



СОГЛАСОВАНО:

Председатель Ассоциации
профессиональных образовательных
организаций Республики Карелия «Совет
директоров»

 И.Б. Кувшинова
_____ 2017 года

УТВЕРЖДЕНО:

Первый заместитель министра образования
Республики Карелия,

 председатель Оргкомитета
Т.В. Васильева
_____ 2017 года

ПОЛОЖЕНИЕ

о Республиканском конкурсе профессионального мастерства
в системе среднего профессионального образования Республики Карелия
«Поварское дело»

Дата проведения: 28 февраля 2017 года

Место проведения: ресторан «Пауланер Петрозаводск»,

Адрес: г. Петрозаводск, площадь Гагарина, 1.

Настоящее Положение регламентирует организацию соревновательной части конкурса профессионального мастерства «Поварское дело», а также порядок определения победителей, статус организаторов, участников, экспертов и жюри конкурса.

Описание компетенции

Повар планирует меню, готовит разнообразные блюда в соответствии с санитарными нормами, а также управляет кухней в целом.

Сфера общественного питания предлагает поварам обширный и интересный диапазон вакансий. Обязанности повара могут варьироваться в зависимости от типа учреждения, где он трудится, повар всегда отвечает за приготовление аппетитных и питательных блюд, придерживаясь отведенного бюджета. Также в сферу ответственности повара входит соблюдение техники безопасности и санитарных норм.

В зависимости от размера и типа кухни, заинтересованности и таланта, повар владеет следующими навыками:

- Подготовка, обработка приправами, приготовление и подача на стол различных блюд согласно рецепту и модулю, согласно объявленным критериям;
- Создание и испытание новых рецептов согласно критериям модуля и полученным указаниям;
- Работа с поварским оборудованием после надлежащего ознакомления с ним;
- Резка разных сортов мяса, определение размера порций, упорядочение блюд и добавка соусов, подливок и гарниров;
- подача на стол в соответствии с характеристиками блюда и правилами;
- Понимание технологий и умение готовить кондитерские изделия и выпечку согласно полученным критериям;
- Умение готовить фуршетные блюда (например, «тарелки-ассорти» и декоративно украшенные блюда) при необходимости;
- Понимание принципов сбалансированного планирования меню, определение стоимости пищи и требований к пище, способность получить необходимые продукты со склада / у поставщиков для поддержания запасов;
- Составление и следование бюджету согласно полученным критериям модуля;
- Способность к эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады.

Цель проведения и задачи конкурса

Республиканский конкурс профессионального мастерства в системе среднего профессионального образования Республики Карелия «Поварское дело» проводится с целью выявления и поддержки творческой молодежи, развития конкурентной среды в сфере среднего профессионального образования, а также:

- определения качества профессиональной подготовки;
- широкой пропаганды рабочих профессий, повышения престижа профессии в современных условиях;
- стимулирование студентов к дальнейшему профессиональному и личностному развитию;
- повышение квалификации педагогов и мастеров профессионального образования (экспертов).

Организаторы

Организацию и проведение конкурса осуществляют совместно Министерство образования Республики Карелия, Ассоциация профессиональных образовательных организаций Республики Карелия «Совет директоров», государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Карелия «Колледж технологии и предпринимательства» (далее – Колледж технологии и предпринимательства).

Руководство подготовкой и проведением конкурса осуществляется Организационным комитетом.

Оргкомитет отвечает за обеспечение всех конкурсантов следующей информацией:

- правила проведения конкурса;
- документация по охране труда и технике безопасности (далее – ОТ и ТБ);
- конкурсные задания;
- инструктаж по любым дополнительным инструментам и/или оборудованию и

материалам, которые могут потребоваться;

Организаторы Конкурса обеспечивают информационное освещение итогов проведения конкурса:

- размещение информационных материалов в региональных СМИ, на официальном сайте <http://www.spo.karelia.ru> и на сайте Колледжа технологии и предпринимательства <http://ktip-ptz.karelia.ru>.

Участники конкурса (Конкурсанты)

В конкурсе участвуют по одному представителю от образовательных организаций Республики Карелия, обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии «Повар» или программам подготовки специалистов среднего звена по специальности «Технология продукции общественного питания», - победители 1 этапа конкурса профессионального мастерства.

