РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» 2026

УТВЕРЖДЕНО
Региональным советом
по компетенции «Кухонный рабочий»
Протокол № 2 от 24.01.2025
Председатель совета:

_____/Травина Т.В.

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

Санкт-Петербург, 2026

Содержание

1. Актуальность компетенции.

1.1. Описание компетенции.

Кухонный работник – это человек, работающий на кухне, но не в качестве повара, а в качестве его помощника. При этом такой работник должен обладать такими же навыками и знаниями, что и сам повар. Рабочим местом этого специалиста являются производственные цеха пищеблока (заготовочные либо доготовочные), подсобные помещения, моечные, холодные цеха. На чем в основном специализируется деятельность такого работника, можно определить из названия. Вся работа специалиста осуществляется в условиях кухни. Кухонные работники помогают повару в приготовлении пищи. Также у них есть своя униформа. Она может быть такой же, как у главного повара.

Одни повара не могут успеть за всем и приготовить пищу для всех посетителей. Именно по этой причине на кухне так важны помощники. Но любой кухонный работник имеет законное право на возможный карьерный рост до должности повара, а в некоторых случаях до шеф-повара. Обязанности кухонного рабочего: быть чистоплотным; четко выполнять свою работу; организовывать свой рабочий стол; отличаться физической выносливостью; находить общий язык с коллективом; уметь сосредотачиваться; проявлять творческие качества. Такие качества и черты помогут быстро войти в производственный процесс, поэтому являются довольно важными.

В соответствии с ЕТКС, рабочий этой профессии должен знать: наименование посуды, используемой на кухне, инвентаря и оборудования, его назначение; правила вскрытия различных упаковок, в том числе и консервных банок; правила эксплуатации электроприборов; правила перемещения ингредиентов и готовых блюд.

1.2. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт

Школьники	Студенты	Специалисты
ЕТКС выпуск №51 утв. Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 Раздел «Торговля и общественное питание», Кухонный рабочий Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 № 113н)	ЕТКС выпуск №51 утв. Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 Раздел «Торговля и общественное питание», Кухонный рабочий Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 № 113н)	ЕТКС выпуск №51 утв. Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 Раздел «Торговля и общественное питание», Кухонный рабочий Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 № 113н)

1.3. Требования к квалификации

Школьники	Студенты	Специалисты
Должен знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	**Должен знать:** нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; требования к качеству, срокам и условия хранения пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; назначение, правила использования технологического оборудования,	**Должен знать:** нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; требования к качеству, срокам и условия хранения, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий назначение, правила использования технологического

	производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
Должен уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; выполнять механическую кулинарную обработку сырья; выполнять простые операции по подготовке полуфабрикатов;	**Должен уметь:** производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; выполнять механическую кулинарную обработку сырья; выполнять простые операции по подготовке полуфабрикатов;	**Должен уметь:** производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; выполнять механическую кулинарную обработку сырья; выполнять простые операции по подготовке полуфабрикатов;
Иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, упаковке, складировании неиспользованных продуктов; выполнении механической кулинарной обработке сырья; выполнении простых операций по подготовке полуфабрикатов;	**Трудовые действия:** подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию; проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию; упаковка и складирование по заданию пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям; выполнять механическую кулинарную обработку сырья; выполнять простые операции по подготовке полуфабрикатов	**Трудовые действия:** подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию; проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию; упаковка и складирование по заданию пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям; выполнять механическую кулинарную обработку сырья; выполнять простые операции по подготовке полуфабрикатов

2. Конкурсное задание

2.1. Структура и описание задания

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время	Результат
Школьники	Модуль 1. Выполнение механической кулинарной обработки сырья	30 минут	Подготовка сырья (овощей) для нарезки. Механическая кулинарная обработка: мытье, очистка.
	Модуль 2. Выполнение нарезки овощей и презентации нарезанных овощей	90 минут	Выполнение нарезки овощей заданной формы. Выкладка нарезанных овощей сегментами/ блоками на тарелку/блюдо для презентационной подачи.
Общее время выполнения конкурсного задания: 2 часа (120 минут)			

