**РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» 2025**

Главный эксперт компетенции

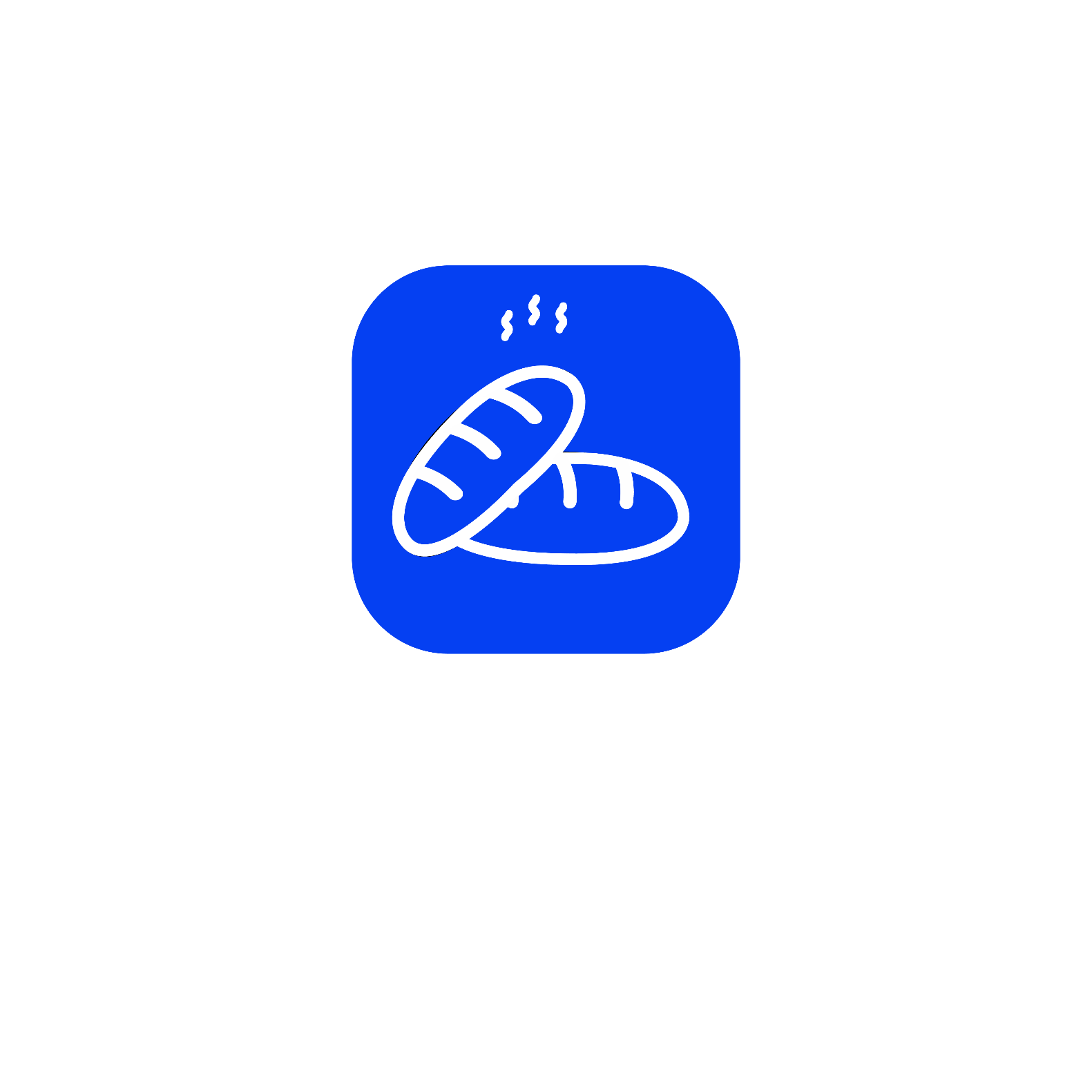
ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Дюкарева Ольга Юрьевна

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

по компетенции

**ВЫПЕЧКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**



**Курск, 2025**

**1. Описание компетенции**

**1.1. Актуальность компетенции**

Современное хлебопечение – динамичная, постоянно развивающаяся отрасль, включающая материально-техническое, информационное, организационное и научное обеспечение. Важной тенденцией развития хлебопекарного производства является расширение ассортимента, удовлетворяющего потребность покупателя.

Пекарь — это высококвалифицированный специалист, обладающий высоким уровнем знаний о производстве хлеба и хлебобулочных изделий. Используя креативные навыки и знания, пекари также могут изготавливать декоративные хлебобулочные изделия.

Пекари обучаются в течение нескольких лет, чтобы приобрести необходимые профессиональные навыки и развить способность к самосовершенствованию, осваивают широкий ряд специальных техник и методов разработки для создания ассортимента хлебобулочных изделий. Требуются особый талант, высококлассные навыки и внимание к деталям наряду со способностью работать эффективно и экономично для достижения выдающихся результатов в установленное время.

Пекарям необходимо знать и понимать методы расчета рецептов и их адаптации к меняющейся окружающей среде. Они будут использовать ряд специальных инструментов и технологий, а также экологически чистые материалы и ингредиенты. Профессиональные пекари должны учитывать качество ингредиентов, технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также требования покупателей. Они должны придерживаться высококачественных ингредиентов, безупречного уровня пищевой гигиены и безопасности.

**1.2. Профессии, по которым участники смогут трудоустроиться после получения данной компетенции. Профессия: «Пекарь», специальности:**

- 5120 Повар;

- 7512 Пекарь, кондитер и изготовитель конфет: § 14 Пекарь 2-го разряда; § 15 Пекарь 3-го разряда;

- 12901 Кондитер;

- 19.01.04 Пекарь;

- 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья с учетом ГОСТ Р 57958-2017 «Условия труда инвалидов. Требования доступности и безопасности» и [приказа Минтруда России от 4](http://docs.cntd.ru/document/420212941) [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](http://docs.cntd.ru/document/420212941)».

**1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.**

|  |
| --- |
| **Школьники** |
| Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 «Пекарь», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 799 Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.02.04 «Пекарь»;  Профессиональный стандарт "СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ" по рабочей профессии 19.01.04 «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 г. N 694н |

**1.3. Требования к квалификации.**

|  |
| --- |
| **Школьники** |
| **Должны знать:**  Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции.  Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции.  Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними  Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.  **Должны уметь:**  Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе.  Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве.  Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.  Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основные продукты и дополнительные ингредиенты.  Организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства.  Взвешивать, измерять сырье, входящее в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой.  Подготавливать сырье.  Замешивать дрожжевое тесто безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования.  Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба.  Проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. |

**1.4. Требования к форменной (санитарной) одежде и обуви участников и экспертов.**

Обязательные элементы.

Участники: куртка (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На куртке должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип Абилимпикс - на груди слева), под логотипом - фамилия и имя участника, логотип учебного заведения – на рукаве выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Фартук пекаря – белого цвета, допускаются декоративные элементы любых цветов.

Брюки и куртка пекаря – белого цвета, допускаются декоративные элементы любых цветов. Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь пекаря. Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).

**Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с организаторами (например: логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!**

Эксперты: обязательные элементы одежды – китель (куртка пекаря), фартук, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь.

**2. Конкурсное задание**

**2.1. Краткое описание задания**

**Школьники**

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить и подать:

- опарное дрожжевое тесто для изготовления «Плетенки» 0,5 кг в количестве 2 штуки.

- тесто для изготовления печенья Овсяного 2,0кг.

