

| | |
|--|--|
| <p>СОГЛАСОВАНО Руководитель Регионального координационного центра движения «WorldSkills Russia» на территории Омской области, ректор БОУ ОО ДПО «Институт развития образования Омской области»</p> <p><i>Т.С. Горбунова</i> Т.С. Горбунова</p> <p>« 12 » 09 2017 года</p> | <p>УТВЕРЖДАЮ Руководитель Центра компетенций движения «WorldSkills Russia» по компетенции «Поварское дело», директор БПОУ ОО «Омский региональный многопрофильный колледж»</p> <p><i>Н.М. Гурбо</i> Н.М. Гурбо</p> <p>« 11 » 09 2017 года</p> |
|--|--|

ПОЛОЖЕНИЕ
об Отборочном этапе второго Регионального чемпионата
«Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Омской области
по компетенции «Поварское дело»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано на основании регламентирующих документов WorldSkills Russia (далее - WSR).

1.2. Область применения.

Настоящее Положение определяет регламент, организацию и проведение Отборочного этапа второго Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Омской области по компетенции «Поварское дело» (далее - Отборочный этап).

1.3. Организаторами Отборочного этапа являются Региональный координационный центр движения «WorldSkills Russia» на территории Омской области и Центр компетенций движения «WorldSkills Russia» по компетенции «Поварское дело» (далее - Организаторы).

1.4. Базовые принципы Отборочного этапа.

1.4.1. Основными ценностями Отборочного этапа являются: целостность, прозрачность, справедливость, партнерство, инновации.

1.4.2. Соблюдение ценностей Отборочного этапа обеспечивается следующими обязательными условиями:

- использование передовых профессиональных, учебно-методических, профориентационных наработок;

- обеспечение Организаторами принципа «невмешательства» в ход соревнований.

1.5. Настоящее Положение определяет цели и задачи, условия и организационные вопросы проведения Отборочного этапа, порядок подведения итогов Отборочного этапа.

1.6. Отборочный этап проводится среди обучающихся профессиональных образовательных организаций в возрасте до 21 года по компетенции «Поварское дело».

1.7. Все Участники Отборочного этапа должны соблюдать настоящее Положение, руководствоваться в своих действиях позитивным опытом, историей проведения Областных конкурсов профессионального мастерства и стандартами WSR.

1.8. Место проведения соревнований Отборочного этапа - БПОУ ОО «Омский региональный многопрофильный колледж», г. Омск, ул. 24 Северная, 123Б.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОТБОРОЧНОГО ЭТАПА

2.1. Целью Отборочного этапа является выявление, отбор лучших представителей молодежи для участия во втором Региональном чемпионате «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Омской области по компетенции «Поварское дело».

2.2. Задачи Отборочного этапа:

- повышение мотивации к профессиональному самоопределению, личностному и профессиональному росту молодежи в Омской области;
- формирование в обществе уважительного отношения к человеку труда, популяризация рабочих специальностей, привлечение молодых инициативных людей к овладению рабочими квалификациями;
- разработка и актуализация модульных программ профессионального и дополнительного профессионального образования в Омской области;
- развитие социального партнерства и привлечение работодателей к процессу подготовки кадров;
- повышение профессиональной компетентности обучающихся и педагогических работников;
- популяризация движения WSR;
- формирование экспертно-методического сообщества по стандартам WSR.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ОТБОРОЧНОГО ЭТАПА

3.1. Организация Отборочного этапа проводится в соответствии с методическими рекомендациями по организации чемпионата WSR.

3.2. Участники.

В Отборочном этапе принимают участие студенты профессиональных образовательных организаций, обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии: 19.01.17 Повар, кондитер и по программам подготовки специалистов среднего звена по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в возрасте до 21 года.

3.3. Условия проведения Отборочного этапа:

3.3.1. Организаторы предоставляют следующие площадки для проведения Отборочного этапа:

- Конкурсная площадка (площадка образовательного учреждения);
- технические помещения, необходимые для Участников и Экспертов Отборочного этапа.

3.3.2. Участники получают оборудование и материалы согласно Инфраструктурному листу (*Приложение 2* к настоящему Положению).

3.4. В целях ознакомления с условиями требованиями отборочного этапа для компатриотов (экспертов) проводится обучающий семинар.

Дата и время проведения семинара: **18 сентября 2017 года в 12⁰⁰**.

Место проведения семинара: **БПОУ ОО «Омский региональный многопрофильный колледж»**.

