ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

(на одного участника)

|  |  |
| --- | --- |
| Муниципальный конкурс «Я выбираю» | |
| Сроки проведения | 6-7 октября 2020 |
| Место проведения | ГБПОУ «Челябинский механико-технологический техникум» |
| Наименование компетенции | «Поварское дело» |
| Главный эксперт | Ахмадиева Сабина Валиахметовна |
| Эксперт |  |
| Количество участников |  |
| Количество экспертов | Количество экспертов соответствует количеству участников |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование | Оборудование, инструменты и мебель конкурсной площадки | Ед. измерения (шт.) | Количество |  |  |
|  |  | Кастрюля из нержавеющей стали 3 л | шт | 1 |  |  |
|  |  | Кастрюля из нержавеющей стали 2 л | шт | 1 |  |  |
|  |  | Кастрюля из нержавеющей стали 1,5 л | шт | 1 |  |  |
|  |  | Сотейник 1 л | шт | 1 |  |  |
|  |  | Сковорода 24 см | шт | 2 |  |  |
|  |  | Миски нержавеющая сталь 25-28 см | шт | 5 |  |  |
|  |  | Стол производственный 1200х600х850 | шт | 2 |  |  |
|  |  | Пароконвектомат (жарочный шкаф) | шт | 1 |  |  |
|  |  | Весы настольные электронные | шт | 1 |  |  |
|  |  | Плита электрическая 4-х конфорочная (возможно индукционная) | шт | 1 |  |  |
|  |  | Шкаф холодильный (не менее 5 полок) | шт | 1 |  |  |
|  |  | Блендер ручной погружной (+насадка венчик+ блендер+ измельчитель +стакан) | шт | 1 |  |  |
|  |  | Тарелка круглая белая плоская 32 см для подачи | шт | 6 |  |  |
|  |  | Соусник керамический белый 50 мл для подачи | шт | 2 |  |  |
|  |  | Микроволновая печь | шт | 1 |  |  |
|  |  | Мясорубка электрическая | шт | 1 |  |  |
|  |  | Моечные ванны | шт | 2 |  |  |
|  |  | Доски разделочные |  |  |  |  |
|  |  | Комплект ножей |  |  |  |  |
|  |  | Спец одежда |  |  |  |  |
|  |  | Формы под пирог |  |  |  |  |
|  |  | Инвентарь и то, что считает необходимым |  |  |  |  |
|  |  | Кулер 19 л (холодная/горячая вода) | шт | 1 |  |  |
|  |  | Часы настенные | шт | 1 |  |  |
|  |  | Огнетушитель углекислотный ОУ-1 | шт | 1 |  |  |
|  |  | Набор первой медицинской помощи | шт | 1 |  |  |
|  |  | Стол для презентации | шт | 1 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| № | Наименование | Расходные материалы | Ед. измерения  (шт.) | Кол-во |  |  |
|  |  | Пергамент рулон | рулон | 1 |  |  |
|  |  | Фольга рулон 10м | рулон | 1 |  |  |
|  |  | Бумажные полотенца | рулона | 4 |  |  |
|  |  | Губка для мытья посуды | шт | 3 |  |  |
|  |  | Салфетка вискозная для мытья столов | шт | 3 |  |  |
|  |  | Полотенца х/б белые для протирания тарелок 45х70 | шт | 3 |  |  |
|  |  | Плёнка пищевая | рулон | 1 |  |  |
|  |  | Моющие средства 1л. | шт | 1 |  |  |
|  |  | Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 750мл | шт | 30 |  |  |
|  |  | Контейнеры одноразовые для пищ продуктов 350мл | шт | 30 |  |  |
|  |  | Контейнеры 1000мл | шт | 10 |  |  |
|  |  | Стаканы одноразовые 200мл | шт | 50 |  |  |
|  |  | Пакеты для мусора 60 л | упак | 1 |  |  |
|  |  | Перчатки виниловые одноразовые размер М или S упак х 100 шт | упак | 6 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА**

**Поварское дело**

**Общие требования безопасности**

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для участника компетенции «Поварское дело» с учетом условий его работы. Эксперты и участники должны ознакомиться с инструкцией по безопасности труда до начала конкурса.