- региональный компонент.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование категории участника** | **Наименование модуля** | **Время проведения модуля** | **Полученный результат** |
| **Школьники** | Модуль А. Организация работы на площадке  **Внимание!!!**  Вне конкурсного времени за 20 минут до начала старта | 15-30 минут | Получение со склада (суточника) продуктов согласно технологическим картам.  Размещение продуктов в холодильнике с учетом товарного соседства |
| Модуль Б. Подготовка сырья и приготовление п/ф для плетенок и печенья | 40-60 минут | Опара для Плетенок  Тесто для печенья |
| Региональный модуль |  |  |
| Модуль Б. Формовка, расстойка и отлежка заготовок для плетенок и печенья | 60-75 минут | 2 тестовых заготовки для плетенок  Тесто для печенья |
| Региональный модуль |  |  |
| Модуль В. Выпечка изделий | 35-40 минут | 2 готовых п/ф для плетенок и п/ф для печенья |
| Модуль Г.  Подача плетенок и печенья | 5 минут | 2 готовые плетенки и готовое печенье. |
|  | Региональный модуль |  |  |
| ***Общее время выполнения конкурсного задания* *для школьников: 3,5часа*** | | | |

**2.3. Последовательность выполнения задания.**

**Модуль А. Организация работы на площадке (вне конкурсного времени)**

Взвесить продукты согласно технологическим картам. Проверить наличие сырья у себя в боксе, перевесить выбранное сырье. Разместить сырье по рабочему месту согласно заданию и по нормам Санпин. Подготовить свое рабочее место, инвентарь. Проверить собственное санитарно-гигиеническое состояние. По звонку (команде) главного эксперта приступить к работе.

**Модуль Б. Подготовка полуфабрикатов**

Подготовить необходимое сырье к первичной обработке, произвести первичную обработку муки, яиц. Активировать дрожжи. Опара: согласно технологической карте соединить ингредиенты для опары, замесить опару, поставить на выбраживание. По готовности опары замесить тесто. Заварка: согласно технологической карте соединить ингредиенты для заварки, приготовить заварку, остудить. Тесто: согласно технологической карте соединить ингредиенты и, при наличии, полуфабрикаты для изделия. Замесить тесто. Тесто поставить для брожения до готовности, произвести, при необходимости, 1-2 обминки, осуществить разделку теста. При приготовлении теста соблюдать нормы санитарии и гигиены. При работе с оборудованием соблюдать требования техники безопасности.

**Модуль Б. Разделка полуфабрикатов**

Тесто разделить на куски через весы, подкатать в шарик, при необходимости оставить на предварительную расстойку, затем сформовать изделия, и поставить на окончательную расстойку. При приготовлении соблюдать нормы санитарии и гигиены.

**Модуль В. Выпечка изделий**

Подготовить к работе хлебопекарную печь, поставить в неё подготовленные для выпечки полуфабрикаты, выпечь изделия. Определить их готовность органолептическими методами. При работе с оборудованием соблюдать требования техники безопасности.

**Модуль Г. Подача изделий**

Готовые изделия подаются на тарелках, покрытых бумажной резной салфеткой. Осуществляется контроль соблюдения временных критериев, идентичности изделий, соответствия стандарту качества данного вида изделия. Допускается творческий подход к выкладке изделий на тарелке.

**2.4. Технологические карты по выполнению конкурсных заданий.**

**2.4.1. Категория участников «Школьники»**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Наименование изделия: Печенье овсяное 1,0кг**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование сырья** | **Заварка (кг)** | **Тесто**  **(кг)** | **Технология приготовления**  **хлебобулочного изделия** |
| 1 | Мука хлебопекарная пшеничная в/с, кг  Мука в/с кг - на подпыл |  | 0,345-0,370  0,077 | **Подготовка сырья:**  Подготовить сырье к работе.  **Подготовка полуфабриката/тесто:**  Овсяные хлопья заварить кипятком. Изюм измельчить с помощью блендера.  Соеденить масло, сахар, жженку, корицу и ванилин, все перемешивать в течение 10-15 минут.  Внести к массе остывшую овсяную заварку-перемешать.  Внести муку и растворенную соль и вымесить.  **Формовка изделий:**  Готовое пластичное тесто выложить в кондитерский мешок и отсадить круглое печенье диаметром 5 см.  **Выпечка изделий:**  Выпекать при температуре 210-2200С в течение 15-20 минут в пекарной камере.  **Характеристика изделия:**  Форма изделия: круглая без выплывов.  Запах : свойственный данному виду изделия.  Колер: от свело- коричневого до темно- коричневого. |
| 2 | Овсяные хлопья быстрого приготовления; кг | 0,1475 |  |
| 3 | Соль поваренная пищевая; кг |  | 0,004 |
| 4 | Сахар-песок; кг |  | 0,300 |
| 5 | Масло сливочное 82% ; кг |  | 0,172 |
| 6 | Патока крахмальная;кг |  | 0,064 |
| 7 | Жженка; кг |  | 0,025 |
| 8 | Изюм; кг |  | 0,050 |
| 9 | Ванилин; кг |  | 0,001 |
| 10 | Корица; кг |  | 0,006 |
| 11 | Сода; кг |  | 0,005 |
| 12 | Вода; кг | 0,125 (90\*С) | 0,0015(для р-ра соли) |
|  | **Масса полуфабриката; кг** | **1,2-1,25** | |
|  | **Выход:** | **1,0-1,040** | |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Наименование изделия: «Плетенка» 0,5кг**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | **Наименование сырья** | **Опара**  **на**  **2 шт. (кг)** | **Тесто на**  **2 шт. (кг)** | **Технология приготовления**  **хлебобулочного изделия** |
| 1 | Мука хлебопекарная пшеничная в/с, кг  Мука в/с кг - на подпыл | 0,255 | 0,375  0,025 | **Подготовка сырья:**  Подготовить сырье к работе.  **Подготовка полуфабриката:**  Замесить опару. Выбродить до готовности.  **Приготовление теста:**  Соединить полуфабрикат с оставшимися ингредиентами согласно правилам чередования. Замесить пластичное тесто. Выбродить тесто до готовности.  **Формовка и расстойка изделий:**  Готовое тесто разделить на куски массой 0,550-0,555 кг, подготовить для формовки. Разделить заготовку на 5 жгутов не объемная. Заплести жгуты, уложить на лист и отправить на окончательную расстойку в количестве 2 штук.  **Выпечка изделий**  Выпекать при температуре 180-1900С в течение 15-20 минут в пекарной камере.  **Характеристика изделия:**  Форма изделия: продолговатая с ярко выраженным плетением, без наплывов, без оседаний и трещин.  Запах : свойственный данному виду изделия.  Колер: от свело- золотистого до коричневого. |
| 2 | Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг | 0,026 |  |
| 3 | Соль поваренная пищевая, кг |  | 0,007 |
| 4 | Сахар-песок, кг |  | 0,115 |
| 5 | Масло сливочное, кг |  | 0,081 |
| 6 | Яйцо в тесто/яйцо на смазку |  | 0,64/  0,019 |
| 7 | Молоко |  | 0,081 |
| 8 | Вода | 0,147 | - |
| 9 | Ванилин |  | 0,002 |
| 10 | Опара |  | вся |
|  | **Время выбраживания, мин** | 30-80 | 20-60 |
|  | **Масса полуфабриката; кг** | **0,555-0,558/2шт** | |
|  | **Растительное масло для смазки листов; кг** | **0,02** | |
|  | **Выход:** | **0,500-0,505/2 шт** | |

**Примечание:**

- жженка подается в готовом виде каждому участнику соревнований.

- мука в разных регионах может иметь различную влажность и различную влагопоглотительную способность. В связи с этим, после формовки полуфабрикатов могут оставаться излишки теста, которые относятся к припеку. Наличие припека не влечет снижения начисляемых баллов участникам конкурса.

**Особые указания:**

*1).****Участник данной компетенции может взять с собой на площадку для выполнения конкурсного задания:***

1. Скребок для теста из нержавеющей стали.

2. Скребок пластиковый для теста.

3. Лопатка деревянная.

4. Термометр для измерения температуры теста (щуп).

5. Нож для пиццы.

6. Скалка для раскатки.

7. Нож для надрезов на тесте.

8. Насадка для мешка кондитерского.

9. Линейка металлическая.

10. Мешок кондитерский.

11. Средство реабилитации по нозологиям, которые участник использует постоянно, например, звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования (слуховой аппарат для участников с проблемами слуха), говорящий калькулятор, электронная лупа (для участников с проблемами зрения) и другие средства, заявленные участником и согласованные с главным экспертом.

***2). Категорически запрещается участникам брать с собой на соревновательную площадку:***

Все расходные материалы и оборудование, представленные в инфраструктурном листе конкурсной площадки.

Инвентарь, заменяющий инвентарь конкурсной площадки.

Дополнительная посуда и инвентарь.

Блюда и тарелки.

