

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

УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель РЦРД «Абилимпикс»  
в Республике Бурятия

  
\_\_\_\_\_ Е.Д. Цыренов  
«14» февраля 2025 г.

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

по компетенции «Фестиваля возможностей»

**ПОМОЩНИК ПОВАРА**

Категория участников: студенты/специалисты

Наставник компетенции  
Даксанова Валентина Доржиевна

г. Улан-Удэ  
2025

# 1. ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ.

## 1.1. Актуальность компетенции.

Повар - человек, профессией которого является приготовление пищи.

Хорошего повара иногда называют волшебником, ведь он может из самых обычных продуктов приготовить настоящий шедевр, который доставит радость и наслаждение людям. Приготовить что-то быстро и даже вкусно может каждый, но повара делают с продуктами нечто большее. Они не просто следуют требованиям рецептур, в нужной пропорции смешивая ингредиенты и доводя продукты до готовности. Обширные познания в сфере физиологии, химии, изобразительного искусства, а также чувство меры и особая интуиция формируют то, что мы называем кулинарными шедеврами.

Но без помощника повара, который облегчают работу повара волшебства могло и не получиться. В обязанности помощника на кухне убирать со столов, убирать в кухонных помещениях, мою посуду, подготавливают ингредиенты и выполняют другие обязанности для оказания помощи работникам, занимающимся приготовлением или подачей еды и напитков.

В их обязанности входит:

- уборка кухонь, зон приготовления пищи и зон обслуживания;
- оказание помощи поварам и шеф-поварам в приготовлении еды посредством мытья, чистки, измельчения, нарезки, измерения и смешивание ингредиентов;
- подготовка блюд к подаче;
- распаковка, проверка, перемещение, взвешивание и хранение запасов в холодильниках, буфетах и других зонах хранения;
- мытье посуды и кухонной утвари и их уборка;
- подготовка, приготовление, поджаривание и разогрев простых блюд

Как и любая специальность, профессия помощник повар имеет преимущества. Несомненными плюсами являются непрекращающийся спрос на этот вид деятельности, шанс на продвижение по карьерной лестнице и усвоение необходимых и полезных умений.

Повара осуществляют свою деятельность в сфере услуг. Приготовление пищи занимаются повсюду: столовые предприятия и организаций, учебные заведения, кафе, рестораны и бары, торгово-развлекательные учреждения и т.д.

Карьерный рост в данной профессии берет свое начало с помощника повара. Затем, достойно выполняя свои обязанности, человек приобретает статус повара соответствующего направления.

Актуальность профессии повара заключается в постоянном спросе, т. к. питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом в жизнедеятельности организма. Практически в каждом заведении, будь то школа или правительственное учреждение, есть столовые. С каждым днем открывается все больше и больше различных заведений, которые предлагают огромный ассортимент блюд. В любом солидном заведении работает сразу несколько поваров.

В последнее время особую популярность получили всевозможные фаст фуды и пиццерии, требующие непрерывной работы поваров.

Сегодня мастера своего дела – повара нужны всем, высок шанс найти работу, как начинающему повару, так и высококвалифицированному, которому с удовольствием предложат место в престижном и дорогом ресторане.

### КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ.

#### **Краткое описание задания.**

##### Школьники:

В ходе выполнения конкурсного задания наставнику и участнику необходимо приготовить, оформить и подать по 1 порцию блюда: « 5 Канапе на шпажках», холодное блюдо « Клуб Сэндвич » в авторском исполнении.

Время выполнения конкурсного задания: **1 час**

##### Студенты и Специалисты:

В ходе выполнения конкурсного задания наставнику и участнику необходимо приготовить, оформить и подать 1 порцию блюда: «Ленивые вареники с авторским соусом », холодное блюдо « Клуб Сэндвич » в авторском исполнении.