1.2. На участника могут воздействовать опасные и вредные факторы (подвижные части электромеханического оборудования; повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции; 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).

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

1.4. Участнику следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

- 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;

- не принимать пищу на рабочем месте.

**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 работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования и 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, подставке, передвижной тележке;

- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

- проверить наличие и исправность деревянной решетки или резинового коврика под ногами;

*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, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей (зубчатых, цепных, клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.), нагревательных поверхностей оборудования;

- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;

- наличие и исправность контрольно - измерительных приборов, влияющих на показания контрольно - измерительных приборов);

- отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в варочном оборудовании;

- 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, ручки совков, 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. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).

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

2.6. 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 кухонной 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 складируйте 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 нагревательную плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды. Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.

2.7. Перед включением *пароконвектомата* помните: производить чистку и устранять неисправности при работе пароконвектомата - работать без заземления категорически запрещается! Нельзя оставлять включенный пароконвектомат без присмотра; -санитарную обработку производить только при обесточенном пароконвектомате; -при обнаружении неисправностей вызывать технического эксперта; -включать пароконвектомат только после устранения неисправностей.

Внимание! При открытии дверки соблюдайте осторожность: сначала слегка приоткройте дверцу выпустите пар и (или) горячий воздух из камеры, после откройте дверку полностью. При открытии дверки на работающем пароконвектомате вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту. Для очистки наружной поверхности пароконвектомата не допускается применять водяную струю. Так же следует помнить, что температура стекла дверки может достигать более 80С. Будьте осторожны. Внимание! Во избежание разбития стекла выемку гастроемкостей производите при зафиксированной дверке. Во избежание получения ожогов загрузку гастроемкостей с жидкостью необходимо осуществлять таким образом (на такую высоту), что бы визуально контролировать уровень жидкости при извлечение гастроемкости из камеры.

2.8. Перед началом эксплуатации *фритюрницы* убедитесь в том, что корпус фритюрницы подключен к системе заземления. Запрещается держать вблизи фритюрницы легковоспламеняющиеся предметы и вещества. Проследите за тем, чтобы рабочее помещение хорошо проветривалось. Кроме того, запрещается прикасаться к нагревательным элементам, если агрегат подключен к электричеству. Наполните пищевым маслом специальный резервуар; при этом масло должно наполнять резервуар более чем на 1/2. Установите рукоятки регулятора температуры и таймера в положение “0”. Подайте напряжение к аппарату; при этом включится красная индикаторная лампа. Установите нужное значение температуры, вращая рукоятку регулятора температуры по часовой стрелке. После достижения указанной вами температуры, красный индикатор потухнет. В комплект фритюрницы входит крышка для резервуара с маслом и корзина для жарки. Корзина оснащена крюком. При жарке продуктов положите их в корзину и опустите ее в масло (осторожно, во избежание ожогов); по окончании жарки подвесьте корзину на соответствующее устройство с помощью крюка.

2.9. Перед началом эксплуатации *блендера* убедитесь, что он подключен к заземлению. Перед чисткой или обслуживанием отключите прибор из розетки. Для минимизации риска, отключайте прибор от сети, когда не пользуетесь им, а также перед сборкой или разборкой. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур питания и основной блок прибора в воду или иные жидкости. Запрещается чистка основного блока при помощи пульверизаторов. В случае смешивания в блендере горячего масла или иных горячих продуктов перемещайте прибор с особой осторожностью. Для уменьшения риска травм, а также риска поломки блендера не помещайте в колбу хозяйственные предметы (ложки, половники ит.д.) во время работы блендера. Не храните в блендере хозяйственные предметы (ложки, лопатки и т.д.), во избежание поломки блендера в случае его включения. Во избежание травм не опускайте руки в колбу блендера во время работы прибора. Включайте прибор ТОЛЬКО с закрытой крышкой! Избегайте прикасаться к движущимся частям блендера. Перед тем, как производить любые действия с движущимися частями блендера, выключите его и отключите от сети. Лезвия блендера острые. Обращайтесь с ними осторожно. В случае освобождения лезвий из крепления немедленно прекратите работу и замените весь режущий механизм. Не пытайтесь самостоятельно установить или подтянуть крепление лезвий, обратитесь к техническому эксперту! Прибор предназначен для кратких периодов использования. Среднее время использования без отключения не должно превышать 3 минуты. Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.