**В случае нарушения участниками соревнований требований к установленному времени изготовления изделий в ходе конкурсных соревнований по каждой категории участников, производится снятие баллов:**

- 0,5 балла за превышение регламента от 1 до 10 минут;

- 1 балл за превышение регламента от 11 до 20 минут;

- задание считается не выполненным при превышении регламента свыше 20 минут.

**2.5. 30% изменение конкурсного задания.**

**2.5.1. Категория участников «*Школьники*»**

**Допустимые изменения:**

-в замене вида плетения объемная;

**Недопустимые изменения:** изменение рецептуры изделий.

**2.6. Критерии оценки выполнения задания.**

Для каждого модуля указываются критерии оценок и их максимальный балл

**Общие критерии выполнения задания конкурсантами.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Классификация критерия | Модуль | Наименование критерия | Максимальная ставка критерия по совокупности всех аспектов | Процентное соотношение |
| Объективный | А | Организация работы на площадке | 4,0 | 95% |
| Объективный | Б | Выполнение технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов (опара/заварка/тесто) | 24,4 |
| Объективный | Б | Выполнение технологического процесса разделки, формовки и расстойки хлебобулочных изделий | 21 |
| Объективный | В | Выполнение технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий | 27 |
| Объективный | Г | Соблюдение временных критериев изготовления изделий. Соответствие стандарту, идентичность, пропеченность, творчество. | 11,9 |
| Объективный | А-Б | Организация технологического процесса этапов производства | 6,7 |
| Субъективный | Б | Выполнение технологического процесса формовки и расстойки хлебобулочных изделий. Творческое использование приемов формовки изделий | 1,00 | 5% |
| Субъективный | Б | Выполнение технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий. Умение использовать органолептические методы и методы титрования | 1,00 |
| Субъективный |  | Презентация.  Изделия соответствуют заданным характеристикам по стандарту | 2,00 |
|  | Визуальное впечатление от изделий | 1,00 |
| ОБЩЕЕ: | | | 100 баллов | 100% |

**3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов (указывается для всех категорий участников отдельно или единый для всех категорий участников).**

**\*Возможно использование аналогов (с аналогичными характеристиками) указанного оборудования, инструментов и расходных материалов.**