4. ФИНАНСИРОВАНИЕ ОТБОРОЧНОГО ЭТАПА

4.1. Финансирование Отборочного этапа осуществляется:

- за счет средств БПОУ ОО «Омский региональный многопрофильный колледж»;

- за счет организационного взноса Участников Отборочного этапа – 4 000 (четыре тысячи) рублей за каждого Участника.

4.2. Оплату организационного взноса Участники могут осуществлять двумя способами:

- на основании счета и договора (*Приложение 3* к настоящему Положению);

- через отделение ПАО Сбербанк по квитанции формы ПД-4 (*Приложение 3* к настоящему Положению).

5. СРОКИ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОТБОРОЧНОГО ЭТАПА

5.1. Отборочный этап проводится в две стадии:

I стадия – с **20 по 29 сентября 2017 года** – прием заявок, данных об Участниках и Компатриотах (Экспертах) (мастерах производственного обучения/преподавателях, готовивших обучающихся к Отборочному этапу), согласий на обработку персональных данных, документов об оплате организационного взноса.

II стадия – **10 октября 2017 года** – проведение отборочных соревнований в соответствии с Конкурсным заданием (*Приложение 4* к настоящему Положению).

5.2. Правила и нормы техники безопасности.

Все Участники и Компатриоты (Эксперты) Отборочного этапа должны неукоснительно соблюдать требования Инструкции по охране труда для повара (*Приложение 7* к настоящему Положению).

5.3. Подготовка к Отборочному этапу.

5.3.1. Для участия в Отборочном этапе необходимо направить до **29 сентября 2017 года** на электронный адрес *ogktes_metod@mail.ru* с темой письма «Чемпионат» в отдельных вложенных файлах следующие материалы:

- заявку на участие в Отборочном этапе (*имя файла: Фамилия участника_заявка*);

- данные об Участнике и Компатриоте (Эксперте) (*имя файла: Фамилия участника_данные*);

- согласие на обработку персональных данных (*имя файла: Фамилия*

участника_согласие);

- заявку на продукты в соответствии с заявленными блюдами (*имя файла: Фамилия участника_заявка на продукты*) - до **29 сентября 2017 года**.

Форма заявки и других материалов представлены в *Приложении 1* к настоящему Положению и на сайте www.ormk55.ru. Все персональные данные, сообщенные Участниками и Компатриотами (Экспертами) для участия в Отборочном этапе, будут храниться в соответствии с условиями действующего законодательства Российской Федерации.

5.3.2. В день проведения отборочных соревнований все Участники и Компатриоты (Эксперты) проходят регистрацию.

5.3.3. Все Участники должны иметь при себе удостоверение личности (паспорт) для проверки личности и даты рождения.

5.3.4. Все Участники и Эксперты должны иметь форменную одежду согласно Требованиям (*Приложение 5* к настоящему Положению).

5.3.5. Предоставление конкурсного места Участникам Отборочного этапа производится методом жеребьевки в день проведения отборочных соревнований. Итоги жеребьевки фиксируются в протоколе Отборочного этапа.

5.3.6. Подготовка Участника к выполнению Конкурсного задания:

- в присутствии Экспертов и представителей Организаторов Участники должны ознакомиться с оборудованием, инструментами и материалами, используемыми на Отборочном этапе;

- Участники должны подготовить собственное конкурсное рабочее место, провести проверку и подготовку оборудования, инструментов и материалов.

5.3.7. Использование оборудования, не заявленного в Инфраструктурном листе (за исключением некоторых указаний в Конкурсном задании) – *запрещено*.

5.3.8. Использование инструментов и сырья, не заявленных в Инфраструктурном листе (за исключением некоторых указаний в Конкурсном задании) – *запрещено*.

5.4. Выполнение Конкурсного задания Участниками.

5.4.1. Конкурсное задание представлено в *Приложении 4* к настоящему Положению. Все требования, прописанные в Конкурсном задании, Инфраструктурном листе, Инструкции по охране труда для повара, Критериях оценивания являются обязательными для соблюдения всеми Участниками.

5.4.2. Сигнал времени старта и завершения выполнения Конкурсного задания дает Председатель Жюри.

5.4.3. Во время выполнения Конкурсного задания Участник может общаться только с Экспертами, работающими в рабочей зоне. Общение с третьими лицами запрещено.