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время	Результат
Студенты	Модуль 1. Выполнение механической кулинарной обработки сырья	30 минут	Подготовка сырья (овощей) для нарезки. Механическая кулинарная обработка: мытье, очистка.
	Модуль 2. Выполнение нарезки овощей и презентации нарезанных овощей	90 минут	Выполнение нарезки овощей заданной формы. Выкладка нарезанных овощей сегментами/ блоками на тарелку/блюдо для презентационной подачи.
	Модуль 3. Приготовление 2 видов мясного полуфабриката	60 минут	Формование 2 видов мясного полуфабриката: фрикадельки и биточки с использованием панировки. Подача готовых полуфабрикатов на деревянных досках.
Общее время выполнения конкурсного задания: 3 часа (180 минут)			

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время	Результат
Специалисты	Модуль 1. Выполнение механической кулинарной обработки сырья	30 минут	Подготовка сырья (овощей) для нарезки. Механическая кулинарная обработка: мытье, очистка.
	Модуль 2. Выполнение нарезки овощей и презентации нарезанных овощей	90 минут	Выполнение нарезки овощей заданной формы. Выкладка нарезанных овощей сегментами/ блоками на тарелку/блюдо для презентационной подачи.
	Модуль 3. Приготовление мясного полуфабриката «Зразы»	30 минут	Формование мясного полуфабриката «Зразы» с начинкой из вареного яйца и зелени с использованием панировки. Подача готового полуфабриката на

			деревянной доске.
Общее время выполнения конкурсного задания: 2,5 часа (150 минут)			

Участник может самостоятельно распределять время между Модулем 1 и Модулем 2.

В задание может быть внесено **до 30% изменений.**

Запрещено:

Участникам конкурса использовать заготовки.

Сопровождающему запрещено работать вместо участника, трогать его инвентарь, переносить, переставлять, выкидывать, работать с весами, работать с продуктами, комментировать действия участника.

Категорически запрещено нарушать этику подачи, вызывающее неприятное или недостойное ассоциативное ощущение (изображение свастики или иных символов, запрещенных на территории РФ, писать оскорбительные названия).

Общие требования: у участника должна быть форменная одежда:

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

Для экспертов обязательные элементы одежды: китель, передник или фартук, колпак, профессиональная обувь на нескользящей подошве.

2.3. Критерии оценки выполнения задания

Школьники

Наименование модуля	Задание	Max балл
Модуль 1. Выполнение механической кулинарной обработки сырья	Подготовка рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, соблюдение санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Морковь вымыть, очистить. Лук очистить, помыть. Огурцы помыть. Региональный компонент очистить, помыть. Тыкву почистить.	**20**
Модуль 2. Выполнение нарезки овощей и презентации нарезанных овощей	Подготовка рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, соблюдение санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Подготовка рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, соблюдение санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Морковь нарезать одинаковыми кружочками толщиной 2 мм. Лук нарезать полукольцами толщиной 3 мм. Огурцы нарезать соломкой сечением 5х5 мм, длиной 8-10 см, не снимая кожуры. Региональный компонент нарезать крупным кубиком 2х2х2 см. Тыкву нарезать, используя ложку-нуазетку, шариком. Выполнить презентацию нарезанных овощей на тарелке/блюде, выложив нарезанные овощи сегментами/блоками. Объем каждого выложенного овоща должен составлять не менее 80% от нарезанного объема этого овоща. Неизрасходованные овощи должны быть помещены в одноразовый контейнер.	**80**
ИТОГО		**100**