К участию в конкурсе допускаются обучающиеся из аккредитованных профессиональных образовательных организаций в возрасте до 22 лет.

Права и обязанности конкурсантов:

➤ *Конкурсанты должны получить подробную информацию о конкурсном задании и его оценке на русском языке, включая:*

- информацию по критериям начисления баллов, включая критерии оценивания экспертов, жюри;
- подробную информацию о вспомогательных материалах и приспособлениях, разрешенных и запрещенных к использованию (инструменты, заготовки, технологические карты и т.д.).

➤ *Конкурсанты должны получить подробную информацию об организации конкурса, включая:*

- информацию по ОТ и ТБ, включая меры, применяемые в случае их несоблюдения;
- программу конкурса с обозначением обеденных перерывов и времени завершения конкурсных заданий;
- информацию об ограничениях времени входа и выхода с рабочего места, условия, при которых такой выход и вход разрешается;
- информацию о времени и способе проверки оборудования;

- информацию о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения данного Положения проведения конкурса.
- *Конкурсанты должны быть проинформированы о том, что:*
- они отвечают за безопасное использование всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов, которые они приносят с собой, в соответствии с правилами техники безопасности;
- перед началом конкурса Эксперты должны провести инспекцию на предмет обнаружения запрещенных материалов, инструментов или оборудования;
- *Конкурсанты имеют право на соблюдение принципов честности, справедливости и информационной открытости в ходе чемпионата, а именно:*
- четкие недвусмысленные инструкции;
- каждый конкурсант имеет право знать, что другие конкурсанты не получат несправедливого преимущества в виде содействия или другого вмешательства, которое они смогут обратить себе на пользу;
- никакие конкурсанты (группы конкурсантов) не будут получать информацию о конкурсных заданиях раньше других конкурсантов;
- схемы начисления баллов будут стандартными, не дающими никакого преимущества кому-либо из конкурсантов;
- необходимая помощь от Экспертов и официальных лиц с целью удостовериться в том, что конкурсанты способны выполнить Конкурсное задание, должна быть стандартной, не дающей преимущества тому или иному конкурсанту;

Сроки, место и условия проведения конкурса

Сбор и регистрация участников конкурса: «28» февраля 2017 года в 9.00 ч.

Место проведения - Колледж технологии и предпринимательства (г. Петрозаводск, ул. Гоголя, 40). При регистрации участники конкурса предъявляют лично **медицинскую книжку**.

На расходы, связанные с проведением конкурса, образовательные организации, участвующие в конкурсе, вносят организационный взнос в размере 1500 рублей (одна тысяча пятьсот рублей).

Указанную сумму необходимо внести после подачи заявки на участие в конкурсе по безналичному расчету за 15 дней до проведения конкурса.

Республиканский конкурс профессионального мастерства по компетенции «Поварское дело» проводится в два этапа:

1 этап – до 20 декабря 2016 года, проводится в образовательных организациях;

2 этап – 28 апреля 2017 года, на базе производственной площадки ресторана «Пауланер», г. Петрозаводск

Для участия в конкурсе необходимо подать заявку. Заявка отправляется **до 25 января 2017 года** в Оргкомитет конкурса. (Приложение № 1) по адресу: г. Петрозаводск, ул. Гоголя, 40 (электронная почта: sgabuk@yandex.ru)

Телефоны для справок: 77-30-71, 77-30-76 (Гоголя, 40). Для срочной связи м.т. 921-453-46-68 –руководитель РУПЛ по компетенции «Поварское дело» Габукова Светлана Сергеевна.

Организация соревновательной части

Ход соревновательной части регламентируется программой проведения конкурса.

Состав жюри формируется из независимых экспертов.

В момент выполнения Конкурсантом конкурсного задания на конкурсном участке могут находиться исключительно Эксперты соревнований.

Общий план конкурсных участков должен обеспечивать беспрепятственное перемещение экспертов между всеми конкурсными участками.

Рабочие места распределяются по жребию. Жеребьевку проводят Эксперты до открытия конкурса.