5.4.4. Участники, демонстрирующие нечестное поведение или отказ от соблюдения норм и/или указаний Экспертов и официальных представителей Организаторов, или поведение, которое мешает проведению Отборочного этапа по решению представителя от Организаторов и Председателя Жюри, могут быть отстранены от участия в Отборочном этапе.

5.4.5. Факт несоблюдения Участником указаний или требований Инструкции по охране труда влияет на итоговую оценку выполнения Конкурсного задания.

5.4.6. Повторный случай несоблюдения требований Инструкции по охране труда может привести к временному или полному отстранению Участника от Отборочного этапа.

5.4.7. Конкурсное место, включая материалы, инструменты и оборудование, необходимо оставить в чистоте и порядке.

6. ДОПУСК НА КОНКУРСНУЮ ПЛОЩАДКУ

6.1. Допуск на Конкурсную площадку.

6.1.1. Организаторы имеют доступ на Конкурсную площадку в любое время.

6.1.2. Организаторы не имеют права общаться с Участниками, кроме случаев, когда их сопровождает Председатель Жюри.

6.2. Фото- и видеосъемка.

6.2.1. Фото- и видеосъемка на Конкурсной площадке до начала отборочных соревнований запрещена. Исключением является фото- и видеосъемка Организаторами.

6.2.2. На видеосъемку и фотографирование на Конкурсной площадке в ходе проведения отборочных соревнований необходимо разрешение Председателя Жюри и Организаторов.

7. ОЦЕНИВАНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

7.1. Жюри.

7.1.1. Для оценки выполнения Конкурсного задания формируется Жюри из числа Компатриотов (Экспертов) (мастеров производственного обучения/преподавателей, готовивших обучающихся к чемпионату).

7.1.2. Организацию работы Жюри осуществляет Председатель Жюри, назначаемый Организаторами.

7.2. Критерии оценивания.

7.2.1. Выполненное Конкурсное задание оценивается только в соответствии с процедурами оценки WSR на основе Критериев оценивания (*Приложение 6 к настоящему Положению*).

7.2.2. Общий вес критериев - 100 баллов (за исключением отдельно оговоренных случаев).

7.2.3. Все баллы и оценки записываются в Листах оценки.

7.2.4. В случае если Участнику не удалось выполнить какую либо часть Конкурсного задания, количество баллов, присуждаемое Экспертами, будет равно нулю.

8. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ОТБОРОЧНОГО ЭТАПА

8.1. Итоги Отборочного этапа оформляются протоколом Жюри. К протоколу прилагается сводная ведомость оценок, подписанная всеми членами Жюри.

8.2. По итогам Отборочного этапа определяются 5 финалистов, набравшие наибольшее количество баллов, для участия во втором Региональном чемпионате «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Омской области по компетенции «Поварское дело».

8.3. В отношении участников, набравших одинаковое число баллов, решение об участии во втором Региональном чемпионате «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Омской области по компетенции «Поварское дело» принимает Председатель Жюри.

8.4. Участники Отборочного этапа получают сертификаты, финалисты – грамоты.

9. РЕШЕНИЕ ВОПРОСОВ (ВКЛЮЧАЯ РЕШЕНИЕ СПОРОВ)

9.1. Решение вопросов.

При возникновении вопросов, требующих разъяснения, споров, конфликтов и т.п. необходимо следовать регламенту WSR «Решение вопросов (включая решение споров»).

Приложение 1

ЗАЯВКА

| <i>Сведения об образовательном учреждении</i> | |
|--|--|
| Полное и сокращенное название | |
| Фамилия, имя, отчество, должность руководителя (полностью) | |
| Адрес (с индексом) | |
| Телефон | |
| E-mail | |
| <i>Сведения об оплате организационного взноса</i> | |
| Способ оплаты | <i>По счету/по квитанции (выбрать)</i> |

Отборочный этап второго Регионального чемпионата
«Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Омской области
по компетенции «Поварское дело»

| | |
|---|--|
| Данные о платеже (если по квитанции) (дата и номер платежного документа) | |
| <i>Реквизиты для выставления счета на оплату организационного взноса</i> | |
| ИНН | |
| КПП | |
| Р/с | |
| Банк | |
| БИК | |

Отборочный этап второго Регионального чемпионата
«Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Омской области
по компетенции «Поварское дело»