Студенты

Наименование модуля	Задание	Max балл
Модуль 1. Выполнение механической кулинарной обработки сырья	Подготовка рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, соблюдение санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Морковь вымыть, очистить. Лук очистить, помыть. Огурцы помыть. Региональный компонент очистить, помыть. Тыкву почистить. Брокколи помыть, обсушить. Капусту белокочанную почистить, помыть, обсушить.	**20**
Модуль 2. Выполнение нарезки овощей и презентации нарезанных овощей	Подготовка рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, соблюдение санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Подготовка рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, соблюдение санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Морковь нарезать соломкой длиной 4-5 см толщиной 2-3 мм. Лук нарезать кольцами толщиной 3 мм. Огурцы нарезать ломтиками, не снимая кожуры, толщиной 2 мм. Региональный компонент нарезать средним кубиком 1,5х1,5х1,5 см. Тыкву нарезать, используя ложку-нуазетку, шариком. Капусту белокочанную нарезать соломкой длиной 5-6 см, толщиной 2-3 мм. Брокколи «разобрать» на соцветия среднего размера. Выполнить презентацию нарезанных овощей на тарелке/блюде, выложив нарезанные овощи сегментами/блоками. Для презентации допускается использовать помидоры черри. Объем каждого выложенного овоща должен составлять не менее 80% от нарезанного объема этого овоща. Неизрасходованные овощи должны быть помещены в одноразовый контейнер.	**45**
Модуль 3. Приготовление 2 видов мясного полуфабриката	Подготовка рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, соблюдение санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Подготовка рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, соблюдение санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Из фарша сформовать изделия: фрикадельки в форме шарика, в количестве 15 штук, панированные в муке (вес 1 шт. 15-20 г); биточки кругло-приплюснутой формы, в количестве 4 штук, в сухарной панировке (вес 1 шт. 90-100 г). Подать для оценивания: фрикадельки – 10 шт. выкладываются на деревянную доску, 5 шт. для взвешивания выкладываются на плоскую тарелку. Неизрасходованный фарш должен быть помещен в одноразовый контейнер.	**35**
ИТОГО		**100**

Специалисты

Наименование модуля	Задание	Max балл
Модуль 1. Выполнение механической кулинарной обработки сырья	Подготовка рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, соблюдение санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Морковь вымыть, очистить. Лук очистить, помыть. Региональный компонент очистить, помыть. Тыкву почистить. Брокколи помыть, обсушить. Капусту белокочанную почистить, помыть, обсушить.	**20**

Модуль 2. Выполнение нарезки овощей и презентации нарезанных овощей	Подготовка рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, соблюдение санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Подготовка рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, соблюдение санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Морковь нарезать соломкой длиной 6-7 см толщиной 2-3 мм. Лук нарезать кольцами толщиной 3 мм. Региональный компонент нарезать средним кубиком 1,5х1,5х1,5 см. Тыкву нарезать, используя ложку-ниазетку, шариком. Капусту белокочанную нарезать «шашечками» 2х2,5 см. Брокколи «разобрать» на соцветия среднего размера. Выполнить презентацию нарезанных овощей на тарелке/блюде, выложив нарезанные овощи сегментами/блоками. Для презентации допускается использовать помидоры черри. Объем каждого выложенного овоща должен составлять не менее 80% от нарезанного объема этого овоща. Неизрасходованные овощи должны быть помещены в одноразовый контейнер.	**45**
Модуль 3. Приготовление мясного полуфабриката «Зразы»	Подготовка рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, соблюдение санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Подготовка рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, соблюдение санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Из фарша сформовать изделие «Зразы»: овально-приплюснутой формы, с начинкой из мелко порубленного вареного яйца и зелени в количестве 4 штук, запанировать (вес 1 шт. 130-150 г). Подать для оценивания: 3 шт. выкладываются на деревянную доску, 1 шт. – для взвешивания выкладывается на плоскую тарелку. Неизрасходованный фарш и начинка должны быть помещены в одноразовый контейнер.	**35**
ИТОГО		**100**

Схема оценивания. Школьники

Задание	**№**	**Наименование критерия**	**Max балл**	**Критерий**	
				измеримый	**оценочный**
Модуль 1. Выполнение механической кулинарной обработки сырья	1	Соблюдение правил техники безопасности при работе с инвентарём и оборудованием	**5**	5	
	2	Выполнение норм санитарии и гигиены (мытье и чистота рук, наличие спецодежды, отсутствие часов, украшений и т.д., волосы, убранные под головной убор и т.п.), в том числе при ведении технологического процесса Чистота рабочего места (пола, рабочей поверхности)	**4**	4	
	3	Соблюдение правил механической кулинарной обработки	**5**	5	
	4	Правильное использование мусорных баков (пищевые\ непищевые отходы)	**2**	2	
	5	Отсутствие брака в работе	**4**	4	
Модуль 2. Выполнение нарезки овощей и презентации нарезанных овощей	1	Соблюдение правил техники безопасности при работе с инвентарём и оборудованием	**5**	5	
	2	Выполнение норм санитарии и гигиены (мытье и чистота рук, наличие спецодежды, отсутствие часов, украшений и т.д., волосы, убранные под головной убор и т.п.), в том числе при ведении технологического процесса Чистота рабочего места (пола, рабочей поверхности)	**4**	4	
	3	Правильное использование мусорных баков (пищевые\ непищевые отходы)	**2**	2	