До начала конкурса, конкурсанты получают как минимум 40 минут на подготовку рабочих мест и получения инструктажа по технике безопасности и работе на предоставленном оборудовании (Приложение № 4) Под руководством Экспертов Конкурсанты знакомятся с оборудованием, инструментами, материалами и процессами, а также имеют возможность

попрактиковаться в использовании оборудования и материалов. Конкурсанты имеют право задавать вопросы. Когда процессы особенно сложны, организаторы предоставляют инструктора, который продемонстрирует эти процессы, а конкурсанты имеют возможность попрактиковаться. По окончании ознакомительного периода конкурсанты подтверждают свое ознакомление со всеми материалами и процессами, подписав лист прохождения инструктажа по работе на оборудовании.

Измерительное оборудование Конкурсантов сравнивается с оборудованием Жюри, во избежание ошибок.

Конкурсант может попросить предоставить ему материал (продукт) на замену, в случае утраты или порчи изначально предоставленного ему материала. Однако же любая подобная замена наказывается вычетом баллов. Жюри определяет масштабы таких вычетов до начала конкурса, извещая об этом Конкурсантов.

Конкурсант обязан дожидаться указания Главного эксперта о начале и завершении работы.

Конкурсанты могут общаться с Экспертом от своей образовательной организации в любое время, за исключением официального времени проведения конкурса. Общение разрешено и в периоды обеденных перерывов.

В ходе проведения конкурса контакты с Экспертом от своей образовательной организации разрешены лишь в присутствии Эксперта от другого участника. В ходе проведения конкурса запрещены контакты с другими конкурсантами без разрешения Главного эксперта.

Экспертам запрещено как-либо помогать конкурсантам в интерпретации Конкурсного задания, кроме как с разрешения Жюри, полученного до начала конкурса. Возникающие вопросы передаются для решения Председателю жюри или Главному эксперту.

Если кто-либо из Конкурсантов заболел или стал жертвой несчастного случая, об этом немедленно уведомляется Главный эксперт. Главный эксперт принимает решение о том, компенсировать ли потерянное время. Если конкурсанту приходится отказаться от дальнейшего участия в конкурсе ввиду болезни или несчастного случая, он получит баллы за любую завершённую работу. Будут предприняты все меры к тому, чтобы способствовать возвращению Конкурсанта к участию в конкурсе, и к тому, чтобы компенсировать потерянное время. Такие случаи регистрируются в Форме регистрации несчастных случаев и в Форме регистрации перерывов в работе.

Конкурсанты, обвиняемые в нечестном поведении, или отказывающиеся соблюдать постановления и/или указания, или чье поведение мешает нормальному ходу проведения конкурса, попадают под действие положения о решении вопросов и споров.

Несоблюдение Конкурсантом норм и правил техники безопасности ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или перманентному отстранению Конкурсанта от участия в конкурсе.

Непосредственно перед началом конкурса Эксперты выдают Конкурсантам конкурсное задание и схему начисления баллов. На изучение этих материалов и вопросы отводится как минимум 30 минут, которые не входят в общее время конкурса.

По окончании соревновательной части конкурсанты получают 1 час на обмен мнениями и опытом с другими конкурсантами и Экспертами.

Главный эксперт отдает указания на предмет упаковки инструментов и оборудования.

Место, включая материалы, инструменты и оборудование, необходимо оставить в чистоте и порядке. В этот период необходимо неукоснительно соблюдать требования ОТ и ТБ.

Вмешательство официальных лиц или зрителей, которое может помешать конкурсантам завершить свое конкурсное задание, не допускается.

Эксперты

В качестве Эксперта выступает Лицо, обладающее опытом по соответствующей специальности, профессии или технологии, относящимся к области знаний Эксперта.

Эксперт обязан знать и соблюдать Положение о проведении конкурса и другую официальную документацию.

Эксперт должен обладать высочайшей квалификацией. Эксперт должен быть беспристрастным, объективным, справедливым, и должен быть готов к сотрудничеству с другими Экспертами по мере необходимости.

