

МОСКОВСКИЙ ОБЛАСТНОЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» - 2024

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

Кондитерское дело



СОГЛАСОВАНО

Главный эксперт по компетенции

 / Смирнова Т. С.

« 29 » марта 2024 года

Московская область
2024 год

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 кондитеров, 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
ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	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 специальности 19.02.10 “Технология продукции общественного питания”	Профессиональный стандарт Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н)

1.4. Требования к квалификации.

Школьники	Студенты	Специалисты
<p><i>Должен знать:</i> Основы санитарии и гигиены; технологию приготовления мучных кондитерских изделий; Способы подготовки сырья, продуктов.</p> <p><i>Должен уметь:</i></p> <p>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> <p><i>Должен иметь навыки:</i></p> <p>Подготовки сырья и замеса теста</p> <p>Приготовления и использования во оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Приготовления и оформления отечественных классических пирожных, тортов.</p>	<p><i>Студент должен знать и понимать:</i> Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов; Вкусовые и цветовые сочетания; Принципы сочетания текстур; Принципы оформления пирожных; Важность минимизации отходов</p> <p><i>Студент должен владеть профессиональными компетенциями:</i> Осуществлять разработку, адаптацию рецептов 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</p> <p>Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.</p> <p>Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и</p>	<p><i>Специалист должен владеть трудовыми умениями:</i> Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции; Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции; Выполнять производственные операции: процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое при приготовлении кондитерской продукции; Порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию; Презентовать готовую продукцию. Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности</p> <p>Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции</p>

	<p>горячих десертов, кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Организовывать и осуществлять технологический процесс производства кондитерских изделий.</p> <p>Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.</p>	
--	---	--

2. Конкурсное задание

2.1. Краткое описание задания

«Школьники»

Задание: Модуль 1 «А» Моделирование:

лепка фигурок из сахарной пасты (мастика).

Тема: жители «Цветочного города» («Приключения Незнайки и его друзей» Н.Носов)

«Студенты»

Задание: Модуль «А» - торт, модуль «Б» - пирожное «Шу». Тема – «Русский сувенир».

При выполнении задания участники должны продемонстрировать знание разнообразных техник, технологий и нетрадиционных вкусовых сочетаний.

Портфолио должно содержать титульный лист с краткой информацией об участнике:

фамилия, имя, отчество, регион, наименование учебного заведения. Содержание:

технологические карты модулей «А», «Б», фото готовых изделий.

Подача готовых изделий двух модулей проходит одновременно в течении 5 минут после команды «Стоп работа».

«Специалисты»

Задание: Модуль «А» - капкейки, модуль «Б» - тарт. Тема – «Русский сувенир».

При выполнении задания участники должны продемонстрировать знание разнообразных техник, технологий и нетрадиционных вкусовых сочетаний.

Портфолио должно содержать титульный лист с краткой информацией об участнике: фамилия, имя, отчество, регион, место работы, должность. Содержание: технологические карты модулей «А», «Б».

Подача готовых изделий двух модулей проходит одновременно в течении 5 минут после команды «Стоп работа».

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
----------------------------------	---------------------	-------------------------	----------------------

Школьники	Модуль «А»: Моделирование	Время выполнения модуля 2 часа	<p>Фигурка из сахарной пасты (мастики). Количество: 2 штуки одного вида. Вес 70-80 грамм. Тема: жители «Цветочного города».</p> <p>Фигурка должна легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания). Фигурка должны быть устойчивой, гармоничной и целостной во всех ракурсах (со всех сторон), выразительной (отражать эмоции героя), узнаваемой, понятной, должна быть образной (отражать характерные черты героя).</p> <p>Техники изготовления могут включать рисование и окрашивание пасты. Вся работа должна выполняться руками, но можно использовать вырубки и инструменты для моделирования.</p> <p>Готовое изделие не должно содержать поддерживающие каркасные элементы. Техники изготовления не могут включать аэрограф. Молды и прессы не могут быть использованы. Никаких лаков не допускается.</p>
Общее время выполнения конкурсного задания: 2 часа			

Студенты	Модуль «А» торт бисквитнок ремовый	Готовые изделия подают через 4 часа с момента старта.	Торт: Количество - 2 штуки. Для дегустации - торт без декора, вес 400гр. Для презентации торт с декоративной отделкой, вес не более 800гр. Каждый торт содержит не менее трех компонентов разной текстуры. Больше наполнение компонентами будет оценено при условии качественного выполнения. Подача на подложках круглой формы, предоставленных организатором. Обязательные компоненты: бисквит, крем. Боковые стороны и верхняя поверхность торта с отделкой кремом. Декоративная отделка согласно творческого замысла участника. Тема – «Русский сувенир».
	Модуль «Б» пирожное «Шу»	Готовые изделия подают через 4 часа с момента старта.	Пирожное из заварного теста с тончайшим хрустящим кракелином сверху в авторской подаче. Количество – 10 шт. Вес 45 гр. Подача на двух круглых тарелках, предоставленных организатором. Тема – «Русский сувенир».
Общее время выполнения конкурсного задания: 4 часа			

Специалисты	Модуль «А» капкейки	Готовые изделия подаются через 4 часа с момента старта.	Участник использует авторскую рецептуру. Участник должен приготовить капкейки с фруктовой начинкой и кремовой отделкой. Кол-во изделий – 10 шт. Все изделия должны весить одинаково. Обязательное условие: Капсулы для выпечки бумажные с усиленным бортом. Диаметр дна 5см, высота 4см. Тема – «Русский сувенир».
	Модуль «Б» тарт	Готовые изделия подаются через 4 часа с момента старта.	Участник должен приготовить тарт по авторской рецептуре. Кол-во изделий – 1шт. Вес 500-700гр. Обязательные условия: не менее трех компонентов, в том числе основа из песочного теста. Большее наполнение компонентами будет оценено при условии качественного выполнения. Декор на выбор участника. Декор, свежие ягоды, используемые для оформления, не являются
Общее время выполнения конкурсного задания: 4 часа			

2.3. Последовательность выполнения задания

Последовательность выполнения задания «Школьники»

Модуль «С» 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 фигурки.
4. Подать готовые фигурки на подложке, предложенной организатором.

Тема: «Жители «Цветочного города».

Последовательность выполнения задания «Студенты»

Модуль «А», «Б»

1. Проверить наличие продуктов и подготовить рабочее место.
2. Произвести первичную обработку продуктов (сырье).
3. Приготовить полуфабрикаты.
4. Изготовить декор.
5. Собрать торты.
6. Декорировать изделия.
7. Оформленные торты подать на двух подложках круглой формы,

предоставленных организатором. Подать пирожные на тарелках круглой формы, предоставленных организатором.

Последовательность выполнения модуля может быть изменена участником.

Участники самостоятельно планируют последовательность выполнения модулей и технологических действий. Готовые изделия подают одновременно, через 4 часа работы.

Последовательность выполнения задания «Специалисты»

Модуль «А», «Б»

1. Проверить наличие продуктов и подготовить рабочее место.
2. Произвести первичную обработку продуктов (сырье).
3. Приготовить полуфабрикаты.
4. Приготовить и оформить изделия.
5. Оформленные капкейки подать на двух тарелках прямоугольной формы, предоставленных организатором.
6. Тарт подать на круглой подложке, предоставленной организатором.