ДАННЫЕ ОБ УЧАСТНИКЕ И КОМПАТРИОТЕ (ЭКСПЕРТЕ)

| Данные об участнике | | | | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|---|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------|
| <i>Фамилия, имя, отчество</i> | <i>Возраст</i> | <i>Образовательное учреждение</i> | <i>Достижения, награды</i> | <i>Контакты (телефон+почта)</i> | <i>Фото</i> |
| | | | | | |
| Данные о компатриоте | | | | | |
| <i>Фамилия, имя, отчество</i> | <i>Место работы, должность</i> | <i>Профессиональные достижения (квалификация)</i> | <i>Контакты (телефон+почта)</i> | <i>Фото</i> | |
| | | | | | |

В БПОУ «ОРМК»,
расположенное по адресу: 644116, г.Омск,
ул. 24 Северная, д.123Б,
в лице директора Гурбо Николая Михайловича

от

проживающего: _____

паспорт: _____

выдан _____

СОГЛАСИЕ НА ОБРАБОТКУ ПЕРСОНАЛЬНЫХ ДАННЫХ

В соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных», я, _____, даю свое согласие БПОУ «ОРМК» (далее Оператор) на обработку, включая сбор, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), использование, распространение (передачу), обезличивание, блокирование и уничтожение своих персональных данных с целью организации моего участия в Отборочном этапе Регионального закрытого чемпионата «Молодые профессионалы» Омской области по компетенции «Поварское дело».

Оператор вправе обрабатывать мои персональные данные посредством внесения их в электронную базу данных, включения в списки (реестры) и отчетные формы, предусмотренные документами, регламентирующими предоставление отчетных данных (документов), и передавать их уполномоченным органам.

Я подтверждаю, что мне известно о праве отозвать свое согласие посредством составления соответствующего письменного документа, который может быть направлен мной в адрес Оператора по почте заказным письмом с уведомлением о вручении либо вручен лично под расписку представителю Оператора.

Права и обязанности в области защиты персональных данных мне разъяснены.

Об ответственности за достоверность представленных сведений предупрежден(а).

Настоящее согласие дано мной _____ и действует бессрочно.
(дата)

(подпись)

ЗАЯВКА НА ПРОДУКТЫ В СООТВЕТСТВИИ С ЗАЯВЛЕННЫМИ БЛЮДАМИ

| <i>Наименование сырья</i> | <i>Максимально доступное количество на 1 участника</i> | <i>Единицы измерения</i> |
|---------------------------|--|------------------------------|
| Мясо/птица | | |
| Молочные продукты | | |
| Сыр Пармезан | 150 | г |
| Сыр Маскарпоне | 300 | г |
| Молоко 3,2 | 1500 | мл |
| Сливочное масло | 500 | г |
| Яйцо куриное | 20 | шт |
| Сливки 22% | 1000 | мл |
| Овощи | | |
| Брокколи | 400 | г |
| Баклажан | 400 | г |
| Сельдерей | 400 | г |
| Томаты Черри | 200 | г |
| Цуккини зелёный | 400 | г |
| Имбирь свежий | 100 | г |
| Перец красный | 300 | г |
| Перец жёлтый | 300 | г |
| Картофель крахмальный | 3000 | г |
| Тыква | 600 | г |
| Свекла красная | 400 | г |
| Лук порей | 300 | г |
| Сельдерей стебель | 300 | г |
| Шампиньоны | 400 | г |
| Перец чили | 100 | г |
| Помидоры | 500 | г |
| Лук репчатый | 300 | г |
| Морковь | 400 | г |
| Фрукты | | |
| Апельсин | 400 | г |
| Лайм | 200 | г |
| Лимон | 200 | г |
| Замороженные продукты | | |
| Клюква | 300 | г |
| Брокколи | 400 | г |

Отборочный этап второго Регионального чемпионата
«Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Омской области
по компетенции «Поварское дело»