**3.1. Школьники, студенты, специалисты**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА** | | | | | | | |
| Оборудование, инструменты, ПО, мебель | | | | | | | |
| **№**  **п/п** | **Наименование** | **Фото оборудования или инструмента, или мебели** | | **Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика** | **Ед. измерения** | **Необходимое кол-во** | |
| Оборудование | | | | | | | |
| 1 | Печь |  | | Серия BAKERTOP; MIND.Maps™ ; Модификация ONE ;Подключение380 В; Панель управления MASTER.Touch ONE; Управление электронное; Количество уровней 6; Расстояние между уровнями, мм 80; Размер противня, мм 600x400; Количество режимов работы 8; Количество программ 256; Минимальный нагрев, °C 30  Максимальный нагрев, °C 260; Термощуп с 1 точкой измерения температуры; Пароувлажнение есть; Подключение к воде есть; MIND.Maps™ есть; AIR.Maxi™ есть; DRY.Maxi™ есть; STEAM.Maxi™ есть; MAXI.LINK™ есть; Protek.SAFE™ есть; Rotor.KLEAN™ есть; Открывание дверцы справа налево; Подключение к Интернету (кабель) нет; USB нет; Wi-Fi нет; Мощность, кВт9.9; Ширина, мм860; Глубина, мм957; Высота, мм843; Вес, кг100; Страна производства Италия; Гарантия, мес12; Артикул xebc06eue1r.  https://unox.ru/shop/product/pekarskii-shkaf-unox-xebc-06eu-e1r?ysclid=m62mk67h6p142616682 | шт | 1 | |
| 2 | Расстоечный шкаф |  | | Подключение220 В; Управление без панели управления; Количество уровней 6 (2 противня на уровне); Расстояние между уровнями, мм 75; Размер противня, мм 600x400; Максимальный нагрев, °C50; Пароувлажнение есть; Подключение к воде есть; Мощность, кВт 2.4; Ширина, мм 862; Глубина, мм 890; Высота, мм 805; Вес, кг 38; Страна производства Италия; Гарантия, мес12; Артикул xl415.  https://unox.ru/shop/product/rasstoechnyi-shkaf-unox-xl-415?ysclid=m62oyhdsxu910931650 | шт | 1 | |
| 3 | Плита индукционная INDOKOR IN3500 |  | | [https://www.whitegoods.ru/goods/35198.htm?utm\_medium=cpc&](https://www.whitegoods.ru/goods/35198.htm?utm_medium=cpc&utm_source=yandex.direct&utm_campaign=teplovoe_rf|39400359&utm_term=IN3500%20Indokor&utm_content=kw|IN3500%20Indokor|pos|premium1|src_type|search|src|none|ql|t|&advert_id=camp_id|39400359|ad_id|8596285782|phraseid|15188857833|banid|8596285782|&k50id=0100000015188857833&yclid=2635425639196033990) | шт | 1 | |
| 4 | Противень из нержавеющей стали 400\*600 мм |  | | https://unox.ru/shop/product/protiven-unox-tg-405-600x400-mm | шт | 11 | |
| 5 | [Печь подовая FOODATLAS HEO-12](https://r-komplekt.ru/catalog/shkafy_pekarskie_podovye/pech_khlebopekarnaya_elektricheskaya_yarusnaya_foodatlas_heo_12/) |  | | <https://r-komplekt.ru/catalog/shkafy_pekarskie_podovye/pech_khlebopekarnaya_elektricheskaya_yarusnaya_foodatlas_heo_12/> | шт | 1 | |
| 6 | Подставка нержавеющая под конвекционную печь HICOLDНППК-9/9/6 |  | | <https://hicold.ru/katalog/000806_neytralnoe-oborudovanie/636432_podstavki/282602_podstavka-nerjaveyuschaya-pod-parokonvektomat-hicold-nppk-9-9-6.html>  <https://hicold.ru/katalog/000806_neytralnoe-oborudovanie/636432_podstavki/282604_podstavka-nerjaveyuschaya-pod-parokonvektomat-hicold-nppk-9-9-9.html> | шт | 1 | |
| 7 | Весы электронные  CAS AD-5  Вес, кг 4.7, Установка – настольные, Назначение промышленные |  | | <https://www.vseinstrumenti.ru/silovaya-tehnika/skladskoe-oborudovanie/vesy/nastolnye/cas/ad-5-140ad0502gci0501/> | шт | 1 | |
| 8 | Планетарный миксер миксер планетарный gastromix b 5 напряжение 220/240В, мощность 900 Вт Объем чаши 5,0 л | https://gastromix-shop.ru/assets/images/products/501/gastromix-b-5.jpg | | https://gastromix-shop.ru/katalog-tovarov/mikseryi-planetarnyie/mikser-planetarnyij-gastromix-b-5.html | шт | 1 | |
| 9 | Стол производственный с бортом с нижней полкой |  | | <https://tmm-nn.ru/catalog/razdelochnye-stoly/srk-2-s-bortom/> | шт | 2 | |
| 10 | Стеллаж металлический СТЛ, высотой 180X70X30X3 |  | | <https://www.mega-sklad.ru/stellazhi/stellazhi-arhivno-skladskie-serii-stl-500-kg-na-stellazh-50-kg-na-polku/stellazhi-stl-vysotoy-1800-mm/stellazh-metallicheskiy-stl-180h70h30-3.html> | шт | 1 | |
| 11 | Шкаф холодильный |  | | <https://www.coffee-butik.ru/katalog/holodilnoe-oborudovanie/holodilnye-shkafy/shkaf-holodilnyiy-novatec-shine-hd70-.html> | шт | 1 | |
| 12 | Ванна моечная |  | | <https://www.trapeza.ru/goods/47233/> | шт | 1 | |
| 13 | Блендер погружной |  | | <https://market.yandex.ru/product--pogruzhnoi-blender-brayer-br1240-chernyi/664896860?clid=1601&utm_source=yandex&utm_medium=search&utm_campaign=ymp_offer_dp_bt_bko_dyb_search_rus&utm_term=765280%7C100933739891&utm_content=cid%3A64748664%7Cgid%3A4662165188%7Caid%3A11051012102%7Cph%3A1871651%7Cpt%3Apremium%7Cpn%3A1%7Csrc%3Anone%7Cst%3Asearch%7Crid%3AБытовая%20техника%7Ccgcid%3A0&sku=100933739891&cpa=1> | шт | 1 | |
| Инвентарь | | | | | | | |
| 1 | Доска разделочная 530x870 | |  | [https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuKwMLUwMTUwMvLiFuI0NDA2trAwMbEAcUyMjAzNjE2NLSMYAJkYB00%2C](https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuKwMLUwMTUwMvLiFuI0NDA2trAwMbEAcUyMjAzNjE2NLSMYAJkYB00,&text=доска%20разделочная%20530x870&lr=7&clid=698&local-offers-first=0) | шт | | 2 |
| 2 | Нож для пиццы | |  | <https://pokupki.market.yandex.ru/product/nozh-dlia-pitstsy-i-testa-rozovyi/101204158733?lr=7&offerid=6xoPZZ2F8ksdWtB4RCFRuw&wprid=1617262524288139-4938202344608608168-balancer-knoss-search-yp-sas-10-BAL&clid=832> | шт | | 1 |
| 3 | Поднос круглый металлический диаметром 30-50 см | |  | [https://market.yandex.ru/search?text=%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%8B%20Fissman%20%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%85%D1%80%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%](https://market.yandex.ru/search?text=Подносы%20Fissman%20Поднос%20металлический%20хромированный%2035см%20Круглый&pp=900&mclid=1003&distr_type=7&clid=2336651&vid=12494798t1290922&local-offers-first=0) | шт | | 8 |
| 4 | Скребок для теста из нерж. стали 160\*125 | |  | <https://invi-shop.ru/catalog/skrebki-pekarskie-metallicheskie/3707/> | шт | | 2 |
| 5 | Скребок пластиковый для теста 159х103 | |  | <https://invi-shop.ru/catalog/skrebki-pekarskie-plastikovye/3601/> | шт | | 2 |
| 6 | Лопатка деревянная | |  | [https://www.mvideo.ru/products/lopatka-tefal-derevyannaya-ingenio-wood-k2300814-50120189?yclid=2635236287226869744&](https://www.mvideo.ru/products/lopatka-tefal-derevyannaya-ingenio-wood-k2300814-50120189?yclid=2635236287226869744&utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ipr_REG_DSA_All&utm_content=pid|363100_Все%20страницы|cid|29801551|gid|2910990611|aid|8598847133|pos|other2|key||addphrases|no|dvc|desktop|cg|0&reff=yandex_cpc_ipr_REG_DSA_All) | шт | | 2 |
| 7 | Скалка деревянная с ручками для раскатки теста  Длина – 50 см;  Диаметр – Ø7 см. | |  | <http://www.daimark.ru/inventar/skalki/skalka-derevyannaya-rl1> | шт | | 1 |
| 8 | Чашка нержавеющая сталь 18/10 H=120 D=305 4 Л | |  | [http:](http://laborday.ru/cena-chashka-petri-kupit/chashka-laboratornaya-nerzhaveyuschaya-stal-1810-h120-d305-6-l.-8594?page=5) [//labordav.ru/cena-chashka-petri-kupit/chashka-laboratornava-](http://laborday.ru/cena-chashka-petri-kupit/chashka-laboratornaya-nerzhaveyuschaya-stal-1810-h120-d305-6-l.-8594?page=5) | шт | | 4 |
| 9 | Ковш 1л для индукционной плиты | |  | [https://market.yandex.ru/product--kovsh-tescoma-presto-14-sm-1-l/1720948279?hid=12499575](https://market.yandex.ru/product--kovsh-tescoma-presto-14-sm-1-l/1720948279?hid=12499575&nid=61632&text=ковш%201л%20для%20индукционной%20плиты&clid=915) | шт | | 1 |
| 10 | Ковш 2,5л для индукционной плиты | |  | [https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vbiFuI0MrM0NDc1MLH04hHiMjQ3MrQ0MTMyNoHwLCyMLUxNTC0jGACznggG](https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vbiFuI0MrM0NDc1MLH04hHiMjQ3MrQ0MTMyNoHwLCyMLUxNTC0jGACznggG&text=ковш%202л%20для%20индукционной%20плиты&lr=7&clid=698&local-offers-first=0) | шт | | 1 |
| 11 | Миски нержавейка 0,5 л | |  | <https://my-shop.ru/shop/product/2281546.html> | шт | | 10 |
| 12 | Миски нержавейка 0,7 л | |  | <https://my-shop.ru/shop/product/2281547.html> | шт | | 5 |
| 13 | Миска нержавейка 1л | |  | <https://my-shop.ru/shop/product/2281558.html> | шт | | 4 |
| 14 | Миска пластмассовая с крышкой 3 л | |  | [https://market.yandex.ru/product--miska-3-l-s-germetichnoi-kryshkoi-tsvet-miks/2000520254670?nid=18054877&show-uid=16298090759941596887916006&context=search&cpa=1&text=Миска%20пластмассовая%20с%20крышкой%203%20л%20код%2012719](https://market.yandex.ru/product--miska-3-l-s-germetichnoi-kryshkoi-tsvet-miks/2000520254670?nid=18054877&show-uid=16298090759941596887916006&context=search&cpa=1&text=Миска%20пластмассовая%20с%20крышкой%203%20л%20код%2012719-01&sku=2000520254670&cpc=ENwkFzlx88TO1feDTDeHmvmdSvhEaCMYb__9Sy7DOmGy4TdwtCtx9js_L1qk4BjSUI6nVT97XWgpJRRPljDSlRFtk2uFO2CF9G2Ew6vsl7Qp4uLVLYTdqmKLs_AT5HP2B_c49in6lIUd44UxWNZHauk24XZn_cGSdCsLOV_revuCHx9rgVJqbg%2C%2C&do-waremd5=3xyXmsqJBxdsaLoxKHc4ng) | шт | | 6 |
| 15 | Сито металлическое | |  | <http://mywishlist.ru/wish/6354466> | шт | | 1 |