Время выполнения конкурсного задания:

Студенты: 1 часа

**Специалисты: 1 часа**

- Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.
- Участникам разрешено использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек, в процессе приготовления блюд.
- Участникам разрешается использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек при подаче готовых блюд.
- Инвентарь, инструменты, оборудование проносятся на конкурсную площадку после согласования с организаторами, все, что предоставляется в инфраструктурном листе к проносу в туббоксе запрещено.

#### **Структура и подробное описание конкурсного задания.**

##### **ШКОЛЬНИКИ:**

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

#### **Список продуктов**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника ( <b>брутто</b> )
<b>Молочные и яичные продукты</b>		
Сливочное масло	г.	50

Сыр сливочный	г.	150
Сыр Гауда	г.	100
Сыр Чеддер	г.	100
Сыр мацарелла мини	г.	60
<b>Овощи, зелень</b>		
Огурец свежий	г.	150
Черри	г.	150
Укроп	г.	10
Виноград Зеленый /черный	г.	50
<b>Гастрономия</b>		
Ветчина	г.	100
Куриная грудка копченая	г.	100
Колбаса Салами	г.	100
<b>Общий стол</b>		
Хлеб для тостов	г.	1000
Маслины б/к	г.	300
Багет пшеничный	г.	500
Багет ржаной	г.	500

Категория участника	Ход выполнения работы	Время Проведения	Полученный результат
Школьник	<p>При выполнении Модуля 1.«5 Канапе на шпажках» Модуля 2. Холодного блюда «Сэндвич мясной» участник должен следовать следующему алгоритму работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- надеть санитарную одежду;</li> <li>- вымыть руки;</li> <li>- подойти к рабочему месту;</li> <li>-убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);</li> <li>- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;</li> </ul> <p>приготовить 1 порцию блюда «5 Канапе на шпажках»</p> <p>-приготовить 1 порцию блюда «Клуб Сэндвич»</p> <p>оформить блюдо;</p> <p>сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</p> <p>подать 2 блюда</p> <p>уведомить экспертов о завершении</p>	1 час	<p>Приготовить 1 порцию блюда:</p> <p>«5 Канапе на шпажках »</p> <p>Используйте продукты из представленного списка</p> <p>Используйте продукты с общего стола (при необходимости)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Оформить блюдо.</li> <li>•Допускается декор, из продуктов перечня</li> <li>•Списка, на выбор участника</li> <li>•Количество канапе мин 5 штук .</li> <li>•Температура подачи блюда от 8 °С до 14 °С.</li> <li>•Блюдо подается на белых, круглых с бортом тарелках, без декора (D=30-32 см).</li> <li>•Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается</li> </ul>

	<p>работы; убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол. Особые указания: Разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с организаторами) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в тулбоксе. Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.</p>	<p>через 5 минут после подачи. Одна тарелка подаётся</p> <p>Приготовить 1 порцию холодного блюда «Клуб Сэндвич» Подаётся разрезанный сэндвич Температура подачи блюда от 8 °С до 14 °С. Блюдо подается на белых, круглых с бортом тарелках, без декора (D=30-32 см). Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. Одна тарелка подаётся</p>
--	--	--

### **СТУДЕНТЫ И СПЕЦИАЛИСТЫ:**

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

#### **Список продуктов**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника ( <b>брутто</b> )
<b>Молочные и яичные продукты</b>		
Сливочное масло	г.	50
Сыр сливочный	г.	150
Сыр Гауда	г.	100
Сыр Чеддер	г.	100
Творог 9%	г.	200
Яйцо	шт	1
<b>Овощи, фрукты зелень</b>		
Огурец свежий	г.	150
Черри	г.	150
Укроп	г.	10
<b>Гастрономи</b>		
Ветчина	г.	100
Куриная грудка копченая	г.	100

Колбаса Салями	г.	100
<b>Общий стол</b>		
Хлеб для тостов	г.	1000
Мука пшеничная	г.	500
Манка	г.	500
Сметана	г.	500
Ягодный джем	г.	200
Мед цветочный	г.	200
Корица Молотая	г.	10
Какао	г.	50
Соль	г.	100
Сахар	г.	500

