

РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» 2024

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

ПО КОМПЕТЕНЦИИ

«Мастер по приготовлению пиццы»

Саратов 2024

ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1 АКТУАЛЬНОСТЬ КОМПЕТЕНЦИИ

Пицца – явление всемирное

Как минимум пять факторов подогревают его рост во всем мире:

Пицца объединяет ингредиенты из всех основных групп продуктов питания. Приготовление пиццы требует личного участия – нарезание, подбор ингредиентов, выпекание делают этот процесс уникальным пищевым опытом.

Это социальная еда. В процессе поедания пиццы происходит как бы «разламывание батона хлеба», то есть нарезание пиццы на несколько кусков, распределяемых между едоками за столом.

Пицца воплощает в себе захватывающие, универсальные вкусы - свежий запеченный хлеб, изысканных томатов, итальянских специй, сыра и, во многих случаях, пряное мясные и овощные начинки.

Наконец, это универсальная еда, которая имеет тысячи вариаций. Неудивительно, что это удивительное творение переросло из скромных начинаний в одно из самых захватывающих, популярных и интересных блюд в мире.

Профессии, по которым участники смогут трудоустроиться после получения данной компетенции

После освоения данной компетенции согласно ГОСТ Р 57958-2017 Условия труда инвалидов, участники могут трудоустроиться по профессии - повар, кондитер. К потенциальным работодателям участников данной компетенции относятся государственные учреждения, частные организации малого, среднего и крупного предпринимательства: от холдингов до индивидуальных предпринимателей. Участники так же могут быть самостоятельными индивидуальными предпринимателями или входить категорию самозанятого населения.

Мастер по приготовлению пиццы – это узкопрофильный специалист в рамках профессии повар, кондитер, который востребован в ресторанах, кафе, пиццериях, барах, пекарнях, столовых и буфетах, предприятиях питания с организацией доставки пиццы на дом или в офис. Профессия мастер по приготовлению пиццы предполагает любовь к кулинарии, развитое обоняние и умение хорошо распознавать оттенки вкусов, хороший глазомер, ловкие руки, художественный вкус, трудолюбие, доброжелательность.

Вся система предприятий общественного питания – это единый организм, в котором жизненно важные функции выполняют люди на всех уровнях производства. В моечных – посудомойки, уборку зала осуществляют уборщицы,

обслуживание посетителей ложится на плечи официантов, а на кухне работают повара разных специализаций и направлений:

Карьерные возможности

Профессия мастер по приготовлению пиццы подходит как мужчинам, так и женщинам.

Карьерная лестница выглядит следующим образом:

Мастер по приготовлению пиццы

После колледжа можно устроиться в пиццерию, кафе, столовую или ресторан быстрого питания по профессии мастер по приготовлению пиццы. Можно быть поваром-кассиром в «фаст-фуде», делать полуфабрикатные заготовки и приготовление пиццы в компаниях, доставляющих еду на дом и в офис.

Руководитель смены

Под его началом работают несколько сотрудников: мастера, продавцы и водители доставки во время рабочей смены. Это более высокий уровень профессиональной подготовки и, соответственно, полная ответственность за работу объекта во время текущей рабочей смены. Ему делегируется ряд функций директора (менеджера) пиццерии.

Директор (менеджер) пиццерии

Он организует работу пиццерии как целостного, инфраструктурного объекта

Работа с персоналом: поиск отбор прием обучение расстановка развитие удержание увольнение возвращение.

Деятельность пиццерии в течение рабочего дня:

открытие пиццерии работа в течение дня передача смены и работа в часы пик закрытие пиццерии

Прием заказа и обслуживание покупателей.

Приготовление заказа.

Передача заказа покупателю.

Контроль качества продукции.

Финансовое планирование и бюджетирование

Инвентари-менеджмент Построение продаж.

Маркетинг.

Санитария.

Тайм-менеджмент.

Кризис-менеджмент.

Безопасность объекта.

Владелец пицца-бизнеса

Пройдя все предыдущие этапы можно начать работать на себя – став владельцем своего бизнеса.

2. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

2.1 КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ ЗАДАНИЯ

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать 2 вида пиццы: «Мясная» и «Маргарита» в авторском исполнении в количестве – 1 пицца каждого вида.

Время выполнения конкурсного задания: до 3 часов.

Участникам конкурса разрешается обрезать тесто, частично выпеченную корочку или готовую пиццу по шаблону.

Участникам разрешено использовать противни и металлические формы для созревания теста и выпекания пиццы.

Инвентарь, инструменты, оборудование проносятся на конкурсную площадку после согласования с организаторами, все, что предоставляется в инфраструктурном листе к проносу в туббоксе запрещено.