| 16 | Ситечко металлическое для процеживания масла | |  | [https://market.yandex.ru/search?text=%D0%A1%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%87%D0%BA%D0%BE%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20(%D1%83%D0%BF%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BA%D0%B0%2010%20%D1%88%D1%82)%2C%201%20%D1%83%D0%BF](https://market.yandex.ru/search?text=Ситечко%20металлическое%20плоское%20(упаковка%2010%20шт),%201%20уп&distr_type=7&clid=2336651&local-offers-first=0) | шт | | 4 |
| 17 | Ложка столовая из нержавеющей стали | |  | [https://www.posudaok.ru/107156-lozhka-stolovaya-optima-nerzhaveyuschaya-stal-l-18-7-6-sm-kunstwerk-3111067.html?utm\_source=googlem&](https://www.posudaok.ru/107156-lozhka-stolovaya-optima-nerzhaveyuschaya-stal-l-18-7-6-sm-kunstwerk-3111067.html?utm_source=googlem&gclid=CjwKCAjwy7vlBRACEiwAZvdx9t5zsBrDLmf-WW9e1Jz23Apxcv8Nk6_JgAIucwdZ1GVpGkLDVmU7MxoCtUAQAvD_BwE) | шт | | 4 |
| 18 | Кисточка силиконовая для смазывания | |  | [https://market.yandex.ru/product--tescoma-kistochka/325002990?clid=913&](https://market.yandex.ru/product--tescoma-kistochka/325002990?clid=913&text=кисточка%20силиконовая%20для%20смазывания&clid=913) | шт | | 2 |
| 19 | Совок для сыпучих продуктов | |  | [https://market.yandex.ru/offer/5WR13FqEayRXnrmY41jXTg?clid=545](https://market.yandex.ru/offer/5WR13FqEayRXnrmY41jXTg?clid=545&cpc=nTc9TwlDtzZfleH0Wg2YWZH_wf_rjBpwCA7qNQwca5HyDFSoBJ03B7C2AnKlvXByCHU83Cv5JEVMMiM_zfCxQ9cBeixlBplx4ZVH0_GZ3XpFu-rOPF58zjkMRAI6ysCo0MUpnZ5o-cJa988ENSXm8HFUGWc346ERNEKtz_IJFjpZvKToOX-0cuPPcccVsMHPBvkleppcJlrXBd69Am_N1cgoVM12bte2&hid=12500996&lr=7&nid=61644&rs=eJw9UTtyQ0EIy2RcpE6VOrULPstnzY1yD7c-cxD7kk4DQhLweN0-fj6fN9HM5Dvd967GYdrYpTid1wKeOkc0VhlM1NgaGisoOxs7h4MOqLL_FMPVMMnlOw2DuVo8JONimxv8ZRfLooD_WF4isAzNsbRatg1lg2XwaEuWkkFuRYlwNgq090Z78QmNdKzV-7IAZjlvBsMdkKDrXfWzbAxM5DGpyLXkEFqNFJFHOEdYJ0_fA-wxVwIl1ujtk6M3NRxMKpX9StFcmszchzHmwJyPtpGe_VhcKf9vavMZpRK2PPdY2FzGE_WeXZjl-ZgqFkrFb_JEj35C2lwi-ev9--0XAjxpLw,,&text=Совок%20для%20сыпучих%20продуктов) | шт | | 3 |
| 20 | Рукавица для пекарей с длинной манжетой | |  | <https://oborud.pro/p71164525-rukavitsy-dlya-pekarej.html> | Пара | | 1 |
| 21 | Сковорода для индукции 200мм | |  | <https://market.yandex.ru/> | шт | | 1 |
| 22 | Гастроемкость 176\*166\*10 | |  | <https://market.yandex.ru/> | шт | | 1 |
| 23 | Опрыскиватель пульверизатор ручной | |  | <https://pokupki.market.yandex.ru/search?clid=832&text=пульверизатор> | шт | | 1 |
| 24 | Термометр для измерения температуры теста (щуп) | |  | <https://zetzet.ru/345852/> | шт | | 1 |
| 25 | Силиконовые лопатки | |  | https://pokupki.market.yandex.ru/product/lopatka-silikonovaia-25-6sm-krasnyi- | шт | | 2 |
| 26 | Таймер кухонный | |  | https://pokupki.market.yandex.ru/product/taimer-fackelmann-tsilindricheskii-zenker-nerzhaveiushchaia-stal-41936/43052027 | шт | | 2 |
| 27 | Нож для нарезания теста и фруктов | |  | <https://www.onlinetrade.ru/catalogue/kukhonnye_nozhi-c377/arcos/nozh_kukhonnyy_arcos_dlya_narezki_ovoshchey_i_fruktov_13_sm_brooklyn_191123-1907444.html?utm_source=market.yandex.ru&utm_medium=cpc&city=47&ymclid=16176102418878401198700003> | шт | | 2 |
| 28 | Поднос столовый из полипропилена 525х325 мм | |  | <https://market.yandex.ru/> | шт | | 4 |
| 29 | Доска разделочная 30\*60 | |  | <https://market.yandex.ru/> | шт | | 4 |
| 30 | Форма силиконовая для выпечки ( D-115)  Ширина-75мм  Глубина-55мм  Ширина  донышка35мм | |  | [https:](https://market.yandex.ru/product--forma-dlia-keksov-kvarts-kf-08-000/139422348?clid=703) [market-space.online](https://market.yandex.ru/offer/11XSXxlNj-9ZRx-u-oj0UA?cpc=5XH9u2iuMIph_7zXRpoEbTYZAAx7EH2vxCwFvMT2aQ0nGhXHc6pntH7rdTVTSA8lADR6zmy8j2XzamtwE3rMmGSKi7Lxl90nsL4pDE_yx2Xscv3cr4XdkZBfYr_Y-JrpEGn2Rh4-HAcxnzJ64MQW727v_GjyQM1_QUfl5OFNjK6bdYevVLgZG-sPLvXKXfhSoraCGcFkApHMtcJewZS_m_HJrFLsAZ6IOEXZbdgDcsj5KFGopFZEMNtTk5Z8AkAY&hid=12501086&hyperid=999428309&lr=7&modelid=999428309&nid=18825090&show-uid=16792335892974574789300001&businessId=1086861) | шт | | 2 |
| 31 | Лопатка металлическая 37,5\*7,4 | |  | <https://market.yandex.ru/search?text=Лопатка%20металлическая%20с%20деревянной%20ручкой&clid=703&onstock=0&local-offers-first=0> | шт | | 1 |
| 32 | Перчатки хлопчатобумажные поварские | |  | <https://market.yandex.ru/product--perchatki-khlopkovye-safe-store/1660156110?glfilter=13008513%3A13065908_101189882720&text=многоразовые%20перчатки%20для%20поваров&cpc=GbjDTFTy2ZS25Bib_g0UoBvGSxavzZONvXBXWajkXLW7FR7WpZ7Y6GcoLdqYjSKeQr0qozAhSV2_1vPyh3znt9yRt0Bm2dAZppR7OyLo9EO0Y-p-OgP_cHrUSq9Nfa4eHmQGLhF2klnrMbPVi2HWSZQ3g-CoeYIsRW7zIp8OW7_ojAtRF0qMaA%2C%2C&sku=101189882720&do-waremd5=B_iW7Jlo1U2VYpenfkd6Lw&cpa=1&nid=64588> | шт | | 2 |
| 35 | Насадка кондитерская | |  | [h](https://market.yandex.ru/)ttps://market.yandex.ru/ | шт | | 2 |
| 36 | Мешок кондитерский тканевый | |  | <https://market.yandex.ru/> | шт | | 2 |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА** | | | | | | | |
| №  п/п | Наименование | | Фото оборудования или инструмента, или мебели | Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика | Ед. измерения | | Необходимое кол-во |
| 1 | Ложка одноразовая | |  | <https://geo-vita.com/catalog/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/> | шт | | 10 |
| 2 | Полотенца бумажные | |  | <https://msk.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-himiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/bumazhnye-vatnye-izdeliya> | рулон | | 3 |
| 3 | Ветошь для мытья посуды и столов | |  | [https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuIwMTYwNbI0NPTiFuI0MzM0MDExtbAAc0wsLE3NDYyMIxgAmKIHUA%2C%2C&text=ветошь%20для%20мойки%20посуды%20и%20столов&lr=7&cli](https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuIwMTYwNbI0NPTiFuI0MzM0MDExtbAAc0wsLE3NDYyMIxgAmKIHUA,,&text=ветошь%20для%20мойки%20посуды%20и%20столов&lr=7&cli) | шт | | 2 |
| 4 | Салфетки белые бумажные ажурные форма круглая для подачи готовых изделий | |  | Артикул 30 cm/5,5" <https://fabulaupak.ru/catalog/dlya_konditera/azhurnye_salfetki/2241/> | пачка  (100шт.) | | 1/10 |
| 5 | Льняное полотенце-покрыашки(80% лен) | |  | <https://iz-lna.ru/files/products/oqupbifpd-g.800x600w.800x600w.jpg?fb5c93506f387bc6f6fee862dc51fe32> | шт | | 10 |
| 6 | Пекарская бумага | |  | <http://kupi-bumagu.ru/catalog/aksessuary-dlya-kukhni/pergamentnaya-bumaga-dlya-vypechki-rukava-i-pakety-dlya-zapekaniya/> | рулон | | 1/2 |
| 7 | Пластиковые контейнеры для отходов  (2 л) | |  | <https://snabtop.ru/category/plastikovye-kontejnery/> | шт | | 1 |
| 8 | Одноразовые контейнеры с крышками для раздачи продуктов (50 мл) | |  | http://plast-s.com/upakovochnye-[emkosti](http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti) | шт | | 5 |
| 9 | Одноразовые контейнеры с крышками для раздачи продуктов (150 мл) | |  | <http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti> | шт | | 5 |
| 10 | Одноразовые контейнеры с крышками для раздачи продуктов (400-500 млл) | |  | <http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti> | шт | | 25 |
| 11 | Средство для мойки посуды | |  | <https://food.плекс.рф/catalog/> | бут | | 1 |
| 12 | Жидкое мыло для рук | |  | https://food.xn--e1akbpn.xn--p1ai/catalog | бут | | 0,5 |
| 13 | Средства для уборки EXCOOK 10204  Совок со щёткой | |  | [https://www.google.com/search?q=%D0%A1%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D1%83%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BA%D0%B8+EXCOOK+10204++%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BA+%D1%81%D0%BE+%D1%89%D1%91%D1%82%D0%BA%D0%BE%D0%B9](https://www.google.com/search?q=Средства+для+уборки+EXCOOK+10204++Совок+со+щёткой&sxsrf=ALeKk02G1pcum4AjBRTKI6mcf6Uaxq08UA:1589965004079&tbm=isch&source=iu&ictx=1&fir=Cgw3hDcPQuhJbM%3A%2COvEEYfVfYgKozM%2C_&vet=1&usg=AI4_-kSOeVjoYSnU7uJhld10LWIuLT6YfQ&sa=X&ved=2ahUKEwiCyZeaicLpAhWQw6YKHaA3DR0Q9QEwAnoECAoQBQ#imgrc=Cgw3hDcPQuhJbM:) | шт | | 1 |
| 14 | Ведро для влажной уборки, швабра, ветошь | |  | <http://www.rbt.ru/cat/tehnika_dlyadoa/tovary_dlya_uborki/excook_10204_nabor_sovok_so_schetkoy> | шт | | 1/5 |
| 15 | Льняные полотенца –  покрывашки (80% лен) 50\*70 | |  | https://izolna.ru/catalog/tovary-dlya-doma/po-kategoriyam/lnyanye-polotentsa/?gclid | шт | | 2 |
| 16 | Губки для мытья посуды | |  | <https://www.sima-land.ru/1233941/gubka-bytovaya-s-chistyaschim-sloem-9-6-2-5-cm-standart-3-sht-cvet-miks/?filter_page_id=11674> | шт | | 2 |
| 17 | Перчатки хлопчатобумажные | |  | <https://www.krasotkapro.ru/> | пара | | 1 |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ МОГУТ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ** | | | | | | | |
| 1 | Скребок для теста из нерж. стали | |  | <https://aligid.ru/item/32964591840> | шт | | 1 |
| 2 | Скребок пластиковый для теста | |  | <http://startali.ru/i/32931597280.html> | шт | | 2 |
| 3 | Лопатка деревянная | |  | <https://www.100sp.ru/good/494440192> | шт | | 1 |
| 4 | Скалка для раскатки теста | |  | <https://mirishop.ru/product/skalka-derevyannaya-dlya-raskatyvaniya-testa-37-sm/> | шт | | 1 |