Категория участника	Ход выполнения работы	Время Проведения	Полученный результат
Студенты Специалисты	<p>При выполнении Модуля 1. «Ленивые вареники с авторским соусом ». Модуля 2. Холодного блюда «Клаб Сэндвич » участник должен следовать следующему алгоритму работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- надеть санитарную одежду; вымыть руки;</li> <li>- подойти к рабочему месту;</li> <li>- убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);</li> <li>- подобрать необходимые инструменты и инвентарь; приготовить 1 порции блюда «Ленивые вареники с авторским соусом».</li> <li>приготовить 1 порции блюда «Клаб Сэндвич» оформить блюдо;</li> <li>- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</li> <li>подать 1 порции блюда «Ленивые вареники с авторским соусом »на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (D=30,5см).</li> <li>подать 1 порции блюда «Сэндвич</li> </ul>	1 час	<p>Приготовить 1 порцию блюда: «Ленивые вареники с авторским соусом»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты из представленного списка</li> <li>Используйте продукты с общего стола (при необходимости)</li> <li>Оформить блюдо.</li> <li>• Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника</li> </ul> <p>Подача блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда минимум 150г.</li> <li>• Температура подачи блюда от 45 °С до 70 °С Блюдо подается на белых, круглых, глубоких тарелках с широким бортом, без декора (D=30,5см).</li> </ul>

	<p>мясной» на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см). уведомить экспертов о завершении работы; убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.</p>		
--	---	--	--

### 1.1. Последовательность выполнения задания.

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

#### Школьники:

При выполнении Модуля 1. «**5 Канапе на шпажках**» Модуля 2. Холодного блюда «**Сэндвич мясной**» участник должен следовать следующему алгоритму работы:

надеть санитарную одежду;

вымыть руки;

подойти к рабочему месту;

-убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);

подобрать необходимые инструменты и инвентарь;

приготовить 1 порцию блюда «5 Канапе на шпажках»

-приготовить 1 порцию блюда «Сэндвич мясной»

оформить блюдо;

сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.

подать 2 блюда

уведомить экспертов о завершении работы;

убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

Особые указания:

Разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с организаторами) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в тулбоксе.

Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

#### Студенты и Специалисты:

При выполнении Модуля 1. «**Ленивые вареники с авторским соусом**». Модуля 2. Холодного блюда «**Сэндвич мясной**» участник должен следовать следующему алгоритму работы:

надеть санитарную одежду;

вымыть руки;

подойти к рабочему месту;  
-убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);  
подобрать необходимые инструменты и инвентарь;  
приготовить 1 порции блюда «**Ленивые вареники с авторским соусом** ».  
приготовить 1 порции блюда «**Сэндвич мясной**»  
оформить блюдо

- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.

подать 1 порции блюда «**Ленивые вареники с авторским соусом** »на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (D=30,5см).

подать 1 порции блюда «**Сэндвич мясной**» на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см).

уведомить экспертов о завершении работы;

убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

Особые указания:

Разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с организаторами) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в тулбоксе.

Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

Требования к форменной (санитарной) одежде и обуви участников и экспертов. Обязательные элементы.

#### **Участники/наставники :**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип

«Абилимпикс», на груди слева.

Под логотипом «Абилимпикс» фамилия и имя участника, логотип учебного заведения должен быть нанесён – на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Передник ли фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой). Брюки – поварские темного цвета

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.  
подать 1 порции блюда «**Ленивые вареники с авторским соусом** »на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (D=30,5см).  
подать 1 порции блюда «**Сэндвич мясной**» на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см).

уведомить экспертов о завершении работы;

убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

Особые указания:

Разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с организаторами) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в туббоксе.

Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

Требования к форменной (санитарной) одежде и обуви участников и экспертов.  
Обязательные элементы.