| | | |
|-------------------------------|------|----|
| Шпинат | 400 | г |
| Цветная капуста | 400 | г |
| Горошек зеленый | 400 | г |
| Консервы | | |
| Оливки зеленые | 100 | г |
| Оливки чёрные | 100 | г |
| Томаты в собственном соку | 300 | г |
| Каперсы | 100 | г |
| Томатная паста | 100 | г |
| Орехи (паста / мука) и семена | | |
| Кунжут белый | 30 | г |
| Орех кедровый | 100 | г |
| Масло/Уксус | | |
| Масло оливковое | 500 | мл |
| Масло растительное | 1100 | мл |
| Уксус винный белый | 100 | мл |
| Соус Ворчестерский | 50 | мл |
| Уксус 9% | 100 | мл |
| Специи и перец | | |
| Лавровый лист | 2 | г |
| Перец Кайенский | 2 | г |
| Корица | 2 | г |
| Корица (палочки) | 20 | г |
| Паприка порошок | 2 | г |
| Гвоздика | 2 | г |
| Мускатный орех | 2 | г |
| Карри порошок | 2 | г |
| Перец черный горошек | 2 | г |
| Душистый перец | 2 | г |
| Можжевельник | 2 | г |
| Бasilik | 2 | г |
| Шалфей | 2 | г |
| Тмин | 2 | г |
| Перец черный молотый | 2 | г |
| Перец розовый | 2 | г |
| Перец белый молотый | 2 | г |
| Майоран | 2 | г |
| Кумин (зира) | 2 | г |
| Орегано сухой | 2 | г |
| Эстрагон сухой | 2 | г |
| Куркума | 2 | г |
| Сахара | | |

Отборочный этап второго Регионального чемпионата
«Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Омской области
по компетенции «Поварское дело»

| | | |
|-------------------------------|------|-----|
| Сахар | 500 | г |
| Мука тонкого и грубого помола | | |
| Сухари панировочные | 300 | г |
| Багет | 400 | г |
| Хлеб Пшеничный | 400 | г |
| Мука пшеничная | 800 | г |
| Овсяные хлопья | 100 | г |
| Свежие травы | | |
| Кинза | 20 | г |
| Тимьян | 20 | г |
| Базилик | 20 | г |
| Ростки (микروزель) | 20 | г |
| Лимонная трава | 20 | г |
| Петрушка листовая | 20 | г |
| Розмарин свежий | 20 | г |
| Лук зеленый | 20 | г |
| Укроп | 20 | г |
| Эстрагон свежий | 20 | г |
| Алкоголь | | |
| Вино белое сухое | 400 | мл |
| Общий стол | | |
| Соль мелкая | - | г |
| Горчица Дижонская | - | бан |
| Морская соль | - | г |
| Сахар тростниковый коричневый | - | г |
| Сода пищевая | - | г |
| Соус соевый | - | бут |
| Соус Табаско | - | бут |
| Соус Ворчестерский | - | бут |
| Соль крупная морская | | г |
| Ваниль стручковая | - | шт |
| Чёрный ящик | | |
| Форель речная (филе) | 1000 | г |

ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

| <i>Основное оборудование в боксах</i> | <i>Количество на 1 участника</i> |
|--|----------------------------------|
| Стол с моечной ванной | 1 |
| Смеситель холодной и горячей воды | 1 |
| Производственный стол с тумбой | 1 |
| Стол квадратный подсобный | 1 |
| Плита электрическая | 1 |
| Холодильный шкаф | 1 |
| Пароконвектомат | 1 |
| Весы электронные | 1 |
| Выставочный стол | 1 |
| <i>Основное оборудование в общей зоне</i> | <i>Количество в общей зоне</i> |
| Миксер | 5 |
| Блендер погружной | 1 |
| Микроволновая печь | 1 |
| Аппарат шоковой заморозки | 1 |
| Слайсер - машина для нарезки гастрономии | 2 |
| Соковыжималка | 1 |
| Мясорубка | 2 |
| Термомикс | 1 |
| Аппарат Су-вид | 1 |
| Вакуумный упаковщик | 1 |
| Газовая горелка | 1 |
| Сифон для сливков | 1 |
| Стол для электрооборудования | 3 |
| Стол подсобный | 3 |
| Стол демонстрационный для работы экспертов | 1 |
| Стеллаж для продуктов общего пользования | 2 |
| <i>Инвентарь</i> | <i>Количество на 1 участника</i> |
| Доски разделочные, цветные | 6 |
| Коврик силиконовый для выпечки | 1 |
| Сковорода | 2 |
| Шенуа, 18-22 см | 1 |
| Миска | 6 |
| Кастрюля с крышками | 2 |
| Сотейник | 2 |
| Половник | 1 |
| Сито, 20см | 1 |
| Ситечко | 1 |