| 5 | Термометр для измерения температуры теста | |  | <https://zetzet.ru/345852/> | шт | | 1 |
| 6 | Ножи для пиццы круглый и рифленый | |  | <https://pokupki.market.yandex.ru/product/nozh-dlia-pitstsy-i-testa-rozovyi/101204158733?lr=7&offerid=6xoPZZ2F8ksdWtB4RCFRuw&wprid=1617262524288139-4938202344608608168-balancer-knoss-search-yp-sas-10-BAL&clid=832> | шт | | 2 |
| 7 | Ножи для нарезания теста и фруктов | |  | <https://www.onlinetrade.ru/catalogue/kukhonnye_nozhi-c377/arcos/nozh_kukhonnyy_arcos_dlya_narezki_ovoshchey_i_fruktov_13_sm_brooklyn_191123-1907444.html?utm_source=market.yandex.ru&utm_medium=cpc&city=47&ymclid=16176102418878401198700003> | шт | | 2 |
| 8 | Перчатки хлопчатобумажные поварские | |  | <https://market.yandex.ru/product--perchatki-khlopkovye-safe-store/1660156110?glfilter=13008513%3A13065908_101189882720&text=многоразовые%20перчатки%20для%20поваров&cpc=GbjDTFTy2ZS25Bib_g0UoBvGSxavzZONvXBXWajkXLW7FR7WpZ7Y6GcoLdqYjSKeQr0qozAhSV2_1vPyh3znt9yRt0Bm2dAZppR7OyLo9EO0Y-p-OgP_cHrUSq9Nfa4eHmQGLhF2klnrMbPVi2HWSZQ3g-CoeYIsRW7zIp8OW7_ojAtRF0qMaA%2C%2C&sku=101189882720&do-waremd5=B_iW7Jlo1U2VYpenfkd6Lw&cpa=1&nid=64588> | пара | | 1 |
| 9 | Мешок кондитерский | |  | <https://market.yandex.ru/> | шт | | 2 |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ** | | | | | | | |
| 1 | Все расходные материалы и оборудование, представленные в инфраструктурном листе к проносу в тулбоксе запрещено | | | | | | |
| 2 | Инвентарь, заменяющий инвентарь конкурсной площадки | | | | | | |
| 3 | Дополнительная посуда и инвентарь | | | | | | |
| 4 | Блюда и тарелки | | | | | | |
| **ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРОЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК (при необходимости)** | | | | | | | |
| №  п/п | Наименование | | Фото оборудования или инструмента, или мебели | Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика | Ед. измерения | | Необходимое кол-во |
| 1 | По согласованию с главным экспертом | |  | По результатам согласования |  | |  |
| 2 | Звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования (слуховой аппарат для участников с проблемами слуха) | |  | По результатам согласования |  | |  |
| **КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ** | | | | | | | |
| **Оборудование, мебель** | | | | | | | |
| №  п/п | Наименование | | Фото оборудования или инструмента, или мебели | Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика | Ед. измерения | | Необходимое кол-во |
| 1 | Компьютер 4 -х ядерный процессор Intel Core i5 или аналог; Ethernet - 100/1000 mbps; RAM - 6GB или больше.4-х ядерный процессор Intel Core i5 или аналог; Ethernet - 100/1000 mbps; RAM - 6GB или больше | |  | <https://www.eldorado.ru/cat/detail/kompjuter-hp-460-p230ur-5kt90ea/> | шт | | 1/5 |
| 2 | МФУ лазерное ч/б, А4  запас тонера на 5 000 листов | |  | <https://market.yandex.ru/offer/SxEEjCWEQ6wAJaK834Bx1A?clid=545&cpc=9z--DaUmSBCexSc1BQnCqGG5s5w6pQAIo4rgat1qOQvs61XuFHtfVzM9ZeJEfiScAID_g4wDTrylzWTOLwWOhYXBDzFUP4tkYEFoU9RE4SS_j6bvQ5KEAYAeaiRaWX8F3Ts0HkSzYBWpg4s3diwI0EVqESznlscioq3V0zufaZsZapT8ofG0oAr4ZBKb2sCf41MoqdKOMlO_HYekEwA5iw%2C%2C&hid=138608&hyperid=1971565229&lr=7&modelid=1971565229&nid=54546&rs=eJw9kTtSg0EMg2HSUFNRU6fw-8F_o5w0LTfC8mbovtmRZUv783v7eHw-b6KVrne6m11cwWbDbZdoU_FwynBwQkODKkfuw1mUwwrU7EGBpNkLDEkbOyQ1XCz_o-UJd1u9NGwCPq0OvfHVZL3YVylHAHdTdx21VrGepcEtfC4fZJzCtQhnyUXBWAAJxr2rCa-5gV12boogI8XCyI2QKKWWZxa80YKgr944ivXFw2aqLx9n3phOqyE7eVhCt2iH5_Sfr-qmON8bxl9YBLcpbovy_Rh8RgXRyYd3Pfd8vX-__QHqw113&text=МФУ%20лазерное%20ч/б> | шт | | 1/5 |
| 3 | Столы деревянные | |  | <https://trendmebeli.ru/catalog/stoly_obedennye/iz_dereva/?yclid=5375733567259693115> | шт | | 2 |
| 4 | Чайник электрический | |  | <https://www.eldorado.ru/cat/detail/71366573/> | шт | | 1/5 |
| 5 | Стол производственный СП-811/1200 для презентации | |  | <https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/tables-production-and-cutting/tables-island/buffet-production-island-sp-8111200/> | шт | | 2/5 |
| 6 | Весы электронные CASAD-5  Вес, кг 4.7, установка – настольные,  назначение - промышленные | |  | <https://vesiatoz.kz/p59369026-vesy-nastolnye-fasovochnye.html> | шт | | 1/5 |
| 7 | Доска разделочная 530x870 | |  | <https://tddomovoy.ru/catalog/posuda/kukhonnaya-utvar/doski-razdelochnye/doska-razdelochnaya-27-5-17-5sm-bambuk/?utm_source=advcake&utm_medium=cpa&utm_campaign=gdeslon&utm_content=64275&utm_term=174056&gsaid=64275&_gs_ref=0ace106742df7c96a2098ae2bb167e190cb84878&_gs_cttl=30&advcake_params=0ace106742df7c96a2098ae2bb167e190cb84878&_gs_vm=aebdgd.ru> | шт | | 2/5 |
| 8 | Тарелка плоская32 см | |  | <https://www.sima-land.ru/2162463/tarelka-ploskaya-delta-32-cm/> | шт | | 12/5 |
| 9 | Ножи-пилки для нарезки хлебобулочных изделий | |  | <https://olive-house.ru/lantra/atlantis-2/atlantis-lnt24403-sk> | шт | | 3/5 |
| 10 | Кулер для воды | |  | <https://www.eldorado.ru/c/kulery-dlya-vody/> | шт. | | 1 |
| 11 | Стаканчики одноразовые | |  |  | шт | | 100 |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта** | | | | | | | |
| Расходные материалы | | | | | | | |
| №  п/п | Наименование | | Фото оборудования или инструмента, или мебели | Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика | Ед. измерения | | Необходимое кол-во |
| 1 | Папка-планшет для бумаги с зажимом | | Attache Папка-планшет без крышки A4, ПВХ | <http://shop.kostyor.ru/includes/include66.php?part=66&pr=1> | шт | | 1 |
| 2 | Ручка шариковая | | Picture background | <https://parcel-to-army.ru/id/ruchka-sharikovaya-pilot--and-quotbps-gp-extrafine-and-quot-cvet-siniy-83.html> | шт | | 2 |
| 3 | Бумага писчая А4 | | Бумага офисная SVETOCOPY CLASSIC, А4, 80 г/м2, 500 л, марка С, International Paper, белизна 146% | <https://www.komus.ru/katalog/bumaga-i-bumazhnye-izdeliya/bumaga-dlya-ofisnoj-tekhniki/pischaya-bumaga/c/12676/> | упаковка | | 2/5 |
| **ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)** | | | | | | | |
| Дополнительное оборудование, средства индивидуальной защиты | | | | | | | |
| №  п/п | Наименование | | Фото оборудования или инструмента, или мебели | Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика | Ед. измерения | | Необходимое кол-во |
| 1 | Огнетушитель | |  | <https://kps-k.com/catalog/pozharnoe-oborudovanie/ognetushiteli-i-komplektuyushchie/ognetushiteli-poroshkovye-faeks.html> | шт | | 2 |
| 2 | Аптечка по оказанию первой медицинской помощи с наличием противо ожогового средства | |  | <https://www.drive2.ru/b/556575/?page=0> | шт | | 1 |
| 3 | Коврик резиновый диэлектрический 750ммх750мм | |  | <https://svarin.ru/katalog-svarochnogo-oborudovaniya/specodezhda/protivopozharnye-polotna/kovrik-rezinovyy-750h750mm/> | шт | | 10 |
| 4 | Часы настенные | |  | <https://www.alltime.ru/clock/wall/> | шт | | 2 |
| 5 | Кулер с водой | |  | <https://www.eldorado.ru/c/kulery-dlya-vody/> | шт | | 1 |
| 6 | Скатерть для презентационного стола | |  | <https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/skaterti-i-salfetki-tekstilnye/c/15049/> | шт | | 2 |
| 7 | Одноразовые стаканчики | |  | <https://geo-vita.com/catalog/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/> | упак | | 2 |
| 8 | Корзина для мусора 10 л | |  | <https://www.alsera.ru/catalog/aksessuary-dlja-vannoj-i-sanuzla/urny/?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_cam> | шт | | 5 |
| 9 | Мусорный контейнер МКТ 120 л | |  | [https://a1plast.ru/musornye-konteynery/musornye-evrokonteynery/filter/obiyem\_konteynera-is-660-or-120/apply/?utm\_source=yandex](https://a1plast.ru/musornye-konteynery/musornye-evrokonteynery/filter/obiyem_konteynera-is-660-or-120/apply/?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_content=3028251800_4999786013_desktop&utm_term=мусорный%20контейнер%20120%20л&utm_campaign=YaD_Musorniki-cel_poisk&roistat=direct1_search_4999786013_мусорный%20контейнер%20120%20л&roistat_referrer=none&roistat_pos=premium_2&yclid=263472678709417537) | шт | | 1 |
| 10 | Складское помещение общего назначения для хранения продуктов (суточник) | | | | наличие | | |
| **КОМНАТА УЧАСТНИКОВ** | | | | | | | |
| Оборудование, мебель, расходные материалы | | | | | | | |
| №  п/п | Наименование | | Фото оборудования или инструмента, или мебели | Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика | Ед. измерения | | Необходимое кол-во |
| 1 | Вешалка (штанга) | |  | <https://youla.ru/moskva/dom-dacha/podstavki-tumby/napolnaia-vieshalka-5970df1baaab2858a12f2082> | шт | | 2 |
| 2 | Столы деревянные | |  | <https://trendmebeli.ru/catalog/stoly_obedennye/iz_dereva/?yclid=5375733567259693115> | шт | | 2 |
| 3 | Стулья | |  | <http://www.mebeluka.ru/stulja/> | шт | | 10 |
| 4 | Кулер для воды | |  | <https://www.eldorado.ru/c/kulery-dlya-vody/> | шт. | | 1 |
| **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 |  | |  |
| 1 | Количество точек электропитания | | |  |  | | 60 |
| 2 | Количество точек интернета | | | 10 Мб | точка | | 1 |
| 3 | Количество точек воды холодная, горячая | | | Подача холодной и горячей воды, слив | точка | | 10 |