### **Участники:**

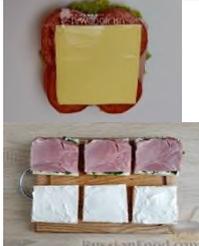
Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип

«Абилимпикс», на груди слева.

Под логотипом «Абилимпикс» фамилия и имя участника, логотип учебного заведения должен быть нанесён – на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Передник ли фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой). Брюки – поварские темного цвета  
Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

Пошаговое приготовление Клуб-Сэндвича		Канопе на шпажках	
1) Подготавливаем продукты			1) Подготавливаем хлеб для канопэ
2) Нарезаем огурцы на слайсы			2) Выкладываем нарезанный сыр на хлеб
3) Обрезаем корки с тостового хлеба, обжариваем			3) Нарезаем огурцы на слайсы
4) Намазываем мягкий сыр на тосты			4) Формируем на шпажке маслину, огурец, салями
5) Рубим зелень и посыпаем на мягкий сыр			5) Сервируем тарелку
6) сверху кладем ломтики ветчины, сыра		Ленивые Вареники с авторским соусом	
7) Выкладываем курицу ломтиками			
8) Слайсы огурца выкладываем на Клуб-сэндвич			1) Подготовленные продукты смешиваем
9) Нарезаем на треугольники			2) Замешиваем твороженное тесто
10) Сервируем тарелку			3) Раскатываем тесто в колбасу и нарезаем наискосок на небольшие ромбики, варим
			4) Сервируем тарелку с авторским соусом

**2. ПЕРЕЧЕНЬ ИСПОЛЬЗУЕМОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ИНСТРУМЕНТОВ И РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ.**

**3.1 Школьники, студенты/специалисты**

<b>ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА</b>
Оборудование, инструменты, ПО

№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество
1	Пароконвектомат Electrolux Professional AOS061EBA2		<a href="https://entero.ru/item/19653?ymclid=15711229151582037020800001">https://entero.ru/item/19653?ymclid=15711229151582037020800001</a>	Шт.	1/2
2	Стол подставка под пароконвектомат		Материал: Нержавеющая сталь Размеры:(2 ряда по 5 ур. для GN 1/1, каркас - труба нерж.) Подставка типа ППК 900х900х700 д/пароконвектомата (2 ряда по 5 ур. для GN 1/1, каркас - труба нерж.)	Шт.	1
3	Стол производственный		Производственный стол с бортом/без борта, с глухой полкой Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1800х600х850	Шт.	2
4	Стол с моечной		Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1000х600х850	Шт.	1
5	Смеситель холодной и горячей воды		Материал: хром Излив 25 см, картридж 40 см	Шт.	1
6	Стеллаж 4-х уровневый		Материал: из нержавеющей стали 4 полки сплошные нерж. 0,8 , стойки – уголок нерж. Размеры: 800*500*1800 мм	Шт.	2

7	Плита электрическая индукционная		<p>На одно рабочее место 4 греющих поверхности, 3,5 кВт, подставка, (заземление обязательно).  Размеры:  диаметр конфорки 285 мм. Максимальная температура 240 °С.  Время нагрева посуды: 1-5 мин.</p>	Шт.	1
8	Весы настольные электронные (профессиональные)		<p>Материал: платформа из нержавеющей стали, металл, пластик  Наибольший предел взвешивания 5 кг, наименьший предел взвешивания не более 2 гр.  Вес нетто (кг): 4,7;  Длина (мм): 352;  Ширина (мм): 325;  Высота (мм): 105;  Весы электронные  Предел взвешивания 5 кг  Дискретность - 1 г  Платформа 340x215 мм  Флюоресцентный дисплей  Питание от сети</p>	Шт.	1
9	Шкаф холодильный		<p>Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 6 полок  Тем. режим: +1...+10С.  Мощность: 350Вт,  Напряжение: 230В  Объем: 500л.  Размер полки: 595x455мм 5 (шт),  дверь стекло</p>	Шт.	1