2.2 СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка Конкурсного задания будет основываться на критериях, указанных в таблице №3:

Оценка конкурсного задания

Модуль	Критерий	Методика проверки навыков в критерии
А	Организация работы	В данном критерии оцениваются спецодежда и внешний вид на рабочем месте, чистота рабочего места, подготовка рабочего места, приготовление теста, формование теста, профессиональное использование оборудования и инвентаря, соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил, техники безопасности.

Б	Пицца «Мясная»	<p>В данном критерии оцениваются</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Округлость пиццы 2. Корочка 3. Соус 4. Порции 5. Средняя часть на разрезе 6. Распределение 7. Сыр 8. Пузыри 9. Верхняя часть пиццы 10. Нарезка и размещение 11. Вкус и аромат
В	Пицца «Маргарита»	<p>В данном критерии оцениваются</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Округлость пиццы 2. Корочка 3. Соус 4. Порции 5. Средняя часть на разрезе 6. Распределение 7. Сыр 8. Пузыри 9. Верхняя часть пиццы 10. Нарезка и размещение 11. Вкус и аромат

2.3 РАЗРАБОТКА/ВЫБОР КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Количество конкурсных дней: 1 день

Общая продолжительность Конкурсного задания: до 3 часов.

Вне зависимости от количества модулей, КЗ должно включать оценку по каждому из разделов требований компетенции.

Оценка знаний участника должна проводиться через практическое выполнение Конкурсного задания. В дополнение могут учитываться требования работодателей для проверки теоретических знаний / оценки квалификации. Участник самостоятельно планирует время выполнения модулей в течение всего конкурсного времени, однако участнику необходимо учитывать крайний срок сдачи изделий по модулю.

Участникам предоставляется 10 минут на подготовку рабочего места перед началом основного конкурсного времени и 10 минут на уборку рабочего места

после окончания основного конкурсного времени. Время на подготовку и уборку не входит в основное конкурсное время

Конкурсное задание состоит: 3 модуля (А, Б, В).

Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

Обязательная к выполнению часть (инвариант) выполняется всеми регионами без исключения на всех уровнях чемпионатов.

2.4 СТРУКТУРА И ПОДРОБНОЕ ОПИСАНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Тесто и продукты выдаются участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в определенное место для хранения продуктов.

Список сырья

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника (брутто)
Мука	кг	1
Вода бутилированная	кг	1
Дрожжи сухие быстрорастворимые	г	11
Соль	г	10
Масло подсолнечное, дезодорированное, рафинированное,	г	60
Томатное пюре	г	200
Сыр моцарелла	г	400
Колбаса пепперони, нарезанная слайсами	г	40
Ветчина	г	30
Бекон в/к кусочками	г	30
Общий стол		
Соль	кг	1
Сахар	кг	1
Перец черный	г	50
Перец красный	г	50
Бasilik сушеный	г	50
Орегано сушеный	г	50
Чеснок	г	50

Масло подсолнечное, дезодорированное, рафинированное,	л	1
Дрожжи сухие быстрорастворимые	г	55
Вода бутилированная	л	5

Конкурсное задание

Наименование и описание модуля	День	Время проведения модуля	Полученный результат в ходе выполнения задания
Модуль А Организация рабочего места. <i>Внимание. Вне конкурсного времени за 20 минут до начала старта.</i>	Первый день (С1)	20 минут	Проверка сырья, предоставленного организаторами для приготовления блюд.

Наименование и описание модуля	День	Время проведения модуля	Полученный результат в ходе выполнения задания
Модуль Б. Пицца «Мясная»	Первый день (С1)	Общее время для приготовления, оформления, подачи пиццы модуля Б не более 1,5 часов.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовить рабочее место. 2. Замес теста 3. Приготовление пицца-соуса 4. Приготовление топпингов 5. Приготовление полуфабриката (раскатка теста) 6. Сборка пиццы 7. Оформление пиццы. <p>Допускается съедобный декор, из перечня продуктов питания и любых других предметов на выбор участника</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Подача блюда: Диаметр пиццы 30 – 32 см. <p>Пицца подается на белой, круглой тарелке, диаметр 31-33 см.</p> <p>Можно использовать свой вариант тарелки или другой подобной единицы инвентаря. Подается одна пицца – только для экспертов для оценки измеримых показателей и дегустации. При подаче</p>

			<p>допускается использование несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелке с пиццей и вокруг тарелки при оформлении. Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</p>
--	--	--	--

Наименование и описание модуля	День	Время проведения модуля	Полученный результат в ходе выполнения задания
<p>Модуль В. Пицца «Маргарита»</p>	<p>Первый день (С1)</p>	<p>Общее время для приготовления, оформления, подачи блюд модуля В не более 1,5 часов</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовить рабочее место. 2. Замес теста 3. Приготовление пицца-соуса 4. Приготовление топпингов 5. Приготовление полуфабриката (раскатка теста) 6. Сборка пиццы 7. Оформление пиццы. <p>Допускается съедобный декор, из перечня продуктов питания и любых других предметов на выбор участника</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Подача блюда: Диаметр пиццы 30 – 32 см. <p>Пицца подается на белой, круглой тарелке, диаметр 31-33 см. Можно использовать свой вариант тарелки или другой подобной единицы инвентаря. Подается одна пицца – только для экспертов для оценки измеримых показателей и дегустации.</p> <p>При подаче допускается использование несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелке с пиццей и вокруг тарелки при оформлении. Сервисное окно открывается за 5</p>

			минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.
--	--	--	---

Общее время выполнения конкурсного задания (модуль А, Б и В) – до 3 часов.