Последовательность выполнения модуля может быть изменена участником.

Участники самостоятельно планируют последовательность выполнения модулей и технологических действий. Готовые изделия подают одновременно, через 3 часа работы.

Особые указания:

Участники категории «Школьники» на соревновательной площадке должны иметь личные инструменты для работы с сахарной пастой, любые красители, одноразовые перчатки, лекарства. Запрещено приносить: оборудование, инвентарь аналогичные тем, что имеются на площадке. Категорически запрещено приносить на соревновательную площадку любые продукты, готовые элементы декора.

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

При необходимости аэрограф, окрашенное какао-масло, лекарства.

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. 30% изменение конкурсного задания

Категория «Школьники»

Модуль «С» Моделирование: обозначение варианта положения фигурки: стоя/ сидя.

Категория «Студенты»

Модуль «А»: обозначение обязательного ингредиента для бисквита (морковь, тыква)

Категория «Специалисты»

Модуль «А»: обозначение обязательного ингредиента (морковь, тыква)

**2.3. Критерии оценки выполнения задания
«Школьники»**

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль «С» Моделирование		71
ИТОГО		71

Категория «Школьники»

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
	1.	Организация и управление работой: оценивается умение адаптироваться в новых условиях труда, эффективность планирования и контроль рабочего процесса, чистота и организация рабочего места.	2		2

Лепка фигурки из сахарной пасты	2.	Наличие форменной одежды, отвечающей санитарным требованиям	2	2	
	3.	Идентичность: оценивается похожесть изделий по форме, размеру, цвету, отделке. Отсутствие идентичности – 0 баллов.	5		5
	4.	Соблюдение правил персональной гигиены, окрашивание мастики в перчатках	2	2	
	5.	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережение: оценивается бережливость, отсутствие брака. При наличии брака или большого кол-ва отходов - ноль баллов.	2	2	
	6.	Контроль времени подачи: оценивается соблюдение времени подачи. За каждую минуту задержки снимают 1 балл в пределах 5 минутного интервала.	2	2	
	7.	Соблюдение веса 70-80 гр. Если изделие не попало в заявленный диапазон – 0 баллов	2	2	
	8.	Соблюдение количества изделий: оценивается соответствие количества изделий заданию.	2	2	
	9.	Соответствие теме	2	2	
	10.	Фигура легко отделяется от тарелки и сохраняет свою целостность	2	2	
	11.	Навык окрашивания	2	2	

		мастики. Отсутствие непромесов, разводов от красителя			
	12.	Навык порционирования. При использовании молдов, прессов или готовых элементов декора – 0 балл	2	2	
	13.	Устойчивость фигурки. При наличии поддерживающих каркасов или использования лака – 0 балл	2	2	
	14.	Целостность со всех ракурсов. Фигура должна быть целой, стыки проработанными, сглаженными.	2	2	
	15.	Соблюдено 30% изменение	2	2	
	16.	Навык моделирования (отсутствие следов крахмала, подтеков краски, грязных пятен)	5		5
	17.	Сочетание цвета: оценивается сочетание цветов и оттенков.	5		5
	18.	Качество моделирования: оценивается проработка деталей и их соединение. Неровная поверхность фигур, наличие трещин, разрывов – минус пять баллов.	5		5
	19.	Полнота отражения образа героя, узнаваемость (отражение характерных черт героя)	5		5
	20.	Выразительность (отражение эмоций, мимики героя)	8		8
	21.	Визуальное впечатление, гармоничность, креативность: оценивается баланс цвета, объема, формы, пропорций, личный стиль и креативность	10		10
ИТОГО: 71					

«Студенты»

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль «А» Торт	Приготовить бисквитно-кремовый торт	39
Модуль «Б» Пирожное	Приготовить пирожное «Шу»	46
ИТОГО		85

Категория «Студенты»

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
Модуль «А» Торт	1.	Организация и управление работой: оценивается умение адаптироваться в новых условиях труда, эффективность планирования рабочего процесса.	2	2	
	2.	Соблюдение санитарии и личной гигиены: оценивается наличие форменной одежды, отвечающей санитарным требованиям, выполнение правил персональной гигиены	2	2	
	3.	Содержание в чистоте всех рабочих поверхностей	2	2	
	4.	Соблюдение норм охраны труда: оценивается навык безопасного использования инвентаря, оборудования при подготовке, проведении, окончании технологического процесса. Если участник допускает многократные нарушения данного пункта, то экспертным решением он отстраняется от соревнований.	2	2	

5.	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережение: оценивается бережливость, отсутствие брака. При наличии брака или большого кол-ва отходов, либо оставшегося невостребованного сырья - ноль баллов.	2	2	
6.	Портфолио. Оценивается полнота оформления, согласно конкурсному заданию.	2	2	
7	Контроль времени подачи: оценивается соблюдение времени подачи. За каждую минуту задержки снимают 0,5 балла в пределах 4 минутного интервала).	2	2	
8	Чистота подачи: оценивается чистота тарелки для презентации.	2	2	
9	Наличие обязательных ингредиентов	2	2	
10	Выполнение 30% изменения	2	2	
11	Наличие двух и более компонентов, разной текстуры	2	2	
12	Соблюдение веса и количества изделия . Отклонение веса не допускается. Если отсутствует декоративная отделка торта – 0 баллов	2	2	
13	Стиль и креативность: оценивается формирование личного стиля в оформлении кондитерских изделий, художественность отделки.	2		2
14	Качество: оценивается отсутствие дефектов в соответствии с индустриальными требованиями, пригодность к реализации.	5		5
15	Вид изделия в разрезе	3		3
16	Текстура отдельных компонентов: оценивается качество текстур и их сочетание.			

	17	Креативность, гармоничность вкуса: оценивается сбалансированность вкуса.	5		5
		ИТОГО:	39		
Модуль «Б» пирожное «Шу»	1.	Наличие чистой одежды после работы	2	2	
	2.	Контроль времени подачи: оценивается соблюдение времени подачи. За каждую минуту задержки снимают 0,5 балла в пределах 4 минутного интервала).	3	3	
	3.	Чистота подачи: оценивается чистота тарелки для презентации.	2	2	
	4	Наличие обязательных компонентов	2	2	
	5	Наличие, сложность, изящество декора	5		5
	6	Соблюдение количества При несоблюдении – 0 балл	2	2	
	7	Соблюдение веса Отклонение веса – 0 баллов	5	5	
	8	Идентичность: оценивается похожесть изделий по форме, весу, размеру, цвету, отделке. Отсутствие идентичности – 0 баллов.	5		5

	9	Художественная эlegantность: оценивается формирование личного стиля в оформлении кондитерских изделий, художественность отделки.	10		10
	10	Качество: оценивается гармоничность и сочетаемость элементов отделки, отсутствие дефектов в соответствии с индустриальными требованиями, пригодность к реализации.	5		5
		Соответствие текстур. Все компоненты			

	11	должны соответствовать заявленным текстурам.			
			5		5
ИТОГО:					46

Категория «Специалисты»

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
	1	Соблюдение санитарии и личной гигиены: оценивается наличие форменной одежды, отвечающей санитарным требованиям, выполнение правил персональной гигиены	2	2	
	2	Контроль времени подачи: оценивается соблюдение времени подачи. За каждую минуту задержки снимают 0,5 балла в пределах 4 минутного интервала).	2	2	
	3	Чистота подачи: оценивается чистота тарелки для презентации.	4	4	

