество, регион, наименование учебного заведения. Содержание: технологическая карта приготовления блюда с указанием веса одной порции, фото готовых изделий. Участник использует продукты из перечня конкурсного задания.

2.1.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить две порции горячего блюда, идентичных по приготовлению и оформлению, «Филе миньон из говядины с припущенным шпинатом, соусом «Грибной демиглас», тианом из картофеля в стиле гратен».

Техники:

- запекание
- су-вид;
- вакуумация;
- копрессия;
- декор (тюлипное тесто);
- окуривание;
- сложный гарнир;
- опаливание;
- слайсирование;

– припускание.

Портфолио участника содержит титульный лист с краткой информацией об участнике: фамилия, имя, отчество, регион, наименование учебного заведения. Содержание: технологическая карта приготовления блюда, фото готовых изделий.

Участник использует продукты из перечня конкурсного задания.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

| Наименование категории участника | Наименование модуля | Время проведения модуля | Полученный результат |
|----------------------------------|--|-------------------------|--|
| Школьники | Модуль А. Паштет из печени индейки | 120 минут | Паштет из печени индейки «зимняя вишня» на багете/белом хлебе со снегом из льняного масла Кол-во порций: 3 порции по 3 шт. на порцию Масса порции согласно технологической карте, предоставляемой участником с указанием выхода порции +-5% от заявленной. Температура подачи тарелки от 1°С до 14 °С Подача на круглых белых плоских блюдах диаметром 30 – 32 см Оформление всех блюд идентичное. Тарелка декорируется по желанию Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается! |
| | Время выполнение всех модулей: 2 часа | | |
| Студенты | Модуль А. Приготовление горячего блюда | 120 минут | Куриная грудка су-вид с пюре из корня сельдерея с компрессионными огурцами, сырной эспумой и глянцем из вишни 2 порции; Масса порции согласно технологической карте, предоставляемой участником с указанием выхода порции +-5% от заявленной. Температура подачи от 45 °С и выше (по тарелке), Оформление всех блюд идентичное. Подача на круглых белых плоских блюдах диаметром 30 – 32 см, предоставленных организатором. |
| | Время выполнение всех модулей: 2 часа | | |
| Специалисты | Модуль А. Приготовление горячего блюда | 120 минут | Филе миньон из говядины с припущенным шпинатом, соусом «Грибной демигляс», тианом из картофеля в стиле гратен |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | <p>2 порции; Масса порции согласно технологической карте, предоставляемой участником с указанием выхода порции $\pm 5\%$ от заявленной. Температура подачи от 45 °С и выше (по тарелке), Оформление всех блюд идентичное. Подача на круглых белых плоских блюдах диаметром 30 – 32 см, предоставленных организатором.</p> |
| Время выполнение всех модулей: 2 часа | | | |

2.3 Последовательность выполнения задания.

2.3.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

При приготовлении должны строго соблюдаться санитарные нормы и правила, технологии обработки продуктов и ведения технологических процессов. Участники самостоятельно планируют последовательность выполнения технологических действий. Оформление блюд участники выполняют согласно творческому замыслу. Готовые изделия подают через 2 часа работы.

Модуль «А» Паштет из печени индейки

Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения КЗ, на проверку и подтверждение качества и количества ингредиентов по списку перечня сырья. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается. В процессе работы в холодильнике должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов;

«Паштет из печени индейки «зимняя вишня» на багете со снегом из льняного масла»

Ингредиенты на одну порцию:

- паштет из печени индейки п/ф - 3 «вишенки»;
- снег из льняного масла п/ф;
- багет;
- масло сливочное 82,5 %;
- декор;
- кресс салат амаранта.

Паштет из печени:

- печень индейки – 400 г.
- яйцо куриное – 1 шт.
- уксус винный красный – 12г.
- вишневый сок – 20г.
- соль – 7г.
- перец горошком белый – 1г.
- масло сливочное 82,5% - 125г.
- соль нитритная – 7г.
- соль морская мелкая.

Глазурь для паштета:

- вишневое пюре с/м – 200 г.
- сок вишневый пакетированный – 100 г.
- капша – 4 г.

Снег из льняного масла:

Мальтодекстрин – 10г.

Масло льняное – 2г.

ВЫХОД: участник определяет самостоятельно согласно разработанной технологической карте.