Каждое образовательное учреждение, может выдвинуть одного Эксперта. Работа в качестве члена жюри конкурса второго Эксперта от образовательной организации не допускается. Имена Экспертов направляются в адрес Принимающей стороны и Оргкомитета конкурса не позднее 2 недель до даты начала конкурса. До начала конкурса Эксперт обязан изучить всю документацию по организации и проведению конкурса. В ходе чемпионата Эксперт обязан оценивать Конкурсное задание объективно и беспристрастно, следуя инструкциям, убедиться в том, что все Конкурсанты ознакомлены с нормами ОТ и ТБ, а также с соответствующими отраслевыми требованиями. Обеспечивать строгое соблюдение этих правил на всем протяжении чемпионата.

Группа Экспертов тщательно осматривает все инструменты и продуктовые наборы Конкурсантов. Этот осмотр производится для того, чтобы Конкурсанты не пользовались инструментами или продуктами, которые могли бы дать им несправедливое преимущество перед другими Конкурсантами.

Конкурсант должен присутствовать на всем протяжении осмотра. При обнаружении подозрительного или запрещенного к использованию оборудования или приспособления необходимо немедленно уведомить Главного эксперта.

Эксперты не имеют права вмешиваться в работу, разбирать или создавать помехи для функционирования оборудования любого конкурсанта.

Эксперты обязаны активно участвовать в подготовке и проведении конкурса, а также в разработке и выборе Конкурсного задания для следующего конкурса (в тех случаях, когда это применимо).

Экспертам запрещено как-либо помогать конкурсантам в интерпретации Конкурсного задания, кроме как с разрешения Жюри, полученного до начала конкурса. Возникающие вопросы передаются для решения Председателю жюри или Главному эксперту.

Если Эксперта подозревают в нарушении правил, такой Эксперт попадает под действие Регламента о решении вопросов и споров.

Главного эксперта назначает Оргкомитет. Главный эксперт играют центральную роль в планировании, управлении, организации и руководстве работой Экспертов (подготовка, проведение и оценка); также они обеспечивают соблюдение всех соответствующих правил, регламентов и оценочных критериев.

Председатель жюри, и группа Экспертов, в которую входят Главный эксперт, отвечают за оценку конкурсных заданий. Руководит работой Жюри Председатель.

Жюри отвечает за правильную подготовку и проведение конкурса, и за исполнение решений, принятых на собрании Жюри.

Если Жюри оказывается не в состоянии принять единогласное решение за разумный период времени, Главный эксперт передает вопрос на голосование. Окончательным считается решение, принятое большинством голосов (50% Экспертов плюс один). Отсутствующих Экспертов информируют о принятом решении, но они никак не могут на него повлиять.

Председатель жюри должен быть ознакомлен со всеми подробностями положения о проведении конкурса. Осуществляет общее руководство работой экспертов и жюри.

Доступ на площадку проведения конкурса до начала конкурса запрещен Наблюдателям, прессе и широкой публике. Специальный допуск для Наблюдателей и прессы разрешается на индивидуальной основе, разрешение дает Главный эксперт.

Работа фотографов и видеооператоров не должна никаким образом мешать конкурсантам во время решения конкурсного задания. Нельзя входить непосредственно в рабочую зону, отвлекать внимание Конкурсанта, пересекать ограждение безопасности, прикасаться к элементам конкурсного задания и к Конкурсанту.

Конкурсное задание

Конкурс проводится для демонстрации и оценки квалификации в данном виде мастерства. Конкурсное задание состоит только из профессионального задания - практической работы.

Конкурс по поварскому делу выполняется в формате реального времени в течение 1 дня. Общая протяженность проекта – 3 часа.

Жеребьевку проводит Председатель Жюри (Главный эксперт) до начала конкурса. Приготовление поварских изделий начинается и заканчивается в один и тот же день.

Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.

Описание	<ul style="list-style-type: none">• Приготовить 2 порции основного горячего блюда из птицы (курица)• Приготовить 2 гарнира.• Использовать два способа кулинарной обработки гарнира.• 1 овощной гарнир• 1 крупяной гарнир - булгур• Приготовить минимум 2 соуса на выбор участника <p><i>Для блюда необходимо предоставить технико-технологическую карту в день соревнований!</i></p>
Подача	<ul style="list-style-type: none">• Масса блюда - минимум 220г• 2 порции блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 см• Рекомендуемое соотношение основного продукта и гарнира 60:40 <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none">• Обязательно использование крупы - булгур• Обязательно использование мяса птицы (грудка курицы) <p>(Приложение № 5)</p>
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке

На выполнение профессионального задания отводится 2 часа.