Капкейки	4	Соблюдение количества порций: При несоблюдении – 0 балл	4	4	
	5	Соответствие веса: отклонение веса не более +/-2гр.	2	2	
	6	Идентичность: оценивается похожесть изделий по форме, размеру, цвету, отделке. Отсутствие идентичности – 0 баллов.	5		5
	7	Художественная эlegантность: оценивается формирование личного стиля в оформлении кондитерских изделий, художественность отделки.	7		7
	8	Качество: оценивается сочетаемость элементов отделки, отсутствие дефектов в соответствии с индустриальными требованиями, пригодность к реализации.	5		5
	9	Текстура отдельных компонентов	5		5
	10	Гармоничность вкуса: оценивается вкус всех компонентов	5		5
ИТОГО: 41					
	1	Организация и планирование работы: оценивается эффективность планирования рабочего процесса.	3	3	
	2	Соблюдение санитарии и личной гигиены: оценивается наличие чистой форменной одежды после работы	3	3	
	3	Содержание в чистоте всех рабочих поверхностей	3		3
	4	Соблюдение норм охраны труда: оценивается навык безопасного использования инвентаря, оборудования при подготовке, проведении, окончании технологического процесса. Если участник допускает многократные нарушения данного пункта, то экспертным решением он отстраняется от соревнований.	2	2	

Модуль «Б» Тарт	5	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережение: оценивается бережливость, отсутствие брака. При наличии брака или большого кол-ва отходов, либо оставшегося неостребованного сырья - ноль баллов.	2	2		
	6	Портфолио. Оценивается полнота оформления, согласно конкурсному заданию.	2	2		
	7	Контроль времени подачи: оценивается соблюдение времени подачи. За каждую минуту задержки снимают 0,5 балла в пределах 4 минутного интервала).	2	2		
	8	Чистота подачи: оценивается чистота тарелки для презентации.	2	2		
	9	Наличие 3х компонентов и более	2	2		
	10	Выполнение 30% изменения	2	2		
	11		2	2		
	12	Качество: оценивается отсутствие дефектов в соответствии с промышленными требованиями, пригодность к реализации.	4		4	
	13	Текстура отдельных компонентов: оценивается качество текстур	2		2	
	14	Гармоничность вкуса: оценивается вкус всех компонентов	4		4	
	15	Стиль и креативность: оценивается формирование личного стиля в оформлении кондитерских изделий, художественность отделки.	5		5	
	ИТОГО:			40		

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
Оборудование, инструменты НА 1 УЧАСТНИКА (школьники)					
1	Стол		http://mebel-optovik.ru/stol-na-khrom-nozhkakh-plastik 1000x600x850	шт	1
2	Стул		https://maxflex.ru/kresla-dlya-ofisa/stulya-dlya-posetiteley/stul-dlya-posetiteley-izo-seryy-tkan-metall-chernyy Размеры: 55x80	шт	1
3	Весы настольные электронные CAS SW-5W или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристиками		https://beru.ru/product/vesy-fasovochnye-cas-sw-10/523782072?text=весы%20настольные%20электронные%20cas%20sw-5w&utm_content=91765&utm_medium=cpc&utm_source=market&clid=698 Наименьший предел взвешивания – 2 гр	шт	1
4	Коврик силиконовый		https://ozybase.ru/tovar/kovrik-silikonovyy-dlya-raskatki-testa-50h40-sm-goluboy-148543681 для работы с тестом, 50x40 см	шт	1
5	Скалка пластиковая, 25 см		https://craftology.ru/catalog/katalog_konditera/instrumenty_dlya_konditera/skalki_valiki_i_teksturnye_kovriki/skalka_gladkaya_s_ogranichitelyami_21_sm/ Гладкая, 25 см	шт	1

6	Коврик для моделирования		https://market.yandex.ru/search?text=коврик%20для%20моделирования%20мастики&cvredirect=0&lr=213&rs=eJwzUvCS4xLzSjQLSnUyDktOd4r3CMgwc4xPdTNNI2BSYNBgAACVdwgo&clid=830&onstock=0&local-offers-first=0	шт	1
Оборудование, инструменты НА 1 УЧАСТНИКА (специалисты)					
1.	Печь конвекционная Электрлюкс air-o-steam Touchline или аналогичное		https://www.electrolux-pro.ru/catalog/oborudovanie-cook-chill/parokonvektomaty-air-o-steam-touchline/ Количество уровней 10 Тип габаритности GN 1/1	шт	1/2
	оборудование отечественного производства с указанными характеристиками		противень 600x400 Максимальная температура 350° Без подключения к воде	GN 1/1	
2	Подставка нержавеющая под пароконвектомат		https://ariagr.com/en/product/CONVECTION-STAND-sd-si-010-003 900x900x900 Количество уровней 10	шт	1
2.	Противень для конвекционной печи		https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/trays/protiven-iz-nerzhaveiushchei-stali-600kh400kh10-mm/ противень 600x400	шт	3
3.	Весы настольные электронные CAS SW-5W или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристиками		https://beru.ru/product/vesy-fasovochnye-cas-sw-10/523782072?text=весы%20настольные%20электронные%20cas%20sw-5w&utm_content=91765&utm_medium=cpc&utm_source=market&clid=698 Наименьший предел взвешивания – 2 гр	шт	1

4.	<p>Плита индукционная Gastrorag (185), TZ BT-350B</p> <p>или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристика ми</p>		<p>https://gastroshop.ru/katalog-oborudovaniya/teplovое-oborudovanie/plita-induktsionnaya/obj68.html</p> <p>1 греющая поверхность, рабочая температура 60-240° С</p> <p>напряжение 220В, мощность 3,5 кВт</p>	шт	1
5.	<p>Планетарный миксер KITCHENAID CLASSIC 4,28Л, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт</p> <p>или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристика ми</p>		<p>http://kitchenaid.ru/products/planetarnyy-mikser-kitchenaid-classic-428l-5k45sseh</p> <p>объем чаши 4,28л</p>	шт	1
6.	<p>Миксер <u>GORENJE MRP 275 EA</u></p> <p>или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристика ми</p>		<p>https://gorenje-ru.ru.ru/catalog/miksery/mikser-gorenje-mrp-275-ea.html</p> <p>насадка - венчик для взбивания 2шт</p>	шт	1

7.	<p>Блендер Gorenje ME501N, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт</p> <p>или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристиками</p>		<p>https://kitchenaids.ru/malaya-tehnika/blendery/blendery-besprovod/5khh3581eca/</p> <p>погружной блендер</p>	шт	1
8.	<p>Шкаф холодильный среднетемпературный</p> <p>или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристиками</p>		<p>https://zavod-pt.ru/catalog/shkafy_srednetemperaturnye_2/shkaf_srednetemperaturnyy_v_700l_carboma_r700s_podsvetka_1_12_825kh755kh1900_mm_polyus/</p> <p>900x740x2040</p> <p>Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 4 полки</p>	шт	1
9.	<p>Шкаф быстрого охлаждения/ударной заморозки</p> <p>или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристиками</p>		<p>https://r-komplekt.ru/catalog/shkafy_shokovoy_zamorozki/shkaf_shokovoy_zamorozki_gastrorag_d10/</p> <p>Количество уровней – 5</p> <p>гастроемкость GN1/1</p> <p>противень 600x400</p>	шт	1/3
10.	<p>Шкаф шоковой заморозки</p> <p>Hurakan HKN-BCF5L</p>		<p>https://trust-holod.ru/product/hurakan-hkn-bcf5l/</p>	шт	1/2