Отборочный этап второго Регионального чемпионата
«Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Омской области
по компетенции «Поварское дело»

| | |
|---|---|
| Мерный ковшик | 1 |
| Лопатки металлические | 1 |
| Венчик | 1 |
| Силиконовая лопатка | 2 |
| Скалка | 1 |
| Формы силиконовые | 2 |
| Формы для блюд из нержавеющей стали (кольцо, квадрат) | 2 |
| Диспенсер | 2 |
| Кисти силиконовые | 1 |
| Щипцы пищевые | 2 |
| Термометр | 1 |
| Нуазетные ножи | 1 |
| Нож для цедры | 1 |
| Пипетка | 1 |
| Тяпка | 1 |
| Прихватки | 1 |
| Тарелки для презентации белые плоские, 32 см | 3 |
| Тарелки для презентации белые плоские, 32 см | 3 |
| Мусорная корзина | 2 |

Расходные материалы:

1. Моющие средства
2. Бумажные полотенца
3. Губка для посуды
4. Ткань х/б для протирания тарелок
5. Контейнеры для пищевых продуктов
6. Стаканы одноразовые
7. Ложки одноразовые
8. Пакеты для мусора
9. Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов (100мл, 200мл.)
10. Хомут для зажима
11. Перчатки одноразовые
12. Пищевая пленка
13. Пергаментная бумага
14. Фольга
15. Кондитерский мешок одноразовый

ДОГОВОР № _____

г. Омск

« ___ » _____ 2017 г.

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области «Омский региональный многопрофильный колледж», именуемое в дальнейшем «Исполнитель» в лице директора Гурбо Николая Михайловича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и _____, именуемый в дальнейшем «Заказчик», в лице _____, действующего на основании _____, с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. Исполнитель обязуется организовать и провести Отборочный этап второго Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Омской области по компетенции «Поварское дело» (далее – Отборочный этап) 10 октября 2017 года. Отборочный этап проводится в рамках плана регионального координационного центра движения «WorldSkills Russia» на территории Омской области.

2. Обязанности сторон

- 2.1. Исполнитель берет на себя обязательства по разработке регламента, по организации и проведению Отборочного этапа.
- 2.2. Заказчик обязуется произвести оплату взноса за участие в Отборочном этапе в соответствии с условиями договора.

3. Условия и порядок расчетов по договору

- 3.1. Взнос за участие в Отборочном этапе составляет 4 000 (четыре тысячи) рублей.
- 3.2. Оплата взноса производится в размере 100% путем перечисления Заказчиком на лицевой счет Исполнителя денежных средств в течение 10 (десяти) банковских дней с момента подписания договора.

4. Ответственность сторон

- 4.1. Стороны несут ответственность за неисполнение либо за ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему договору в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в условиях настоящего Договора.
- 4.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором. Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).
Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. При этом размер пени

устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

- 4.3. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки обязательств Исполнитель вправе взыскать с Заказчика штраф в размере 2,5% цены договора.
- 4.4. Уплата неустойки (штрафа, пени) не освобождает Стороны от исполнения своих обязательств по настоящему договору и от возмещения убытков, причиненных неисполнением или ненадлежащим исполнением Сторонами своих обязательств по настоящему Договору.
- 4.5. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.
- 4.6. В случае невозможности разрешения споров путем переговоров Стороны после реализации предусмотренной законодательством процедуры досудебного урегулирования разногласий передают их на рассмотрение в Арбитражный суд Омской области.

5. Прочие условия

- 5.1. Все изменения и дополнения к настоящему договору будут действительны, если они совершены в письменной форме и оформлены в виде дополнений, подписанных представителями сторон.
- 5.2. Все споры, разногласия, которые могут возникнуть из настоящего Договора или в связи с ним, должны решаться путем переговоров. Если же они не будут разрешены путем переговоров, то подлежат разрешению в суде.
- 5.3. Договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую силу.
- 5.4. Настоящий договор вступает в силу с момента заключения и действует до 31.12.2017 года.

6. Юридические адреса и реквизиты сторон

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ЗАКАЗЧИК

БПОУ «ОРМК»

644116, г.Омск, ул. 24 Северная, 123Б

ИНН 5503057926 КПП 550301001

Министерство финансов Омской области

(БПОУ «ОРМК» л/с 010.22.062.8)

Сч. № 40601810300003000003

Отделение Омск г.Омск

БИК 045209001

Директор

Директор

Н.М. Гурбо

М.П.

М.П.