	4	Отсутствие брака в работе	**5**	5	
	5	Морковь нарезана одинаковыми кружочками толщиной 2 мм	**8**	8	
	6	Лук нарезан полукольцами толщиной 3 мм	**8**	8	
	7	Огурцы нарезаны соломкой сечением 5х5 мм, длиной 8-10 см	**8**	8	
	8	Региональный компонент нарезан крупным кубиком 2х2х2 см	**8**	8	
	9	Тыква нарезана аккуратным шариком	**8**	8	
	10	Объем каждого выложенного овоща составляет не менее 80% от нарезанного объема этого овоща	**6**	6	
	11	Неизрасходованные овощи помещены в одноразовый контейнер	**4**	4	
	12	Соблюдено время подачи	**6**	6	
	13	Презентация	**8**		8
ИТОГО			**100**	**92**	**8**

Схема оценивания. Студенты

Задание	**№**	**Наименование критерия**	**Max балл**	**Критерий**	
				измеримый	**измеримый**
Модуль 1. Выполнение механической кулинарной обработки сырья	1	Соблюдение правил техники безопасности при работе с инвентарём и оборудованием	**5**	5	
	2	Выполнение норм санитарии и гигиены (мытье и чистота рук, наличие спецодежды, отсутствие часов, украшений и т.д., волосы, убранные под головной убор и т.п.), в том числе при ведении технологического процесса Чистота рабочего места (пола, рабочей поверхности)	**4**	4	
	3	Соблюдение правил механической кулинарной обработки	**5**	5	
	4	Правильное использование мусорных баков (пищевые\ непищевые отходы)	**2**	2	
	5	Отсутствие брака в работе	**4**	4	
Модуль 2. Выполнение нарезки овощей и презентации нарезанных овощей	1	Соблюдение правил техники безопасности при работе с инвентарём и оборудованием	**4**	4	
	2	Выполнение норм санитарии и гигиены (мытье и чистота рук, наличие спецодежды, отсутствие часов, украшений и т.д., волосы, убранные под головной убор и т.п.), в том числе при ведении технологического процесса Чистота рабочего места (пола, рабочей поверхности)	**3**	3	
	3	Правильное использование мусорных баков (пищевые\ непищевые отходы)	**1**	1	
	4	Отсутствие брака в работе	**4**	4	
	5	Морковь нарезана соломкой длиной 4-5 см толщиной 2-3 мм	**3**	3	
	6	Лук нарезан кольцами толщиной 3 мм	**3**	3	
	7	Огурцы нарезаны ломтиками толщиной 2 мм	**3**	3	
	8	Региональный компонент нарезан средним кубиком 1,5х1,5х1,5 см	**3**	3	
	9	Тыква нарезана аккуратным шариком	**3**	3	
	10	Капуста белокочанная нарезана соломкой длиной 5-6 см, толщиной 2-3 мм	**3**	3	
	11	Брокколи «разобрана» на соцветия среднего размера	**3**	3	
	12	Объем каждого выложенного овоща составляет не менее 80% от нарезанного объема этого овоща	**3**	3	

