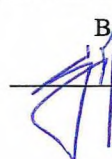


**VII РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС»
В РЕСПУБЛИКЕ БУРЯТИЯ**

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель РЦРД «Абилимпикс»
в Республике Бурятия


Е.Д. Цыренов
«15» февраля 2024 г.

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Категория участников: студенты

Разработал(а)
Главный эксперт регионального чемпионата
Воронцова Анна Вячеславовна

г. Улан-Удэ
2024

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.

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”

1.4. Требования к квалификации.

Студент должен знать и понимать:

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.

Студент должен владеть профессиональными компетенциями:

Осуществлять разработку, адаптацию рецептур 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.

Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих десертов, кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организовывать и осуществлять технологический процесс производства кондитерских изделий.

Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

2. Конкурсное задание

2.1. Краткое описание задания

Необходимо приготовить изделия для одной категории потребителей на выбор участника ЗОЖники, спортсмены, пожилые, вегетарианцы, гедонисты, исследователи-гурманы.

Модуль «А» - бенто-торт, модуль «В» - десерт на тарелке.

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

При приготовлении бенто-тортов и десертов используются фрукты и ягоды дикорастущие или выращиваемые в регионе, которые представляет участник. В модулях «А», «В» не должны повторяться используемые ягоды, фрукты, основные полуфабрикаты, кроме выпеченного полуфабриката. Допускается дополнительно использовать региональные орехи, семена, травы, специи.

Участник самостоятельно привозит на конкурсную площадку региональные ягоды, фрукты, орехи, семена, травы в необходимом количестве и надлежащего качества и вида (свежие, замороженные, засахаренные, сушеные и т.п.).

Портфолио должно содержать титульный лист с краткой информацией об участнике: фамилия, имя, отчество, регион, наименование учебного заведения. Содержание: технологические карты модулей «А», «В», категория потребителей, фото готовых изделий. Портфолио подлежит экспертной оценке.

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

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

Наименование модуля	Время проведения	Полученный результат

	модуля	
Модуль «А» Бенто-торт	Готовые изделия подают через 4 часа с момента старта.	Бенто-торт: Количество - 2 штуки. Для дегустации - торт без декора весом 400 грамм, с вырезанным сегментом. Для презентации торт с минимальной декоративной отделкой. Не допускается массивных, объемных украшений. Каждый торт содержит не менее трех компонентов разной текстуры. Подача на подложках круглой формы, предоставленных организатором. Обязательные компоненты: один из компонентов с использованием региональных фруктов или ягод; второй – выпеченный полуфабрикат с овощами. Боковые стороны и верхняя поверхность торта с отделкой кремом. Декоративная отделка со гласно творческого замысла участника.
Модуль «В» Десерт на тарелке	Готовые изделия подают через 4 часа с момента старта.	Муссовый десерт с выпеченным полуфабрикатом и соусом. Количество - 3 порции. Вес 100-150 гр. При подаче десерт должен содержать только холодные компоненты. Подача на круглых тарелках, предоставленных организатором. Обязательные ингредиенты: мусс с прослойкой на выбор участника, покрытый глазурью, выпеченный п/ф, соус, декор. В десерте должны использоваться региональные ягоды или фрукты. Выпеченный полуфабрикат может быть аналогичным модулю «А», остальные полуфабрикаты не должны повторять модуль «А». Отдельная подача соуса не предусмотрена. Соуса на тарелке должно быть достаточно, чтобы судьи могли произвести качественную оценку.
Общее время выполнения конкурсного задания: 4 часа		

2.3. Последовательность выполнения задания

Модуль «А», «В»

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 десерты 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.

Особые указания:

Участники 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 кондитерские мешки, одноразовые перчатки, региональные ягоды, фрукты, орехи, семена, травы в необходимом количестве и надлежащего качества и вида (свежие, замороженные, сушеные, засахаренные и т.п.), лекарства. При необходимости аэрограф, окрашенное какао-масло.

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

Модуль «А» Мучные кондитерские изделия: обозначение овощей для выпеченного полуфабриката – морковь или шпинат, или тыква.

2.5. Критерии оценки выполнения задания

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль «А» Мучные кондитерские изделия	Приготовить бенто-торт	47
Модуль «В» Десерт	Приготовить десерт на тарелке	53
ИТОГО		100

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
Бенто-торт	1.	Организация и управление работой:	2	2	
		оценивается умение адаптироваться в новых условиях труда, эффективность планирования рабочего			


	процесса.			
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.	Соответствие изделия выбранной категории потребителей	2		2
8.	Контроль времени подачи: оценивается соблюдение времени подачи. За каждую минуту задержки снимают 0,5 балла в пределах 4 минутного интервала).	2	2	

	9.	Чистота подачи: оценивается чистота тарелки для презентации.	2	2	
	10.	Наличие обязательных ингредиентов (региональные ягоды, фрукты)	2	2	
	11.	Выполнение 30% изменения	2	2	
	12.	Наличие более трех компонентов, разной текстуры	3	3	
	13.	Соблюдение веса и количества изделия – 400 гр. Отклонение веса не допускается. Если отсутствует декоративная отделка торта – 0 баллов	4	4	
	14.	Стиль и креативность: оценивается формирование личного стиля в оформлении кондитерских изделий, художественность отделки.	5		5
	15.	Качество: оценивается отсутствие дефектов в соответствии с промышленными требованиями, пригодность к реализации.	5		5
	16.	Вид изделия в разрезе	3		3
	17.	Текстура отдельных компонентов: оценивается качество текстур и их сочетание.			
	18.	Креативность, гармоничность вкуса: оценивается сбалансированность вкуса.	5		5
ИТОГО:			47		
	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).	2	2	







Десерт на тарелке	3.	Чистота подачи: оценивается чистота тарелки для презентации.	1	1	
	4.	Температура подачи. Если на тарелке присутствует замороженный компонент – 0 балл	1	1	
	5.	Наличие обязательных ингредиентов (региональные ягоды, фрукты). Если ягоды, фрукты используются такие же как в Модуле «А» - 0 балл	1	1	
	6.	Наличие обязательного выпеченного п/ф, муссового п/ф, глазури, соуса, декора. Если презентуемое изделие не является муссовым, то дальнейшая оценка не производится.	1	1	
	7.	Наличие прослойки в муссе	1	1	
	8.	Соответствие изделия выбранной категории потребителей	2	2	
	9.	Наличие, сложность, изящество декора	5		5
	10.	Соблюдение количества порций: 3 шт. При несоблюдении – 0 балл	2	2	
	11.	Соблюдение веса десерта – 150 гр. Отклонение веса – 0 баллов	2	2	
	12.	Идентичность: оценивается похожесть изделий по форме, размеру, цвету, отделке. Отсутствие идентичности – 0 баллов.	5		5
	13.	Художественная элегантность: оценивается формирование личного стиля в оформлении кондитерских	8		8

		издели й, художественность отделки.			
	14.	Качество: оценивается гармоничность и сочетаемость элементов отделки, отсутствие дефектов в соответствии с индустриальными требованиями, пригодность к реализации.	5		5
	15.	Соответствие текстур. Все компоненты на тарелке должны соответствовать заявленным текстурам.	5		5
	16.	Качество и гармоничность вкуса соуса	5		5
	17.	Креативность исполнения и вкуса	5		5
ИТОГО:				53	

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.