2.4.4 ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ

1. Все блюда и кулинарные изделия являются авторскими, новыми и разрабатываются на основании ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания», соблюдая санитарные нормы и правила, технологии обработки продуктов и ведения технологического процесса.

2. В С1 каждый участник готовит себе шары теста. После приготовления шары теста переносят в маркированные каждым участником емкости, которые размещают в теплом месте для ферментации. Эксперты отлеживают правильность выполнения участником этапов приготовления теста:

- сбор необходимых ингредиентов
- взвешивание ингредиентов
- полнота перенесение ингредиентов в чашку миксера или в чашку для ручного смешивания
- смешивание ингредиентов (в тестомесе, миксере или вручную) для получения необходимой консистенции теста
- перенесение готового теста на рабочий стол
- измерение температуры полученного теста
- проверка правильности приготовления теста
- нарезание теста на куски
- взвешивание кусков теста
- формирование шаров теста
- перенесение шаров теста в емкость
- закрытие сверху
- нанесение наклейки на лоток с тестом с указанием фамилии участника и времени приготовления теста
- помещение лотков с шарами теста в теплое место для ферментации.

3. В С1 каждый участник готовит себе томатный пицца-соус. Емкость с приготовленным пицца-соусом закрывают, маркируют и оставляют на 1-1,5 часа. Это время необходимо для того, чтобы все внесенные ингредиенты (соль, сахар, растительное масло, черный и красный перец, базилик, орегано, чеснок и др.) полностью растворились и проявили свой вкус. Это очень важный этап, так как правильно приготовленный пицца-соус обеспечивает 60-80% вкуса выпеченной пиццы.

4. В С1 каждый участник готовит себе тертый сыр моцарелла. Это может быть сыр моцарелла уже натертый производителем. В этом случае вскрывается заводская упаковка и тертый сыр моцарелла переносится в пластиковую емкость, которая закрывается крышкой, маркируется и помещается в холодильник. В случае наличия не тертого сыра (батона) участник натирает (измельчает) необходимое количество, переносит его в пластиковую емкость,

закрывает ее, маркирует.

В С1 каждый участник готовит себе мясные топпинги. Лучше всего, если у участника будут топпинги уже нарезанные и упакованные производителем. В этом случае вскрывается заводская упаковка и мясной топпинг переносится в пластиковую емкость, которая закрывается крышкой, маркируется и помещается в холодильник. В случае наличия не нарезанного топпинга участник нарезает необходимое количество, переносит его в пластиковую емкость, закрывает ее, маркирует.

5. Участника может добавить один или несколько топпингов на свои пиццы (до или после выпекания).

При выполнении модуля А, модуля Б (пицца «Мясная») и модуля В (пицца «Маргарита») участник должен следовать следующему алгоритму работы:

1. Надеть санитарную одежду;
2. Вымыть руки;
3. Подойти к рабочему месту и подготовить его к работе;
4. Убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
5. Подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
6. Включить необходимое оборудование;
7. Приготовить 1 пиццу «Мясная»;
8. Приготовить 1 пиццу «Маргарита»;
9. Оформить пиццы;
10. Подать 1 пиццу «Мясная» на белых, круглых тарелках без борта, диаметром 31- 33 см.
11. Подать 1 пиццу «Маргарита» на белых, круглых тарелках без борта, диаметром 31- 33 см.
12. Уведомить экспертов о завершении работы;
13. Убрать рабочее место:
 - вымыть и протереть рабочий стол
 - сложить чистую посуду и инвентарь на стеллаж
 - вымыть мойку
 - протереть переднюю стенку холодильника и т.д.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ФОРМЕННОЙ (САНИТПРНОЙ) ОДЕЖДЕ И ОБУВИ УЧАСТНИКОВ И ЭКСПЕРТОВ. ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Участники:

1. Китель (поварская куртка).
2. Передник ли фартук (возможен вариант с грудкой).
3. Брюки – поварские.
4. Головной убор –поварской колпак (допускается одноразовый).
5. Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

Эксперты:

1. Китель (поварская куртка).
2. Передник или фартук цвета (возможен вариант с грудкой).
3. Брюки – поварские.
4. Головной убор –поварской колпак (допускается одноразовый).
5. Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

2.4.5 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ

Оценивание производится группами экспертов по объективным и субъективным критериям по 100 балльной системе.