	13	Неизрасходованные овощи помещены в одноразовый контейнер	**1**	1	
	14	Соблюдено время подачи	**2**	2	
	15	Презентация	**6**		6
Модуль 3. Приготовление 2 видов мясного полуфабриката	1	Соблюдение правил техники безопасности при работе с инвентарём и оборудованием	**5**	5	
	2	Выполнение норм санитарии и гигиены (мытье и чистота рук, наличие спецодежды, отсутствие часов, украшений и т.д., волосы, убранные под головной убор и т.п.), в том числе при ведении технологического процесса Чистота рабочего места (пола, рабочей поверхности)	**5**	5	
	3	Правильное использование мусорных баков (пищевые\ непищевые отходы)	**1**	1	
	4	Отсутствие брака в работе	**2**	2	
	5	Фрикадельки сформованы в соответствии с заданием: в виде шарика, в количестве 15 штук, панированные в муке (вес 1 шт. 15-20 г)	**5**	5	
	6	Биточки сформованы в соответствии с заданием: кругло-приплюснутой формы, в количестве 4 штук, в сухарной панировке (вес 1 шт. 90-100 г)	**5**	5	
	7	Неизрасходованный фарш должен быть помещен в одноразовый контейнер	**2**	2	
	8	Соблюдено время подачи	**5**	5	
	9	Презентация	**5**		5
ИТОГО			**100**	**89**	**11**

Схема оценивания. Специалисты

Задание	№	Наименование критерия	Max балл	Критерий	
				измеримый	измеримый
Модуль 1. Выполнение механической кулинарной обработки сырья	1	Соблюдение правил техники безопасности при работе с инвентарём и оборудованием	**5**	5	
	2	Выполнение норм санитарии и гигиены (мытье и чистота рук, наличие спецодежды, отсутствие часов, украшений и т.д., волосы, убранные под головной убор и т.п.), в том числе при ведении технологического процесса Чистота рабочего места (пола, рабочей поверхности)	**4**	4	
	3	Соблюдение правил механической кулинарной обработки	**5**	5	
	4	Правильное использование мусорных баков (пищевые\ непищевые отходы)	**2**	2	
	5	Отсутствие брака в работе	**4**	4	
Модуль 2. Выполнение нарезки овощей и презентации нарезанных овощей	1	Соблюдение правил техники безопасности при работе с инвентарём и оборудованием	**4**	4	
	2	Выполнение норм санитарии и гигиены (мытье и чистота рук, наличие спецодежды, отсутствие часов, украшений и т.д., волосы, убранные под головной убор и т.п.), в том числе при ведении технологического процесса Чистота рабочего места (пола, рабочей поверхности)	**3**	3	
	3	Правильное использование мусорных баков (пищевые\ непищевые отходы)	**1**	1	
	4	Отсутствие брака в работе	**4**	4	
	5	Морковь нарезана соломкой длиной 6-7 см толщиной 2-3 мм	**3**	3	

	6	Лук нарезан кольцами толщиной 3 мм	**3**	3	
	7	Региональный компонент нарезан средним кубиком 1,5х1,5х1,5 см.	**3**	3	
	8	Тыква нарезать аккуратным шариком	**3**	3	
	9	Капуста белокочанная нарезана «шашечками» 2х2,5 см	**3**	3	
	10	Брокколи «разобрана» на соцветия среднего размера	**3**	3	
	11	Объем каждого выложенного овоща составляет не менее 80% от нарезанного объема этого овоща	**3**	3	
	12	Неизрасходованные овощи помещены в одноразовый контейнер	**1**	1	
	13	Соблюдено время подачи	**3**	3	
	14	Презентация	**8**		8
Модуль 3. Приготовление мясного полуфабриката «Зразы»	1	Соблюдение правил техники безопасности при работе с инвентарём и оборудованием	**4**	4	
	2	Выполнение норм санитарии и гигиены (мытье и чистота рук, наличие спецодежды, отсутствие часов, украшений и т.д., волосы, убранные под головной убор и т.п.), в том числе при ведении технологического процесса Чистота рабочего места (пола, рабочей поверхности)	**4**	4	
	3	Правильное использование мусорных баков (пищевые\ непищевые отходы)	**1**	1	
	4	Отсутствие брака в работе	**6**	6	
	5	«Зразы» сформованы в соответствии с заданием: овально-приплюснутой формы с начинкой из мелко порубленного вареного яйца и зелени, в количестве 4 штук, в панировке (вес 1 шт. 130-150 г)	**8**	8	
	6	Неизрасходованный фарш должен быть помещен в одноразовый контейнер	**2**	2	
	7	Соблюдено время подачи	**4**	4	
	8	Презентация	**6**		6
ИТОГО			**100**	**86**	**14**