12	Блендер ручной		<p>Тип блендера погружной  Объем 1л.  Скорость от 610 до 11000 об/мин.  Количество скоростей 5  Напряжение 220В  65x65x397  (блендер + насадка измельчитель  +насадка венчик  +измельчитель с нижним ножом (чаша)  +стакан)</p>	Шт.	1
13	<p>Микроволновая печь  Объем 23 л  мощность 800 Вт  гриль  внутреннее покрытие камеры:  биокерамическая эмаль</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• поворотные тактовые переключатели</li> <li>• дисплей</li> <li>• система равномерного распределения микроволн</li> </ul>		<p>Объем 23 л  мощность 800 Вт  гриль  внутреннее покрытие камеры:  биокерамическая эмаль</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• поворотные тактовые переключатели</li> <li>• дисплей</li> <li>• система равномерного распределения микроволн</li> </ul>	Шт.	1/5
14	Набор разделочных досок		<p>Материал: полипропилен</p> <p>Размеры  Н=18, L=600, В=400мм  ; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.</p>	Шт.	1
15	Подставка для разделочных досок		<p>Материал: хромированная сталь</p> <p>Подставка для досок WSC14 (ступенчатая)</p>	Шт.	1

16	Набор ножи поварские		Материал: рукоять сделана из нескользящего пластика или из нержавеющей стали.	Шт.	1
17	Сковорода для индукционных плит		Материал: обладает магнитной проницаемостью и высокой теплоемкостью Диаметр 24 см	Шт.	3
18	Сотейник для индукционных плит с крышкой		Материал: Вместимость 1 л	Шт.	4
19	Венчик Нержавеющая сталь 31,5 см		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 31,5 см	Шт.	1
20	Гастроемкости		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: GN1/2 h40 (325x265x40) 2,5л	Шт.	2
21	Миски		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем: 1 л, диаметр: 20 см	Шт.	3
22	Миски		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем 0,5 л, диаметр 16 см	Шт.	3
23	Миски		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем: 0,3л, диаметр: 12 см	Шт.	5

24	Ножницы для рыбы, птицы		Материал: Нержавеющая сталь, материал рукоядки ABS-пластик,	Шт.	1
25	Лопатки силиконовые		Материал: Термостойкие  Размеры: Длина лопатки 260 мм	Шт.	3
26	Силиконовый коврик		Материал: Силиконовый, антипригароный  Размеры: 30 x 25	Шт.	1
27	Сито-кружка для муки		Материал: Нержавеющая сталь, ручной механизм	Шт.	1
28	Мерный стакан		Материал: Пластик Форма: круглая Объем: 1 л Размер: 180 x 123 x 144 мм Цвет: прозрачный Мерная шкала	Шт.	1
29	Толкушка для картофельного пюре		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 28 см	Шт.	1
30	Терка		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 25 см	Шт.	1
31	Половник		Материал: Нержавеющая сталь	Шт.	1

			Размеры: Объемом 250мл		
32	Овощечистка		Материал: Цинковый сплав с хромированным покрытием. Нескользящая ручка с пластиковой вставкой.	Шт.	1
33	Щипцы универсальные		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 22 см.	Шт.	1
34	Набор круглых выемок		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 12 шт.	Шт.	1
36	Ложка столовая		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 21см	Шт.	3
37	Шенуа		Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Диаметр 24см.	Шт.	1
38	Тарелка круглая белая с широким бортом		Материал: фарфор Размеры: круглая белая с широким бортом без декора Диаметр 30,5см	Шт.	2
39	Тарелка круглая белая плоская		Материал: фарфор Размеры: круглая белая плоская без декора с ровными полями Диаметр 30- 32 см без декора с ровными полями	Шт.	2