№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характери- стики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измере ния	Необхо димое кол-во
Оборудование, инструменты НА 1 УЧАСТНИКА					
1.	Печь конвекционная UNOX XEFT- 06EU-ELRV		https://entero.ru/item/107007 Габаритные размеры: 829x800x682мм (ДхШхВ). Вместимость: 4 уровня, противень 600x400 мм. Мощность: 10,3 кВт. Напряжение: 380 В. Тип печи: с парообразованием и подключением к водопроводу. Расстояние между уровнями: 75 мм. Температурный режим: +30...+260 С. Управление: электронное. Количество уровней 6 Размер противня 600x400	шт	1





2.	Подставка под конвекционную печь WLBake S 168		https://wlbake.pro/shop/product/podstavka-wlbake-s-168-s-napravliaiushchimi-dlia-protivnei Тип подставки - открытая, Размер противня 600*400 мм Количество уровней 7 Конструкция сварная Тип каркаса труба 40x40 мм Ширина, мм 880 Глубина, мм 770 Высота, мм 695	шт	1
3.	Противень для конвекционной печи		https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/trays/protiven-iz-nerzhaveiushchei-stali-600kh400kh10-mm/ противень 600x400	шт	2
	Весы настольные электронные CAS SWN-06		https://cas-russia.ru/katalog-tovarov/porcionnye-(fasovochnye)-vesy/vesy-porcionnye-cas-swn-6.html Наименьший предел взвешивания – 2 гр	шт	1
5.	Плита индукционная EKSI IPD 5		https://entero.ru/item/103243 Температура, С min: +60 Температура, С max: +240 Тип плиты электрической: плита индукционная Число конфорок к плите: 1 Мощность, Вт: 5000 Напряжение, В: 220-240	шт	2
6.	Планетарный настольный миксер KITCHENAID 5K45SSEWH		http://kitchenaid.ru/products/planetarnyy-mikser-kitchenaid-classic-428l-5k45ssewh объем чаши 4,28л	шт	1
7.	Миксер <u>GORENJE MRP 275 EA</u>		https://gorenje-ru.ru/catalog/miksery/mikser-gorenje-mrp-275-ea.html насадка - венчик для взбивания 2шт	шт	1

8.	Блендер погружной Polaris РНВ 1043А		https://market.yandex.ru/product--pogruzhnoi-blender-polaris-phb-1043a/13577553?сра=1 погружной блендер Объем чаши измельчителя 500 мл Мощность 1000 Вт Скоростные режимы 7, Турбо	шт	1
9.	Шкаф холодильный среднетемпературный "Бирюса 542"		https://biryusa.ru/catalog/xolodilnaya-tehnika/xolodilniki/biryusa-542 Рабочий диапазон температуры во внутр.объеме – 0..+8°C. Количество полок – 5 шт.	шт	½
10.	Шкаф шоковой заморозки NICOLD W10TGN		https://entero.ru/item/26145 Количество уровней – 5 гастроёмкость GN1/1 противень 600x400	шт	1/5
11.	Микроволновая печь LG MS2042DB		https://www.lg.com/ru/microwaves/lg-MS2042DB-solo-microwave-ovens Объем 20 л Мощность волн 700 Вт Объем 20 л Мощность микроволн 700 Вт	шт	1
12.	Пирометр (бесконтактный термометр)		https://market.yandex.ru/product--pirometr-beskontaknyi-termometr-elitech-p-350/42831647?text=пирометр&lr=213	шт	1
13.	Термометр кондитерский электронный с щупом от -50 до +300		https://condishop.ru/product/termometr-konditerskiy-el-ektronnyiy/?_openstat=bWFya2V0LnIhbmRleC5ydTlVQotC10YDQvNC-0LzQtdGC0YAg0LrQvtC90LTQuNGC0LXRgNGB0LrQuNC5INGN0LvQtdC60YLRgNC-0L3QvdGL0Lkg0YHQvIdRidGD0L_QvtC8INC-0YIgL-TUwINC00L4gKzMwMDtkbVNYNEJfZEpyeWxwWkVYZFZZUtR0w&ymlid=16027924533297989109800001	шт	1



14.	Стол производственный из нержавеющей стали		https://mebmetall.ru/category/neutralnoe_oborudovanie/stoly-iz-nerzhaveyki/razbornyyi-produktsionnyy-aisi-430-polka/?yclid=0 стол с бортом снижней полкой 1800x600x850	шт	2
15.	Стеллаж из нержавеющей стали		https://ratorarestaurantequipment.ru/catalogue/neutral-equipment/stellazhi/stellazh-kuhonny-assum-stpe-6-4/ 4-х уровневый 800x500x1800	шт	2/5
16.	Стол с моечной ванной 1000x600x850		https://vitrinastore.ru/products/vanna-moechnaya-so-stolom-vsms-1-430.html 1000x600x850	шт	2/5
17.	Кастрюля		Объем 2 л подходит для индукционной плиты	шт	1
18.	Сотейник		Объем 1 л подходит для индукционной плиты	шт	2
19.	Сковорода		Диаметр 24 см подходит для индукционной плиты	шт	1
20.	Доска мраморная		https://sigma74.ru/product/doska-100x50/ Плита из мрамора с огранкой. Фаска 2 см 1000x500	шт	1