Отборочный этап второго Регионального чемпионата
«Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Омской области
по компетенции «Поварское дело»

36

Министерство финансов Омской области (БПОУ "ОРМК" л/с 010220628)

5 5 0 3 0 5 7 9 2 6

(ИНН получателя платежа)

4 0 6 0 1 8 1 0 3 0 0 0 0 3 0 0 0 0 3

(номер счета получателя платежа)

в ГРКЦ ГУ Банка России по Омской области г.Омск

БИК

0 4 5 2 0 9 0 0 1

КПП

5 5 0 3 0 1 0 0 1

0 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 1 3 0

Организационный взнос

ОКТМО 52701000001

(наименование платежа)

(номер лицевого счета (код) плательщика)

Ф.И.О. плательщика Иванов Иван Иванович

За кого

Иванова Наталья Ивановна

№ группы

Взнос за участие в Отборочном этапе
Регионального закрытого чемпионата
«Молодые профессионалы»

Адрес плательщика

г.Омск, 24 Северная 123Б

К в и т а н ц и я

Сумма платежа

8000руб.00.коп.

Сумма платы за услуги

____руб.____коп.

Итого

"__"____201__г.

Кассир

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен.

Подпись плательщика

36

Министерство финансов Омской области (БПОУ "ОРМК" л/с 010220628)

5 5 0 3 0 5 7 9 2 6

(ИНН получателя платежа)

4 0 6 0 1 8 1 0 3 0 0 0 0 3 0 0 0 0 3

(номер счета получателя платежа)

в ГРКЦ ГУ Банка России по Омской области г.Омск

БИК

0 4 5 2 0 9 0 0 1

КПП

5 5 0 3 0 1 0 0 1

0 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 1 3 0

Организационный взнос

ОКТМО 52701000001

(наименование платежа)

(номер лицевого счета (код) плательщика)

Ф.И.О. плательщика Иванов Иван Иванович

За кого

Иванова Наталья Ивановна

№ группы

Взнос за участие в Отборочном этапе
Регионального закрытого чемпионата
«Молодые профессионалы»

Адрес плательщика

г.Омск, 24 Северная 123Б

К в и т а н ц и я

Сумма платежа

8000руб.00.коп.

Сумма платы за услуги

____руб.____коп.

Итого

"__"____201__г.

Кассир

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен.

Подпись плательщика

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Все участники конкурса за 1 день проходят 1 модуль. На выполнение модуля дается 2 часа без учета подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа).

Жеребьевку проводит Председатель Жюри за 1 час до начала Отборочного этапа. Вскрытие Черных ящиков производится сразу после жеребьевки.

| Модуль D | | Горячее блюдо - рыба | День 1 |
|----------|--------------------------|---|--------|
| | Описание | Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы - Тельное в авторском исполнении (с сохранением классической формы) <ul style="list-style-type: none">• 2 вида гарнира из овощей<ul style="list-style-type: none">- нарезка турне (turned)- пюре• Минимум 1 соус на выбор участника | |
| | Подача | <ul style="list-style-type: none">• Масса горячего блюда - минимум 220 г• Рекомендуемое соотношение основного продукта и гарнира 60:40• 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! | |
| | Основные ингредиенты | <ul style="list-style-type: none">• Используйте ингредиенты с общего стола• Используйте ингредиенты из списка продуктов• Используйте продукты из «Чёрного ящика» - рыба филе, овощи | |
| | Специальное оборудование | Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке | |

ТРЕБОВАНИЯ К ФОРМЕННОЙ (САНИТАРНОЙ) ОДЕЖДЕ УЧАСТНИКОВ И ЭКСПЕРТОВ

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения должен быть нанесён – на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона.

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

Передник или фартук – при работе чёрного цвета (возможен вариант с грудкой), при сервировке и подаче белого цвета!!!!

Брюки – поварские чёрного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), чёрные брюки, безопасная обувь.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- корректное использование цветных разделочных досок;
- правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы).

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- навыки работы с ножом;
- кулинарные навыки – приготовление и оформление;
- навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии;
- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль.

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- корректная масса или размер блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция);
- стиль и креативность подачи;
- общая гармония вкуса и аромата;
- консистенция каждого компонента блюда;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПОВАРА 34 Поварское дело

1. Общие требования безопасности

1.1. 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).

1.2. 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.

1.3. 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 пищеvarочного 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;

закрыть 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 непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

производить резкие движения;

нарезать сырье и продукты на весу;

проверять остроту лезвия рукой;

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

опираться на мусат при правке ножа. 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 накладными 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) повесить 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 чадении 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, щербины.

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 кипятильника 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, устанавливать (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:

закрывать 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 поплавковое устройство 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.