1. Вымыть руки. Провести санитарную обработку рабочего места. Руки нужно мыть перед началом работы, после каждого выхода из рабочей зоны, после посещения туалета, после каждой технологической операции и во всех случаях, когда руки загрязнены при соприкосновении с предметами (продуктами), которые могли бы этому способствовать.

2. Подготовить необходимый инвентарь, посуду. При необходимости подготовить необходимое оборудование, проверить работу на холостом ходу.

3. Произвести первичную обработку продуктов (сырья).

В качестве основного правила на чемпионатах применяется следующая цветовая маркировка разделочных досок:

Красный – Сырое мясо;

Синий – Сырые морепродукты и рыба;

Желтый – Сырая птица;

Зеленый – Сырые овощи и фрукты;

Белый – Гастрономия, хлеб, кондитерские изделия; Коричневый - Готовая продукция и полуфабрикаты высокой степени готовности, приготовленные на месте.

4. Приготовить паштет п/ф:

Обработанную печень кладут в кипящую воду и снимают с плиты, оставляют на 3-4 минуты в воде. Все ингредиенты смешивают в куттере, перекалдывают в банку (300мл) и плотно закрывают крышку и на 80 °С градусов в течение 1 часа в су-вид.

Масло вводят в паштет и вымешивают в куттере, окуривают паштет с помощью смокинг гана, протирают через сито. Паштет отсаживают в силиконовые сферические формы, замораживают.

5. Глазирование паштета.

Глазурь: разводят сок и пюре с каппой, и сахаром в сотейнике, доводят до кипения. Достают паштет из форм, нанизывают на шпажку и глазируют в глазури 2-3 раза, ставят паштет на силиконовый коврик.

6. Приготовить тюлипное тесто.

Все ингредиенты смешивают погружным блендером до однородного состояния, молд смазывают подсолнечным маслом. Тесто выкладывают на молд и растирают палеткой, запекают в пароконвектомате 5-6 минут при 160 °С.

7. Приготовить снег из льняного масла.

Мальтодекстерин перемешивают с льняным маслом до снежного состояния.

8. Сборка блюда.

Ломтик багета/белого хлеба обжаривают на сливочном масле с 2 сторон по 1-2 минуты, откидывают на бумажное полотенце. На каждый ломтик выкладывают по 1 «вишенки» паштета, украшают декоративным элементом из тюлипного теста и микрозеленью.

9. Уведомить экспертов о завершении работы – «поднятием руки», подтверждая, что блюдо готово к оценке;

10. Убрать рабочее место: сложить чистую посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

2.3.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

Модуль «А» Горячее блюдо. Куриная грудка су-вид с пюре из корня сельдерея с компрессионными огурцами, сырной эспумой и глянцем из вишни

Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения КЗ, на проверку и подтверждение качества и количества ингредиентов по списку перечня сырья. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается. В процессе работы в холодильнике должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов; все заготовки должны быть упакованы.

1. Вымыть руки. Провести санитарную обработку рабочего места. Руки нужно мыть перед началом работы, после каждого выхода из рабочей зоны, после посещения туалета, после каждой технологической операции и во всех случаях, когда руки загрязнены при соприкосновении с предметами (продуктами), которые могли бы этому способствовать.

2. Подготовить необходимый инвентарь, посуду. При необходимости подготовить необходимое оборудование, проверить работу на холостом ходу.

3. Произвести первичную обработку продуктов (сырья).

4. В качестве основного правила на чемпионатах применяется следующая цветовая маркировка разделочных досок:

Красный - Сырое мясо;

Синий - Сырые морепродукты и рыба;

Желтый - Сырая птица;

Зеленый - Сырые овощи и фрукты;

Белый - Гастрономия, хлеб, кондитерские изделия; Коричневый - Готовая продукция и полуфабрикаты высокой степени готовности, приготовленные на месте.

5. Приготовить блюдо:

Куриная грудка су-вид с пюре из корня сельдерея с компрессионными огурцами, сырной эспумой и гляссем из вишни

Ингредиенты на одну порцию:

- куриная грудка су-вид п/ф
- масло подсолнечное
- масло сливочное 82,5%
- пюре из корня сельдерея п/ф
- компрессионные огурцы п/ф
- сырная эспума п/ф
- вишневый глясс
- масло укропа копченое
- декор из тулипного теста
- кресс салат красной горчицы.