В процессе выполнения конкурсного задания Участникам запрещено общение:

1. Участник-Участник,
2. Участник-компатриот,
3. Участник-зритель.

У уличенного в данном факте Участника снимается 5 баллов за первое нарушение, второе нарушение ведет к отстранению от участия в соревнованиях.

Модуль А. Организация работы

44,00

Организация работы (внешний вид, подготовка рабочего места, соблюдение санитарных норм и правил, выполнение требований охраны труда и техники безопасности).			
	И	Спецодежда и внешний вид на рабочем месте (китель и штаны)	1,00
	И	Спецодежда и внешний вид на рабочем месте (обувь)	1,00
	И	Спецодежда и внешний вид на рабочем месте (головной убор)	1,00
	И	Спецодежда и внешний вид на рабочем месте (фартук)	2,00
	И	Подготовка рабочего места (мытьё рук)	2,00
	И	Подготовка рабочего места (тестомес)	2,00
	И	Подготовка рабочего места (подовая печь)	2,00
	И	Подготовка рабочего места (индукционная настольная плита)	2,00
	И	Подготовка рабочего места (планетрный миксер)	2,00
	И	Подготовка рабочего места (измерительные весы)	2,00

	И	Организация работы (мытьё рук и уборка рабочего места)	2,00
	И	Организация работы (профессиональное использование оборудования)	2,00
	И	Организация работы (охрана труда и техника безопасности)	2,00
	И	Организация работы (навыки работы с инвентарём, инструментами)	2,00
	И	Рабочий стол	2,00
	И	Тестомес	2,00
	И	Индукционная плита и миксер	2,00
	И	Мойка	2,00
	И	Стеллаж, инвентарь, посуда	2,00
	И	Расстойка	2,00
	И	Предоставление портфолио	2,00
	И	Предоставление рецептов	2,00
	О	Общее впечатление от организации работы конкурсанта	3,00

Модуль Б. Пицца "Мясная"**28,00**

Приготовление пиццы			
	И	Округлость пиццы	2,00
	И	Параметры корочки пиццы	2,00
	И	Параметры бортика пиццы	2,00
	И	Параметры нанесенного пицца-соуса	2,00
	И	Параметры порции (куска, слайса)	2,00
	И	Параметры нанесенного сыра	2,00
	И	Параметры верхней части пиццы	2,00
	И	Параметры нарезки пиццы и размещения ингредиентов	2,00
	И	Параметры средней части пиццы на разрезе (от бортика до центра)	2,00
	И	Товарный внешний вид пиццы	2,00
	И	Цвет корочки (бортика и донной части)	2,00
	И	Форма и поверхность пиццы	2,00
	И	Параметры мякиша	2,00
	И	Подача пиццы	2,00

Модуль В. Пицца "Маргарита"**28,00**

Приготовление пиццы			
	И	Округлость пиццы	2,00
	И	Параметры корочки пиццы	2,00
	И	Параметры бортика пиццы	2,00
	И	Параметры нанесенного пицца-соуса	2,00
	И	Параметры порции (куска, слайса)	2,00
	И	Параметры нанесенного сыра	2,00
	И	Параметры верхней части пиццы	2,00

	И	Параметры нарезки пиццы и размещения ингредиентов	2,00
	И	Параметры средней части пиццы на разрезе (от бортика до центра)	2,00
	И	Товарный внешний вид пиццы	2,00
	И	Цвет корочки (бортика и донной части)	2,00
	И	Форма и поверхность пиццы	2,00
	И	Параметры мякиша	2,00
	И	Подача пиццы	2,00




Итого




100,00




4. ПЕРЕЧЕНЬ ИСПОЛЬЗУЕМОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ИНСТРУМЕНТОВ, И РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ





ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
Оборудование, инструменты, ПО					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1BM2		Используется для приготовления продуктов питания в разных режимах. Внутрикамерная подсветка и дверь с двойным остеклением позволяет контролировать процесс, парогенератор для образования пара и легкоъемный жировой фильтр, душ для мойки, печь можно мыть изнутри под струей воды. Двухходовой механизм открывания духовки и вентилируемая дверь, предотвращает риск получения ожога рук с внешней стороны. Механизм замка двери действует по принципу "свободные руки" - для простого закрывания двери одним движением,	Шт.	1/2
2.	Стол подставка под подовую пароконвектомат		Материал: Нержавеющая сталь	Шт.	1







3.	Стол производственный		Производственный стол с бортом/без борта, с глухой полкой Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1800x600x850 https://atesy.ru/catalog/kategori-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stoly-razdelochnye/stol-sr-b-1500-600-02-sr-2-1500-600-e/	Шт.	2
4.	Стол с моечной ванной		Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1000x600x850	Шт.	1



