

# ВТОРОЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС»

## Компетенция «Кондитерское дело»



2016 г

## 1. Введение, актуальность

Кондитер – это профессионал, который занимается созданием всевозможных кондитерских изделий (конфеты, выпечка, торты и т.п.). Профессионалы востребованы в пекарнях, ресторанах, отелях, а так же в супермаркетах, которые реализуют собственную продукцию. Профессия кондитер позволяет организовать собственный бизнес по изготовлению сладостей.

Мастера по приготовлению сладостей высоко ценились во все времена. А рецепты знаменитых блюд хранили в строжайшей тайне, их передавали от отца к сыну, благодаря чему создавались целые династии знаменитых кондитеров. В королевских дворцах и ханских покоях кондитер относился к привилегированным слугам.

Специалист должен уметь замешивать тесто, готовить шоколадные изделия, выпекать торты и пирожные с разной начинкой. Не последнюю роль играет умение украсить кондитерское изделие, ведь оно должно быть не только ароматным и вкусным, но и красивым.

Хотя сегодня большинство процессов автоматизированы, наибольшая часть работ выполняется только вручную при помощи специальных инструментов, именно поэтому профессия кондитера зачастую приравнивается к профессии художника и скульптора одновременно. Художник творит красками и кистью, а кондитер – кремом и кондитерским шприцем.

Особенно, если речь идет об оригинальных торах, которые напоминают произведение искусства. В зависимости от масштабов производства, на кондитера возлагаются определенные обязанности. На больших предприятиях один специалист отвечает за выпечку, второй – за десерты и т.д.

Вне зависимости от места работы, профессия кондитер обязывает человека знать:

- ассортимент изготавливаемой продукции;
- виды кремов, начинок их сочетаемость;
- рецепты кондитерских изделий, всевозможные способы украшений;
- уметь пользоваться необходимой техникой и оборудованием.

Как и в любой профессии, машинное выполнение обязанностей вряд ли будет приносить удовольствие. К процессу нужно подходить творчески, стараться

сделать каждую сладость, как для себя. Аккуратность, крепкое здоровье, развитое обоняние и чувствительность – все эти черты относятся к профессии кондитер.

## 2. Задание:

**Тема:** Приготовление дрожжевого теста и изделий из него

Приготовление пирожков печеных разной формы с 2 видами фарша

Замес дрожжевого теста, приготовление фаршей, формование, выпечка пирожков

При разработке учитывался профессиональный стандарт по профессии «Кондитер» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 г № 597 н).

**Подача:** количество выпеченных изделий на 1 порцию минимум 10 штук по 50 грамм

2 порции изделий подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (круглое белое плоское блюдо D=30см)

*Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается!!!*

**Время на выполнение задания:**

➤ 5 час

## 3. Критерии оценки:

№ п/п	Критерии и показатели	Количество очков
1.	Организация рабочего места	10
2.	Выполнение работы в течение выделенного периода времени	20
3.	Мастерство	10
4.	Внешний вид изделия	20
5.	Органолептические показатели	20
6.	Соблюдение техники безопасности	10
7.	Соблюдение санитарии и гигиены	10
	<b>Итого:</b>	<b>100</b>

**Сложность заданий остается неизменной для людей с инвалидностью.**

**Адаптация заданий заключается в увеличении времени выполнения заданий.**

## **4. Инфраструктурный лист (то оборудование и материалы, которые должны предоставить организаторы при проведении соревнований)**

### **Оборудование на 1 участника:**

- Жарочный шкаф – 1
- Электрическая плита - 1
- Весы электронные – 1
- Рабочий стол с деревянной поверхностью – 1
- Холодильная камера – 1
- Мойка для посуды – 1

### **Инвентарь на 1 участника:**

- Нож – 1
- Ложка столовая - 5
- Доска разделочная - 2
- Кисточка кондитерская - 1
- Терка - 1
- Кондитерский лист - 1
- Сито - 1
- Скребок - 1
- Силиконовая лопатка – 1
- Кастрюля 3 л – 1
- Кастрюля 2 л – 1
- Ковш 1 л - 1
- Сковорода – 1
- Дуршлаг - 1
- Миска – 6 шт.
- Круглое белое плоское блюдо  $D = 30$  см - 3
- Полотенце бумажное – 1 рулон
- Губка для посуды – 1
- Тряпка для стола – 1
- Средство для мытья посуды – 1
- Жидкое мыло для рук – 1
- Салфетка декоративная – 3
- Прихватки – 1 пара