ВЫХОД: участник определяет самостоятельно согласно разработанной технологической карте.

Рецептуры п/ф даны с учетом приготовления 2 порций

Куриная грудка су-вид:

- куриная грудка- 350 г.
- масло сливочное 82,5%- 10 г.
- масло подсолнечное- 10 г.
- чеснок свежий-5 г.
- соль морская мелкая- по вкусу
- перец черный горошком (в мельнице)- по вкусу.

Пюре из корня сельдерея:

- корень сельдерея- 300 г. (брутто)
- сливки 33%-60 г.
- чеснок свежий-5 г.
- розмарин свежий- 2 г.
- бульон из-под сельдерея- 10 г.
- соль морская мелкая- по вкусу
- перец черный горошком (в мельнице)- по вкусу.

Компрессионные огурцы:

- огурец длинноплодный- 100 г. (брутто)
- эстрагон свежий- 3 г.
- чеснок свежий- 5 г.
- масло подсолнечное- 10 г.
- соль морская мелкая- по вкусу
- перец черный горошком (в мельнице)- по вкусу

Сырная эспума:

- сливки 33%- 150 г.
- сыр пармезан- 25 г.
- молоко 3.2%- 50 г.
- ксантан- 2 г.
- соль морская мелкая- по вкусу

- перец черный горошком (в мельнице)- по вкусу

Вишневый глясс:

- вишневый сок- 100 г
- уксус бальзамический- 15 г.
- сахарный песок (тростниковый)- 20 г.
- соль морская мелкая- по вкусу.

Масло копченого укропа:

- укроп свежий- 50 г.
- масло подсолнечное- 150 г.
- соль морская мелкая- по вкусу.

Тюлипное тесто:

- масло сливочное 82,5 % - 60 г.
- мука пшеничная- 80 г.
- яйцо куриное (белок)- 80 г.
- масло подсолнечное- 20 г.
- соль морская мелкая- по вкусу.

Приготовление

Куриная грудка су-вид п/ф:

Куриную грудку достать из упаковки, промыть под проточной водой, просушить, провести первичную обработку, замариновать со всеми ингредиентами, вакуумировать и готовить по технологии су-вид при 60-65 °С 60 минут.

Пюре из корня сельдерея:

Сельдерей очистить, нарезать произвольно, отварить под контактом пергамента с опаленным чесноком и розмарином в подсоленной воде до готовности. Выложить сельдерей в чашу термоблендера, добавить горячие сливки и бульон, готовить 25 минут при 75 °С до готовности на 3 скорости. Довести до вкуса солью и перцем. Пробить на высоких оборотах 5 минут.

Вишневый глясс:

Все ингредиенты соединить в сотейнике и проварить до образования пены, постоянно помешивая. Охладить. Приблизительно время готовки 10-15 минут.

Сырная эспума:

Сливки и молоко, развести с сыром в сотейнике, не доводя до кипения, процедить через сито. Остудить и отправить в сифон. Заправить баллон и убрать в холодильник на 1 час.

Тюлипное тесто:

Все ингредиенты смешать погружным блендером до однородного состояния, молд смазать подсолнечным маслом. далее выложить тесто на молд и растереть палеткой.

Пароконвектомат разогреть до 160 градусах и запекать украшение 5-6 минут.

Масло копченого укропа:

Укроп перебрать, разобрать на листочки. Ошпарить укроп в подсоленном кипятке. Отжать от влаги. Добавить подсолнечное масло. Все ингредиенты 5-7 минут пробить через блендер-стакан до 55 градусов. Масло процедить и окуривать в течение 10 минут копильным пистолетом.

Сборка:

Куриную грудку обжаривают на маслах до румяного состояния, предварительно пропитав салфеткой. В тарелку выкладывают куриную грудку, отсаживают эспуму, пюре из корня сельдерея в виде кнелей, добавляют компрессионные огурцы и глясс. Поливают маслом копченого укропа, украшают декоративным элементом из тюлипного теста и кресс-салатом.

6. Уведомить экспертов о завершении работы – «поднятием руки», подтверждая, что блюдо готово к оценке.

7. Убрать рабочее место: сложить чистую посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

2.3.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Модуль А. Филе миньон из говядины с припущенным шпинатом, соусом «Грибной демигляс», тианом из картофеля в стиле гратен

Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения КЗ, на проверку и подтверждение качества и количества ингредиентов по списку перечня сырья. Работа с

ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается. В процессе работы в холодильнике должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов; все заготовки должны быть упакованы.