Во избежание повреждения прибора, колбы или режущего механизма не трясите и не наклоняйте блендер во время работы. В случае самопроизвольной остановки блендера, переведите выключатель в положение «Выкл», снимите колбу, снимите крышку с колбы и лопаточкой подтолкните продукт в колбе к режущему механизму. При смешивании горячих жидкостей, снимите центральную часть крышки. Горячие жидкости могут выделять пар в процессе смешивания. Во избежание ожогов не наполняйте блендер более чем на 1 литр, если работаете с горячими жидкостями. Положите руку на крышку колбы, защитив ее прихваткой или плотной тканью. Начинайте смешивать на минимальной скорости.

Не используйте блендер с поврежденным шнуром, вилкой, а также после падений или других повреждений. Обратитесь в сервисный центр для проверки. Ремонта или отладки вашего блендера.

2.10. Перед началом эксплуатации *ручного блендера* проследите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами. Не устанавливайте чашу с продуктами на мягкую поверхность. Это делает прибор неустойчивым во время работы.

Запрещается прикасаться к подвижным частям прибора. Категорически запрещается погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды во время его работы. При любых неисправностях запрещается проводить ремонт самостоятельно, необходимо обратиться к техническому эксперту.

Во избежание разбрызгивания заполняйте емкость продуктами не более чем на 2/3 объема. Для эффективного взбивания продуктов миксером ингредиенты должны покрывать по крайней мере нижнюю часть венчика.

При использовании блендера или миксера сначала погрузите насадку в емкость с продуктами, затем нажимайте кнопку включения или турборежима. Перед тем как извлечь насадку из емкости, отпустите кнопку. Начинайте работу на небольшой скорости, при необходимости увеличивая ее вращением регулятора скорости на ручке прибора. Рядом с регулятором нанесена шкала: определив оптимальную скорость для данного вида продуктов, запомните ее значение и используйте в дальнейшем. Для работы с максимальной интенсивностью (при обработке твердых продуктов или на завершающей стадии взбивания) нажмите и удерживайте кнопку турборежима.

Не погружайте в обрабатываемые продукты место соединения насадки с блоком электродвигателя. Мясо перед измельчением разморозьте, отделите от костей, удалите жилы и нарежьте кубиками по 1—1,5 см. При обработке фруктов и ягод разрежьте их и извлеките косточки. Не используйте блендер для приготовления картофельного пюре. Перед смешиванием горячих продуктов снимите емкость с плиты. Дайте продуктам остыть, не смешивайте продукты или жидкости, если их температура выше 80°C. Начинайте обработку с минимальной скорости. Берегитесь брызг, начинайте обработку продуктов на малой скорости. Не используйте прибор для измельчения кофе, льда, сахара, круп, бобов и других особотвердых продуктов. При работе с насадкой - блендером и насадкой-венчиком не используйте в качестве емкости чашу измельчителя. Металлическая ось на дне чаши может повредить насадку.