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА (школьники)				
№ п/п	**Наименование**	**Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика**	**Ед. изм.**	**Кол-во**
1	Стол производственный	Материал нержавеющая сталь. с бортом и с внутренней металлической полкой. Тип каркаса: уголок 40×40 мм Высота борта: 50 мм, 1800×600×850 мм	шт.	1
2	Стеллаж 4-х уровневый	Материал нержавеющая сталь. Количество полок – 4 шт. Полки сплошные. 800×500×1800 мм	шт.	1
3	Мойка односекционная	Материал нержавеющая сталь. Установка напольная. Разновидность открытая. Количество раковин 1. Глубина раковины 450 мм. 1350×700×850 мм.	шт.	1
4	Разделочная доска	Материал: полипропилен Размеры H=18,L=600,B=400мм; зелёная	шт.	1
5	Миска	Материал: нержавеющая сталь Размеры: объем не менее 1 л	шт.	4
6	Бак для мусора	На усмотрение организатора	шт.	2
7	Набор ножей «тройка»	На усмотрение организатора	шт.	1
8	Ложка нуазетка	Материал: нержавеющая сталь Размеры: диаметр 28 мм, длина 175 мм	шт.	1
9	Тарелка круглая плоская для выкладки	Материал: фаянс, белая Размер: не менее 300 мм в диаметре	шт.	1

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА (студенты, специалисты)				
№ п/п	**Наименование**	**Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика**	**Ед. изм.**	**Кол-во**
1	Стол производственный	Материал нержавеющая сталь. с бортом и с внутренней металлической полкой. Тип каркаса: уголок 40×40 мм Высота борта: 50 мм, 1800×600×850 мм	шт.	1
2	Стеллаж 4-х уровневый	Материал нержавеющая сталь. Количество полок – 4 шт. Полки сплошные. 800×500×1800 мм	шт.	1
3	Мойка односекционная	Материал нержавеющая сталь. Установка напольная. Разновидность открытая. Количество раковин 1. Глубина раковины 450 мм. 1350×700×850 мм.	шт.	1
4	Весы настольные электронные	Температурный режим: от -10 до 40 °С. Наибольший предел взвешивания: 5 кг. Дискретность отсчета: 2 г	шт.	1
5	Разделочная доска	Материал: полипропилен Размеры H=18,L=600,B=400мм; зелёная	шт.	1
6	Разделочная доска	Материал: полипропилен Размеры H=18,L=600,B=400мм; красная	шт.	1
7	Миска	Материал: нержавеющая сталь Размеры: объем не менее 1 л	шт.	4
8	Ложка столовая	Материал: нержавеющая сталь Размеры: 21 см	шт.	3
9	Бак для мусора	На усмотрение организатора	шт.	2
10	Набор ножей «тройка»	На усмотрение организатора	шт.	1
11	Ложка нуазетка	Материал: нержавеющая сталь Размеры: диаметр 28 мм, длина 175 мм	шт.	1
12	Доска для подачи	Материал: дерево Размеры: 200х300 мм	шт.	2
13	Тарелка круглая плоская для выкладки овощей	Материал: фаянс, белая Размер: не менее 300 мм в диаметре	шт.	1
14	Тарелка круглая плоская для выкладки полуфабриката	Материал: фаянс, белая Размер: не менее 150 мм в диаметре	шт.	2

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА (школьники, студенты, специалисты)				
1	Моющее средство	На усмотрение организатора	л	0,5
2	Бумажные полотенце 2-слойные в рулоне	На усмотрение организатора	шт.	2
3	Пакеты для мусора 30 л	На усмотрение организатора	шт.	2
4	Нетканое полотенце	На усмотрение организатора	шт.	1
5	Контейнеры одноразовые	Материал: пластик, объем не менее 2 л	шт.	10
6	Контейнеры одноразовые с крышками	Материал: пластик, объем не менее 1 л	шт.	10
7	Перчатки одноразовые	На усмотрение организатора	шт.	1
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРОЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК (при необходимости)				
1	Набор ножей «тройка»	На усмотрение участника	шт.	1
2	Перчатки одноразовые	На усмотрение участника	шт.	1