1. Вымыть руки. Провести санитарную обработку рабочего места. Руки нужно мыть перед началом работы, после каждого выхода из рабочей зоны, после посещения туалета, после каждой технологической операции и во всех случаях, когда руки загрязнены при соприкосновении с предметами (продуктами), которые могли бы этому способствовать.

2. Подготовить необходимый инвентарь, посуду. При необходимости подготовить необходимое оборудование, проверить работу на холостом ходу.

3. Произвести первичную обработку продуктов (сырья).

4. В качестве основного правила на чемпионатах применяется следующая цветовая маркировка разделочных досок:

Красный - Сырое мясо;

Синий - Сырые морепродукты и рыба;

Желтый - Сырая птица;

Зеленый - Сырые овощи и фрукты;

Белый - Гастрономия, хлеб, кондитерские изделия; Коричневый - Готовая продукция и полуфабрикаты высокой степени готовности, приготовленные на месте.

5. Приготовить блюдо:

Ингредиенты на одну порцию:

- филе миньон су-вид п/ф
- припущенный шпинат п/ф
- «Стеклянный» редис п/ф
- тиан из картофеля в стиле гратен п/ф
- соус грибной демиглас п/ф
- масло сливочное 82,5 %
- масло подсолнечное
- масло копченого укропа п/ф
- молд для декора шт.

Филе миньон маринованный:

- вырезка говяжья (зачищенная)- 300 г.
- тимьян свежий- 2 г.
- чеснок свежий- 15г.
- масло сливочное 82,5 %- 10 г.
- масло оливковое- 10 г.
- перец черный горошком (мельница)- по вкусу
- соль морская мелкая- по вкусу.

Припущенный шпинат:

- шпинат листовой- 100 г.
- масло подсолнечное- 20 г.
- масло сливочное 82,5%- 40 г.
- мускатный орех- 2 г.
- перец черный горошком (мельница) -1г.
- соль морская мелкая- по вкусу.

Соус демиглас грибной:

- белые грибы- 120 г.
- вода питьевая- 100 г.
- соус демиглас (сухой)- 10 г.
- масло подсолнечное- 30 г.
- лавровый лист- 1 шт.
- тимьян свежий- 1 г.
- соль морская мелкая- по вкусу.

Компрессионный редис:

- редис красный- 50 г.
- соль морская мелкая- 4 г.

Тиан из картофеля в стиле тиан:

- картофель- 300 г.
- молоко 3.2%- 400 мл.
- розмарин свежий- 2 г.
- чеснок свежий- 2 зубчика
- сыр моцарелла (полутвердый)- 60 г.
- соль морская мелкая- по вкусу.

Масло копченого укропа:

- укроп свежий- 50 г.
- масло подсолнечное- 150 г.
- соль морская мелкая- по вкусу.

Тюлипное тесто:

- масло сливочное 82,5 % - 60 г.
- мука пшеничная- 80 г.
- яйцо куриное (белок)- 80 г.
- масло подсолнечное- 20 г.
- соль морская мелкая- по вкусу.

Приготовление

Филе миньон маринованное (су-вид):

Филе миньон, маринуют со всеми ингредиентами и вакуумируют, готовят при 65 градусах в течение 90 минут.

Тиан из картофеля в стиле тиан:

Чеснок раздавливают с помощью ножа и обжигают горелкой. Картофель очищают и нарезают на слайсы 3 мм. Пластины, вырезают по форме кольца 8 см. и отваривают в подсоленном молоке с чесноком и розмарином- 5-7 минут. Выкладывают через кольцо картофель, перекладывая сыром, натертым на мелкой терке. Ставят заготовку на пергамент в гастроемкость. Запекают при 180 С градусах в течение 20-30 минут. Аккуратно снимают кольцо.

Стекланный редис:

Редис нарезают на слайсы 2-3 мм, перекладывают в воду (можно со льдом), солим. Ставят емкость с редисом в вакууматор и пропускают 3-4 раза.

Припущенный шпинат:

На раскалённой сковороде разогревают масло, солят, перчат, добавляют мускатный орех, выкладывают шпинат на сковороду и сразу снимают, резко перешивают, чтобы не передержать шпинат.

Соус демиглас грибной:

Белые грибы чистят, отваривают в подсоленной воде в течение 10 минут с лавровым листом и тимьяном, откидывают на дуршлаг. Остужают и нарезают мелким кубиком и обжаривают на масле 3-5 минут, постоянно помешивая.

Отдельно в сотейнике разводят соус демиглас (сухой) с водой 1 к 10 и вводят грибы, доводят до кипения.

Масло копченого укропа:

Укроп перебирают, разбирают на листочки. Ошпаривают укроп в подсоленном кипятке. Добавляют разогретое подсолнечное масло. Все ингредиенты пробивают через блендер стакан до 55 градусах в течение 5-7 минут, после масло откидывают на марлю- дренаж. Масло окуривают в течение 10 минут окуривателем.

Тюлипное тесто:

Все ингредиенты смешивают погружным блендером до однородного состояния, молд смазывают подсолнечным маслом. далее выкладывают на молд и растирают палеткой.

Пароконвектомат разогревают до 160 градусах и запекают украшение 5-6 минут.

Сборка:

Обжаривают мясо на маслах мясо со всех сторон, подливая ложкой масло, периодически опаливая дополнительно горелкой, откидывают на бумажное полотенце мясо.

В тарелку выкладывают разрезанное поперек волокон на 2 части мясо. Подливают соус, ставят гарнир из картофеля, выкладывают шпинат.

Декорируют редисом, декоративным элементом из тулипного теста и маслом укропа.

6. Уведомить экспертов о завершении работы – «поднятием руки», подтверждая, что блюдо готово к оценке;

7. Убрать рабочее место: сложить чистую посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

| Общий стол на всех участников | | |
|--------------------------------------|--------|-----|
| Микрозелень на выбор участника | шт/уп. | 2 |
| Эстрагон свежий | шт/уп. | 1 |
| Зелень укропа | г. | 30 |
| Соевый соус | л. | 0,5 |
| Винный уксус | шт. | 1 |
| Вишневый сок | л. | 0,5 |
| Бальзамический уксус | шт. | 1 |
| Желатин листовой | г. | 10 |
| Крахмал кукурузный | г. | 50 |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Особые указания

- Участникам не разрешено приносить с собой приправы и пряности, готовые элементы декора.
- Участникам разрешено приносить на конкурсную площадку инвентарь, инструменты и оборудование после согласования с организаторами. Личный инвентарь должен быть помещен в ящик. Размер основания 0,7х0,7, объем ящика не должен превышать 0,3м³.
- Участникам можно до старта за 15 минут проверить полноценное наличие заказанных продуктов. Сопровождающий допускается.

Запрещено

- носить во время соревнования любые украшения - серьги, кольца, цепи, браслеты и т.п., чтобы исключить их попадание в пищу;
- носить в спецодежде острые колющие предметы;
- закалывать предметы спецодежды булавками, брошками, иголками и заколками.
- конкурсантам запрещено общение: конкурсант-конкурсант, конкурсант-компатриот, конкурсант-зритель.
- запрещено использование при подаче дополнительных несъедобных аксессуаров. Наличие вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается.

2.4. Региональный (вариативный):

Примеры изменений для регионального (вариативного) модуля:

Школьники: печенье индейки

Студенты: глясс из вишни

Специалисты: белые грибы свежие

2.5. Критерии оценки выполнения задания

| Категория участников | Наименование и описание модуля | Тип критерия (оценочный/измеримый) | Макс. балл |
|----------------------|----------------------------------|------------------------------------|------------|
| Школьники | Организация и управление работой | | 49 |
| | Презентация и подача | | 31 |
| | Региональный компонент | | 20 |
| ОБЩЕЕ: | | | 100 |
| Студенты | Организация и управление работой | | 49 |
| | Презентация и подача | | 31 |
| | Региональный компонент | | 20 |
| ОБЩЕЕ: | | | 100 |
| Специалисты | Организация и управление работой | | 49 |
| | Презентация и подача | | 31 |
| | Региональный компонент | | 20 |
| 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 | Необходимо 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 |

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 | Необходимо кол-во |
| 1 | Перчатки | | | Шт. | |
| 2 | Инвентарь и инструменты при отсутствии в инфраструктурном листе | Инструменты молды, силиконовые формы, кисточки, шпатели, термометры и т.п. | | | |
| 3 | Малогобаритное оборудование | 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)

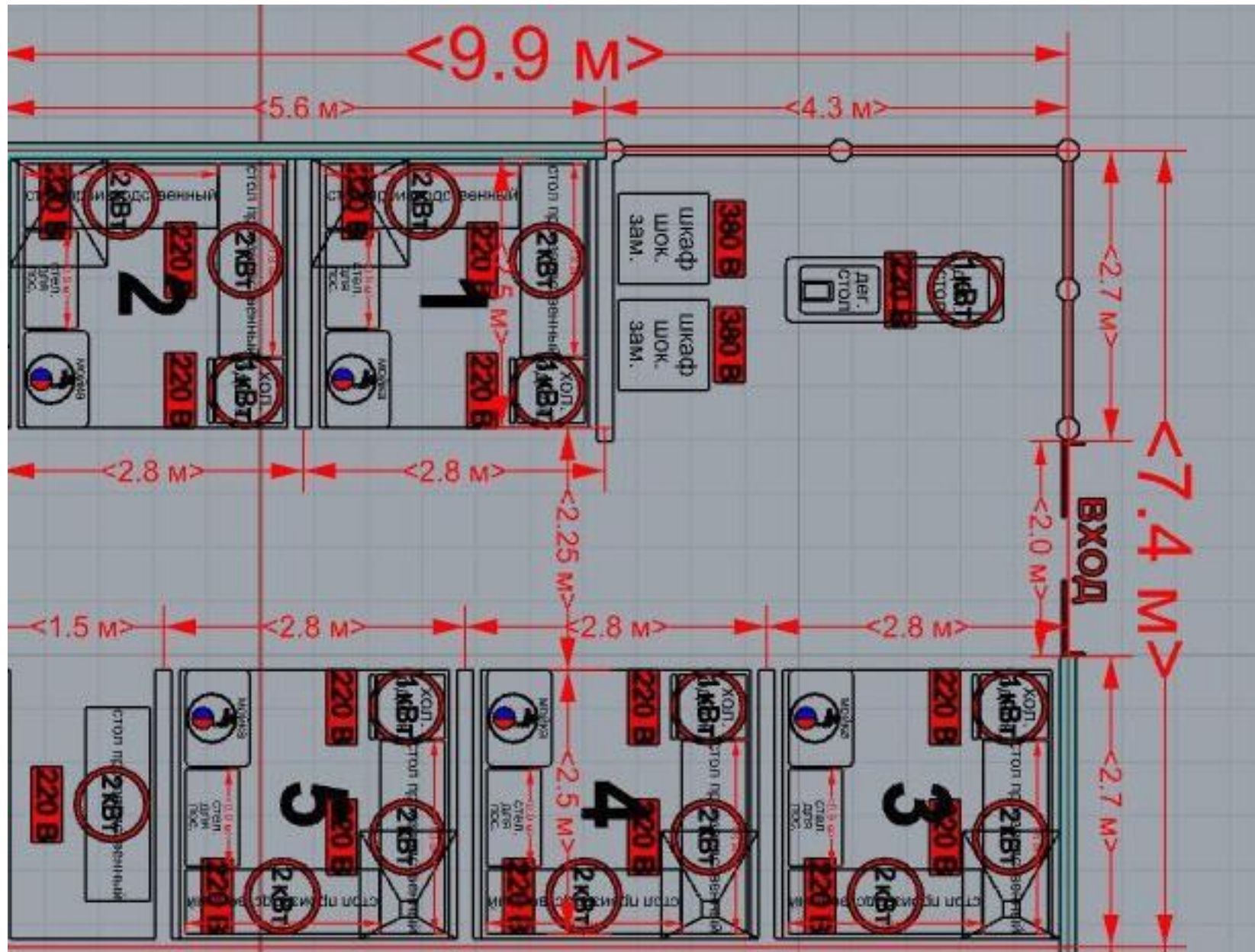
4. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом всех основных нозологий

* 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 соматическими 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, ранимых поверхностей, выступающих крепежных деталей)</p> |

5. Схема (план) застройки соревновательной площадки



6. Требования охраны труда и техники безопасности

6.1. Общие требования:

6.1. 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).

6.2 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).

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

Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

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

6.4.5. 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:

6.5.1. 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.

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

6.5.3. 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 под воздействием горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

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

Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

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

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

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

6.5.8. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

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

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

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

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

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

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

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

6.5.16. 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 доступ 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.