21.	Белая разделочная доска		https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/cutting-boards/doski-iz-polipropilena/ 400x300x12, полипропилен	шт	1
22.	Коврик силиконовый		https://ozybase.ru/tovar/kovrik-silikonovyy-dlya-raskatki-testa-50h40-sm-goluboy-148543681 для работы с тестом, 50x40 см	шт	1
23.	Мерный стакан		https://www.wildberries.ru/catalog/9009476/detail.aspx?targetUrl=GP Объем 1 л	шт	1
24.	Миска		https://www.maxidom.ru/catalog/salatniki-miski/1001191397/?utm_campaign=geo_moscow&utm_content=5164034&utm_medium=cpc&utm_source=Yandex.Market&utm_term=5164034&openstat=bWFya2V0LnlhbmRleC5ydTlVQvNC40YHQvCwIDIX0YHQvCAyLDXQuYDQvdC10YDQti4g0YHRgtCw0LvRjDt6dGp1TG9Zc2JneXE5STZtZkFfbXpROw&frommarket=http&ymclid=15865273539289857595100007 нержавеющая сталь 25-28 см	шт	3
25.	Чаша		https://domplastika.com/emkosti-dlya-miksera/318114-chasha-dlya-miksera-3l-4660003191752.html объем 3л	шт	3
26.	Лопатка силиконовая		https://chocodel.com/catalog/tovar/lopotka-silikonovaya-20-5sm-kitay/ Размеры: 25x4 см	шт	3



27.	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
28.	Венчик		https://www.zvezdy.ru/catalog/posuda/inventar-ku-khonnyu/venchiki/258597/ металлический, 25см	шт	1
29.	Сито		https://delovkusa52.ru/catalog/konditerskiy-inventar-i-instrumenty/inventar-i-instrumenty/sito-metal-18-sm/ Диаметр 15см, металлическое	шт	2
30.	Терка		https://cookhouse.ru/store/product/00000038548/ назначение: универсальное количество сторон: 1 материал: нержавеющая сталь, пластик длина: 32.5 см	шт	1
31.	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
32.	Нож, 150 мм		https://samura-online.ru/catalog/nozh-harakiri-samura-universalnyj-shr-0024bk.html универсальный, 150 мм	шт	1





33.	Рукавицы		https://my-shop.ru/shop/product/2628566.html?partner=240&frommarket=https%3A%2F%2Fmarket.yandex.ru%2Fsearch%3Frs%3DeJwzSvKS4xLzT3TMyAyOdCkLKlow8k93cU60SClwIGBUYNBgAMlbBOZYeKSmOEW6RDixhAb5uWaXGLk6SrDB5P1di4pCs9zMEkOMTHyiClwdk8yyUqD6IxgAKg0&ymlid=15865281901757201324900041 Рукавицы для пекарей 430 мм с длинным манжетом	шт	1
34.	Поднос пластиковый	 dea.holod.ru	https://posudaideal.ru/podnos_pryamougolnyy_plastik_95919128.html?frommarket=https://&ymlid=15865282839654357299300002 Поднос пластиковый прямоугольный 330x260x20мм	шт	2
35.	Тарелка		https://labl.com.ua/tarelka-ploskaya-rondo-belyy/ плоская, белая D 32см	шт	2
36.	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





1.	Мешки кондитерские одноразовые		https://konditerhauz.ru/konditerskij-inventar/instrumenty-dlja-krema/konditerskie-meshki/konditerskij/ Плотный полиэтилен, длина 420 мм	шт	5
2.	Бумажные полотенца		https://supplz.ru/gigiena-i-uborka/bumajnaya-gigienicheskaya-produkciya/bumajnye-polotentsa/bytovye-bumajnye-polotentsa/polotence-bumazhnoe-	шт	2






			<u>2sl-2rul-upak-lime-beloe</u> Цвет: белый		
3.	Губка для мытья посуды		https://www.wildberries.ru/catalog/10194703/detail.aspx?targetUrl=GP Материал: поролон	шт	1
4.	Контейнер одноразовый для продуктов с крышкой 400 мл		https://www.auchan.ru/pokupki/kontejner-500ml-s-kr-p-p-10sht.html Размер товара, см: 11x7,5x17 Объем: 0,4 л	шт	10
5.	Контейнер одноразовый для продуктов с крышкой 375 мл		https://www.auchan.ru/pokupki/kontejner-500ml-s-kr-p-p-10sht.html Размер товара, см: 11x7,5x17 Объем: 0,375 л	шт	10
6.	Контейнер одноразовый для продуктов с крышкой 590 мл		https://www.auchan.ru/pokupki/kontejner-500ml-s-kr-p-p-10sht.html Размер товара, см: 11x7,5x17 Объем: 0,590 л	шт	6
7.	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_dvukhstoronnyaya/	шт	1
8.	Газ Фризер		https://craftology.ru/catalog/katalog_konditera/dlya_shokolada/sprey_friizer_dlya_bystrogo_okhlazhdeniya_400_ml/ Быстро испаряющийся сжиженный газ Freezer для мгновенного охлаждения кондитерского декора.	шт	2
9.	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_med	шт	5






			ium=cpc&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%7Csrt_search%7Csrc_none%7Ccamp_32585915%7Cgrp_4066850642%7Cban_8456857019%7Cph_19344318684%7Cpst_premium%7Cps_1%7Cdev_desktop%7Cregion_Одинцово%7Cretarg_apr%3Aone&Calltouch=%26calltouchtm%3Dyd_c%3A32585915_gb%3A4066850642_ad%3A8456857019_ph%3A19344318684_st%3Asearch_pt%3Apremium_p%3A1_s%3Aone_dt%3Adesktop_reg%3A10743_ret%3A_apr%3Aone&yclid=1846750844268346044 Мешки для мусора 30 литров ПНД, 50x60 см, 5 мкм		
10.	Перчатки одноразовые размер М, S		https://gurmart.ru/catalog/konditers-kij-inventar/perchatki-dlya-konditerov/product/perchatki-lateksnye состав: латекс	шт	5
11.	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%7Ccrt_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









			концентрированное моющее средство На усмотрение организатора		
12.	Пленка пищевая		https://market.yandex.ru/offer/sbplxIk3nU52oyIntuMlMg?clid=545&cc=M92-AQvRreTz2thwK5grdKLZVzdKX MbRh4m1fdixHBM7WCnoYvYo5gMeHNo8rMe35ScJOdWHkDF8DPzy0XR7UJkPLt8k7uvFV5L6ZSjhrtaIR4L8xN07q2qEyanBZYNMZ-hxrdkTKnCSaujvyZhX6Crkfad1Zgt1cfUU-gH5kuzhQlJusIvhW_6W49BbDSE7X9lc67JpP5jre4TOuAbTEA%2C%2C&hid=12501724&lr=114678&nid=61656&rs=eJwdzikWakEMBF DGoVFo9Ijsy-RGHBjLVUjhftdLqnN9j_v78Tm4g s1OOqNGpDVynTxCTfXPdSJJHZRhZ05esw5LqOvaaYRbCE5BjTlWrTf38sbuVu6DAnZYCDO135K KyLpz82xFzrbe8UJ_D6tH4YZq9AsRjJkKx8kWcDduYHoer9sPqxYtPw%2C%2C&text=Пленка%20пищевая%20купить Пленка пищевая 45 см х 200 м	шт	1
13.	Фольга		https://pack24.ru/folga-pishhevaya/folga-pishhevaya-alyuminievaya-300mm-8m-standart-extra Фольга пищевая алюминиевая 300мм*8м, стандарт, EXTRA	шт	1
14.	Ложка столовая		https://www.trial-market.ru/odnorazovaya-posuda/posuda-i-kukhonnyj-inventar/stolovye-pribory-odnorazovye/lozhki/ пластиковая, 17,5 см	шт	10
15.	Ложка чайная		https://www.trial-market.ru/odnorazovaya-posuda/posuda-i-kukhonnyj-inventar/stolovye-pribory-odnorazovye/lozhki/?filter%5B114	шт	10