	или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристиками		Количество уровней – 5 гастроемкость GN1/1 противень 600x400		
11.	Микроволновая печь MS23K3614AS, 23 л или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристиками		https://market.yandex.ru/product--mikrovolnovaia-pech-samsung-ms23k3614as/489004200?show-uid=15865267932212603888316001&nid=54948&glfilter=4923299%3A23%2C23&lr=114678&text=MS23K3614AS%2C%2023%20л&context=search	шт	1
			Потребляемая мощность 1150 Вт Объем 23л		
12.	Стол производственный из нержавеющей стали		https://mebmetall.ru/category/neutralnoe_oborudovanie/stoly-iz-nerzhaveyki/razbornyyi-proizvodstvennyiy-aisi-430-polka/?yclid=0 стол с бортом/без борта/ с нижней полкой 1800x600x850	шт	2
13.	Стеллаж из нержавеющей стали		https://ratorarestaurantequipment.ru/catalogue/neutral-equipment/stellazhi/stellazh-kuhonnyu-assum-stpe-6-4/ 4-х уровневый 800x500x1800	шт	2/5
14. 3	Стол с моечной ванной 1000x600x850		https://vitrinastore.ru/products/vanna-mochnaya-so-stolom-vsms-1-430.html 1000x600x850	шт	2/5
15.	Кастрюля		Объем 2 л подходит для индукционной плиты	шт	1

16.	Сотейник		Объем 1 л подходит для индукционной плиты	шт	2
17.	Сковорода		Диаметр 24 см подходит для индукционной плиты	шт	1
8.	Белая разделочная доска		https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/cutting-boards/doski-iz-polipropilena/ 400x300x12, полипропилен	шт	1
19.	Коврик силиконовый		https://ozybase.ru/tovar/kovrik-silikonovyy-dlya-raskatki-testa-50h40-sm-goluboy-148543681 для работы с тестом, 50x40 см	шт	1
20.	Мерный стакан		https://www.wildberries.ru/catalog/9009476/detail.aspx?targetUrl=GP Объем 1 л	шт	2
21.	Миска		https://www.maxidom.ru/catalog/salatniki-miski/1001191397/?utm_campaign=gn=geo_moscow&utm_content=5164034&utm_medium=cpc&utm_source=Yandex.Market&utm_term=5164034&_openstat=bWFya2V0LnIhbmRleC5ydTlVQvNC40YHQuCwIDIx0YHQvCAyLdXQuyDQvdC10YDQti4g0YHRgtCw0LvRjDt6dGp1TG9Zc2JneXE5STZtZkFfbXpROw&frommarket=http&ymlid=15865273539289857595100007 нержавеющая сталь 25-28 см	шт	3
22.	Чаша		https://domplastika.com/emkosti-dlya-miksera/318114-chasha-dlya-miksera-31-4660003191752.html объем 3л	шт	3

23.	Лопатка силиконовая		https://chocodel.com/catalog/tovar/lopatka_silikonovaya_20_5sm_kitay/ Размеры: 25x4 см	шт	3
4.	Палетки		https://craftology.ru/catalog/katalog_konditera/instrumenty_dlya_konditera/lopatki_konditerskie_paletki/nabor_konditerskikh_lopatok_palletok_3_shtuki/ Материал: пластиковая ручка, лопатка - нержавеющей сталь. Размеры: рабочая поверхность 10-11 см, общая длина лопаток с ручкой 22 см. В комплекте 3 шт.	шт	1
25.	Венчик		https://www.zvezdy.ru/catalog/posuda/inventar-kukhonnyu/venchiki/258597/ металлический, 25см	шт	1
26.	Сито		https://delovkusa52.ru/catalog/konditerskiy-inventar-i-instrumenty/inventar-i-instrumenty/sito-metal-18-sm/ Диаметр 15см, металлическое	шт	2
27.	Терка		https://cookhouse.ru/store/product/00000038548/ назначение: универсальное количество сторон: 1 материал: нержавеющая сталь, пластик длина: 32.5 см	шт	1
28.	Скалка пластиковая, 25 см		https://craftology.ru/catalog/katalog_konditera/instrumenty_dlya_konditera/skalki_valiki_i_teksturnye_kovriki/skalka_gladkaya_s_ogranichitelyami_21_sm/ Гладкая, 25 см	шт	1

29.	Нож, 150 мм		https://samura-online.ru/catalog/nozh-harakiri-samura-universalnyj-shr-0024bk.html универсальный, 150 мм	шт	1
.	Рукавицы		https://my-shop.ru/shop/product/2628566.html?partner=240&frommarket=https%3A%2F%2Fmarket.yandex.ru%2Fsearch%3Frs%3DeJwzSvKS4xLzT3TMyAyOdCkLKlIow8k93cU60SClwlGBUYNBgAMlbBOZYeKSmOEw6RDIXhAb5uWaXGLk6SrDB5P1di4pCs9zMEkOMTHyiClwdk8yyUqD6IxgAKg0&yclid=15865281901757201324900041 Рукавицы для пекарей 430 мм с длинным манжетом	шт	1
31.	Поднос пластиковый	 dealholod.ru	https://posudaideal.ru/podnos_pryamougolnyy_plastik_95919128.html?frommarket=https://&yclid=15865282839654357299300002 Поднос пластиковый прямоугольный 330x260x20мм	шт	2
32.	Тарелка керамическая		Тарелка мелкая 30 см Vanquet купить недорого в Москве в интернет-магазине Maxi-Land	шт	3
33.	Подложка для торта		Подложка под торт усиленная 22 см. золото/жемчуг люкс 3,2 мм. — купить в интернет-магазине по низкой цене на Яндекс Маркете (yandex.ru)	шт	2
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА (школьники, студенты, специалисты)					
34.	Мешки кондитерские одноразовые	 Вексель	https://konditerhauz.ru/konditerskij-inventar/instrumenty-dlja-krema/konditerskie-meshki/konditerskij/ Плотный полиэтилен, длина 300мм	шт	5

35.	Бумажные полотенца		https://supplz.ru/gigiena-i-uborka/bumajnaya-gigienicheskaya-produkciya/bumajnye-polotentsa/bytovye-bumajnye-polotentsa/polotence-bumazhnoe-2sl-2rul-upak-lime-beloe Цвет: белый	шт	2
36.	Губка для мытья посуды		https://www.wildberries.ru/catalog/10194703/detail.aspx?targetUrl=GP Материал: поролон	шт	1
37.	Контейнер одноразовый для продуктов с крышкой 500 мл		https://www.auchan.ru/pokupki/kontejner-500ml-s-kr-p-p-10sht.html Размер товара, см: 11x7,5x17 Объем:0,5 л	шт	6
38.	Контейнер одноразовый для продуктов с крышкой 300 мл		https://www.auchan.ru/pokupki/kontejner-500ml-s-kr-p-p-10sht.html Размер товара, см: 11x7,5x17 Объем:0,3 л	шт	10
39.	Контейнер одноразовый для продуктов с крышкой 250 мл		https://www.auchan.ru/pokupki/kontejner-500ml-s-kr-p-p-10sht.html Размер товара, см: 11x7,5x17 Объем:0,25 л	шт	10
40.	Подложка d18 см		https://craftology.ru/catalog/katalog_konditera/korobki_i_podlozhki_dlya_tortov_i_desertov/podlozhki_dlya_tortov_i_pirozhnykh/podlozhka_dlya_torta_18_sm_belyy_glyanets_dvukhstoronnaya/	шт	1
41.	Фризер		https://craftology.ru/catalog/katalog_konditera/dlya_shokolada/sprey_frizer_dlya_bystrogo_okhlazhdeniya_400_ml/ Быстро испаряющийся сжиженный газ Freezer для мгновенного охлаждения кондитерского декора.	шт	2