### **Ингредиенты на 1 участника:**

#### Дрожжевое безопарное тесто

- Мука (в том числе на подпыл)– 600 г

- Молоко - 250 г
  - Масло сливочное – 50 г
  - Сахарный песок – 50 г
  - Яйцо – 2 шт.
  - Соль – 5 г
  - Дрожжи – 6 г
  - Масло растительное для смазки листов -100 г
- Выход: 800 г

Фарш из свежей капусты с яйцом:

- Капуста свежая – 400 г
  - Яйца – 1 шт.
  - Сливочное масло – 40 г
  - Соль – 4 г
  - Перец – 0, 01г
  - Зелень петрушки – 4 г
- Выход: 400 г

Фарш яблочный:

- Яблоки свежие – 450 г
  - Сахарный песок – 120 г
  - Вода – 12 г
  - Корица – 0,4 г
- Выход: 400 г

**Каждый участник должен быть обеспечен личной форменной одеждой:**

- Колпак
- Нашейный платок
- Китель поварской
- Брюки
- Фартук
- Вафельное полотенце
- Сменная обувь

## **5. Toolbox. Список оборудования, которое необходимо иметь участнику конкурса**

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, дополнительный инвентарь можно привезти с собой, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

## **6. Описание специфики освоения компетенции**

### **Условия и порядок проведения конкурса:**

- Наличие технологической карты
- Готовятся 2 порции изделий для членов жюри, 1 подается на тарелках индивидуально, 1 – как выставочный вариант  
Количество выпеченных изделий на 1 порцию минимум 10 штук по 50 грамм
- Конкурсное блюдо сопровождается информационной картой участника конкурса с указанием фамилии, имени, отчества (полностью), места учебы, названия изделия

### **Описание:**

- Надеть санитарную одежду
- Подойти к рабочему месту
- Убедиться в наличии необходимого сырья
- Подобрать необходимые инструменты и инвентарь
- Замесить тесто, поставить на брожение
- Приготовить фарши
- Сформовать пирожки и уложить на кондитерский лист
- Поставить на расстойку
- Отделать поверхность
- Отпечь до готовности
- Охладить
- Подать на тарелке
- Уведомить судей о завершении работы
- Убрать рабочее место

### **Основные ингредиенты:**

- Используйте ингредиенты с общего стола
- Используйте ингредиенты из списка продуктов
- Список ингредиентов для данной темы будет представлен за 3 недели до начала конкурса  
За 2 недели до начала конкурса необходимо подать список продуктов от каждого участника

### **Дополнительные требования:**

- Жюри проводит проверку перед соревнованиями и все не соответствующие требованиям элементы изымаются.

- Участники отвечают за взвешивание и отмеривание своих ингредиентов.
- Любые приготовления продукта задания перед началом соревнования приведут к дисквалификации.
- Любой конкурсант, пойманный на обмане, разговорах с кем-либо из зрителей или использовании коммуникационных устройств, подвергается снятию 5 очков за первое нарушение. Второе нарушение ведет к выбыванию из соревнования.
- Участники должны соблюдать правила безопасности и гигиены.

#### **Участники должны знать и понимать:**

- Основные принципы использования ингредиентов для получения точно заданного количества продукции
- Использование различных техник при обработке сырья
- Ассортимент ингредиентов, используемых в кондитерском производстве, с учетом сезонности, доступности, стоимости, срока годности и использования
- Сочетания цветов, вкусов и текстур
- Суть мастерства, использовать воображение и креативность
- Учитывать фактическую стоимость ингредиентов
- Важность минимизации отходов
- Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности
- Краткую характеристику сырья, используемого для приготовления мучных кондитерских изделий, основные правила и порядок подготовки
- Виды полуфабрикатов в зависимости от используемого сырья (сиропы, помада, фарши) иметь представление о технологическом процессе приготовления полуфабрикатов, помады, начинок, фаршей, требование к качеству, виды дефектов и способы их устранения, режим хранения.
- Характеристику дрожжевого теста, сырье, входящее в рецептуру дрожжевого теста, значение обминки теста, классификацию и способы замеса теста. Иметь представление о технологическом процессе приготовления дрожжевого теста, способах разделки теста, показателях готовности опары и изделий из дрожжевого теста. Виды отделки готовых изделий, ассортимент изделий из дрожжевого теста, требования к качеству, режим хранения, виды и причины брака и способы их устранения. Режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность выпечки, определение готовности, охлаждение изделий, допустимые отклонения в весе штучных изделий