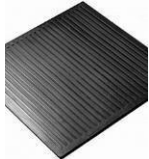




5.	Смеситель холодной и горячей воды		Материал: хром Излив 25 см, картридж 40 см	Шт.	1
6.	Стеллаж 4-х уровневый		Материал: из нержавеющей стали 4 полки сплошные нерж. 0,8, стойки – уголок нерж. Размеры: 800*500*1800 мм https://atesy.ru/catalog/kategori-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stellazhi/stellazhi-kukhonnye-seriya-prestizh-stk-p-1600mm-900/	Шт.	2
7.	Спиральный тестомес APACH ASM16F 2S		Производительность, кг/ч 48 Объем дежи, л 16 Минимальная загрузка, кг 2 Максимальная загрузка, кг 12 Количество скоростей 2	Шт.	1

			Напряжение, В 380		
8.	Весы настольные электронные (профессиональные)		<p>Материал: платформа из нержавеющей стали, металл, пластик</p> <p>Наибольший предел взвешивания 5 кг, наименьший предел взвешивания не более 2 гр.</p> <p>Вес нетто (кг): 4,7; Длина (мм): 352; Ширина (мм): 325;</p> <p>Высота (мм): 105;</p> <p>Дискретность - 1 г</p> <p>Платформа 340 x 215 мм</p> <p>Флюоресцентный дисплей</p> <p>Питание от сети</p> <p>https://entero.ru/item/40999</p>	Шт.	1
9.	Шкаф холодильный		<p>Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 6 полок</p> <p>Тем. режим: +1...+10С.</p> <p>Мощность: 350Вт,</p> <p>Напряжение: 230В Объем: 500л.</p> <p>Размер полки: 595x455мм 5 (шт), дверь стекло</p> <p>https://entero.ru/item/90431</p>	Шт.	1
11.	Блендер ручной		<p>Тип блендера погружной</p> <p>Объем 1л.</p> <p>Скорость от 610 до 11000 об/мин.</p> <p>Количество скоростей 5</p> <p>Напряжение 220В</p> <p>65x65x397</p> <p>(блендер + насадка измельчитель +насадка венчик +измельчитель с</p>	Шт.	1

			нижним ножом (чаша) +стакан)		
12.	Микроволновая печь Объем 23 л мощность 800 Вт гриль внутреннее покрытие камеры: биокерамическая эмаль поворотные тактовые переключатели дисплей система равномерного распределения микроволн		Объем 23 л мощность 800 Вт внутреннее покрытие камеры: биокерамическая эмаль <input type="checkbox"/> поворотные тактовые переключатели дисплей система равномерного <input type="checkbox"/> распределения микроволн https://gemlux.ru/catalog/house/old-appliances/cooking/microwaves/mikrovolnovaya_pech_gemlux_gl_mw90n25/	Шт.	1/5
13.	Набор разделочных досок		Материал: полипропилен Размеры H=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1
14.	Подставка для разделочных досок		Материал: хромированная сталь Подставка для досокWSC14 (ступенчатая) https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1







15.	Набор ножи поварские (поварская тройка)		Материал: рукоять сделана из нескользящего пластика или из нержавеющей стали.	Шт.	1
16.	Сковорода для индукционных плит		Материал: обладает магнитной проницаемостью и высокой теплоемкостью Диаметр 24 https://www.klenmarket.ru/	Шт.	3
17.	Сотейник для индукционных плит с крышкой		Объем не менее 1 литра https://www.klenmarket.ru/	Шт.	2
18.	Лопата для пиццы		Лопата для пиццы 30*34см L=71, B=34см металлич., бежев. алюмин., дерево.. Лопата для пиццы 30*34см L=71, B=34см металлич., бежев. алюмин., дерево, , инвентарь для пиццерий (restocomplex.ru)	Шт.	1
19.	Гастроемкости		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: GN 1/1 530x325x20 мм.	Шт.	2
20.	Миски		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем: 1 л, диаметр: 20 см https://www.klenmarket.ru/	Шт.	4
21.	Лопатки силиконовые		Материал: Термостойкие Размеры: Длина лопатки 260 мм https://www.klenmarket.ru/	Шт.	3

22.	Сито-кружка для муки		Материал: Нержавеющая сталь, ручной механизм	Шт.	1
23.	Сито не менее 12 см мелкое для просеивания		Сито железное, размер не менее 12 см, не более 22 см. https://www.klenmarket.ru/	Шт.	
24.	Мерный стакан		Материал: Пластик Форма: круглая Объем: 1 л Размер: 180 x 123 x 144 мм Цвет: прозрачный Мерная шкала https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1
25.	Половник		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объемом 250мл https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1
26.	Ложка столовая		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 21 см	Шт.	3
27.	Шенуа		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Диаметр 24см. https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1
28.	Тарелка плоская, круглая, белая без борта для пиццы		Материал: фарфор Размеры: круглая, белая, плоская без декора без борта Диаметр D= 31 – 32 см	Шт.	4