2.11. Перед началом эксплуатации *планетарного миксера*, во избежание риска поражения током категорически запрещено погружать миксер в воду или другую жидкость. Убедитесь в том, что штыри штепсельной вилки вашего прибора соответствуют типу стенной электрической розетки, в которую Вы собираетесь включать прибор. Необходимо чтобы оборудование было подсоединено к заземлению. Не оставляйте работающий миксер без присмотра. Отсоедините миксер от розетки, когда вы его не используете, перед установкой или снятием насадок, а также перед чисткой. Избегайте контакта с движущимися деталями. Для предотвращения травм и/или повреждения миксера при его использовании не допускайте соприкосновения насадки-взбивалки с руками, волосами, одеждой, а также с приборами и другими кухонными принадлежностями. Не оставляйте работающий миксер у края рабочей поверхности стола. При большой нагрузке на насадки или при высокой скорости вращения насадок миксер может перемещаться по рабочей поверхности стола. Удаляйте плоскую взбивалку, проволочный венчик или крюк для замешивания теста из миксера перед мытьём. Не используйте любой прибор с повреждённым шнуром питания, или после падения прибора или какого-либо повреждения, обратитесь к техническому эксперту. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности, и контакта с горячими предметами. 13. При использовании модели миксера с наклонной головкой, эта головка должна быть полностью опущена вниз перед фиксацией. Перед смешиванием убедитесь в том, что замок защелкнут, а для этого попытайтесь поднять головку. Поднимать миксер следует с осторожностью, учитывая его большой вес. Убедитесь в том, что фиксатор надёжно закреплён (затяните ручку насадки) перед использованием миксера, чтобы избежать возможности падения фиксатора насадки в чашу при работе миксера.

2.12. При эксплуатации *измерительных весов* не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускайте ударов по платформе. Не подвергайте весы сильной вибрации. Не пользуйтесь для протирки индикатора растворителями и другими летучими веществами. Не работайте в запыленных местах. Избегайте резких перепадов температуры. При работе не нажимайте сильно на клавиши.

2.13. При эксплуатации *холодильного оборудования*:

загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов;

- количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;

- двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже;

- при образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея;

- 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;

- удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;

- размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата;

- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;

- самовольно передвигать холодильный агрегат.

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

Прибор предназначен исключительно для приготовления пищи, разогрева или размораживания продуктов или напитков. Избегайте прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе: это относится в первую очередь к дверце, резистору для нагрева, стенкам камеры. При извлечении из печки сосуда 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. Микроволновая печь характеризуется повышенной мощностью сверхвысокочастотного (СВЧ)излучения. Он позволяет вам размораживать, подогревать или приготавливать продукты со скоростью, значительно превосходящей скорость приготовления в обычных печах, поэтому не задавайте время работы более необходимого. Таким образом, вы избежите, риска пережарить продукты или сжечь, в случае, если вы забыли их в СВЧ печи. Дверца печи должна запираться без усилий. 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 печки окажется невозможным.

2.15. Перед использованием *Слайсера* помните о необходимости регулярно проверять состояние сетевого шнура; изношенный или поврежденный кабель представляет серьезную опасность. При обнаружении сбоев в работе устройства выключите его, обратитесь к техническому эксперту и не используйте, не пытайтесь отремонтировать самостоятельно.

Не оставляйте устройство включенным в розетку, если оно не используется.

Хотя аппарат оборудован защитными устройствами, не подносите руки близко к ножу и другим подвижным частям. Никогда не режьте продукты без использования толкателя. Не принимайте положений, которые могут привести к прямому контакту каких-либо частей тела с ножом.

Перед чисткой или техобслуживанием выключите аппарат из розетки. Запрещается мыть аппарат водной струей, не погружайте аппарат в воду или другие жидкости.

2.16. Перед использованием *Мясорубки* помните, что перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора. Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод. Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах, вблизи нагревательных приборов, газовых или электрических плит. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели. ПОМНИТЕ: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к поражению электротоком. Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы - это может привести к перегреву и поломке устройства. ВНИМАНИЕ! Не касайтесь вращающихся частей прибора! Дождитесь, пока вращение полностью прекратится. Не опускайте посторонние предметы в отверстие для подачи продуктов. Будьте аккуратны при использовании. Не проталкивайте продукты в загрузочное отверстие руками или посторонними предметами во избежание травм или поломки прибора. Используйте для этого толкатель, входящий в комплект. При возникновении любых неисправностей отключите прибор от электросети и обратитесь к техническому эксперту.

Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ: погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды.