40	Набор пекарские рукавицы		Материал: жаростойкие Размеры: длинный манжет, 430 мм.	Шт.	1
41	Бак для мусора		Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л. Размеры: Высота 55 см. Диаметр 48 см.	Шт.	2
42	Коврик диэлектрический		Материал: Резиновый, диэлектрический Размеры: 750x750	Шт.	2
43	Часы настенные  Материал корпуса: дерево, стекло Стекло: пластиковое Размеры диаметр 31,5 см; высота 4,5 см		Материал корпуса: дерево, стекло Стекло: пластиковое Размеры: Диаметр 31,5 см; высота 4,5 см	Шт.	1/2
44	Порошковый огнетушитель ОП-4		Технические характеристики Огнетушащее вещество порошок Масса заряда порошка не менее: 3,7 кг. Длина струи огнетушащего вещества 3,5 метра Продолжительность подачи огнетушащего вещества 6 секунд Масса огнетушителя не более 6,6 кг Габаритные размеры 450x320x300 мм Запорно-пломбировочное устройство	Шт.	1/5

			Латунь		
45	Кулер для воды с охлаждением		Настольный с охлаждением	Шт	1/10
46	Вода питьевая		Бутыль 19л	Шт	1/10
47	Набор первой медпомощи		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1/10
48	Пирометр (бесконтактный термометр) ADA instruments TemPro 300		Инфракрасный пирометр ADA TemPro 300 предназначен для измерения температуры бесконтактным путем, с помощью наведения точечного лазера на объект.	Шт.	1/5

### РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА

#### Расходные материалы

№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефтала т. Размеры: 1000 мл 179x132x64	Шт.	5
2	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефтала т. Размеры: 500 мл 10,8x 8,2x10,6см	Шт.	5
3	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Материал: Полиэтилентерефтала т. Размеры: 300 мл 136x150x45 мм	Шт.	5

4	Абразивная губка для мытья посуды		Материал: Эффект-абразивная Размеры: 130/90/08 /40	Шт.	2
5	Моющее средство для посуды 1л.		Состав: Состав: АПАВ >5%. НПАВ <5%. Ароматизирующая добавка. Загуститель. Пищевой краситель. рН: слабощелочное	Шт.	1/2
6	Дозатор с мылом с локтевым приводом		Материал: Алюминиевый дозатор для мыла с локтевым приводом	Шт.	1
7	Средство для обработки рук и поверхности		Антисептик 0,5 л. с распылительной насадкой Состав: изопропанол, четвертично-аммониевое соединение, полигексаметиленгуанидин гидрохлорид, компоненты смягчающие кожу и другие функциональные добавки. Активность: обладает антимикробной активностью в отношении Gr(+) и Gr(-) бактерий	Шт.	1
8	Бумажные полотенце 2 слойные в рулоне		Материал: Бумажные 2 слойные в рулоне	Шт.	2

9	Пленка пищевая		Материал: Стрейч пищевая Размеры: 29X30 см	Шт.	1
10	Фольга алюминиевая пищевая		Материал: Металлическая «бумага» Размеры: 29X30 см	Шт.	1
11	Бумага для выпечки		Материал: Силиконизированный	Шт.	1
12	Пакеты для мусора 60л		Материал: Из ПНД (полиэтилен низкого давления).	Шт.	1/2
13	Пакеты для мусора 120л		Материал: Из ПСД (полиэтилен среднего давления).	Шт.	1/5
14	Ветошь- тряпка для протирания поверхности		Материал: Тряпка универсальная в рулон, нетканое полотно Размеры: 24x30 см	Шт.	1
15	Полотенце х/б для посуды		Материал: Хлопчатобумажная ткань	Шт.	3
16	Ложка пластиковая одноразовая		Материал: Пластик Размеры: 165 мм	Шт.	5
17	Шпатель деревянные		Материал; Дерево Размер 100 мм	шт	10

18	Тарелка пластиковая одноразовая		Материал: Пластик Размеры: 205 мм	Шт.	5
----	---------------------------------------	---	---	-----	---

19	Перчатки одноразовые цветные S,M,L		Материал: Силиконовые, неопудренные (по размеру участника S,M,L). Цветные.	Шт.	5
21	Скатерть одноразовая для сервировки столов		Материал: Нетканый материал спанбонд Размеры: 2 x 1,5 м.	Шт.	1/5