**4. Схемы оснащения рабочих мест с учетом основных нозологий.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Нозология** | **Площадь, м.кв.** | **Ширина прохода между рабочими местами, м.** | **Специализированное оборудование, количество.\*** |
| **Рабочее место участника с нарушением слуха** | 3000х1900 | 1,5 м | Для участников с нарушением слуха необходимо предусмотреть:  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** | 3000х1900 | 1,5 м | Для участников с нарушением зрения необходимо:  а) текстовое описание конкурсного задания в плоскопечатном 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);  - лупа с подсветкой для слабовидящих; электронная лупа;  б) для рабочего места, предполагающего работу на компьютере - оснащение специальным компьютерным оборудованием и оргтехникой:  - видеоувеличитель;  - программы экранного доступа NVDA и JAWS18 (при необходимости);  - брайлевский дисплей (при необходимости);  в) для рабочего места участника с нарушением зрения, имеющего собаку-проводника, необходимо предусмотреть место для собаки-проводника;  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;  д) индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс. |
| **Рабочее место участника с нарушением ОДА** | 3000х1900 | 1,5 м | Оснащение (оборудование) специального рабочего места оборудованием, обеспечивающим реализацию эргономических принципов:  а) увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами верстаков;  б) для участников, передвигающихся в кресле-коляске, необходимо выделить 1 - 2 первых рабочих места в ряду у дверного проема;  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. |
| **Рабочее место участника с соматическими заболеваниями** | 3000х1900 | 1,5 м | Специальные требования к условиям труда инвалидов вследствие заболеваний сердечно-сосудистой системы, а также инвалидов вследствие других соматических заболеваний, предусматривают отсутствие:  а) вредных химических веществ, включая аллергены, канцерогены, оксиды металлов, аэрозоли преимущественно фиброгенного действия;  б) тепловых излучений; локальной вибрации, электромагнитных излучений, ультрафиолетовой радиации на площадке;  в) превышения уровня шума на рабочих местах;  г) нарушений уровня освещенности, соответствующей действующим нормативам.  Необходимо обеспечить наличие столов с регулируемыми высотой и углом наклона поверхности; стульев (кресел) с регулируемыми высотой сиденья и положением спинки (в соответствии со спецификой заболевания). |
| **Рабочее место участника с ментальными нарушениями** | 3000х1900 | 1,5 м | Специальные требования к условиям труда инвалидов, имеющих нервно-психические заболевания:  а) создание оптимальных и допустимых санитарно-гигиенических условий производственной среды, в том числе: температура воздуха в холодный период года при легкой работе - 21 - 24 °C; при средней тяжести работ - 17 - 20 °C; влажность воздуха в холодный и теплый периоды года 40 - 60 %; отсутствие вредных веществ: аллергенов, канцерогенов, аэрозолей, металлов, оксидов металлов;  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;  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, ранящих поверхностей, выступающих крепежных деталей). |