			<p>2%5D%5Bmulti%5D%5B%5D=ложка%20чайная&action=set-filters</p> <p>пластиковая, 12,5 см</p>		
16.	Стакан		<p>https://www.trial-market.ru/products/stakan-200ml-prozrachnyj-p-p-sp-21623.html</p> <p>Стакан 200мл прозрачный полипропилен</p>	шт	15
17.	Тарелка мелкая		<p>https://www.trial-market.ru/products/tarelka-d-165-mm-plastikovaya-p-p-int.html</p> <p>Тарелка d=165мм пластиковая п/п</p>	шт	10
18.	Тарелка глубокая		<p>https://www.trial-market.ru/products/tarelka-supovaya-p-p-500ml-sp.html</p> <p>Тарелка суповая п/п 500мл СП</p>	шт	15
19.	Жидкое мыло для рук		<p>https://market.yandex.ru/product--zhidkoe-mylo-nevskaia-kosmetika-aloe-dlia-ruk-i-tela/179391667?hid=14989652&text=жидкое%20мыло%20для%20рук%20купить&clid=698</p> <p>вид: жидкое область применения: руки нейтральное</p>	шт	1
20.	Дезинфицирующее средство для поверхностей		<p>http://www.ipg-dez.ru/catalog/dezinficiruyushie-sredstva/dezinficiruyushie-sredstva-gotovye-k-primeneniyu/405/</p> <p>Средство для дезинфекции поверхностей и обработки рук с дозатором</p> <p>Объем 0,5л с дозатором</p>	шт	1
21.	Полотенца х/б		<p>https://market.yandex.ru/offer/gen_LQXDOVrbNtpa-N6Bbg?clid=545&cpc=PDk-4jKemcKtpshi5sgDe4pZ9UaPYDMI-ne31OQHhbrUM1Hzq01WPdtLjgR4Nr0jvEQvph4YyCzzL6nrwk_SEbXgtWwyh0FapUqH07bdGe5htqXu2ErUvvd-JeygAVvkYZFrP-hObX59f44xcjCHp2kFPdPqpYUd</p>	шт	2












			<p>OpCRbLmfBKK4cwQ3QBmt3_731tYYxludDNm4oLGKNYVAV5r0NfAcGA%2C%2C&hid=90669&lr=114678&nid=55188&rs=eJwdjjsWAjEMA9kOWipq6i1sOf6RG3Fs_Wi6BRTeZJyt6fY_r-45tBLIU872rRW61nDUBtqCPnVDWurvbUeKORFbXTV1WG0rwtY_GXTa0IeQEa5bzdPV4L2_eTuU8J_MhOhjBT860YAM7J8dlGr2t44sX-3moexQ3V7IcImZkK5-QV5G5uUHncnpcf_m0vyw%2C%2C&text=Полотенца%20х/6%20вафельное%20купить</p> <p>состав: хлопок 100% белое</p>		
22.	Скатерть		<p>https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyye-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/</p> <p>Материал: бумага Вид скатерти: рулон Ширина (см): 120 Длина, см: 700 Цвет: белый</p>	шт	2/5
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ					
Основные продукты					
1	Мука пшеничная в/с		<p>https://msk.pulscen.ru/price/400902-muka/f:31348_optom</p>	кг	0,500
2	Сахар		<p>https://dachnik-market.tiu.ru/p426436191-sahar-pesok-aksioma.html</p>	кг	0,500
3	Сахарная пудра		<p>https://napolke.ru/catalog/bakaleya/muka-drozhzhi-dobavki/product/pudra-raspak-saxarnay-a-f561aa97-13e4-4786-83ba-7b655646c013?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=51191519&utm_content=4169352442&utm_term=1097358</p>	кг	0,150


4	Яйцо куриное		https://www.продукты24.рф/catalog/11_yaytso/yaytso_kurinoe_s_tolovoe_1_y_kategorii.html?_openstat=ZGlyZWN0LnlhbmRleC5ydTs0NzU0NTE1OTs4MjcyMjgxMTc4O3lhbmRleC5ydTpwcmVtaXVt&yclid=1851160502544933674&utm_source=direct:search&utm_medium=cpc:desktop&utm_campaign=47545159&utm_content=8272281178:premium,1&utm_term=927599:&utm_banner=8272281178&utm_phrase=927599&type=search&cm_id=47545159_4021640055_8272281178_927599_Все%20страницы_images.yandex.ru_search_type3_no_desktop_premium_213	кг	0,500 (10шт)
5	Масло сливочное, 82,5 %		https://www.seiboutik.ru/product/109804	кг	0,300
6	Молоко 3,2%		https://www.dls.ru/product/moloko-ultrapasterizovannoe-3-2-1-1.html	л	0,100
7	Соль мелкая		https://www.abri-kos.ru/store/bakaleya/sol-i-sahar/sol/25641/?r1=yandext&r2=&_openstat=bWFya2V0LnlhbmRleC5ydTpvQodC-0LvRjCDQodC70LDQstGP0L3QvtGH0LrQsCDQvNC10LvQutCw0Y8gMdC60LM7akR1N0JQaGtSVnlic0FBZkw0R0QyUTs&ymclid=15866023652652630917800024	кг	0,005
8	Ванилин		https://www.trioreha.ru/product/vanilin-lg-spicexpert-1-kg?_openstat=bWFya2V0LnlhbmRleC5ydTpvQktCw0L3QuNC70LjQvSDQm9CTIFNwaWNFeHBlcnQsIDEG0LrQsztNZWU1VEFuVXBIVFZuTU1idWZOcEZR0w&ymclid=15866034201265907119000002	кг	0,015