#### **Участники должны уметь:**

- Подготовить инструменты и оборудование
- Планировать и эффективно вести процесс приготовления в пределах данного времени

- Рационально использовать сырье
- Учитывать фактическую стоимость ингредиентов и минимизировать отходы
- Предварительно заказать продукты и материалы для точно спланированной работы
- Работать эффективно и чисто, обращая внимание на рабочее место и людей в пределах этого места
- Продемонстрировать хорошую скорость работы и минимизировать отходы
- Продемонстрировать вдохновение, гастрономическое чутье и новшество в работе
- Работать в пределах данной темы
- Четко следовать письменной и устной инструкции
- Создать портфолио для клиентов, это означает изображения продукции и технологию ее изготовления
- Профессионально реагировать на неожиданные ситуации
- Подготавливать кондитерское сырье к производству, взвешивать, отмеривать сырье
- При приготовлении сиропов определять концентрацию сахара. При приготовлении помады выявлять виды и причины брака. Использовать полуфабрикаты по назначению, использовать фарши и начинки в зависимости от применяемого сырья, выход готовых изделий
- Замешивать дрожжевое тесто, разделять и формовать тесто в зависимости от ассортимента, уметь определять готовность теста, опары, определять готовность изделий после выпечки, отделять изделия после выпечки и охлаждения

### **Правила для участников соревнований:**

Чтобы можно было проводить соревнования из года в год участники должны следовать следующим правилам в течение всего процесса:

- Перерабатывать отходы (должны думать об экологичности процесса).
- Использовать экологически чистые материалы (сырье).
- Остатки сырья или полуфабрикатов, после выполнения Конкурсного задания использовать в дальнейшей работе.
- Заявка должна соответствовать Инфраструктурному листу, разработанными экспертами.
- Ингредиенты должны быть заказаны за четыре недели до начала конкурса.
- Список оборудования должен быть уточнен за четыре недели до начала конкурса.
- Беречь электроэнергию, выключая неиспользованное оборудование.
- Условия конкурса могут быть использованы каждым участником конкурса для проведения соревнований.



# Техника безопасности

## 1. Общие требования безопасности

1.1. На кондитера могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования, повышенная температура поверхностей оборудования, изделий; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; повышенная или пониженная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

1.2. Кондитер извещает своего непосредственного руководителя, в данном случае эксперта, 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. Кондитеру 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 кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, коротко стричь ногти;
- 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, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить внешним осмотром:
  - достаточность освещения рабочей поверхности;
  - отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
  - надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
  - наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями оборудования и заземляющим проводом);
  - наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждения движущихся частей оборудования (зубчатых, цепных, клиноременных и других передач, соединительных муфт и т.п.), нагревательных поверхностей;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;
- наличие и исправность 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 и водогрейном оборудовании;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность 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 должно быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

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

Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

2.5. Перед эксплуатацией газоиспользующего оборудования:

- проветрить помещение, где установлены газовые приборы;
- перед зажиганием горелок в течение 5 - 10 минут проветрить при открытом шибере газогорелочную камеру;
- проверить наличие тяги в топках и дымоходах по тягомеру или отклонению полоски тонкой бумаги, подносимой к смотровому окну газового котла, пекарного шкафа, плиты и т.п. Если тяга отсутствует, то до прочистки дымохода аппарат разжигать запрещается.

2.6. Открыть краны и вентили на газовых трубопроводах и воздуховодах плавно, без рывков и больших усилий.

2.7. Зажечь газовые горелки от переносного запальника через специальный лючок. Открыть газовый кран перед горелкой только после поднесения к горелке зажженного переносного запальника.

2.8. Своевременно регулировать подачу воздуха к горелке, обеспечивать полное сгорание топлива, не допускать копоти, отрыва, проскока и выбивания пламени из топки газового прибора.

2.9. При обнаружении проскока пламени выключить горелку, дать ей остыть, уменьшить подачу воздуха и вновь зажечь.

2.10. Для ликвидации отрыва пламени уменьшить подачу газа или первичного воздуха.

2.11. При возникновении хлопков при зажигании или самопроизвольном угасании газовой горелки прекратить ее эксплуатацию, закрыв кран горелки и кран на подводящем газопроводе. Проветрить топку и, при необходимости, помещение.

2.12. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю (эксперту) и приступить к работе только после их устранения.

2.13. При эксплуатации тестомесильных и взбивальных машин, электрических жарочных и пекарных шкафов, холодильного оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в настоящих Типовых инструкциях по охране труда.