**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. Не допускать к своей работе необученных и посторонних лиц.

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

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

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

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

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

3.8. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.9. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, сбойники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

3.10. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

*Во время работы с ножом не допускается:*

- использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

- производить резкие движения;

- 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. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.11. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.

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

3.13. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.14. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

- не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °C);

- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

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

**4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или на площадке: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта и т.п.; отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды; доложить о принятых мерах техническому эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.

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

4.3. При обнаружении запаха газа в помещении, в котором установлено газовое оборудование:

- закрыть нос и рот мокрой салфеткой;

- открыть окна и двери, проветрить помещение;

- перекрыть вентили на подводящих газопроводах к жарочным шкафам, пищеварочным котлам, плитам и т.п.;

- не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию;

- исключить пользование открытым огнем.

Если после проветривания и проверки всех газовых кранов запах газа не исчезнет, перекрыть газ на входе в здание, сообщить об этом администрации организации, а при необходимости - вызвать работников аварийной газовой службы.

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

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

4.6. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

4.7. 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.

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

**5. Требования безопасности по окончании работы**

5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование из розетки.

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

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

**Протокол конкурса профессиональных проб «Я выбираю» о регистрации конкурсантов и их соответствии возрастному цензу**

|  |  |
| --- | --- |
| Дата: |  |
| Компетенция: | Поварское дело |
| Главный эксперт на площадке: | Ахмадиева С.В. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ФИО конкурсанта** | **Дата рождения** | **Подпись** |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| 4 |  |  |  |
| 5 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата |  |  | Ответственный за проверку |  |
|  |  |  |  | подпись |

**Протокол регистрации экспертов конкурса профессиональных проб «Я выбираю» на конкурсной площадке**

|  |  |
| --- | --- |
| Дата: |  |
| Компетенция: | Поварское дело |
| Главный эксперт на площадке: | Ахмадиева С.В. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ФИО эксперта** | **Дата рождения** | **Подпись** |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| 4 |  |  |  |
| 5 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата |  |  | Главный эксперт |  |
|  |  |  |  | подпись |

**Протокол конкурса профессиональных проб «Я выбираю» об ознакомлении экспертов с правилами техники безопасности и охраны труда**

|  |  |
| --- | --- |
| Дата: |  |
| Компетенция: | Поварское дело |
| Главный эксперт на площадке: | Ахмадиева С.В. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ФИО экспертов** | **Комментарии и недопонимание по полученной информации и инструктажу (если есть)** | **Подпись** |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| 4 |  |  |  |
| 5 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата |  |  | Инструктаж провел |  |
|  |  |  |  | подпись |

**Протокол конкурса профессиональных проб «Я выбираю» об ознакомлении конкурсантов с правилами техники безопасности и охраны труда**

|  |  |
| --- | --- |
| Дата: |  |
| Компетенция: | Поварское дело |
| Главный эксперт на площадке: | Ахмадиева С.В. |
| Провел инструктаж по ТБ и ОТ: |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ФИО конкурсанта** | **Комментарии и недопонимание по полученной информации и инструктажу (если есть)** | **Подпись** |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| 4 |  |  |  |
| 5 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата |  |  | Инструктаж провел |  |
|  |  |  |  | подпись |

**Протокол конкурса профессиональных проб «Я выбираю» о согласовании внештатных ситуаций**

|  |  |
| --- | --- |
| Дата: |  |
| Компетенция: |  |
| Главный эксперт на площадке: |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **№ рабочего места** | **Возникшая проблема** | **Решение** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Подписи экспертов-компатриотов:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата |  |  | Главный эксперт |  |
|  |  |  |  | подпись |

**Протокол конкурса профессиональных проб «Я выбираю» учета времени**

|  |  |
| --- | --- |
| Дата: |  |
| Компетенция: |  |
| Главный эксперт на площадке: |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ рабочего места** | **Остановка времени** | **Старт времени** | **Причина** | **Доп.**  **время** | **Подпись** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата |  |  | Главный эксперт |  |
|  |  |  |  | подпись |