9	Разрыхлитель		https://www.perekrestok.ru/catalog/makarony-krupy-spetsii/suhie-komponenty-i-smesi/tip-suhogo-komponenta/razryhlitel-testa?yclid=4518445251326409440&utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ohm::6s::g-msk::dev-all::t-search::tt-dsa::sem-category::fenno::aud-bra::g1v2&utm_term=cid-50290450,agi-4135828272,adi-8766326728,kwi-1146718,tid-msk%20-%20category%20-%20index%20-%20y2,dsa-98399,cor-2513684	кг	0,005
Дополнительно					
1.	Масло сливочное, 82,5%		https://www.selbutik.ru/product/109804	кг	0,200
2.	Масло растительное рафинированное, дезодорированное		дезодорированное растительное масло - Армаз (almaz-su)	л	0,100
3.	Сахарная пудра		https://napolke.ru/catalog/bakal-eya/muka-drozhzhi-dobavki/product/pudra-raspak-saxarnay-a-f561aa97-13e4-4786-83ba-7b655646c013?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=51191319&utm_content=4169352442&utm_term=1097358	кг	0,150
4.	Глюкозный сироп		https://konditerhauz.ru/pishevue-ingredientu/pishevue-dobavki-i-zagustiteli/gljukoznyj-sirop-43-500gr/	кг	0,500
упаковки по 0,5кг					



5.	Молоко сгущенное с сахаром «Рогачев»		https://xaytal.ru/g10/00528-moloko-sguschennoe	кг	0,200
6.	Маскарпоне		https://www.selbutik.ru/product/109763?utm_source=market&utm_medium=cpc&utm_content=of fer-109763-feed-451388&ymclid=15866002550086100410600001	кг	0,250
7.	Сливочный сыр Крем Чиз		https://napolke.ru/catalog/syr_maslo_yaytsa/syr/product/syr_tvorozhny_j_kremette_2kg_sht-72533b19-03b2-4c51-a921-e237645e6dc4?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_content=campaign=45016131&utm_content=4012811273&utm_term=905675	кг	0,300
8.	Сливки 33%		https://продукты24.рф/catalog/14_03_slivki/slivki_belyy_gorod_33_1_1.html?openstat=ZGlyZWN0LnlibmRleC5ydTs0NzU0NTE1OTs4MjcyMjgxMTc4O3lhbmRleC5ydTpwcmlVtaXVt&yclid=1866994343546495744&utm_source=direct&utm_medium=cpc&utm_content=campaign=47545159&utm_content=8272281178:premium,1&utm_term=927599:&utm_banner=8272281178&utm_phrase=927599&type=search&cm_id=47545159_4021640055_8272281178_927599_Все%20страницы_images.yandex.ru_search_type3_no_desktop_prem_rum_213	кг	0,500
9.	Молоко 3,2%		https://www.dps.ru/product/moloko-ultrapasteurizovannoe-3-2-1-1.html	кг	0,250
10.	Темный шоколад (Collebaut)		https://supermarket-dlya-konditera-vtk.tiu.ru/p423685159-belgijskij-temnyj-shokolad.html	кг	0,300
11.	Молочный шоколад (Collebaut)		https://supermarket-dlya-konditera-vtk.tiu.ru/p423685159-belgijskij-temnyj-shokolad.html	кг	0,300
12.	Белый шоколад (Collebaut)		https://oreh.club/products/belyi-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/konfityur/?utm_source=yandex:search&utm_medium=cpc&utm_content=images.yandex.ru&utm_term=конфитюр%20магазин&dirpos=~premium-1~&dirad=~4939886143-0~&utm_campaign=rozn konfityur&yclid=1851271618057248262	кг	0,200
15.	Какао-порошок		https://www.ozon.ru/product/kakao-poroshok-cacao-barry-extra-brute-3-250-gr-fasovka-273160714/?af_click_lookback=7d&is_retargeting=true&sh=dY3LE8dJHw&utm_referrer=https%3A%2F%2Fyandex.r	кг	0,100
16.	Фруктовое пюре замороженное малина		http://www.chokolato.ru/ingredienty/fruktove-pvure/zamorozhennoe-fruktove-pvure/zamorozhennoe-pvure-malina-kljukva-gibiskus-v-bloke-90/fruit-1-k.html	кг	0,300
17.	Фруктовое пюре замороженное вишня		https://russe.com/ru/produkty/zamorozhennoe-pvure	кг	0,300
18.	Фруктовое пюре замороженное черная смородина		https://www.cakemasters.ru/ingredienty/frukty-yagod-y-orchy/pvure-fruktove-zamorozhennoe-pvure-iz-mango-zamorozhennoe-1-kg-franciya/	кг	0,300
19.	Вишня замороженная		Черника Планета Витаминов 300г из каталога Ягоды и фрукты (dastarkhan24.kz)	кг	0,300
20.	Смородина черная замороженная		https://img.rg.ru/media/cache/resolve/catalog_element_popup/uploads/files/2020/07/03/b95e3e8624ad67b485892ed2e22637a9668047e.jpeg	кг	0,300
21.	Клюква замороженная		https://russe.com/ru/produkty/zamorozhennoe-pvure	кг	0,300