42.	Пакеты для мусора 30 л		https://www.mirpack.ru/catalog/meshki-dlya-musora-30-litrov-pnd-50kh60-sm-5-mkm/?obiem_from=30&obiem_to=30&utm_source=yandex&utm_medium=spe&utm_campaign=mirpack.ru+-+Поиск+-+Мусорные+мешки+-шт+Москва+и+область+-+По+будням+-+АВ+День+рабочий&utm_term=пакет+для+мусора+30+л&utm_content=yd%7Csret_search%7Csrc_none%7Ccamp_32585915%7Cgrp_4066850642%7Cban_8456857019%7Cph_19344318684%7Cpst_premium%7Cps_1%7Cdev_desktop%7Cregion_Одинцово%7Cretarg_ap%3Anone&Calltouch=%26calltouch_tm%3Dyd_c%3A32585915_gb%3A4066850642_ad%3A8456857019_ph%3A19344318684_st%3Asearch_pt%3Apremium_p%3A1_s%3Anone_dt%3Adesktop_reg%3A10743_ret%3A_ap%3Anone&yclid=1846750844268346044	шт	5
			<p>Мешки для мусора 30 литров ПНД, 50х60 см, 5 мкм</p>		
43.	Перчатки одноразовые размер М, S		https://gurmart.ru/catalog/konditerskij-inventar/perchatki-dlya-konditerov/product/perchatki-lateksnye <p>состав: латекс</p>	шт	5

44.	Моющее средство для посуды		https://www.everydayme.ru/brands/fairy/fairy-dlya-mytya-posudy?utm_source=yandex_direct&utm_medium=cpc&utm_campaign=ru-bb-fairy-hdw-annual-1920-search-brand-90-1&utm_content=ch_yandex_direct%7Ccid_44341382%7Cgid_3874806091%7Cad_7704247157%7Cph_17324499112%7Crt_0%7Cpst_premium%7Cps_1%7Csrt_search%7Csrc_none%7Cdevt_desktop%7Cret_%7Cgeo_98599%7Ccf_0%7Cint_%7Ctgt_17324499112%7Cadd_no%7Cmrlid_8742%7Cdop_&utm_term=фейри%20моющее%20средство	шт	1
			<p>концентрированное моющее средство</p> <p>На усмотрение организатора</p>		
45.	Пленка пищевая		https://market.yandex.ru/offer/sbplxIk3nU52oyIntuMIMg?clid=545&cpc=M92-AQvRreTz2thwK5grdKLZVzdKXMbRh4m1fdixHBM7WCnoYvYo5gMeHNo8rMe35ScJODWHkDF8DPzy0XR7UJkPLt8k7uvFV5L6ZSjhrtaIR4L8xN07q2qEyanBZYNMZ-hxrdrTKnCSaujvyZhX6Crkfad1Zgt1cfUU-gH5kuzhQIJusIvhW_6W49BbdSE7X9lc67JpP5jre4TOuAbTEA%2C%2C&hid=12501724&lr=114678&nid=61656&rs=eJwdzikWakEMBF DGoVFo9Ijsy-RGHBjLVUjhftdLqnN9j_v78Tm4gs1OOqNGpDVynTxCTfXPdSJHZRhZ05esw5LqOvaaYRbCE5BjTlWrTf38sbuVu6DAnZYCDO135K KyLpz82xFzrbe8UJ_D6tH4YZq9AsRjJkKx8kWcDduYHoer9sPqxYtPw%2C%2C&text=Пленка%20пищевая%20купить <p>Пленка пищевая 45 см х 200 м</p>	шт	1

46.	Фольга		https://pack24.ru/folga-pishhevaya/folga-pishhevaya-alyuminievaya-300mm-8m-standart-extra Фольга пищевая алюминиевая 300мм*8м, стандарт, EXTRA	шт	1
47.	Ложка столовая		https://www.trial-market.ru/odnorazovaya-posuda/posuda-i-kukhonnyj-inventar/stolovye-pribory-odnorazovye/lozhki/ пластиковая, 17,5 см	шт	10
48.	Ложка чайная		https://www.trial-market.ru/odnorazovaya-posuda/posuda-i-kukhonnyj-inventar/stolovye-pribory-odnorazovye/lozhki/?filter%5B1142%5D%5Bmulti%5D%5B%5D=ложка%20чайная&action=set-filters пластиковая, 12,5 см	шт	10
49.	Стакан		https://www.trial-market.ru/products/stakan-200ml-prozrachnyj-p-p-sp-21623.html Стакан 200мл прозрачный полипропилен	шт	15
50.	Тарелка мелкая		https://www.trial-market.ru/products/tarelka-d-165-mm-plastikovaya-p-p-int.html Тарелка d=165мм пластиковая п/п	шт	10
51.	Тарелка глубокая		https://www.trial-market.ru/products/tarelka-supovaya-p-p-500ml-sp.html Тарелка суповая п/п 500мл СП	шт	15
52.	Жидкое мыло для рук		https://market.yandex.ru/product--zhidkoe-mylo-nevskaja-kosmetika-aloe-dlia-ruk-i-tela/179391667?hid=14989652&xt=жидкое%20мыло%20для%20рук%20купить&clid=698 вид: жидкое область применения: руки нейтральное	шт	1

53.	Дезинфицирующее средство для поверхностей		http://www.ipg-dez.ru/catalog/dezinficiruyushie-sredstva/dezinficiruyushie-sredstva-gotovye-k-primeneniyu/405/ Средство для дезинфекции поверхностей и обработки рук с дозатором Объем 0,5л с дозатором	шт	1
54.	Полотенца х/б		https://market.yandex.ru/offer/gen_LQXDOVrbNtpa-N6Bbg?clid=545&cpc=PDK-4jKemcKtpshi5sgDe4pZ9UaPYDMI-ne31OQHhbrUM1Hzq01WPdtLjgR4Nr0jvEQvph4YyCzzL6nrwk_SEbXgtWwyh0FapUqH07bdGe5htqXu2ErUvvd-JeygAVvkYZFrP-hObX59f44xcjCHp2kFPdPqpYUd Описание товара отсутствует.	шт	2
			https://www.yandex.ru/catalog/odnorazovye-skateri-odnorazovaya-vitto-prestige-bumazhnaya-s-polimernym-pokrytiem-v-rulone-120-sm-x-7-m-belaya/p/311316/ состав: хлопок 100% белое		
55.	Скатерть		https://www.komus.ru/katalog/khoz-yajstvennye-tovary/bumazhnye-gigienicheskie-sredstva-i-derzhateli/skaterti-odnorazovye/skatert-odnorazovaya-vitto-prestige-bumazhnaya-s-polimernym-pokrytiem-v-rulone-120-sm-x-7-m-belaya/p/311316/ Материал: бумага Вид скатерти: рулон Ширина (см): 120 Длина, см: 700 Цвет: белый	шт	2/5
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА (школьники)					