### **3. Требования безопасности во время работы**

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

3.2. 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 и между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов.

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. 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).

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

3.11. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатные дежи в направлении "от себя".

3.12. Переносить продукты, сырье 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. Во время работы с использованием электромеханического оборудования:

- соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов - изготовителей оборудования;
- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
- перед загрузкой оборудования продуктом убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на его корпусе;
- предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;
- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";
- снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;
- надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;
- загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода - изготовителя;
- соблюдать нормы загрузки оборудования;

- проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);
- удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;
- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать использованное оборудование 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.

3.15. При использовании электромеханического оборудования:

- не работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
- не поправлять ремни, цепи привода, не снимать и не устанавливать ограждения во время работы оборудования;
- не превышать допустимые скорости работы;
- не извлекать руками застрявший продукт;
- не эксплуатировать оборудование без загрузочного устройства (чаши, воронки, бункера и т.п.);
- не переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
- не оставлять без надзора работающее оборудование, не допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц; не складывать на оборудование инструмент, продукцию.

3.16. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать электрошкафы, секции электроплит или переключать их на меньшую мощность.

3.17. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ:

- соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских изделий;
- операции по просеиванию муки, сахарной пудры производить на специально оборудованных рабочих местах;
- прокаливать в печах новые формы, противни и листы до использования их для выпечки. Не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.

3.18. Не проталкивать тесто руками, не подсовывать руки под ограждения и не протирать вальцы во время работы тестораскаточной машины.

3.19. Очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щеток, ершей, деревянных лопаток.

3.20. При использовании механизма для дробления орехов не перемешивать орехи руками.

3.21. Во время работы бисквиторезательной машины не поправлять руками бисквитные заготовки и не собирать обрезки вблизи струннорезательного устройства. Зачищать ножи от остатков продукта скребками только после остановки машины.

3.22. Снимать с плиты и переносить бачки с горячим сахарным сиропом вдвоем, в рукавицах. При этом крышка бачка должна быть снята, а его объем заполнен не более чем на три четверти.

3.23. 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.

3.24. Соблюдать осторожность при работе с эссенциями, моющим и дезинфицирующим растворами, не допускать их разбрызгивания. Концентрация растворов для обработки яиц не должна превышать: кальцинированной соды - 1 - 2%; хлорамина - 0,5%.

3.25. Хранить дезинфицирующий раствор для яиц в промаркированной посуде с закрытой крышкой в специально выделенном месте.

3.26. Переносить бачки с дезинфицирующим раствором вдвоем.

3.27. Для разбивания яиц пользоваться специальным приспособлением. Не разбивать яйца ножом.

3.28. При эксплуатации газоиспользующего оборудования:

- вести постоянное наблюдение за наличием тяги в камере сгорания газового прибора;
- периодически проверять герметичность крана газовой горелки. Для этого закрыть кран у работающей горелки, если после этого пламя будет гореть, значит кран пропускает газ;
- проверять герметичность газопровода, смазывая эмульсией места соединения труб и других частей газовой аппаратуры, где возможна утечка газа.

3.29. При эксплуатации пищеварочных котлов соблюдать требования безопасности, изложенные в Типовой инструкции по охране труда для повара.

#### **4. Требования безопасности в аварийной ситуации**

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (эксперту, лицу, ответственному за безопасную

эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

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

4.3. При обнаружении запаха газа в помещении:

- 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 вводе 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.), прекратить работу до удаления загрязняющих веществ.

4.5. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место 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, а прекратить нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступ воздуха в зону горения.

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

## **5. Требования безопасности по окончании работы**

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

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

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

5.4. Не охлаждать нагретую поверхность жарочного шкафа, плиты и другого теплового оборудования водой.

5.5. Перед окончанием работы газового прибора закрыть:

- регулятор первичного воздуха у горелки;
- кран основной горелки;
- кран на подводящем газопроводе перед прибором.

5.6. В конце рабочего дня закрыть кран на подводящем газопроводе перед счетчиком или на вводе газа в цех или помещение, где установлены газовые приборы. Кран закрыт, если риска на его пробке расположена поперек трубы.

5.7. После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.

5.8. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах пара, холодной и горячей воды.

**Главный эксперт: Дюжева Марина Александровна**

**Разработчик: 1. Дюжева Марина Александровна**

**8-903-570-62-93**

**dyuzheva.63@mail.ru**

**2.Финикова Светлана Михайловна**

**8-916-872-52-00**

**gringochez@mail.ru**