32.	Мята свежая		https://www.abri-kos.ru/store/vosochi-frukti-zelen-arbi-zelen-mvalla-svazhva/855711-yandex&2=&_openstat=3WFya2Y0I_alhbmRlcC5vdTVOuNGP0YlQoCDRedCvUlXQnCWyX7amQ4Tz72NduWNLQIS12N3VIR30OT&vncid=158660197978287743030002	кг	0,100
33.	Апельсины		https://fruitsparadise.ru/product/ancicuma-spymmac-otborpae/vncid=1586602072248088831700004	кг	0,300
34.	Лимоны		https://reshimay.ru/products/limony-umir-sbivce-yandex-search&utm_content=imose&utm_content=epos&utm_campaign=4496657&utm_term=limony%20vymira%20%20Moscow&utm_content=7823257719&yclid=1867486889059841802	кг	0,100
35.	Шпинат с/м		https://yandex.ru/images/search?family=yes&text=%D1%88%D0%BF%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%82-%D0%B8%D1%83%D0%BF%D0%B8%D1%82%D1%8C&pos=3&pt=simage&img_url=http%3A%2F%2Fkomplektny-market.ru%2Fimages%2Foffers%2F5e%2F5e707d2f06236b576c400689ea74be.jpg&from=tabbar&lr=114678	кг	0,3
36.	Морковь		https://vabs.vandex.ru/count/Wzuel_z0701fH4081zRV1hw6d7epGK0TW8nFYkZOm0000u01P1YBbioAMixw40001DOW1uq0P01h816oxhZCv7e07Sf-auD20W0Ae0TPMdxXk070eG3h0Qoach07W0TJh9K1w06g02eeEz6DW2002IU2and0a03gyl301Foa0UW4_B51-U5u81Y0N5u81a0N2vBy5e0N0jke1QZ2CR05p68u0Nzrh1m0Nsq_CAg0NywU82RSTIPONqG0a0e1EylW7-7a01u050U63g8W82CW320W808a0Z7HmP4Cwda7W0e1-9u0HzZ3AFDWS2029WEsAvesorR0_A2m0h04eH41e1EFTdT_vhV_H05S20W0MGS8U8eche58G2e10G0fT1iaMv3_G5IQDhu1e1VucCehg1S9m1UarW0W60s311eufV_m616l_ApvdS7Z11haif3SsxUnay81WxhBCJGcCpCjCSJ3DuCzapC2qCpKaD4aDZ4uC3KoD1GocJk0BNP0H4CfKdJrs64jR3SjC5iOMvPNSIE3u0C2zGKmjDn0a1u111o1-1bPDMd3-1s0eQdWFv0Y9uga2BMdyG887vA0Ymlaga2B3-1hL81V_-18v0ZX0BbahZdeP0Wc2Fec0Qa0e6T2981402Vuo51YmS7vOZIZ6-q33WanBWHCvAMS6-Vl-mAU0Am8rUCkEwka0c3TA0ZbtINE621fjgm-1	кг	0,3
37.	Тыква		https://vabs.vandex.ru/count/Wzuel_z08C19H80D25fFlc9_ZGVmK0Wm8nafeZom0000u0Zf-JDSBHW6v6vuw3em00G680UuqG6G0Vw0Pas9A11w01-FVbi-20W802g07uz-M60WY1Y6u0N0G0R0Z2Sjg1u06Y0kPw04g0A0k883e0Amux80a-3a0J_Y0Ve1E-81-W4-TTY0Nvsm0G1PFR3005Aq20MM-m0m1PR0R0W5-wa3m0MhPK1a0Mk_2MW1jw43AW6p0G00e0u06R5TP0N0G0c1a1W0DKM4W_dyk0Ua1k_07XWbG282a870S82G2E08B6F3EW91u0ADVWAWBK0w0o0f0K0DW20m820W0Y03k0k0QFMaF0WY02X4A0H0Ual-RvY7YJagQe4-dvL0j_z5e0KW8202T0K3UWKK0A0W5f1e9q60HRmFz0MjFUW605Schvms5m05sJM0Q0PaeGClcu0V_m616l_vuq2Hd0e1h0cE8a-2uAK111haif3SsxUnay81WxhCJ0cCpCjCSJ3DuCzapC2qCpKaD4aDZ4uC3KoD1GocJk0BNP0H4CfKdJrs64jR3SjC5iOMvPNSIE3u0C2zGKmjDn0a1u111o1-1bPDMd3-1s0eQdWFv0Y9uga2BMdyG887vA0Ymlaga2B3-1hL81V_-18v0ZX0BbahZdeP0Wc2Fec0Qa0e6T2981402Vuo51YmS7vOZIZ6-q33WanBWHCvAMS6-Vl-mAU0Am8rUCkEwka0c3TA0ZbtINE621fjgm-1	кг	0,3
38.	Соль мелкая		https://www.abri-kos.ru/store/bakaleja/sed-sahar/sol/256417r1v-andet&2=&_openstat=3WFya2Y0I_alhbmRlcC5vdTVOuNGP0YlQoCDRedCvUlXQnCWyX7amQ4Tz72NduWNLQIS12N3VIR30OT&vncid=15866023652652630917800024	кг	0,05
39.	Кофе молотый		https://www.eldorado.ru/cat/detail/koфе-v-zernakh-jacobs-barista-crema-230-g/?utm_source=vandexmarket&utm_medium=cpc&utm_campaign=moscow&utm_content=15379&utm_term=71538982&vncid=15866025676615598687000047	кг	0,05
40.	Мука миндальная		http://polezno-product.ru/muka-i-solod/989-mindalnavya-muka-polezno-100-g.html?vncid=158660268394794939400001	кг	0,100
41.	Крахмал кукурузный		https://www.asblitk.ru/product/101766?utm_source=market&utm_medium=cpc&utm_content=f-for-101766-feed-451388&vncid=1586602728703699876700000	кг	0,020
42.	Яйцо куриное		https://www.pro-ivkty24.ru/catalog/11_vaytso/vaytso_kurinoe_stolovoe_1_v_kategorii.html?_openstat-ZGlvZW0f_alhbmRlcC5vdTVOuNGP0YlQoCDRedCvUlXQnCWyX7amQ4Tz72NduWNLQIS12N3VIR30OT&vncid=185116090254493674&utm_source=direct&utm_medium=cpc&utm_content=47545159&utm_term=827281178-premium&utm_term=927599&utm_term=837281178&utm_term=927599&utm_term=search&utm_term=47545159_4021640055_827281178_927599_Vce%20%20premium_images.vandex.ru_search_type3_no_desktop_premium_213	шт	5

43.	Лимонная кислота		https://vodovoz.ru/catalog/preparaty/567627701stat-zamarket4_2000221_567628_0penstat-bWfVg2XV0L1y1b1mR1e54uTtX0m9C40L0Qc50f0R5yA1MCTDQ-9GGAO-R1b1toYm16aL1Z0k0QSFk4dXdaeeH7&vmeId=1586602893244725727700000	кг	0,002
44.	Ароматизатор Бейлиз		Кондитерские ароматизаторы - купить вкусовые добавки для выпечки в Москве от производителя интернет-магазин topflavors.ru	мл	0,01
45.	Ароматизатор Мята		Кондитерские ароматизаторы - купить вкусовые добавки для выпечки в Москве от производителя интернет-магазин topflavors.ru	мл	0,01
46.	Ароматизатор мята-шоколад		Кондитерские ароматизаторы - купить вкусовые добавки для выпечки в Москве от производителя интернет-магазин topflavors.ru	мл	0,01
47.	Ароматизатор Амаретто		Кондитерские ароматизаторы - купить вкусовые добавки для выпечки в Москве от производителя интернет-магазин topflavors.ru	мл	0,01





РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ

№	Наименование	Фото	Технические характеристики	Ед. измерения	Кол-во
1.	Формы для выпечки		Для категории «Студенты, специалисты» любые формы для выпечки.	шт	Не ограничено
2.	Мешки кондитерские одноразовые		Одноразовые	шт	Не ограничено
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 ограни ченно
7.	Лопатки силиконовые		При необходимости Любого размера	шт	5
8.	Силиконовый термоустойчив ый 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 ограни ченно

Форма одежды для участников

Форму участникам организатор не предоставляет.