			https://www.posudaok.ru/blyudo-dlya-pitstsy-chintsiya-d-32-sm-tognana-3020427.html?utm_source=google&gclid=Cj0KCQjw59n8BRD2ARIsAAmgPmKt0Oto--cet5OKwsxz0S8ydrV8GRFAhbJHTByDrn_Qozp5bixQOzIaAn57EALw_wcB		
29.	Набор пекарские рукавицы		Материал: жаростойкие Размеры: длинный манжет, 430 мм. https://www.pleer.ru/product_467969_Perchatka_termostoykaya_Marmiton_17209.html	Шт.	1
30.	Бак для мусора		Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л. Размеры: Высота 55 см. Диаметр 48 см.	Шт.	2
31.	Коврик диэлектрический		Материал: Резиновый, диэлектрический Размеры: 750x750	Шт.	2
32.	Скалка двуручная		Материал: дерево Размеры: 400*43мм	Шт.	1
33.	Терка		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 25 см	Шт.	1
34.	Противень-сетка для пиццы		d=30-32 см, металл https://resto-mir.ru/Protiven-dlya-pitstsy-d=24-sm--golubaya-stal-15-mm--De-Buyer_2882t.html https://glavtorgposyda.ru/katalog/inventar-dlya-pitstsy-i-pitstseriy/setki-formyi-protivni-dlya-pitstsy/protiven-dlya-pitstsy-d24-golub--stal-15-mm--de-buyer-735	Шт.	4
35.	Резак для пиццы		нерж. сталь	Шт.	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА

Расходные материалы

№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 1000 мл 179x132x64 https://www.komus.ru/	Шт.	5
2	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 500 мл 10,8x8,2x10,6см https://www.komus.ru/	Шт.	5
3	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 300 мл 136x150x45 мм https://www.komus.ru/	Шт.	5
4	Абразивная губка для мытья посуды		Материал: Эффект-абразивная Размеры: 130/90/08 /40 https://www.komus.ru/	Шт.	2
5	Моющее средство для посуды 1л.		Состав: Состав: АПАВ >5%. НПАВ <5%. Ароматизирующая добавка. Загуститель. Пищевой краситель. рН: слабощелочное https://www.komus.ru/	Шт.	1/2
6	Дозатор с мылом с локтевым приводом		Материал: Алюминиевый дозатор для мыла с локтевым приводом https://www.komus.ru/	Шт.	1

7	Средство для обработки рук и поверхности		Антисептик 0,5 л. с распылительной насадкой Состав: изопропанол, четвертично-аммониевое соединение, полигексаметиленгуанидин гидрохлорид, компоненты смягчающие кожу и другие функциональные добавки. Активность: обладает антимикробной активностью в отношении Гр(+) и Гр(-) бактерий	Шт.	1
8	Бумажные полотенце 2 слойные в рулоне		Материал: Бумажные 2 слойные в рулоне https://www.komus.ru/	Шт.	2
9	Пленка пищевая		Материал: Стрейч пищевая Размеры: 29X30 см https://www.komus.ru/	Шт.	1
10	Фольга алюминиевая пищевая		Материал: Металлическая «бумага» Размеры: 29X30 см https://www.komus.ru/	Шт.	1
11	Бумага для выпечки		Материал: Силиконизированный https://www.komus.ru/	Шт.	1
12	Пакеты для мусора 60л		Материал: Из ПНД (полиэтилен низкого давления). https://www.komus.ru/	Шт.	1/2
13	Пакеты для мусора 120л		Материал: Из ПСД (полиэтилен среднего давления). https://www.komus.ru/	Шт.	1/5
14	Ветошь-тряпка для протирания поверхности		Материал: Тряпка универсальная в рулон, нетканое полотно Размеры: 24x30 см https://www.komus.ru/	Шт.	1

15	Полотенце х/б для посуды		Материал: Хлопчатобумажная ткань https://www.komus.ru/	Шт.	3
16	Ложка пластиковая одноразовая		Материал: Пластик Размеры: 165 мм https://www.komus.ru/	Шт.	5
17	Тарелка пластиковая одноразовая		Материал: Пластик Размеры: 205 мм https://www.komus.ru/	Шт.	5
18	Диспансер с салфетками		Материал: Корпус пластик, салфетки сухие, безворсовые https://www.komus.ru/	Шт.	1
19	Перчатки одноразовые цветные S,M,L		Материал: Силиконовые, неопудренные (по размеру участника S,M,L). Цветные. https://www.komus.ru/	Шт.	5
20	Стакан пластиковый одноразовый		Материал: Пластик Размеры: 200 мл https://www.komus.ru/	Шт.	10
21	Скатерть одноразовая для сервировки столов		Материал: Нетканый материал спанбонд Размеры: 2 x 1,5 м. https://www.komus.ru/	Шт.	1/5



РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ МОГУТ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ (при необходимости) по согласованию