Необходимо соблюдать время, отведенное на подачу блюда. Блюдо необходимо подать на стол в течение этого периода времени. За пятиминутную задержку участник получает штраф в 0,3 балла.

Одна порция подаётся на дегустацию жюри конкурса, второе на экспозиционный стол.

Оценка выполнения заданий конкурса

Выполненные Конкурсные задания оцениваются в соответствии с регламентами начисления баллов. Конкурсное задание сопровождается Схемой начисления баллов. Схема начисления баллов принимается большинством голосов.

Члены жюри проводят «слепую дегустацию», находятся в помещении для «слепой дегустации» на всем протяжении конкурсного задания. Им разрешается покидать помещение только группой, с разрешения Председателя жюри, т.к. они не должны знать, кому из участников принадлежит та или иная работа. Члены жюри, занимающиеся «слепой дегустацией», должны вернуться в помещение для дегустации за тридцать минут до подачи блюд.

Члены жюри заполняют протоколы оценок выполнения заданий, подсчитывают общую сумму баллов по каждому участнику конкурса, а также протокол нарушений, допущенных участниками конкурса при выполнении практических заданий, и подсчитывают количество штрафных баллов у каждого участника.

Критерии для членов жюри («слепая дегустация») (Приложение № 2)

1. Презентация и визуальное впечатление (оформление)
2. Вкус – общая гармония
3. Цвет – сочетание, баланс
4. Запах – соответствует виду блюда
5. Консистенция каждого компонента блюда

6. Температура подачи (соответствие заданию)
7. Правильность подачи (соответствие заданию)
8. Выход блюда (+- 10-15 г)
9. Чистота тарелки

Всего 24 балла может получить каждый участник по критериям для членов жюри

Критерии для экспертов (Приложение № 3)

1. Организация и гигиена рабочего места
2. Соблюдение правил персональной гигиены
3. Соблюдение правил техники безопасности
4. Время подачи
5. Ведение технологического процесса

Всего 16 баллов может получить каждый участник по критериям для экспертов

Итого 40 баллов максимально может получить каждый участник конкурса.

Полученные баллы членов жюри и экспертов, с учетом штрафных санкций, суммируются по каждому участнику и заносятся в итоговую ведомость оценок.

Победители конкурса определяются по лучшим суммарным показателям (баллам).

При равенстве показателей предпочтение отдается участнику, имеющему лучшую оценку выставленную членами жюри.

Для записи окончательных баллов создается рукописная оценочная ведомость (оригинал). Такая ведомость отправляется в Министерство образования РК и затем хранится как контрольный документ.

Все участники награждаются памятными подарками, участники, занявшие первые три места, награждаются дипломами Министерства образования Республики Карелия соответствующих степеней.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

**В организационный комитет
Республиканского конкурса
профессионального мастерства**

Заявка от _____
(наименование образовательного учреждения)

(адрес)

ФИО	год, месяц, дата рождения	курс обучения	Профессия/ специальность

ФИО мастера производственного обучения группы (преподавателя), подготовившего участника конкурса.

ФИО (должность) эксперта – один от образовательного учреждения.

ПРОТОКОЛ ЧЛЕНА ЖЮРИ

Фамилия Имя Отчество члена жюри: _____

Номер участника		1	2	3	4	5	6	7
Критерии оценивания	Кол-во баллов							
Презентация и визуальное впечатление (оформление)	2							
	1							
	0							
Вкус – общая гармония	4							
	2							
	0							
Цвет – сочетание, баланс	2							
	1							
	0							
Запах – соответствует виду блюда	4							
	2							
	0							
Консистенция каждого компонента блюда	4							
	2							
	0							
Температура подачи (соответствие заданию)	2							
	0							
Правильность подачи (соответствие заданию)	2							
	0							
Выход блюда (+- 10-15 г)	2							
	0							
Чистота тарелки	2							
	0							
Итого баллов								