**5. Графическое изображение рабочих мест с учетом основных нозологий.**

****

**5.1. Схема застройки соревновательной площадки**

- ШП шпилька-расстойка

- П-хлебопечка

- Рш-расстоечный шкаф

- Х-холодильник



**6.1. Требования охраны труда и техники безопасности**

Конкурс может оказаться сложным с точки зрения безопасности в связи с характером квалификации соревнований окружающей среды (новое рабочее место, незнакомые машины), ограниченное время, и сопутствующее волнение. Могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (перемещаемые сырье, тара, готовые изделия; повышенная температура поверхностей оборудования, готовой продукции; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

Участник извещает Главного или Технического эксперта о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем в период чемпионата, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

Участнику следует:

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

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

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

- после посещения туалета мыть руки с мылом;

- снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не иметь наращенных ногтей, не использовать духи:

- не принимать пищу на рабочем месте;

- запрещается работать с пищевыми продуктами, имея язвенные или открытые раны.

- запрещается использование на площадке электронных устройств: телефонов, аудио – видео и т.д.

От всех участников требуется серьезное и добросовестное отношение к здоровью и соблюдению правил безопасности. Все лица, участвующие в конкурсе должны знать правила техники безопасности и могут быть наказаны либо исключены за их нарушения.

Если есть какие – либо проблемы со здоровьем об этом необходимо сообщить до начала чемпионата.

Эксперты несут ответственность за планирование, работу на конкурсе, здоровье и безопасность.

Организаторы несут ответственность за планирование, оборудование и настройки в соответствии со стандартами.

**6.2. Требования безопасности перед началом работы**

6.2.1. Перед началом работы все участники должны надеть чистую спецодежду, застегнуть, на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, убрать под колпак волосы, рукава одежды подвернуть до локтя или застегнуть у кисти рук.

6.2.2. Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые и бьющиеся предметы.

6.2.3. Следует носить прочную закрытую обувь с закрытой пяткой (запрещено носить на высоких каблуках). Иметь подошву с антистатическими свойствами.

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

6.2.4. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов между столами, стеллажами и оборудованием;

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам;

- удобно и устойчиво разместить полуфабрикаты, заготовки, инструмент, приспособления и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке в соответствии с частотой использования и расходования.

6.2.5. Проверить внешним осмотром:

- надежность закрытия токоведущего и пускорегулирующего оборудования;

- отсутствие посторонних предметов в оборудовании и вокруг него;

- 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 спец. тары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

6.2.6. Проверить исправность пусковой, сигнальной, контрольно-измерительной аппаратуры пекарного и другого применяемого оборудования.

6.2.7. Перед включением в работу электрического оборудования проверить:

- исправность ручек и прижимных пружин дверок рабочих камер, устойчивость полок и прочность кронштейнов;

- наличие и целостность ограждающих поручней и нижних подовых листов, закрывающих нагревательные элементы.

6.2.8. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить Лидеру команды и Техническому эксперту и приступить к работе только после их устранения.

**6.3. Требования безопасности во время работы**

6.3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен.

6.3.2. Применять необходимое для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, средства защиты рук; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

6.3.3. Соблюдать правила перемещения в помещении и рабочих боксах, пользоваться только установленными проходами.

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

6.3.5. Не загромождать рабочее место, проходы между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов, готовых хлебобулочных изделий.

6.3.6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря.

6.3.7. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатные дежи в направлении «от себя».

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

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

6.3.10. Соблюдать технологические процессы приготовления мучных изделий.

6.3.11. Следить за показаниями контрольно-измерительных приборов, режимом выпечки (температурой, влажностью, временем выпечки) и за работой вытяжной вентиляции.

6.3.12. Использовать специально предназначенные ножи для нарезки тестовых заготовок.

6.3.13. Укладывать листы и формы для выпечки на стеллажи и тележки так, чтобы их углы не выступали за габариты стеллажа, тележки.

6.3.14. Соблюдать осторожность при посадке и выемке форм, листов, кассет; санитарной обработке яиц.

6.3.15. При использовании электрооборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя.

6.3.16. Загрузку и выгрузку шкафов производить осторожно, не касаясь нагретых металлических поверхностей.

6.3.17. Своевременно выключать электрические шкафы, производить регулирование мощности и температуры в пекарной (жарочной) камере.

**6.3.18. Не допускается:**

- использовать для выпечки формы и листы неисправные,

- деформированные или с нагаром;

- включать жарочный и пекарный шкаф при отсутствии нижних подовых листов, а также с ненадежно закрепленными на петлях дверками камер;

- переводить лимб терморегулятора непосредственно с высокой температуры на низкую без отключения шкафа для остывания;

- производить очистку включенного шкафа;

- эксплуатировать шкафы при неисправных устройствах, фиксирующих дверки камер в открытом (закрытом) положении, оставлять без надзора работающее оборудование;

- на поверхности оборудования, находящегося под напряжением, запрещается размещать любой легко воспламеняющийся инвентарь, инструмент, продукцию, тару.

6.3.19. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе электрического пекарного шкафа (панели управления, кожухе пускорегулирующей аппаратуры), появлении запаха горящей изоляции его следует выключить с помощью панельного переключателя и отсоединить от электрической сети с помощью рубильника или устройства его заменяющего. Сообщить об этом. Техническому эксперту и до устранения неисправности не включать.

6.3.20. Не использовать расходные материалы, которые в ходе работы могут легко отслоиться, оторваться и, тем самым, могут привести к попаданию в готовую продукцию.

**6.4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

6.4.1. При возникновении поломки оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах Лидеру команды и Техническому эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.

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

6.4.3. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиро поглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50°С) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Использованную ветошь убрать в металлический ящик с плотной крышкой.

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

6.4.5. 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.

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

Действия при возникновении пожара.

При обнаружении очага возгорания в образовательном учреждении любым возможным способом необходимо постараться загасить пламя в "зародыше" с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

Необходимо помнить, что все огнетушители работают очень непродолжительное время: пенные – 60 - 80 с, углекислотные – 25 - 45 с, порошковые – 10 - 15 с. Приводить их в действие следует непосредственно возле очага пожара.

При тушении пожаров в электроустановках нужно как можно быстрее обесточить (отключить) систему электроснабжения отдельного электроприемника, помещения или всего учреждения. В данном случае для тушения пожаров можно использовать только углекислотные или порошковые огнетушители. Воду и пенные огнетушители применять нельзя.

Если очаг возгорания разрастается, немедленно сообщить о пожаре в ближайшую пожарную часть по телефону № \_\_\_\_\_\_\_ и по телефону 01.

Немедленно оповестить как можно больше работников о пожаре и сообщить о нем руководителю учреждения, а при невозможности другому должностному лицу,

При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями руководителя учреждения или должностного лица, заменяющего его.

Открыть все эвакуационные выходы, эвакуировать с горящего этажа и с верхних этажей всех людей, находящихся в учреждении. Нельзя использовать для эвакуации лифты, подъемники и т. п.

Особое внимание следует обратить на безопасность обучающихся, в первую очередь несовершеннолетних. С соблюдением мер личной безопасности постараться вынести из здания имущество и документы.

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удается, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; можно накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облиться водой, но ни в коем случае не бежать - бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не нужно дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека - дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти.

Приложить усилия, чтобы исключить состояние страха и паники. Они часто толкают людей на безрассудные поступки.

**6.5. Требования безопасности по окончании работы**

6.5.1. Не охлаждать нагретую поверхность электрооборудования водой.

6.5.2. По окончании работы оборудования:

- выключить электрооборудование и надежно обесточить при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск;

- после полного остывания электрооборудования произвести уборку;

- очистить камеру сухим способом, без применения воды (наружную поверхность протереть слегка увлажненной тканью или промыть мыльным раствором и насухо вытереть фланелью).

6.5.3. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

6.5.4. По окончании работы провести влажную уборку рабочей поверхности столов, весов. Обработать разрешенным дезинфицирующим средством.

6.5.5. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.