**Протокол распределения судейских ролей на конкурсе профессиональных проб «Я выбираю»**

|  |  |
| --- | --- |
| Дата: |  |
| Компетенция: | Поварское дело |
| Главный эксперт на площадке: | Ахмадиева С.В. |
| **Мы, нижеподписавшиеся ознакомлены с данным протоколом, подтверждаем свою компетентность для выполнения закрепленных за нами функций и подтверждаем свое согласие на их выполнение.** | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ФИО эксперта** | **Зона ответственности** | **Функционал** | **Подпись** |
|  | Судейство |  |  |
|  | Судейство |  |  |
|  | Судейство |  |  |
|  | Судейство |  |  |
|  | Судейство |  |  |
|  | Судейство |  |  |
|  | Судейство |  |  |
|  | Судейство |  |  |
|  | Судейство |  |  |
|  | Судейство |  |  |
|  | Судейство |  |  |
|  | Судейство |  |  |
|  | Судейство |  |  |
|  | Судейство |  |  |
|  | Судейство |  |  |
|  | Судейство |  |  |
|  | Судейство |  |  |
|  | Судейство |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата |  |  | Главный эксперт |  |
|  |  |  |  | подпись |

Тайминг

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Время** |  |  |
| 08.30 | 1. Проведение для Конкурсанта инструктажа по технике безопасности.  2. Подписание протоколов.  3. Конкурсант проверяет рабочее место и наличие всех необходимых продуктов. |  |
| **09.00** | Объявление старта |  |
| 10.00 | Прошел 1 час рабочего времени. |  |
| 11.00 | Прошло 2 часа рабочего времени.  До подачи холодной закуски остался 1 час. |  |
| 11.30 | До подачи холодной закуски осталось 30 минут. |  |
| 11.45 | До подачи холодной закуски осталось 15 минут |  |
| 11.55 | До подачи холодной закуски осталось 5 минут |  |
| **12.00** | **Подача холодной закуски.**  До подачи горячего блюда осталось 30 минут |  |
| 12.05 | Истекло корректное время подачи холодной закуски |  |
| 12.15 | До подачи горячего блюда осталось 15 минут |  |
| 12.25 | До подачи горячего блюда осталось 5 минут |  |
| **12.30** | **Подача горячего блюда.**  До подачи десерта осталось 30 минут |  |
| 12.35 | Истекло корректное время подачи горячего блюда |  |
| 12.45 | До подачи десерта осталось 15 минут |  |
| 12.55 | До подачи десерта осталось 5 минут |  |
| **13.00** | **Подача десерта** |  |
| 13.05 | Истекло корректное время подачи десерта |  |
|  | До 14.05 часов - видео, приготовленные блюда (в соответствии с Конкурсным заданием) и подписанные протоколы должны быть доставлены Экспертом по адресу г. Челябинск, ул. Грибоедова, дом 50. |  |

**ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ**

**Объективные аспекты оценивания работы участника:**

* Персональная гигиена – спецодежда – соответствие требованиям и чистота;
* Персональная гигиена – руки (в том числе работа с перчатками);
* Персональная гигиена – снятие пробы пальцами;
* Персональная гигиена – плохие привычки;
* Гигиена рабочего места – чистый пол;
* Гигиена рабочего места – холодильник – чистота и порядок;
* Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок;
* Расточительность;
* Брак

**Субъективные аспекты оценивания работы участника:**

* Кулинарные навыки – приготовление и оформление;
* Навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии;
* Организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль;
* Навыки работы с ножом – приготовление, эффективность;

**Объективные аспекты оценивания результата работы участника:**

* Время подачи – корректное время подачи (+5 минут от заранее определенного). При задержке более 5 полных минут от корректного времени подачи блюдо считается не представленным и не оценивается;
* Использование обязательных ингредиентов;
* Правильность подачи (соответствие заданию);
* Соответствие массы блюда;
* Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