Подпись члена жюри _____

ПРОТОКОЛ ЭКСПЕРТА

Фамилия Имя Отчество эксперта: _____

Номер участника		1	2	3	4	5	6	7
Критерии оценивания	Кол-во баллов							
Организация и гигиена рабочего места <i>2 балла – без нарушений;</i> <i>1 балла – 1-2 нарушения;</i> <i>0 баллов более 3 нарушений</i>	2							
	1							
	0							
Соблюдение правил персональной гигиены <i>4 балла – без нарушений;</i> <i>2 балла – 1-2 нарушения;</i> <i>0 баллов более 3 нарушений</i>	4							
	2							
	0							
Соблюдение правил техники безопасности <i>4 балла – без нарушений;</i> <i>2 балла – 1-2 нарушения;</i> <i>0 баллов более 3 нарушений</i>	4							
	2							
	0							
Время подачи <i>2 балла корректное время + - 5 мин</i> <i>0 баллов задержка более 5 мин</i>	2							
	0							
Ведение технологического процесса <i>4 балла – без нарушений;</i> <i>2 балла – 1-2 нарушения;</i> <i>0 баллов более 3 нарушений</i>	4							
	2							
	0							
Итого баллов								

Подпись эксперта _____

ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ «Поварское дело»

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для повара с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2. На повара могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части электромеханического оборудования; повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции; пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов; повышенная температура воздуха рабочей зоны; повышенный уровень шума на рабочем месте; повышенная влажность воздуха; повышенная или пониженная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки; нервно - психические перегрузки).

1.3. Повар извещает своего непосредственного руководителя 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. Повару следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
- не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить наличие и исправность деревянной решетки под ногами;
- проверить внешним осмотром:
 - достаточность освещения рабочей поверхности;
 - отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
 - исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;

наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;

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

отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;

наличие и исправность контрольно - измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно - измерительных приборов);

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

состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);

отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

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

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

2.6. Перед включением электроплиты проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего тэны, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.

2.7. Перед включением пищеварочного электрического котла:

открыть крышку котла и проверить чистоту варочного сосуда, наличие фильтра в сливном отверстии и отражателя на клапане крышки, а также уровень воды в пароводяной рубашке по контрольному кранику;

нажатием на рукоятку рычага произвести "подрыв" предохранительного клапана (смещение его относительно седла);

правильно установить пределы регулирования давления в пароводяной рубашке котла электроконтактным манометром;

варочный сосуд опрокидывающегося котла заполнить так, чтобы уровень жидкости был на 10 - 15 см ниже верхней кромки;

после загрузки продуктов и заливки воды в варочный сосуд проверить работу клапана на крышке, провернув его ручку 2 - 3 раза вокруг оси;

открыть воздушный кран предохранительного клапана, а при его отсутствии - кран наполнительной воронки и держать открытым до появления пара. После разогрева рубашки котла воздушный клапан (кран воронки) закрыть;

закрывать крышку котла, затянуть в два приема накидные рычаги герметизированной крышки сначала до соприкосновения с крышкой, затем до отказа в последовательности: передние, средние, задние.

2.8. Перед началом эксплуатации электросковороды, электрофритюрницы и др.:

проверить удобство и легкость открывания откидной крышки сковороды, а также ее фиксацию в любом положении, у опрокидывающейся сковороды - механизм опрокидывания;

убедиться в том, что теплоноситель масляной рубашки аппарата с косвенным обогревом (сковороды, фритюрницы и др.) соответствует типу, указанному в паспорте;

при заполнении масляной рубашки аппарата теплоносителем следить, чтобы в нее не попала влага. Перед заполнением рубашки теплоноситель должен быть прогрет в течение 5 минут при температуре 250 °С для удаления влаги.

2.9. Проверить работу реле давления мармита для вторых блюд путем предварительного закрывания вентиля для воды и включения в сеть. Через некоторое время должна загореться сигнальная лампа "нет воды". Наполнить парогенератор водой и проверить работу поплавкового клапана. Затем включить тэны парогенератора, теплового шкафа и через 40 минут (когда мармит будет доведен до рабочего состояния) заполнить мармитницы.

2.10. Проверить исправность другого применяемого оборудования.

2.11. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после устранения неисправностей.