№ п/п	Наименование	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
2	Ножи поварские	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	3
3	Миски	Нержавеющая сталь	шт.	3

4	Блендер	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
5	Диспансер для соуса	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
6	Формочки	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
7	Щипцы	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
8	Воронка	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
9	Ложка для соуса	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
10	Кисточка силиконовая	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
11	Перчатки одноразовые	Силиконовые, неопудренные (размер, соответствующий участнику)	пара	10
12	Часы (для контроля времени)	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
13	Щипцы сервировочные	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (при необходимости)

3	Ноутбук		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
4	МФУ		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
5	Удлинитель		Удлинитель Doffler ec 4015- 3w 5роз./5м.	Шт.	3
6	Клавиатура		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1

7	Мышь		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
8	Весы настольные электронные		<p>Материал: платформа из нержавеющей стали, металл, пластик</p> <p>Наибольший предел взвешивания 5 кг, наименьший предел взвешивания не более 2 гр.</p> <p>Вес нетто (кг): 4,7; Длина (мм): 352; Ширина (мм): 325; Высота (мм): 105;</p> <p>Весы электронные</p> <p>Предел взвешивания 5 кг</p> <p>Дискретность - 1 г</p> <p>Платформа 340x215 мм</p> <p>Флюоресцентный дисплей</p> <p>Питание от сети</p>	Шт.	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ЭКСПЕРТОВ
(при необходимости)

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Планшет формата А 4		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	13
2	Ручки синие шариковые		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	20
3	Бумага 500 листов		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2
4	Степлер		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
5	Ножницы		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2

6	Флешка		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
7	Скобы для степлера		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1
8	Файлы А4		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	50
9	Скотч		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2
10	Папка для файлов		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	10
11	Маркер не стирающийся		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2
12	Калькулятор		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2
13	Одноразовые тарелки		Материал: Пластик Размеры: 200 мм	Шт.	100
14	Одноразовые вилки		Материал: Пластик Размеры: 165 мм	Шт.	100
15	Одноразовые ложки		Материал: Пластик Размеры: 165 мм	Шт.	100
16	Салфетки бумажные		Материал: Нетканый	Шт.	200
17	Одноразовые стаканчики		Материал: Пластик Размеры: 200 мм	Шт.	300

КОМНАТА УЧАСТНИКОВ




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

1	Стол офисный		Размеры: 1400x600x750 https://www.komus.ru/katalog/mebel/mebel-dlya-personala/ofisnye-stoly/stoly-pismennye/stol-pismennyj-riva-klen-1400kh720kh750-mm-/p/818004/?from=block-123-1	Шт.	3
2	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80 https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-posetitelej-era-tkan-chnernaya-/p/81092/?from=block-123-1	Шт.	10

КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели, или расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измере ния	Необход имое кол-во
1	Стол офисный		Размеры: 1400x600x750 https://www.komus.ru/katalog/mebel/mebel-dlya-personala/ofisnye-stoly/stoly-pismennye/stol-pismennyj-riva-klen-1400kh720kh750-mm-/p/818004/?from=block-123-1	Шт.	3
2	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80 https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-posetitelej-era-tkan-chnernaya-/p/81092/?from=block-123-1	Шт.	10

**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	Необходимое кол-во
1	<p>Часы настенные</p> <p>Материал корпуса: дерево, стекло Стекло: пластиковое Размеры диаметр 31,5 см; высота 4,5 см</p>		<p>Материал корпуса: дерево, стекло Стекло: пластиковое Размеры: Диаметр 31,5 см; высота 4,5 см</p>	Шт.	1
2	<p>Порошковый огнетушитель ОП-4</p>		<p>Технические характеристики Огнетушащее вещество порошок Масса заряда порошка не менее: 3,7 кг. Длина струи огнетушащего вещества 3,5 метра Продолжительность подачи огнетушащего вещества 6 секунд Масса огнетушителя не более 6,6 кг Габаритные размеры 450x320x300 мм Запорно пломбировочное устройство Латунь</p>	Шт.	1
3	<p>Набор первой медпомощи</p>		<p>Характеристики позиции на усмотрение организатора</p>	Шт.	1

4	Пирометр (бесконтактный термометр) ADA instruments TemPro 300		Инфракрасный пирометр ADA TemPro 300 предназначен для измерения температуры бесконтактным путем, с помощью наведения точечного лазера на объект.	Шт.	1
5	Напольная вешалка для верхней одежды		Размеры 1500 x 2000	Шт.	4
6	Плечики для одежды		Материал: Пластиковые Размеры: 48-50 см	Шт.	46
7	Корзина для мусора		Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л. Размеры: Высота 55 см. Диаметр 48 см.	Шт.	2

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ

№ п/п	Наименование	Наименование необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество
1	Кулер для воды с охлаждением		Настольный с подогревом и охлаждением	Шт	2
2	Вода питьевая		Бутыль 19л	Шт	4
3	Точка подключения горячей, холодной воды			Шт.	
4	Точка электропитания			Шт.	