7	Молоко 3,2%		https://www.ofsi.ru/product/moloko-belvy-gorod-ultrapasterizovannoe-3-2-1-1.html	Л	0,100
8	Соль мелкая		https://www.abri-kos.ru/store/bakaleya/sol/-sahar/sol/2564172?l=yandex&r/2--&_openstat=bWFya2V0LnlhbmRleC5ydlVtOodC-0LsRjCDQodk70LDQstGP0L3OvGH0LQsCDOvNC10L3OstC0Y8Mdc60LM7akR1N0QaGtSvnlc0FBZkw0R00vUts&ymclid=15866023652630917800024	КГ	0,005
9	Ванилин		https://www.triorecha.ru/product/vanilin-ig-spicespert-1-kg?_openstat=bWFya2V0LnlhbmRleC5ydlVtOodC-0LsRjCDQodk70LDQstGP0L3OvGH0LQsCDOvNC10L3OstC0Y8Mdc60LM7akR1N0QaGtSvnlc0FBZkw0R00vUts&ymclid=15866023652630917800024	КГ	0,015
10	Разрыхлитель		https://www.perekrstok.ru/catalog/makarny-kрупy-spsii/suhic-komponenty-i-ansii/lip-suhogo-komponenta/razryvitel-1-kg?_openstat=bWFya2V0LnlhbmRleC5ydlVtOodC-0LsRjCDQodk70LDQstGP0L3OvGH0LQsCDOvNC10L3OstC0Y8Mdc60LM7akR1N0QaGtSvnlc0FBZkw0R00vUts&ymclid=15866023652630917800024	КГ	0,005
Дополнительно					
1.	Масло сливочное, 82,5%		https://www.sclbank.ru/product/109204	КГ	0,200
2.	Масло растительное рафинированное, дезодорированное		https://www.armaz-armaz.ru/product/109204	Л	0,100
3.	Сахарная пудра		https://mapolke.ru/catalog/bakaleya/muka-drozhyzhi-dobavki/product/pudra-raspak-saxaraya-150g?l=yandex&r/2--&_openstat=bWFya2V0LnlhbmRleC5ydlVtOodC-0LsRjCDQodk70LDQstGP0L3OvGH0LQsCDOvNC10L3OstC0Y8Mdc60LM7akR1N0QaGtSvnlc0FBZkw0R00vUts&ymclid=15866023652630917800024	КГ	0,150
4.	Глюкозный сироп		https://konditerhauz.ru/pishevye-ingredienty/pishevye-dobavki-i-zagustiteli/glyukoznyj-sirop-43-500gr	КГ	0,500
5.	Молоко сгущенное с сахаром «Рогачев»		https://xaviar.ru/g10266328-moloko-sguschennoe	КГ	0,200
6.	Маскарпоне		https://www.sclbank.ru/product/109763?utm_source=market&utm_medium=sp&utm_content=of-fer-109763-feed-451388&ymclid=1586600255008610041060001	КГ	0,250

7.	Сливочный сыр Крем Чиз		https://napolke.ru/catalog/syr_maslo_vyivsta/syr/product/sy_r_tvorozhny_j_kremette_2kg_sht-77233819-0382-4-51-a021-e2376456642?utm_source=yandex&utm_medium=cps&utm_campaign=45016151&utm_content=4012811273&utm_term=905675	КГ	0,300
8.	Сливки 33%		https://mpos.rta24.ru/catalog/14_02_slozki/slozki_belyy_gorod_33_1_1.html?openstat=ZGbzZjY3M0_nihbn0k5c4y1740&utm_source=yandex&utm_medium=cps&utm_campaign=1866994343546495744&utm_source=direct&utm_medium=cps&utm_content=8272281178&utm_term=927599&utm_banue=8272281178&utm_phrase=927599&type=search&cm_id=47545159_4021640055_8272281178_927599_Bec%20Страница_images.yandex.ru_search_type3_no_desktop_premium_213	КГ	0,500
9.	Молоко 3,2%		https://www.ofsi.ru/product/moloko-belyy-gorod-ultrapasterizovannoe-3.2-1-1.html	КГ	0,250
10.	Темный шоколад (Collebaut)		https://supermarket-dlya-konditiera-vtk.tiu.ru/p423685159-belgijskij-temnyj-shokolad.html	КГ	0,300
1.	Молочный шоколад (Collebaut)		https://supermarket-dlya-konditiera-vtk.tiu.ru/p423685159-belgijskij-temnyj-shokolad.html	КГ	0,300
12.	Белый шоколад (Collebaut)		https://orch.club/products/belyj-shokolad-callebaut-25.9-2.5-kg?ymclid=15865994527028582624000001	КГ	0,300
13.	Какао-масло (Collebaut)		https://sladbutik.ru/kakao-maslo-barri-kallebaut-500-gr?width=500&height=325&inline=true	КГ	0,050
14.	Джем абрикосовый		https://www.med-konfitur.ru/catalog/konfitury/?utm_source=yandex&utm_medium=cps&utm_content=img-es.yandex.ru&utm_term=кофе&utm_source=20bars&utm_medium=1-&dirad=-4939886143-0-&utm_campaign=rozr_konfitur&vclid=1851271618057248262	КГ	0,200
15.	Какао-порошок		https://www.ozon.ru/product/kakao-poroshok-cacao-barri-extra-brute-3-250-gr-fasovka-272160714?af_click_back=7d&is_retargeting=true&ch=0Y31E84Hw&utm_referrer=https%3A%2F%2Fyandex.r	КГ	0,100
16.	Фруктовое пюре замороженное малина		http://www.checkoloto.ru/ingredienty/fruktovye-pyure/zamorozhennoe-fruktovye-pyure/zamorozhennoe-pyure-malina-4lyukva-pibiskus-v-bloke-ravifruit-1-kg.html	КГ	0,300
17.	Фруктовое пюре замороженное вишня		https://puree.club/products/piure-zamorozhennoe-vishnya	КГ	0,300

3.	Наконечники для кондитерского мешка и другой инвентарь для работы с кремом		Металлические или пластиковые	шт	Не ограничено
4.	Перчатки одноразовые		Одноразовые по размеру руки	шт	Не ограничено
5.	Ножницы		Канцелярские	шт	1
6.	Кисточки		С синтетическим ворсом	шт	Не ограничено
7.	Лопатки силиконовые		При необходимости Любого размера	шт	5
8.	Силиконовый термоустойчивый коврик		При необходимости	шт	3
9.	Пищевые красители, велюр в аэрозольной упаковке		При необходимости жидкие/сухие/гелевые/кандурин/жирорастворимые/окрашенное какао-масло/спрей-велюр в баллонах	шт	Не ограничено
Форма одежды для участников «Школьники», «Студенты, специалисты»					
Форму участникам организатор не предоставляет.					
10.	Китель		Цвет белый (допускается цветная отделка)	шт	1
11.	Брюки		Цвет любой	шт	1

12.	Фартук		Цвет белый	шт	1
13.	Колпак		Цвет любой	шт	1
14.	Обувь		Профессиональная обувь на нескользящей подошве с фиксированной пяткой Цвет любой	шт	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ

Любое оборудование, инвентарь, инструменты аналогичные представленным на площадке. Любые продукты и элементы декора, шокотрансферные листы.

