



## Чемпионат Свердловской области «Абилимпикс»

СОГЛАСОВАНО

Свердловское региональное  
отделение Общероссийской  
общественной организации инвалидов  
«Всероссийское общество глухих»

Председатель Чермера Л.А.  
«18» февраля 2022 г.

Свердловская областная  
Организация Общероссийской  
общественной организации инвалидов  
«Всероссийское ордена Трудового Красного  
Знамени общество слепых»

Председатель Юдина М.А.  
«18» февраля 2022 г.

ООО «Какие люди»  
Бар-ресторан «Небар»

Директор Барышников А.А.  
«11» февраля 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Региональный центр  
развития движения «Абилимпикс»

Руководитель Чешко С.Л.  
«15» февраля 2022 г.

## Конкурсное задание по компетенции «Ресторанный сервис»



Екатеринбург, 2022 г.

## **1. Описание компетенции.**

### **1.1. Актуальность компетенции.**

Сегодня сфера общественного питания одна из самых стабильных и перспективных.

Ресторанный сервис представлен предприятиями от самых простых до фешенебельных, ресторанами быстрого питания, при отелях, а также другими учреждениями общественного питания. Профессия официант, бармен, бариста – на все времена. Данные профессии очень востребованы. Официант-работник зала, который непосредственно обслуживает гостей подаёт блюда и напитки. Бармен- работник, который работает за барной стойкой, принимает заказ, выполняет приготовление и подачу коктейлей и напитков. Бариста- работник кофеин, виртуоз по приготовлению и подачи горячих напитков таких как кофе, чай. Освоить их сможет каждый человек, но лишь единицы добьются успеха и смогут стать руководителями ресторанов, кафе, баров. Работники в сфере услуг нужны в любом заведении общественного питания. Востребованность специалистов подтверждена многолетним сотрудничеством с предприятиями-социальными партнерами: Marriott, Four Seasons, Комплекс Бар и Балчуг. Каждый бар, ресторан очень тщательно выбирает обслуживающий персонал, так как именно от этих людей зависит настроение и репутация всего заведения. Будущий работник должен иметь высокую квалификацию, хорошую память, опрятный внешний вид, быть физически выносливыми, при общении с гостями доброжелательными, надо помнить, что улыбка является универсальным средством общения с посетителями. Официант, Бармен, Бариста работают в различных предприятиях общественного питания, в крупных отелях, в ресторанах, кафе, кофейнях, барах. Высокое качество обслуживания поможет молодым специалистам состояться в этой сфере и стать настоящими профессионалами. А дополнительные курсы и участие в чемпионатах помогут развитию карьерного роста.

### **1.2. Профессии, по которым участники смогут трудоустроиться после получения данной компетенции.**

Официант;

Бармен;

Бариста.

### **1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт (конкретные стандарты).**

<b>Школьники</b>	<b>Студенты</b>	<b>Специалисты</b>
Федеральный государственный образовательный стандарт общего образования по предмету «Технология»	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен	Профессиональный стандарт «Официант /Бармен»;  Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»

--	--	--

#### 1.4. Требования к квалификации.

Школьники	Студенты	Специалисты
<p>Должен знать:</p> <p>Основы санитарии и гигиены;</p> <p>цели, задачи, методы и формы обслуживания.</p> <p>классификацию услуг общественного питания;</p> <p>этапы процесса обслуживания;</p> <p>особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</p> <p>специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков.</p> <p>Ассортимент столовой посуды, приборов, белья, оборудования, а также эффективного их использования;</p> <p>участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;</p> <p>Виды сервировки стола;</p> <p>Методы подачи блюд и напитков;</p> <p>Правила и техника уборки использованной посуды;</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p>Должен уметь:</p>	<p>Профессиональные модули:</p> <p>В результате изучения профессионального модуля ПМ.01 и требований демонстрационного экзамена обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;</p> <p>оперативного планирования работы производства;</p> <p>получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов:</p> <p>сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;</p> <p>участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;</p> <p>проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;</p> <p>участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;</p> <p>проведения приемки продукции по количеству и качеству;</p> <p>контроля осуществления технологического процесса производства;</p> <p>контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических</p>	<p>Трудовые действия:</p> <p>Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания</p> <p>Необходимые умения</p> <p>Производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам</p> <p>Подавать блюда и напитки</p> <p>Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания</p> <p>Соблюдать личную гигиену и требования охраны труда</p> <p>Необходимые знания</p> <p>Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Правила личной подготовки официанта к обслуживанию</p> <p>Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе</p> <p>Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания</p> <p>Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами</p> <p>Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья</p>

<p>организовывать, осуществлять процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с количеством гостей; организовывать, осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями;</p> <p>Должен иметь навыки: принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового общения в профессиональной деятельности.</p> <p>конфликтные ситуации в организации;</p> <p>составлять и оформлять меню, документацию для расчета.</p> <p>Эффективно взаимодействовать с персоналом кухни и сотрудниками других отделов.</p> <p>По окончании обучения может сдавать демонстрационный экзамен.</p>	<p>требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;</p> <p>уметь:</p> <p>идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;</p> <p>контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;</p> <p>использовать нормативные и технологические документы;</p> <p>готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;</p> <p>производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;</p> <p>составлять и заключать договора на поставку товаров;</p> <p>проводить приемку продукции;</p> <p>контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;</p> <p>определять вид, тип и класс организации общественного питания;</p> <p>знать:</p> <p>основные понятия и нормативную базу</p>	<p>Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд</p> <p>Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд</p> <p>Правила и техника уборки использованной посуды</p> <p>Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Трудовые действия</p> <p>Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию</p> <p>Необходимые умения</p> <p>Нарезка, взвешивание, рация, рационализация, укладка блюд и закусок в посуду</p> <p>Подготовка закусок и напитков к подаче по заданию бармена</p> <p>Приготовление и оформление закусок по заданию бармена</p> <p>Приготовление чая, кофе, молочных коктейлей. По заданию бармена</p> <p>Помощь бармену в приготовлении закусок и их подаче</p> <p>Помощь бармену в приготовлении алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и их подаче</p> <p>Уборка использованной барной посуды со столов бара и с барной стойки</p> <p>Сбор, сдача отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры</p>
---	---	---