СЫРЬЕ НА 1 УЧАСТНИКА (школьники)			
№	**Наименование**	**Ед. изм.**	**Кол-во**
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ			

1	Морковь сырая нечищеная	г	500
2	Огурцы свежие	г	500
3	Лук репчатый красный	г	500
4	Региональный компонент	г	500
5	Тыква сырая нечищеная	г	500

СЫРЬЕ НА 1 УЧАСТНИКА (студенты)			
№	**Наименование**	**Ед. изм.**	**Кол-во**
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ			
1	Морковь сырая нечищеная	г	500
2	Огурцы свежие	г	500
3	Лук репчатый красный	г	500
4	Региональный компонент	г	500
5	Капуста белокочанная сырая нечищеная	г	1000
6	Брокколи сырая нечищеная	г	500
7	Тыква сырая нечищеная	г	500
8	Фарш свиной готовый	г	700
9	Панировка сухарная	г	100
10	Мука пшеничная в/с	г	100
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ			
1	Помидоры черри	г	250

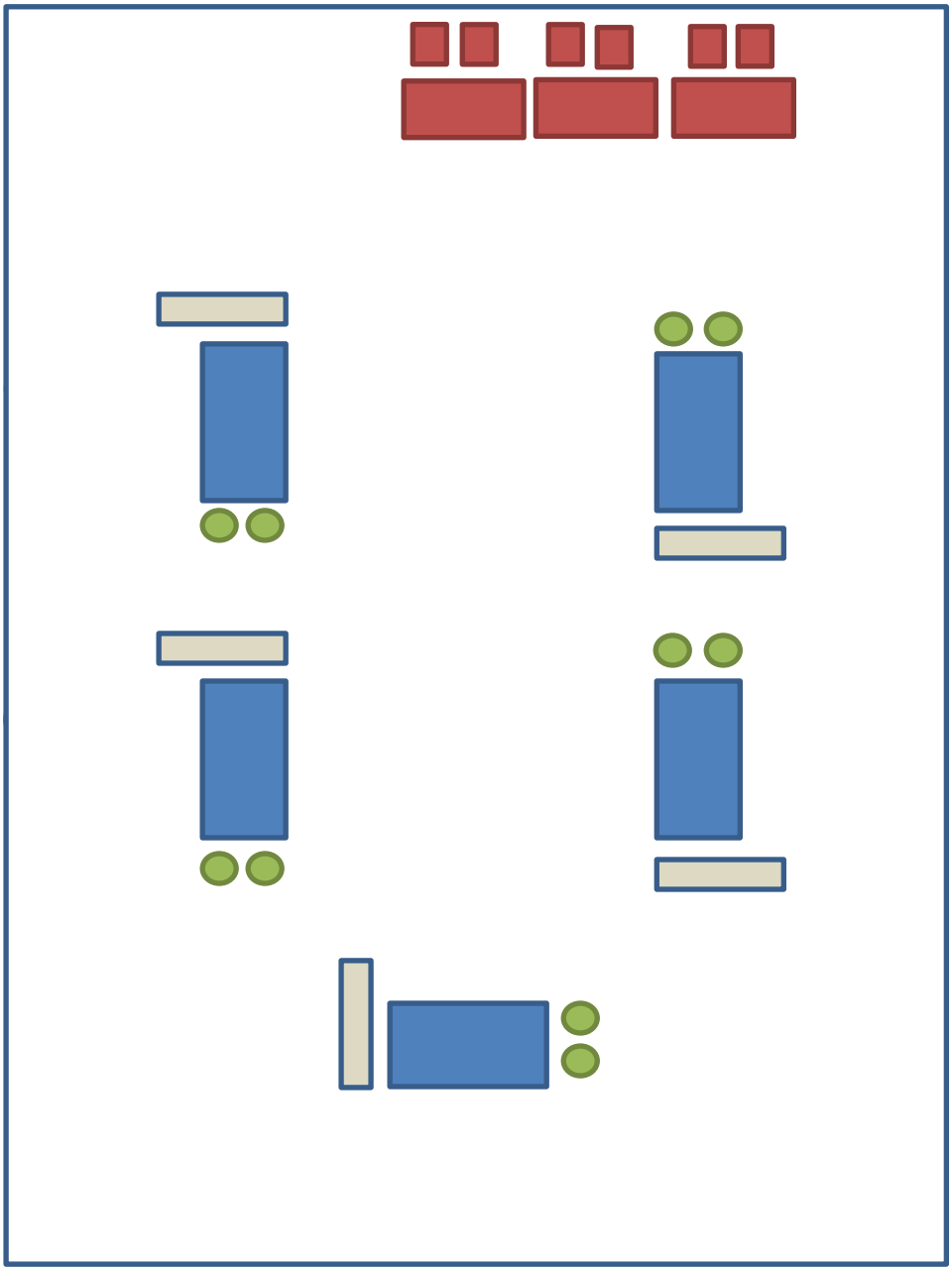
СЫРЬЕ НА 1 УЧАСТНИКА (специалисты)			
№	**Наименование**	**Ед. изм.**	**Кол-во**
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ			
1	Морковь сырая нечищеная	г	500
2	Лук репчатый красный	г	500
3	Региональный компонент	г	500
4	Капуста белокочанная сырая нечищеная	г	1000
5	Брокколи сырая нечищеная	г	500
6	Тыква сырая нечищеная	г	500
7	Фарш куриный готовый	г	700
8	Панировка сухарная оранжевая	г	100
9	Яйцо вареное, кат. С1	шт.	4
10	Зелень петрушки	г	50
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ			
1	Помидоры черри	г	250

4. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом основных нозологий

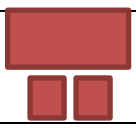
Наименование нозологии	Площадь, кв.м	Ширина прохода между рабочими местами, м	Специализированное оборудование, количество
Рабочее место участника с нарушением слуха	4	от 1 метра до 1,5 метров	Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет- РСМ" РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) http://rosopeka.ru/good4632.html – 1 шт.
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	от 2 метров	Электронная лупа Bigger B2.5-43TV https://e- lupa.ru/catalog /product/ bigger_B25- 43TV/– 2 шт.
Рабочее место участника с нарушением ОДА	нет	нет	нет
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	4	от 2 метров	Специальные требования к условиям труда инвалидов вследствие заболеваний сердечно-сосудистой системы, а также инвалиды вследствие других соматических заболеваний условия труда на рабочих местах должны соответствовать оптимальным и допустимым по микроклиматическим параметрам. Не допускается наличие тепловых излучений; локальной вибрации, электромагнитных излучений, ультрафиолетовой радиации. Уровни шума на рабочих местах и освещенность должны соответствовать действующим нормативам. Использовать столы - с регулируемыми высотой и углом наклона поверхности; стулья (кресла) - с регулируемыми высотой сиденья и положением спинки.
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4	от 1 метра до 1,5 метров	Оборудование должно быть безопасное и комфортное в пользовании (устойчивые конструкции, прочная установка и фиксация, простой способ пользования без сложных систем включения и выключения, с автоматическим выключением при неполадках; расстановка и расположение, не создающие помех для подхода, пользования, передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью и в то же время не затрудняющие досягаемость; исключение острых выступов, углов, ранящих поверхностей, выступающих крепежных деталей).

5. Схема застройки конкурсной площадки

Застройка конкурсной площадки осуществляется для всех категорий участников.



Условные обозначения:

	Стол производственный
	Стеллаж производственный
	Бак для отхода
	Рабочее место эксперта
	Мойка односекционная

6. Требования охраны труда и техники безопасности

Общие требования безопасности

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

На участника могут воздействовать опасные и вредные факторы:

- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические перегрузки;
- нервно-психические перегрузки.

Участник извещает эксперта по технике безопасности о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

Участнику следует:

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

Требования безопасности перед началом работы

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

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

Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- наличие и исправность весоизмерительного оборудования;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности тары, разделочных досок, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

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

Требования безопасности во время работы

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

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

Соблюдать правила перемещения в боксе и на территории площадки, пользоваться только установленными проходами.

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

Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, пути эвакуации инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

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

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.

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

Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать элементарные требования безопасности.

Требования безопасности в аварийных ситуациях

При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или на площадке: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья и т.п.; доложить о принятых мерах техническому эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.

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

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.

Требования безопасности по окончании работы

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