1.	Китель	 	Цвет белый (допускается цветная отделка)	шт	1
2.	Брюки	 	Цвет любой	шт	1

3.	Фартук		Цвет белый	шт	1
4.	Колпак		Цвет любой	шт	1
5.	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, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
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=ccc&utm_campaign=ipr_Msk_SSA_image_name_category_new_offer&utm_content=pid%7C010000020377870396_%7Ccid%7C511568%7Cgid%7C4168120334%7Caid%7C8923845898%7Cpos%7Cpremium1%7Ckey%7Cikea%20вешалка%7Caddphrases%7Cno%7Cdcv%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-efaer-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-ayQbxy9tRMhjhzcWeyqN6Ps6otjTpiZI44DkuQ66hnAcf133bqoHaNna31iRUQ8IkBAIzfwxmeDcvOiZButp2FjlHqP4SzgZH3VRWMZ1NbJOGq3oox4xw%2C%2C&hid=13858703&lr=114678&nid=67130&rs=eJwdzikSQkEMBFB-YdAoNPqL7Au5EQfGchXSuDddSU9e3-P2vn8OrmCzk86oEWmNXCePUFP9c51IUgd12JmT16zDEuq6dhrhFoJTUGOOVevNvbyxu5X7oIAdFsJM7bekIrLu3DxbkbOtd7zQ38PqUbihGv1CBGomwnGyBdyNG5ge1-flB6scLUE%2C&text=степпер%20офисный	шт	1/10
----	---------	---	---	----	------








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	Необходимо кол-во
-------	--------------	---------------------------	--	---------------	-------------------


1	Бумага офисная А4		https://market.yandex.ru/offer/0tk5U4FrC_U38Ii_MzHGNA?clid=545&cpc=4UiBMbEzC2fK0Fte9jx8sDCkEpYzloD_SbJZZXq-EoIWXTDeLxgOiV0knLPznMQW62w7Nni61_HFnqBmxJ3k6myyJbfTwsKKzI9-SC8stOrGPPBGEfqHFnthp75Ebc6Z7EwT11_U_KSPEPZI1coAE1HN1JgMhrkb9mQ_wZ14qBtshx2QescvuQi8YB9AI_w5FpQvUmUNwqxS4XWdMPxVq9Wjg%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	шт	1/10
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%3Bбумажные+салфетки%3BСалфетки+бумажные+100+шт.%2C+23x24+см%2C+LASLA%2C+эконом%3Btag 50 шт в уп.	шт	2
6	Бумажные полотенца		https://supplz.ru/gigiena-i-uborka/bumajnyaya-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 индивидуальной защиты	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимо или имеется кол-во
1.	Стол офисный		https://griff48.ru/catalog/stoly-rabochie/stol-pismennyu-pryamougolnyu-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-izoseryu-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=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%7Cdvc%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/ognetu_s_hiteli/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

5. 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> <ul style="list-style-type: none"> а) наличие звукоусиливающей аппаратуры, акустической системы, информационной индукционной системы, наличие индивидуальных наушников; б) наличие на площадке переводчика русского жестового языка (сурдопереводчика); в) оформление конкурсного задания в доступной текстовой информации.
Рабочее место участника с нарушением зрения	3000x1900	1,5 м	<p>Для участников с нарушением зрения необходимо:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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); <ul style="list-style-type: none"> - лупа с подсветкой для слабовидящих; электронная лупа; б) для рабочего места, предполагающего работу на компьютере - оснащение специальным компьютерным оборудованием и оргтехникой: <ul style="list-style-type: none"> - видеоувеличитель; - программы экранного доступа NVDA и JAWS18 (при необходимости); - брайлевский дисплей (при необходимости);

			<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 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</p>

			высотой сиденья и положением спинки (в соответствии со спецификой заболевания).
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	3000x1900	1,5 м	<p>Специальные требования к условиям труда инвалидов, имеющих нервно-психические заболевания:</p> <p>а) создание оптимальных и допустимых санитарно-гигиенических условий производственной среды, в том числе: температура воздуха в холодный период года при легкой работе - 21 - 24 °С; при средней тяжести работ - 17 - 20 °С; влажность воздуха в холодный и теплый периоды года 40 - 60 %; отсутствие вредных веществ: аллергенов, канцерогенов, аэрозолей, металлов, оксидов металлов;</p> <p>б) электромагнитное излучение - не выше ПДУ; шум - не выше ПДУ (до 81 дБА); отсутствие локальной и общей вибрации; отсутствие продуктов и препаратов, содержащих живые клетки и споры микроорганизмов, белковые препараты;</p> <p>в) оборудование (технические устройства) должны быть безопасны и комфортны в использовании (устойчивые конструкции, прочная установка и фиксация, простой способ пользования без сложных систем включения и выключения, с автоматическим выключением при неполадках; расстановка и расположение, не создающие помех для подхода, пользования и передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью; не должна затрудняющая доступность устройств; исключение острых выступов, углов, рвящих поверхностей, выступающих крепежных деталей).</p>