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

№ п/п	Наименование	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество
1	Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
2	Ножи поварские	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	3
3	Миски	Нержавеющая сталь	шт.	3
4	Блендер	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
5	Диспансер для соуса	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
6	Формочки	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
7	Щипцы	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
8	Воронка	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
9	Ложка для соуса	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
10	Кисточка силиконовая	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
11	Перчатки одноразовые	Силиконовые, неопудренные (размер, соответствующий участнику)	пара	10
12	Часы (для контроля времени)	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
13	Щипцы сервировочные	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2

**1. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОСНАЩЕНИЮ РАБОЧИХ МЕСТ СУЧЕТОМ ВСЕХ ОСНОВНЫХ НОЗОЛОГИЙ.**

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

			<p>нахождение инвалидом по зрению - слепого своего рабочего места и выполнение трудовых функций;</p> <p>д) индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс.</p>
<b>Рабочее место участника с нарушением ОДА</b>	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>
<b>Рабочее место участника с соматическими заболеваниями</b>	3000x1900	1,5 м	<p>Специальные требования к условиям труда инвалидов вследствие заболеваний сердечно-сосудистой системы, а также инвалидов вследствие других соматических заболеваний, предусматривают отсутствие:</p> <p>а) вредных химических веществ, включая аллергены, канцерогены, оксиды металлов, аэрозоли преимущественно фиброгенного действия;</p> <p>б) тепловых излучений; локальной вибрации, электромагнитных излучений, ультрафиолетовой радиации на площадке;</p> <p>в) превышения уровня шума на рабочих местах;</p> <p>г) нарушений уровня освещенности, соответствующей действующим нормативам.</p> <p>Необходимо обеспечить наличие столов с регулируемой высотой и углом наклона поверхности; стульев (кресел) с регулируемой высотой сиденья и положением спинки (в соответствии со спецификой заболевания).</p>

<p><b>Рабочее место участника с ментальными нарушениями</b></p>	<p>3000x1900</p>	<p>1,5 м</p>	<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, ранищих поверхностей, выступающих крепежных деталей).</p>
---	------------------	--------------	--

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

\*указывается ссылка на сайт с тех. характеристиками, либо наименование и тех. характеристики специализированного оборудования.

### 3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

#### 1. Общие требования охраны труда.

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

1.2. На участника могут воздействовать опасные и вредные факторы:

- подвижные части электрооборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- 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;
- 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.

1.5. У участника должна быть форменная одежда:

- куртка белая хлопчатобумажная;
- брюки;
- фартук белый хлопчатобумажный;
- колпак белый хлопчатобумажный (допускается одноразовый);
- профессиональная обувь на нескользящей подошве.

Для экспертов обязательные элементы одежды: китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), профессиональная обувь на нескользящей подошве

#### 2. Требования безопасности перед началом работы

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

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

### 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 внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
- наличие, исправность нагревательных поверхностей оборудования;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- наличие и исправность весоизмерительного оборудования;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности тары, разделочных досок, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

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

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

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

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

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

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

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

**Не допускается:**

- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;
- загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;
- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;
- хранить продукты на испарителях;
- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата.

2.8. Перед использованием **микроволновой печи** убедитесь в том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены. Избегайте прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе: это относится в первую очередь к дверце, резистору для нагрева, стенкам камеры.

При извлечении из печи посуды с продуктами пользуйтесь изолирующими перчатками или кухонными рукавицами. Не включайте печь в работу «вхолостую», без продуктов. Она должна быть обязательно загружена. В противном случае вы рискуете ее повредить или сократить время работы.

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

### 3. Требования безопасности во время работы

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

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

3.3. Соблюдать правила перемещения в боксе и на территории площадки, 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, между оборудованием, столами, стеллажами, пути эвакуации инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

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

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

Во время работы с ножом не допускается:

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

– опираться на мусат при правке ножа.

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

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

4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов.

4.5. 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.

#### 5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.

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