2.12. При эксплуатации газоиспользующего оборудования, электрических жарочных и пекарных шкафов, весов и электрогриля, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

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

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

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

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

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

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

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

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

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

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

Во время работы с ножом не допускается:

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

производить резкие движения;

нарезать сырье и продукты на весу;

проверять остроту лезвия рукой;

оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;

опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

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

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

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

3.14. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:
применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);
не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.15. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода - изготовителя оборудования.

3.16. Во время эксплуатации электрического пищеварочного котла:
следить за показаниями манометра включенного пищеварочного котла, не допускать превышения давления в пароводяной рубашке выше 0,5 кгс/кв. см ;

не открывать кран уровня воды и не заливать воду в пароводяную рубашку нагретого котла;

не допускать работу котла без загрузки;

после каждого удаления с поверхности бульона жира и пены закрывать крышку всеми накидными рычагами;

по окончании варки нажать кнопку "стоп" и отключить котел от сети. Затем повернуть ручку клапана на крышке котла, поднять деревянным стержнем за кольцо клапан - турбинку и выпустить избыточный пар из варочного сосуда. В два приема ослабить болты (в обратном порядке) и, соблюдая осторожность, открыть крышку. Котел разгрузить, промыть водой варочный сосуд и трубки выхода пара. Для этого открыть вентиль с надписью "промывка". Промывку производить при закрытой крышке, воду слить через смывной кран. Клапан - турбинку вынуть из гнезда, потянув стопор на себя, тщательно очистить, промыть, просушить и установить на место.

3.17. При эксплуатации электрофритюрницы, электросковороды, электрожаровни:

заливать жир в жарочную ванну жаровни, фритюрницы, сковороды до включения нагрева. Не допускать попадания влаги в горячий жир. Добавлять жир в жарочную ванну следует тонкой струей. Предварительно жир должен быть прогрет при 170 - 180 °С до прекращения выделения из него пузырьков пара;

загружать (выгружать) обжариваемый продукт в нагретый жир в металлической сетке (корзине), соблюдая осторожность во избежание разбрызгивания жира, имеющего температуру 150 - 180 °С;

после выемки готового продукта из ванны сетку (корзину) подвесить над ней за скобу и дать стечь жиру;

при работе сковороды следить за тем, чтобы тэны были полностью закрыты теплоносителем во избежание нагрева его поверхностного слоя до температуры воспламенения;

во время работы жаровни следить за чистотой скребкового и отрезного ножей;

своевременно выключать сковороды, фритюрницы или переводить их на меньшую мощность. Немедленно отключать жарочные аппараты при падении жира;

не допускается:

включать нагрев при отсутствии жира в жарочной ванне фритюрницы (чаше сковороды), при неисправном датчике реле температуры и др.;

опрокидывать сковороду до отключения ее от электрической сети;

оставлять включенными сковороды, фритюрницы и т.д. после окончания процесса жарения;

сливать из жарочных ванн жир в горячем состоянии;

охлаждать водой жарочную поверхность используемого аппарата.

3.18. При эксплуатации холодильного оборудования:

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

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

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

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

при обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение - проветрить;

не допускается:

включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;

работать без ограждения машинного отделения, с неисправными приборами автоматики;

загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;

прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;

хранить продукты на испарителях;

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

размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата;

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

самовольно передвигать холодильный агрегат.

Исключить пользование холодильным оборудованием, если:

токоведущие части магнитных пускателей, рубильников, электродвигателей, приборов автоматики не закрыты кожухами;

холодильные машины не имеют защитного заземления или зануления металлических частей, которые могут оказаться под напряжением при нарушении изоляции;

истек срок очередного испытания и проверки изоляции электропроводов и защитного заземления или зануления оборудования;

сняты крышки магнитных пускателей, клеммных коробок электродвигателей, реле давления и других приборов;

обнаружено нарушение температурного режима, искрение контактов, частое включение и выключение компрессора и т.п.

3.19. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции; операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.

3.20. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм повар обязан:

максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;

не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.21. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.

3.22. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.

3.23. Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.

3.24. Следить за наличием тяги в камере сгорания газоиспользующей установки и показаниями манометров при эксплуатации оборудования, работающего под давлением.

3.25. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата в целях предохранения от ожога.

3.26. Включать конвейерную печь для жарки полуфабрикатов из мяса только при включенной и исправно работающей вентиляции.