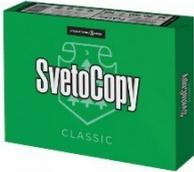
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРОЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК (при необходимости)

№	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента	Тех. характеристики оборудования и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
1	Кондитерский инвентарь и малогабаритное оборудование		При отсутствии аналогичного на площадке.	шт	Необходимое кол-во
2	Гитарный лист, аэрозоль для заморозки FREEZER 400 мл)			шт	Необходимое кол-во
3	Ацетатная пленка			шт	Необходимое кол-во
4	Формы и молды для шоколада		Для категории «Студенты, специалисты» при необходимости https://vtk-moscow.ru/shop/konditerskijj-inventar/dlja-shokolada/moldy-silikonovye/art-m68-mold-silikonovyjj-dlja-mastiki-damask-kopija-05112015-160534/	шт	Необходимое кол-во

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
-------	--------------	--	--	---------------	--------

		инструмента, или мебели			
1.	Стол офисный		https://griff48.ru/catalog/stoly-rabochie/stol-pismenny-pryamougolnyy-mf-visko-stil-orekh-1200-700-750/ 1400x600x750	шт	5/10
2.	Стул офисный		https://maxflex.ru/kresla-dlya-ofisa/stulya-dlya-posetiteley/stul-dlya-posetiteley-izoseryy-tkan-metall-chernyy Размеры: 55x80	шт	1
3.	Корзина офисная		https://www.office-planet.ru/catalog/goods/korziny-dla-bumag3/235841/ Корзина для бумаг, 14 л	шт	3/10
4.	Вешалка		https://www.ikea.com/ru/ru/cat/hranenie-i-poryadok-st001/?utm_source=yandex&utm_medium=cp&utm_campaign=ipr_Msk_SSA_image_name_category_new_offer&utm_content=pid%7C0100000020377870396_%7Ccid%7C51156860%7Cgid%7C4168120334%7Caid%7C8923845898%7Cpos%7Cpremium1%7Ckey%7Cikea%20вешалка%7Caddphrases%7Cno%7Cdv%7Cdesktop&utm_term=ikea%20вешалка&yclid=1850437045420597296	шт	2/10
5.	Чайник электрический		https://market.yandex.ru/product--chainik-bosch-twk-7801/8484513?hid=90586&nid=54967&text=чайник%20электрический&clid=698 объем 1.7 л мощность 2400 Вт	шт	1/10
6.	Ноутбук		https://www.pxel.ru/products/noutbuk-acer-extensa-ex2519-c4te-nx-efacr-010-184255	шт	1/10
7.	Принтер		https://bookprose.ru/produce/samsung-slm2020w-lazernyj-printer/	шт	1/10
8.	Степлер		https://market.yandex.ru/offer/yWMsFgka9T8iJNY8JghWgA?clid=913&cpc=qVZy1ixW4liqxCtbcRx0R6OeInXcfg5Bgd3ptzflRqcEH7J4qsjDbjVklG_-VL5APzwNRgA2hNstyz14E7MGwYsIq5UZp1AM-	шт	1/10

			ayQbxy9tRMhjhzcweyqN6Ps6otjTpjZI44DkuQ66hnAcf133bqoHaNna31iRUQ8IkBAIzfwxmeDcvOiZButp2FjlHqP4SzgZH3VRWMZ1NbJOGq3oox4xw%2C%2C&hid=13858703&lr=114678&nid=67130&rs=eJwdzikSQkEMBF B-YdAoNPqL7Au5EQfGchXSuDddSU9e3-P2vn8OrmCzk86oEWmNXCePUFP9c51IUgdI2JmT16zDEuq6dhrhFoJTUGOOVevNvbyxu5X7oIAdFsJM7bekIrLu3DxbkbOtd7zQ38PqUbihGv1CBGomwnGyBdyNG5ge1- f1B6sclUE%2C&text=степлер%20офисный		
9.	Ножницы		https://www.utkonos.ru/item/3258404/nozhnicy-attache-kanceljarskie-s-plastikovymi-prorezinennymi-ruchkami--195mm	шт	1/10
10.	Флешка		https://market.yandex.ru/search?rs=eJwzSvaS5xKLE5NLXNy98r1N4_wCCiMTDb0s0gOlGBRYND4wuwlxYXm51PqEhGSWZwV4VwQWBjV6peaV1LoKMEGVMAAkvcqMSuxyHJO1C3JDanwcAwNSw2oMg2UYAXJRzAAALdQG6M%2C&text=флешка&clid=545&lr=114678&local-offers-first=0 Интерфейс: USB 2.0 Скорость чтения данных: 32 МБ/с	шт	1/10
11.	Планшет формата А 4		https://market.yandex.ru/product--brauberg-papka-planshet-s-verkhnim-prizhimom-i-kryshkoi- a4/435572212?lr=114678&text=планшет%20офисный%20для%20бумаги назначение: для документов вид папки: планшет материал: картон, пластик	шт	1
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта					
№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Бумага офисная А4		https://market.yandex.ru/offer/0tk5U4FrC_U38li_MzHGNA?clid=545&cpc=4UiBMbEZC2fK0Fte9jx8sDCkEpYzloD_SbJZZXq-EoIWXTDelxgOiV0knLPznMQW62w7Nni61HFngBmxJ3k6myyJbfTwsKKzI9-SC8stOrGPPBGEfqHFnthp75Ebc6Z7EwT11UKSPEPZI1coAE1HN1JgMhrkb9mQ_wZ14qBtshx2QescvuQi8YB9AI_w5FpQvUmUNwqxS	шт	1/10

			4XWdMPxVq9Wjg%2C%2C&hid=91046&hyperid=476914202&lr=114678&modelid=476914202&nid=54988&rs=eJwdjit2Q0EMO_NYcFBxcYAtj3_xjrLs0GyiVtmde2SNXt_r_n58Lq0E8inP9tEKPWc5aoC2oE8dSEv9e5tIMSdi1FVTI9VGEea27DLQhpATrDnO09Prvbx5u5X7kCA7GcJM7bdiADgn12cbvZ7ljRf7e9Q8ihuq2Q8RMjMVzsknyN3coPJz_d7- AP5VL8M%2C&text=Бумага%20офисная% 20А4		
2	Вилки		https://www.trial-market.ru/products/vilka-plastikovaya-14-8-sm-rossiya.html Вилка пластиковая 14,8см, белая	шт	20
3	Стакан		https://www.trial-market.ru/products/stakan-200ml-prozrachnyj-p-p-sp-21623.html Стакан 200мл прозрачный полипропилен	шт	20
4	Чашка		https://pakstar.ru/catalog/odnorazovaya_posuda_1/stakany_plastikovye_1/3057/ 0.18-0,2л, для холодных и горячих напитков	шт	20
4	Тарелка мелкая		https://www.trial-market.ru/products/tarelka-d-165-mm-plastikovaya-p-p-int.html Тарелка d=165мм пластиковая п/п	шт	20
5	Салфетки бумажные		https://odintsovo.tiu.ru/p450101771-salfetki-bumazhnye-100.html?_openstat=tiu_prosale%3Bбумажны е+салфетки%3BСалфетки+бумажные+100+ шт.%2C+23x24+см%2C+LASLA%2C+эконо м%3Btag 50 шт в уп.	шт	2
6	Бумажные полотенца		https://supplz.ru/gigiena-i-uborka/bumajnaya-gigienicheskaya-produkciya/bumajnye-polotentsa/bytovye-bumajnye-polotentsa/polotence-bumazhnoe-2sl-2rul-upak-lime-beloe Цвет: белый	шт	1
КОМНАТА УЧАСТНИКОВ					
№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования, средства	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во