**Субъективные аспекты оценивания результата работы участника:**

* Презентация и визуальное впечатление (цвет, сочетание, баланс, композиция);
* Вкус – общая гармония вкуса и аромата;
* Консистенция каждого компонента блюда;
* Вкус каждого компонента в отдельности
* **Технические требования к проведению Конкурса**
* **в номинации «Поварское дело»**
* **1. Подготовка к Конкурсу**
* К каждому Конкурсанту должен быть **прикреплен Эксперт** от образовательного учреждения.
* Каждый Конкурсант выполняет конкурсное задание в своем образовательном учреждении.
* Рабочее место Конкурсанта должно быть оснащено в соответствии с инфраструктурным листом. **(см. Приложение 1)**
* На рабочем месте Конкурсанта на начало конкурса должна находиться корзина с необходимым количеством продуктов в соответствии со своей возрастной группой. **(см. Приложение 2)**
* Необходимое количество продуктов, расходные материалы приобретает образовательное учреждение.
* За 1 день до начала конкурсного дня будет проведена встреча всех Экспертов. Будет оглашено 30% изменение задания (будет определен дополнительный продукт из черного ящика), а так же обсуждение всех вопросов.
* **2. Выполнение конкурсного задания**
* Конкурсанты возрастной группы 12-14 лет выполняют конкурсное задание 13.10.2022 г.
* Конкурсанты возрастной группы 15-17 лет выполняют конкурсное задание 14.10.2022 г.
* Эксперт обязательно должен ознакомиться с правилами по технике безопасности и перед началом выполнения конкурсного задания должен обязательно провести инструктаж по технике безопасности для Конкурсанта. **(см. Приложение 3)**
* Конкурсанты и Эксперты обязательно должны подписать все необходимые протоколы. **(см. Приложение 4)**
* Выполнение конкурсного задания все Конкурсанты начинают одновременно строго по времени в соответствии с таймингом. **(см. Приложение 5)**
* Во время выполнения конкурсного задания Конкурсанты не должны покидать конкурсную площадку. Исключение составляют внештатные ситуации. В случае возникновения внештатной ситуации, необходимо заполнить протокол, указать время возникновения данной ситуации и возникшую проблему.
* На протяжении всего конкурсного дня должна быть организована **непрерывная** видеосъемка (начиная с момента подписания всех протоколов Конкурсантами и Экспертами и проведением инструктажа по технике безопасности до демонстрации последнего блюда).
* Видео должно быть обязательно сохранено на съемный USB-флеш-накопитель.
* Во время видеосъемки камера должна быть расположена непосредственно рядом с Конкурсантом, на некотором возвышении так, чтобы были видны все поверхности производственных столов, часы и видно было Конкурсанта в полный рост.
* Подача блюд должна производиться в соответствии с таймингом. Поданное блюдо должно быть снято крупным планом со всех ракурсов **без прерывания (отключения)** видеосъемки. После демонстрации блюда, видеокамеру необходимо вернуть **без прерывания (отключения)** в исходное положение.
* Нечеткие видео, видео на которых не виден Конкурсант в полный рост, видео на которых не видны рабочие поверхности и часы, видео снятые с отключением камеры не оцениваются и выполненная работа снимается с Конкурса.
* **3. Завершение Конкурсного дня**
* Видео, приготовленные блюда (в соответствии с Конкурсным заданием) и подписанные протоколы должны быть доставлены **Экспертом** в течение 1 часа после окончания Конкурса по адресу г. Челябинск, ул. Грибоедова, дом 50.
* Приготовленные блюда (в количестве 1 порция) необходимо привезти для оценивания по критериям «Дегустация». Блюда должны быть упакованы в одноразовые контейнеры, с соблюдением санитарных норм и правил.
* Каждый компонент блюда упаковывается отдельно (Например: Горячее блюдо – отдельно гарнир, отдельно соус, отдельно мясное блюдо и т.д.)
* Все прибывшие Эксперты **остаются** для дальнейшего оценивания выполненных работ Конкурсантов.
* Между Экспертами будет проведена жеребьевка. Эксперты будут разбиты на экспертные группы, которые будут проводить оценку по разным критериям.
* По окончанию оценивания будут подведены итоги.