3.27. Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами, открывать боковые дверцы печи только после полной остановки конвейера.

3.28. Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.

3.29. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением "от себя", передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением "на себя".

3.30. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочные закрепленные ручки или без ручек, столовой посудой, имеющей трещины, сколы, щербинки.

3.31. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути его транспортирования. При необходимости потребовать уборки пола.

3.32. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.

3.33. Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.

3.34. При перемещении котла с горячей пищей не допускается:

заполнять его более чем на три четверти емкости;

прижимать котел к себе;

держат в руках нож или другой травмоопасный инструмент.

3.35. При перевозке, установке (снятии) котлов с пищей на плиту пользоваться исправными тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении "от себя".

3.36. Пользоваться специальными устойчивыми и прочными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей для хранения пищи.

3.37. Производить нарезку репчатого лука в вытяжном шкафу.

3.38. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами поварской тройки, а при фигурной нарезке овощей применять специальные карбовочные ножи.

3.39. При работе на раздаче необходимо:

производить комплектацию обедов на подносах при минимальной скорости перемещения ленты конвейера;

следить за наличием и уровнем воды в ванне электромармита для вторых блюд, не допускать ее сильного кипения;

производить выемку рабочих емкостей (мармитниц) из гнезд осторожно, без рывков и больших усилий;

включать термостат в электрическую сеть только при наличии жидкости в загрузочной ванне;

сливать воду из кипяtilьника только в посуду, установленную на подставке у крана.

3.40. При эксплуатации электромеханического оборудования:

использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;

перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе оборудования;

предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;

включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";

не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;

надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;

загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство (бункер, загрузочную чашу и т.п.) равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода - изготовителя;

соблюдать нормы загрузки оборудования;

проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);

удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;

осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливая (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать используемое оборудование можно только после того, как оно остановлено с помощью кнопки "стоп", отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат "Не включать! Работают люди!", и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход;

не допускается:

работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;

поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;

превышать допустимые скорости работы оборудования;

извлекать руками застрявший продукт;

эксплуатировать оборудование без загрузочных устройств;

проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;

переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;

оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;

складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару;

при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его следует остановить (выключить) кнопкой "стоп" (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

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

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

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

закрыть нос и рот мокрой салфеткой;

открыть окна и двери, проветрить помещение;

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

не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию;

исключить пользование открытым огнем.

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

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

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

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

4.7. В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

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

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковое устройство вывесить плакат "Не включать! Работают люди!".

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

5.3. Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.

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

5.5. По окончании работы электросковороды:
выключить нагрев и отключить используемый аппарат от электрической сети;
после остывания сковороды слить жир;
пригоревшие к поду частички продуктов соскоблить деревянным скребком;
вымыть чашу горячей (не выше 50 °С) водой, оставить открытой для просушки, а затем смазать тампоном, смоченным в жире, и закрыть крышкой;
стол и эмалированные облицовки промыть горячей водой и насухо протереть ветошью.

5.6. Мармиты для вторых блюд выключить из сети и, при вынутом поплавковом устройстве, тщательно промыть поддон, парогенератор и мармитницы. Установить поплавок на место, парогенератор заполнить водой.

5.7. Закрывать вентили (краны) на трубопроводах газа, пара, холодной и горячей воды. После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.

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

Список продуктов/ ORDERLIST

Мясо (филе грудки)	CHICKEN BREAST
Сыр твердый	CHEESE FIRM
Яйцо куриное	EGGS
Томаты черри	CHERRY TOMATOES
Цуккини зелёный	COURGETTE GREEN
Перец красный	PEPPER RED
Перец жёлтый	PEPPER YELLOW
Картофель	POTATOES, STARCHY
Свекла красная	RED BEETROOT
Сельдерей стебель	CELERY STALK
Капуста белокачанная	WHITE CABBAGE
Помидоры	TOMATOES
Лук репчатый	ONION
Морковь	CARROTS
Яблоки	APPLES
Апельсин	ORANGE
Лимон	LEMON
Клюква замороженная	CRANBERRY
Брусника замороженная	COWBERRY
Оливки чёрные	BLACK OLIVES
Масло растительное	OIL
Специи и перец	SPICES AND PEPPERS