		индивидуальной защиты			
1.	Стол офисный		https://griff48.ru/catalog/stoly-rabochie/stol-pismennyy-pryamougolnyy-mf-visko-stil-orekh-1200-700-750/ 1400x600x750	шт	2
2.	Стул офисный		https://maxflex.ru/kresla-dlya-ofisa/stulya-dlya-posetiteley/stul-dlya-posetiteley-izoseryy-tkan-metall-chernyy Размеры: 55x80	шт	6
3.	Корзина офисная		https://www.office-planet.ru/catalog/goods/korziny-dla-bumag3/235841/ Корзина для бумаг, 14 л	шт	1
4.	Вешалка		https://www.ikea.com/ru/ru/cat/hranenie-i-poryadok-st001/?utm_source=yandex&utm_medium=pc&utm_campaign=ipr_Msk_SSA_image_name_category_new_offer&utm_content=pid%7C0100000020377870396_%7Ccid%7C51156860%7Cgid%7C4168120334%7Caid%7C8923845898%7Cpos%7Cpremium1%7Ckey%7Cikea%20вешалка%7Caddphrases%7Cno%7Cdv%7Cdesktop&utm_term=ikea%20вешалка&yclid=1850437045420597296	шт	2

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ

(при необходимости)

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования, средства индивидуальной защиты	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
1	Огнетушитель порошковый ОП- 4(3)-АВСЕ-02		https://www.magazin01.ru/catalog/ognetushiteli/Poroshkovye-ognetushiteli/Ognetushitel-OP-4-z-A-V-S-s-kronshteynom/ Класс АВСЕ	шт	2
2	Подставка для огнетушителя П-15 НПО Пульс		https://www.magazin01.ru/catalog/ognetushiteli/Poroshkovye-ognetushiteli/Ognetushitel-OP-4-z-A-V-S-s-kronshteynom/	шт	2

3	Набор первой помощи		https://www.komus.ru/katalog/tovary-dlya-doma/domashnyaya-aptechka/aptechki-pervoj-pomoshhi/c/987492/	шт	1
4	Кулер с питьевой водой		Напольный, без охлаждения	шт	1
5	Вода питьевая для куллера		19л	шт	3
6	Часы настенные		https://beru.ru/product/chasy-nastennye-kvartsevye-centek-ct-7105-white/100616679730?show-uid=15865292121287530121306001&offerid=T3trGPs8H0CeHrfJelTWgA	шт	2

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ

Количество точек электропитания и их характеристики, количество точек интернета и требования к нему, количество точек воды и требования (горячая, холодная)

№	Наименование	Тех. характеристики	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Розетки 220 В	Взбивальные машины - 0,28кВт	шт	5
		Плиты индукционные – 3.5 кВт	шт	6
		Весы электронные настольные - мощность, кВт:0.01	шт	6
		Холодильный шкаф двухдверный - 650 Вт	шт	1
		Холодильный шкаф однодверный- 0,05 кВт	шт	5
		Шкаф шоковой заморозки – мощность 2 кВт	шт	2
		Микроволновая печь	шт	5
		Чайник 2,4 кВт	шт	1
		Принтер	шт	1
		Ноутбук	шт	1
2	Розетки 380 В	Конвектомат-подключается к электросети. Мощность 10,1 кВт	шт	5
		Шкаф шоковой заморозки – мощность 2 кВт	шт	2

3	Кулер с питьевой водой	 Напольный, без охлаждения	шт	1
4	Вода для кулера		л	57
5	Подводка горячей и холодной воды	Для двух моек	шт	2холодная/2горячая
6	Канализация		шт	1
7	Интернет, wi-fi	Wi-fi	шт	1

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

	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество.*
Рабочее место участника с нарушением слуха	3000x1900	1,5 м	<p>Для участников с нарушением слуха необходимо предусмотреть:</p> <p>а) наличие звукоусиливающей аппаратуры, акустической системы, информационной индукционной системы, наличие индивидуальных наушников;</p> <p>б) наличие на площадке переводчика русского жестового языка (сурдопереводчика);</p> <p>в) оформление конкурсного задания в доступной текстовой информации.</p>
Рабочее место участника с нарушением зрения	3000x1900	1,5 м	<p>Для участников с нарушением зрения необходимо:</p> <p>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);</p> <p>- лупа с подсветкой для слабовидящих; электронная лупа;</p> <p>б) для рабочего места, предполагающего работу на компьютере - оснащение специальным компьютерным оборудованием и оргтехникой:</p> <p>- видеоувеличитель; - программы экранного доступа NVDA и JAWS18 (при необходимости); - брайлевский дисплей (при необходимости);</p> <p>в) для рабочего места участника с нарушением зрения, имеющего собаку-проводника, необходимо предусмотреть место для собаки-проводника;</p> <p>г) оснащение (оборудование) специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования</p>

			<p>крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение инвалидом по зрению - слепого своего рабочего места и выполнение трудовых функций;</p> <p>д) индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс.</p>
Рабочее место участника с нарушением ОДА	3000x1900	1,5 м	<p>Оснащение (оборудование) специального рабочего места оборудованием, обеспечивающим реализацию эргономических принципов:</p> <p>а) увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами верстаков;</p> <p>б) для участников, передвигающихся в кресле-коляске, необходимо выделить 1 - 2 первых рабочих места в ряду у дверного проема;</p> <p>в) оснащение (оборудование) специального рабочего места специальными механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании.</p>
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	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</p>

		<p>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, ранищих поверхностей, выступающих крепежных деталей).</p>
--	--	--

6. Требования охраны труда и техники безопасности.

1. Общие требования безопасности

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 напряжения в электрической цепи; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

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.

1.3. 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.

2. Требования безопасности перед началом работы

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.

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

2.3. 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).

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

Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

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

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

3. Требования безопасности во время работы

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

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

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

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

3.5. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов.

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

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

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

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

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

3.11. 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.

3.12. При использовании электромеханического оборудования:

- не работать со снятыми с оборудования оградительными 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.

3.13. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать пароконвектомат, секции электроплит или переключать их на меньшую мощность.

3.14. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ:

- соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских изделий; Не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.

3.15. Очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щеток, специальных лопаток.

3.16. Снимать с плиты и переносить кастрюли в рукавицах. При этом крышка должна быть снята, а объем заполнен не более чем на три четверти.

3.17. Применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

3.18. Соблюдать осторожность при работе с эссенциями, моющим и дезинфицирующим растворами, не допускать их разбрызгивания.

4. Требования безопасности в аварийной ситуации

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или

в цехе: 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.

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

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

4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.5. 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.

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

5. Требования безопасности по окончании работы.

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

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

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

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