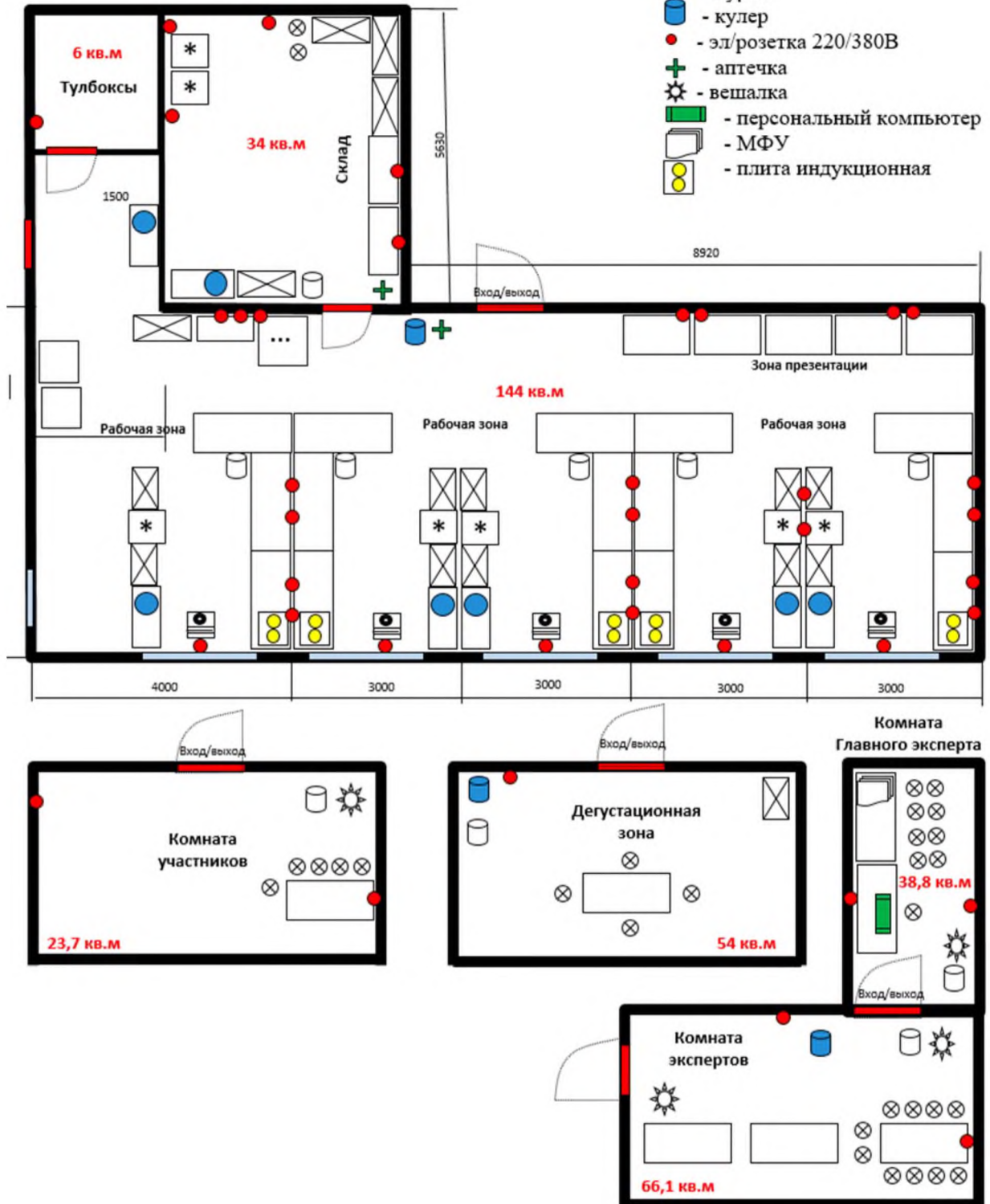
6. Схема застройки соревновательной площадки.

Застройка осуществляется на группу участников (для всех категорий участников).

Компетенция: «Кондитерское дело»
 Дата разработки: 15 февраля 2024г.
 Адрес: г. Улан-Удэ, ул. Шумяцкого 4

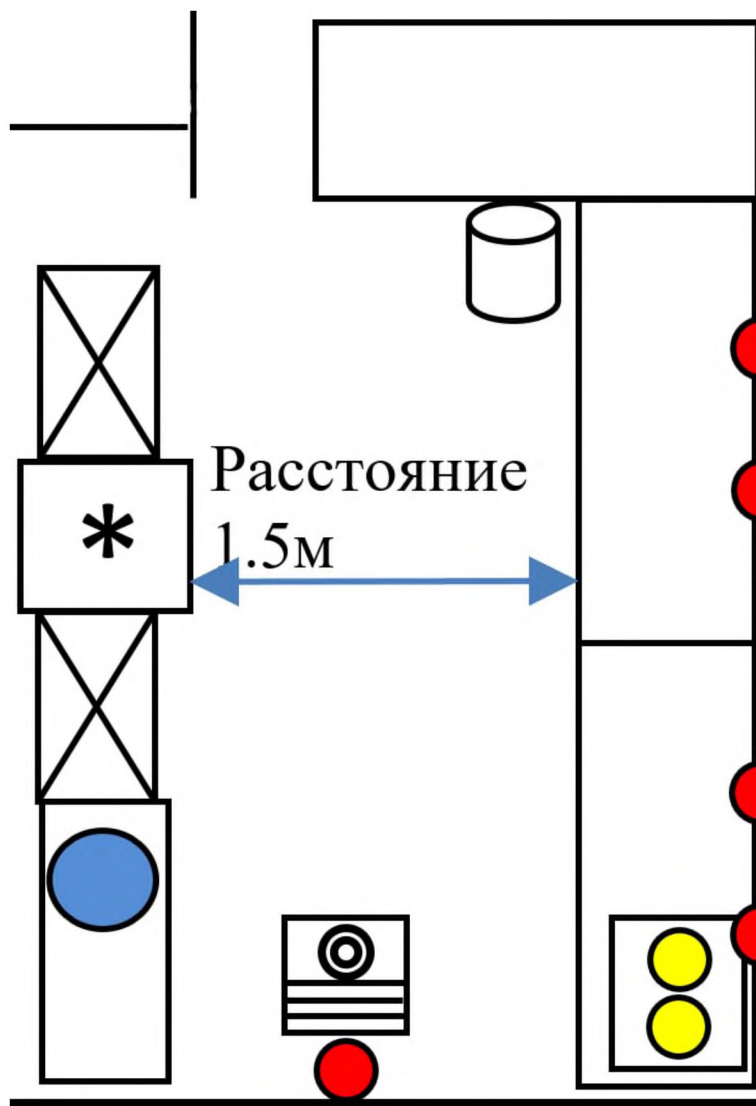
Условные обозначения:

- - стол
- ⊗ - стул
- ☼ - печь конвекционная
- ⋮ - шкаф шоковой заморозки
- *
- ⊗ - холодильник
- ⊗ - мойка
- ⊗ - стеллаж
- ⊗ - урна
- ⊗ - кулер
- - эл/розетка 220/380В
- +
- ☼ - аптечка
- ☼ - вешалка
- ☼ - персональный компьютер
- ☼ - МФУ
- ☼ - плита индукционная



Организация рабочих мест одинакова для всех нозологий.

Рабочая зона участника



7. 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 заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;

- не снимать и не устанавливать ограждения во время работы оборудования;

- не превышать допустимые скорости работы;

- не извлекать руками застрявший продукт;
- не эксплуатировать оборудование без загрузочного устройства (чаши, воронки, бункера и т.п.);
- не переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
- не оставлять без надзора работающее оборудование, не складывать на оборудование инструмент, продукцию;
- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) исполнительные механизмы, извлекать застрявший продукт, очищать использованное оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп» и после полной остановки вращающихся частей, имеющих опасный инерционный ход.

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.