5	Точка доступа Интернет			Шт.	
---	---------------------------	--	--	-----	--

**5. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОСНАЩЕНИЮ
РАБОЧИХ МЕСТ С УЧЕТОМ ОСНОВНЫХ НОЗОЛОГИЙ**

Наименование нозологии	Площадь, м кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м	Специализированное оборудование, количество.
Рабочее место участника с нарушением слуха	4	От 1 метра до 1,5 метров	Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет-PCM" РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) http://rosopeka.ru/good4632.html - 1 шт.
			Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb) https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&i=2 - 1 шт.
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	От 2 метров	Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/vidouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_vidouvelichitel- -2 шт.
			Электронная лупа Bigger B2.5-43TV https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/ -2 шт.
			Говорящий карманный калькулятор на русском языке http://rosopeka.ru/good4031.html - 4шт.
Рабочее место участника с нарушением ОДА	нет	Нет	нет

<p>Рабочее место участника с соматическими заболеваниями</p>	<p>4</p>	<p>От 2 метров</p>	<p>Специальные требования к условиям труда инвалидов вследствие заболеваний сердечно-сосудистой системы, а также инвалиды вследствие других соматических заболеваний условия труда на рабочих местах должны соответствовать оптимальным и допустимым помикроклиматическим параметрам. На рабочих местах не допускается присутствие вредных химических веществ, включая аллергены, канцерогены, оксиды металлов, аэрозоли преимущественно фиброгенного действия.</p> <p>Не допускается наличие тепловых излучений; локальной вибрации, электромагнитных излучений, ультрафиолетовой радиации.</p> <p>Уровни шума на рабочих местах и освещенность должны соответствовать действующим нормативам.</p> <p>Использовать столы - с регулируемой высотой и углом наклона поверхности; стулья (кресла) - с регулируемой высотой сиденья и положением спинки.</p>
<p>Рабочее место участника с ментальными нарушениями</p>	<p>4</p>	<p>От 1 метра до 1,5 метров</p>	<p>Оборудование должно быть безопасное и комфортное в пользовании (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, передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью и в то же время не затрудняющие досягаемость; исключение острых выступов, углов, ранищих поверхностей, выступающих крепежных деталей).</p>

7. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Общие требования безопасности

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.

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;
- повышенный уровень инфракрасной радиации;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические перегрузки;
- нервно - психические перегрузки.

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, в том числе о проявлении признаков острого заболевания. Участнику следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком. У участника должна быть форменная одежда и обувь

Требования безопасности перед началом работы

Застегнуть одетую форменную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

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

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, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, 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 весо-измерительного 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, разделочных досок, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).
- Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).

Перед включением **индукционной плиты** помните: оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации.

- Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными. Приготовление на плите блюд на жиру или на растительных маслах, 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, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться.
- После эксплуатации отключите плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды.

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 клавиши.

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 немедленно 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;
- хранить продукты на испарителях;
- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата.

Перед использованием **микроволновой печи** убедитесь в том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены.

- Избегайте прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе: это относится в первую очередь к дверце, резистору для нагрева, стенкам камеры.
- При извлечении из печи посуды с продуктами пользуйтесь изолирующими перчатками или кухонными рукавицами. Не включайте печь в работу

«вхолостую», без продуктов. - Она должна быть обязательно загружена. В противном случае вы рискуете ее повредить или сократить время работы.

- Не вставляйте между дверцей и корпусом печи посторонние предметы (тряпки, кухонные рукавицы), не размещайте в печи слишком громоздкую посуду. Если дверца не закрыта, то включение печи окажется невозможным.

Требования безопасности во время работы

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

Использовать оборудование только для тех работ, для которых оно предназначено. Соблюдать правила перемещения в боксе и на территории площадки, пользоваться только установленными проходами.

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

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

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

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 непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;

опираться на мусат при правке ножа.

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

Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать элементарные требования безопасности.

Требования безопасности в аварийных ситуациях

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.

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

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

Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. В случае возгорания жира не заливать его водой, необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

Требования безопасности по окончании работы

Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

На «Тесто для пиццы».

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 2 шт. готовых изделий, г
Мука пшеничная	500
Дрожжи сухие быстрорастворимые	5,5-7,5
Соль	5-10
Сахар	10
Масло растительное	40
Вода	250
Выход теста	800

2. Технологический процесс.

2.1 Подготовка сырья к производству «Тесто для пиццы» производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

2.2..Дрожжи разводят в теплой воде с добавлением сахара. Затем соединяют жидкость с просеянной мукой, солью и замешивают тесто. Добавляют растительное масло и тщательно вымешивают тесто. Затем тесто помещают в холодильный шкаф.