	<p>товароведения;  ассортимент  продовольственных  товаров, условия и сроки их  хранения;  этапы технологического  цикла, способы кулинарной  обработки, классификацию  и ассортимент продукции  общественного питания,  правила оформления и  отпуска, условия и сроки  хранения продукции;  классификацию  организаций  общественного питания, их  структуру;  порядок разработки и  заключения договоров,  приемки продукции по  количеству и качеству;  правила оперативного  планирования работы  организации;  организацию и  нормирование труда  персонала:  показатели использования  рабочего времени,  основные виды норм затрат  труда и методы  нормирования труда,  графики выхода на работу.  определения потребностей  в трудовых ресурсах,  необходимых для  обслуживания;  выбора, оформления и  использования  информационных ресурсов  (меню, карты вин и  коктейлей) в процессе  обслуживания;  анализа производственных  ситуаций, оценки качества  обслуживания и подготовки  предложений по его  повышению.</p>	<p>Упаковка штучных и  развесных товаров по  заданию бармена  Необходимые умения:  Производить работы по  подготовке бара, буфета к  обслуживанию  Выбирать  производственный  инвентарь и  технологическое  оборудование и безопасно  пользоваться им при  приготовлении закусок и  напитков  Аккуратно и экономно  обращаться с продуктами в  процессе приготовления  закусок и напитков  Готовить чай, кофе,  молочные коктейли и  закуски, используя  необходимые методы  приготовления и  оформления  Эстетично и безопасно  упаковывать готовые  блюда, напитки и  кулинарные изделия на  вынос  Выполнять санитарно-  гигиенические требования  и требования охраны труда  Необходимые знания:  Нормативно-правовые акты  Российской Федерации,  регулирующие  деятельность организаций  питания  Правила и  последовательность  подготовки бара, буфета к  обслуживанию.</p>
--	--	--

## 2. Конкурсное задание.

### 2.1. Краткое описание задания.

**Школьник:** Подготовить рабочее место, за сервировать стол на четыре персоны, приготовить коктейли. Сложение салфеток 10 видов, основных.

**Студент:** Подготовить рабочее место, за сервировать стол на четыре персоны, продемонстрировать технику сбора посуды. Сложение салфеток 10 видов.

Приготовить коктейли.

**Специалист:** Подготовить рабочее место, за сервировать стол на четыре персоны, подать блюда и рекомендовать напитки. Приготовить коктейли, произвести подачу шампанского и канапе.

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

**Категория «Школьник/ Студент/специалист»**

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
<b>Школьник</b>	Модуль 1. Ресторан	1 час	Накрытый сервированный стол на 4 персоны 10 штук сложенных полотняных салфеток сложной.
	Модуль 2. Бар	30 минут	Организация рабочего места, приготовление и презентация безалкогольного коктейля.
Общее время выполнения конкурсного задания: 1 час 50 мин.			
<b>Студент/ Специалист</b>	Модуль 1. Ресторан	1 час 20 мин	Подготовка рабочего места официанта. Накрытый сервированный стол на 4 персоны, сбор тарелок, приборов. Декантация вина
	Модуль 2. Бар	30 мин.	Организация рабочего места, приготовление и презентация коктейля на две порции, методом жеребьёвки из списка.

## **2.3. Последовательность выполнения задания.**

### **Категория школьник**

Модуль №1. Ресторан

Задание 1. Подготовка и накрытие обеденного стола на 4 персоны.

Участник должен подготовить предметы сервировки на 4 персоны, и произвести сервировку, в соответствии с требованиями последовательности сервировки стола по меню.

Метод подачи блюд европейский.

**1. Закуска овощная**

**2. Второе горячее блюдо мясное**

**3. Десерт ассорти из фруктов**

**4. Хлеб**

**5. Напитки вода минеральная, вино.**

Задание 2.

Сложение салфеток 10 штук, сложной формы, на выбор участника.

Требования, предъявляемые к участнику:

Опрятный внешний вид, белая сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье, галстук чёрный, черные брюки для юношей или юбка ниже колен, колготки чёрного цвета для девушек, пиджак или жилет черного цвета, закрытая черная обувь на плоской подошве или каблучке не более 3см, без шнуровки и дополнительных украшений.

Для юношей – короткая стрижка, для девушек – волосы убраны. Ногти ухожены, мягкий макияж. Не допускаются наручные украшения.

Информация об учебном заведении, который представляет участник (шеvron, надпись) может быть использована на левом рукаве рубашки в области предплечья или на груди

слева.

Модуль 2. Бар.

Задание 1.

Приготовление одного безалкогольного коктейля на две порции, в соответствии с жеребьевкой из списка («Мохито», «Флорида», «Вирджиния»). