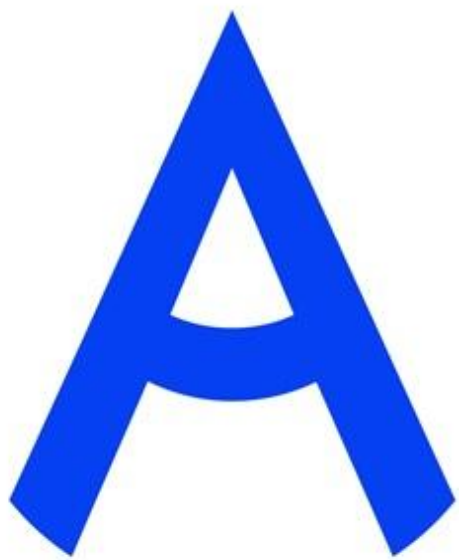


РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» 2026



Утверждено
советом по компетенции:
«Сыроварение»

Протокол от

Председатель совета:

О.И. Лошкина

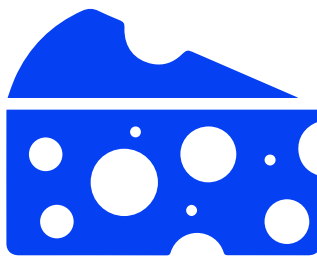
Главный эксперт Московской области:

О.В. Мельникова

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

«СЫРОВАРЕНИЕ»



Красноярск
2026

1 Описание компетенции

1.1 Актуальность компетенции

Сыр – один из самых полезных и вкусных продуктов, пришедший к нам из древности. Он пережил гонения, некоторое время считался вредным для здоровья, но ни разу за несколько тысячелетий не был забыт. Поэтому не исключено, что и через 1000 лет он будет пользоваться такой же популярностью, как и сегодня. В мире существует несколько тысяч различных сортов сыра. Сыр настолько ценен для человеческого организма, что 200 г. этого продукта способны покрыть суточную потребность в белках, жирах и минералах!

Профессий, связанных с продуктами питания и способами их приготовления, очень много. Для того чтобы быть профессиональным сыроделом, необходимо любить свою профессию.

Сыродел – это призвание творить настоящее чудо, коим и будут считаться сыры. Сыроделы – люди творческой профессии, так как сортов сыра много и нужно знать, как заставить единственный одинаковый для всех видов ингредиент, приобрести различные свойства, вкус и запах.

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

Полученная компетенция может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области профессиональной деятельности: организация и ведение технологических процессов производства сыров (сыродел, сыровар, технолог сыроделия).

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

Школьники	Студенты	Специалисты
Федеральный государственный образовательный стандарт (далее – ФГОС)		
ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Профессиональный стандарта (далее – ПС)		
ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения

1.4. Требования к квалификации

Школьники	Студенты	Специалисты
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">– требования действующих стандартов к сырью при выработке сыра;– технологические процессы производства сыра;– назначение, принцип действия и устройство оборудования по производству сыра;– режимы мойки оборудования, форм, инвентаря. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">– учитывать поступающее сырье;– проверять готовность сгустка и сырного зерна;– контролировать санитарное состояние оборудования, форм,	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">– требования действующих стандартов к сырью при выработке сыра;– методики приготовления растворов сычужного фермента и хлористого кальция;– технологические процессы производства сыра;– требования технокимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции;– причины возникновения брака и способы их устранения;– назначение, принцип действия и устройство оборудования по производству сыра и продуктов из сыворотки;	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">– ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде;– обеспечение сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями. <p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none">– контроля качества сырья и продукции;

<p>инвентаря.</p> <p>Иметь навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбора технологической карты производства; – ведения процессов изготовления сыра; – участия в оценке качества сыров. 	<ul style="list-style-type: none"> – режимы мойки оборудования, форм, инвентаря. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – учитывать поступающее сырье; – изготавливать растворы для производства сыра; – проверять готовность сгустка и сырного зерна; – учитывать количество выработанного сыра и передавать его в соляное отделение; – анализировать причины брака готовой продукции; – разрабатывать мероприятия по устранению причин брака; – обеспечивать режим работы оборудования по производству сыра; – контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству сыра; – контролировать санитарное состояние оборудования, форм, инвентаря. <p>Иметь навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – контроля качества сырья и продукции; – выбора технологической карты производства; – изготовления производственных заквасок и растворов; – выполнения основных технологических расчетов; – ведения процессов изготовления сыра; – участия в оценке качества сыров. 	<ul style="list-style-type: none"> – выбора технологической карты производства; – изготовления производственных заквасок и растворов; – выполнения основных технологических расчетов; – ведения процессов изготовления сыра; – участия в оценке качества сыров.
--	--	--

2 Конкурсное задание

2.1 Краткое описание задания

2.1.1 Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо выработать Адыгейский сыр.

2.1.2 Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо выработать Адыгейский сыр и сыр Качотта.

2.1.3 Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо выработать сыр Адыгейский с наполнителем и сыр Качотта с наполнителем.

2.2 Структура и подробное описание конкурсного задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Время	Результат
Школьники	Модуль А. Адыгейский сыр	2 часа	Две головки Адыгейского сыра (классический). Подача: головки сыра на деревянной доске
Время выполнение всех модулей: 2 часа			
Студенты	Модуль А. Адыгейский сыр	3 часа	Две головки Адыгейского сыра (классический). Головки сыра идентичны по весу и внешнему виду. Подача: головки сыра на деревянной доске.
	Модуль Б. Сыр Качотта		Две головки сыра Качотта (без наполнителя). Головки сыра идентичны по весу и внешнему виду. Подача: головки сыра на деревянной доске.
Время выполнение всех модулей: 3 часа			
Специалисты	Модуль А. Сыр Адыгейский с наполнителем	3 часа	Две головки сыра Адыгейского с наполнителем. Головки сыра идентичны по весу и внешнему виду. Подача: головки сыра на деревянной доске
	Модуль Б. Сыр Качотта с наполнителем		Две головки сыра Качотта с наполнителем. Головки сыра идентичны по весу и внешнему виду. Подача: головки сыра на деревянной доске.
Время выполнение всех модулей: 3 часа			

2.3 Последовательность выполнения задания.

2.3.1 Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

Модуль А. Адыгейский сыр

1. Подготовить рабочее место к работе.
2. Подготовить сырье для выработки сыра.
3. Пастеризация молока при температуре 93-95 °С с выдержкой 15-20 с.
4. Свертывание молока яблочным уксусом 6 % и получение хлопьевидного сгустка.
5. Формование хлопьевидного сгустка наливом в формы.
6. Самопрессование сыра 15 минут, одно переворачивание.
7. Посолка сухой солью, просаливание и охлаждение сыра.
8. Оформление подачи.

Последовательность выполнения модулей участник планирует самостоятельно.

Участник может воспользоваться помощью волонтера для переноса готового сыра к месту дегустации.

Технологическая карта

Наименование сырья	Количество, кг
Молоко сырье 3,4 %	6,0
Уксус яблочный 6 %	0,1
Выход	0,8

2.3.2 Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

Модуль А. Адыгейский сыр

1. Подготовить рабочее место к работе.
2. Подготовить сырье для выработки сыра.
3. Пастеризация молока при температуре 93-95 °С с выдержкой 15-20 с.
4. Свертывание молока яблочным уксусом 6 % и получение хлопьевидного сгустка.
5. Формование хлопьевидного сгустка наливом в формы.
6. Самопрессование сыра 15 мин, одно переворачивание.
7. Посолка сухой солью, просаливание и охлаждение сыра.
8. Оформление подачи.

Технологическая карта

Наименование сырья	Количество, кг
Молоко сырье 3,4 %	6,0
Уксус яблочный 6 %	0,1
Выход	0,8

Модуль Б. Сыр Качотта

1. Пастеризация молока 72 °С выдержка 15-20 с.
2. Охлаждение молока до 34-37 °С.
3. Внесение водный раствор хлористого кальция и закваски. Оставьте на 30-40 минут.
4. Внесение сычужного фермента и перемешать. Оставьте на 30-40 минут для образования сгустка. Проверить готовность сгустка на излом.
5. Сгусток разрезать на кубики со стороной 1,5-2 см., оставить на 5 минут для отделения сыворотки
6. Внесение соли и вымешивание 10-15 минут при доведении до температуры массы до 40-42 °С.
7. Формование сырное зерно наливом.
8. Самопрессование сыра. Переворачивание через 15-20 минут
9. Извлечь сыр из формы
10. Оформление подача.

Последовательность выполнения модулей участник планирует самостоятельно.

Участник может воспользоваться помощью волонтера для переноса готового сыра к месту дегустации. Тарелки предоставляются организатором.

Технологическая карта

Наименование сырья	Количество, кг
Молоко сырье 3,4 %	6,0
Хлорид кальция 10 %	0,01
Бактериальная закваска, термофильная	0,003
Сычужный фермент	0,002
Выход	0,8

2.3.3 Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Модуль А. Адыгейский сыр с наполнителем

1. Подготовить рабочее место к работе.
2. Подготовить сырье для выработки сыра.
3. Пастеризация молока при температуре 93-95 °С с выдержкой 15-20 с.
4. Свертывание молока яблочным уксусом 6 % и получение хлопьевидного сгустка.
5. Формование хлопьевидного сгустка наливом в формы. Внесение наполнителя при формовании
6. Самопрессование сыра 15 минут, одно переворачивание.
7. Посолка сухой солью, просаливание и охлаждение сыра.
8. Оформление подачи.

Технологическая карта

Наименование сырья	Количество, кг
Молоко сырье 3,4 %	6,0
Уксус яблочный 6 %	0,1
Наполнитель (приправы)	0,01
Выход	0,8

Модуль Б. Сыр Качотта с наполнителем

1. Пастеризация молока 72 °С выдержка 15-20 с.
2. Охлаждение молока до 34-37 °С.
3. Внесение хлористого кальция и закваски. Оставьте на 30-40 минут.
4. Внесение сычужного фермента и перемешать. Оставьте на 30-40 минут для образования сгустка.
5. Сгусток разрезать на кубики со стороной 1,5-2 см. оставить на 5 минут для отделения сыворотки
6. Внесение соли и вымешивание 10-15 минут при нагревании до доведения температуры массы до 40-42 °С.
7. Удаление большей часть сыворотки, чтобы показалась поверхность сырного зерна.
8. Внесение наполнителя в сырное зерно
9. Формование сырное зерно наливом.
10. Самопрессование сыра. Переворачивание через 15-20 минут.
11. Извлечь сыр из формы.
12. Оформление подачи.

Последовательность выполнения модулей участник планирует самостоятельно.

Участник может воспользоваться помощью волонтера для переноса готового сыра к месту дегустации. Тарелки предоставляются организатором.

Технологическая карта

Наименование сырья	Количество, кг
Молоко сырье 3,4 %	6,0
Хлорид кальция 10 %	0,01
Бактериальная закваска, термофильная	0,003
Сычужный фермент	0,002
Наполнитель (приправы)	0,01
Выход	0,8

2.4 Региональный (вариативный):

В конкурсном задании возможно изменение критериев – внесение наполнителя на усмотрении конкурсной площадки, «Презентация готового изделия».

Нельзя вносить изменения в критерий – «Соблюдение требований санитарии и гигиены», «Соблюдение последовательности технологических операций и технологических параметров».

2.5 Критерии оценки выполнения задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Тип критерия (оценочный/измеримый)	Макс. балл
Школьники	Модуль А Сыр Адыгейский	И	100
	Организация и управление работой	И	4
	Соблюдение требований санитарии и гигиены	И	20
	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережение	И	4
	Владение рабочими инструментами	И	20
	Соблюдение последовательности технологических операций и технологических параметров	И	30
	Идентичность головок сыра	И	12
	Презентация готового изделия	И	10
		ОБЩЕЕ:	100
Студенты	Модуль А Сыр Адыгейский	И	40
	Организация и управление работой	И	4
	Соблюдение требований санитарии и гигиены	И	3
	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережение	И	3
	Владение рабочими инструментами	И	6
	Соблюдение последовательности технологических операций и технологических параметров	И	12
	Идентичность головок сыра	И	8
	Презентация готового изделия	И	4
	Модуль Б Сыр Качотта	И	60
	Организация и управление работой	И	4
	Соблюдение требований санитарии и гигиены	И	6
	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережение	И	4
	Владение рабочими инструментами	И	12
	Соблюдение последовательности технологических операций и технологических параметров	И	18
	Идентичность головок сыра	И	12
	Презентация готового изделия	И	4
		ОБЩЕЕ:	100
Специалисты	Модуль А Сыр Адыгейский с наполнителем	И	40
	Организация и управление работой	И	4
	Соблюдение требований санитарии и гигиены	И	3
	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережение	И	2
	Владение рабочими инструментами	И	6
	Соблюдение последовательности технологических операций и технологических параметров	И	12
	Идентичность головок сыра	И	8
	Презентация готового изделия	И	5
	Модуль Б Сыр Качотта с наполнителем	И	60
Организация и управление работой	И	4	

	Соблюдение требований санитарии и гигиены	И	6
	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсо-сбережение	И	3
	Владение рабочими инструментами	И	12
	Соблюдение последовательности технологических операций и технологических параметров	И	17
	Идентичность головок сыра	И	12
	Презентация готового изделия	И	6
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 и брюки хлопчатобумажные	могут быть нанесены следующие информационные элементы: логотип «Абилимпикс» – на груди слева, под логотипом – фамилия и имя участника, логотип учебного заведения, на рукаве выше локтя /на воротнике – допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона.		шт	1
2	Колпак/косынка белые хлопчатобумажные (допускается одноразовый)			шт	1
3	Обувь безопасная, закрытая на нескользящей подошве			шт	1

3.2 Рекомендуемый перечень оборудования и инструментов для участников категорий: школьники, студенты, специалисты (при необходимости оформляется отдельно для каждой категории), которые участник может привезти с собой:

Рекомендуемый набор оборудования/инструментов (участник может привезти с собой) (Школьники/Студенты/Специалисты (при необходимости оформляется отдельно по категориям))					
<small>*на площадке могут быть аналоги с аналогичными характеристиками, предоставляемые в качестве замены</small>					
№ п/п	Наименование	Технические характеристики	Ссылка на образец (при необходимости)	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Не требуется			шт	

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

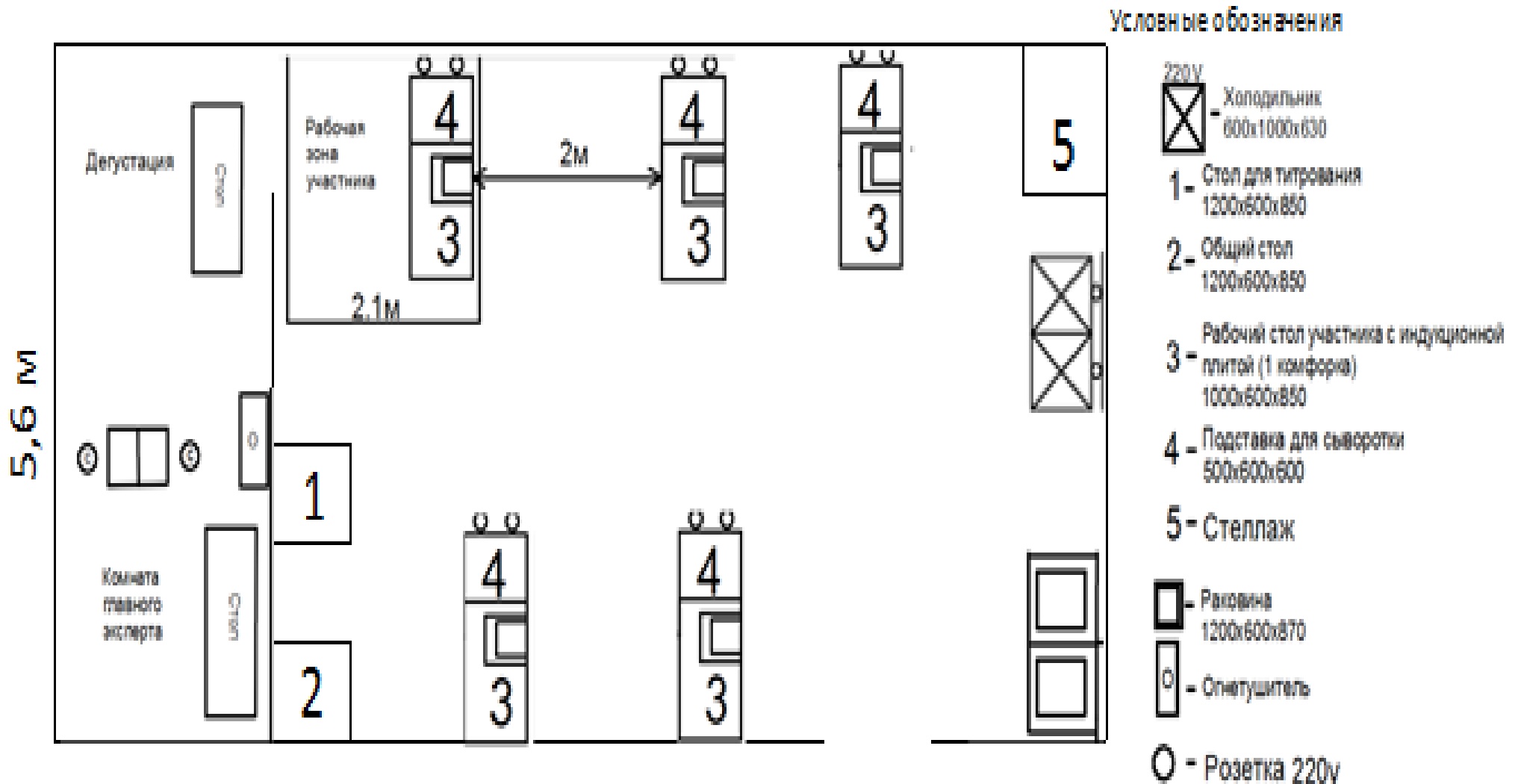
Вид нозологии	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м	Специализированное оборудование, количество*
Рабочее место участника с нарушением слуха	3000x1900	1,5 м	Для участников с нарушением слуха необходимо предусмотреть: а) наличие звукоусиливающей аппаратуры, акустической системы, информационной 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); г) для рабочего места участника с нарушением зрения, имеющего собаку-проводника, необходимо предусмотреть место для собаки-проводника. д) оснащение (оборудование) специального рабочего места 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; е) 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

			<p>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;</p> <p>г) нарушений уровня освещенности, соответствующей действующим нормативам.</p> <p>Необходимо обеспечить наличие столов с регулируемой высотой и углом наклона поверхности; стульев (кресел) с регулируемой высотой сиденья и положением спинки (в соответствии со спецификой заболевания).</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</p>

			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)
--	--	--	---

5 Схема застройки соревновательной площадки

13,7 м



6 Требования охраны труда и техники безопасности

6.1 Общие требования безопасности

6.1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда и технике безопасности для участника с учетом условий его работы. Эксперты и участники должны ознакомиться с инструкцией по безопасности труда до начала соревнований.

6.1.2. На участника могут воздействовать опасные и вредные факторы:

- Подвижные части электрооборудования;
- Повышенная температура поверхностей оборудования;
- Пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- Повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- Повышенный уровень шума на рабочем месте;
- Повышенная влажность воздуха;
- Повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- Повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- Недостаточная освещенность рабочей зоны;
- Острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- Вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- Физические перегрузки;
- нервно-психические перегрузки.

6.1.3. Участник извещает эксперта по технике безопасности о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, том числе о проявлении признаков острого заболевания.

6.1.4. Участнику следует:

- Оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- Перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак;
- Работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- После посещения туалета мыть руки с мылом;
- При производстве сыра снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком.

6.1.5. У участника должна быть форменная одежда:

- китель и брюки хлопчатобумажные (допускаются цветные элементы отделки), на который могут быть нанесены следующие информационные элементы: логотип «Абилимпикс» – на груди слева, под логотипом – фамилия и имя участника, логотип учебного заведения, на рукаве выше локтя /на воротнике – допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на санитарной одежде, без согласования с организаторами (например: логотипы спонсоров) **не допускаются**;

- колпак/косынка белые хлопчатобумажные (допускается одноразовый);

- обувь безопасная, закрытая на нескользящей подошве.

Для экспертов обязательные элементы одежды: китель и брюки/халат хлопчатобумажные, колпак/косынка (белого цвета), обувь на нескользящей подошве.

6.2 Требования безопасности перед началом работы

6.2.1. 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.

6.2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментами.

6.2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- Обеспечить наличие свободных проходов;
- Проверить устойчивость производственного стола, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- Надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- Удобно и устойчиво разместить сырье, вспомогательное сырье, инструменты, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

Проверить внешним осмотром:

- Достаточность освещения рабочей поверхности;
- Отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- Исправность розетки, кабеля(шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
- Наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
- наличие, исправность нагревательных поверхностей оборудования;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- наличие и исправность весоизмерительного оборудования;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности тары, оборудования 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).

6.2.4. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).

6.2.5. Перед включением индукционной плиты помните: оборудование и его доступные части нагреваются вовремя эксплуатации.

Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, вовремя работы оборудования – быть особо бдительными. Приготовление на плите, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой.

Не складировать предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током. Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться.

После эксплуатации отключите плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектор посуды.

6.2.6. При эксплуатации весов не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускайте ударов по платформе. Не подвергайте весы сильной вибрации. При работе не нажимайте сильно на клавиши.

6.2.7. При эксплуатации холодильного оборудования: загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов. Двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже. При обнаружении утечки хладона холодильное оборудование отключить, помещение – проветрить.

Не допускается:

- Включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;
- Загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару

и другие посторонние предметы;

– Прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки.

6.3. Требования безопасности во время работы

6.3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда.

6.3.2. Использовать оборудование только для тех работ, для которых оно предназначено.

6.3.3. Соблюдать правила перемещения в боксе и на территории площадки, пользоваться только установленными проходами.

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

6.3.5. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, пути эвакуации инвентарем, излишними запасами сырья, продукцией.

6.3.6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и посуды.

6.3.7. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр(пенал).

Во время работы с ножом не допускается:

– Использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

– Производить резкие движения;

– Проверять остроту лезвия рукой;

– Оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;

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

6.3.9. Вовремя работы с использованием различного вида оборудования соблюдать элементарные требования безопасности.

6.4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

6.4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или на площадке: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья и т.п.; доложить о принятых мерах техническому эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.

6.4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить техническому эксперту о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

6.4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жидкими или просыпанными порошкообразными веществами (сычужный фермент, хлористый кальций, закваска, соль и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

6.5. Требования безопасности по окончании работы

6.5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.

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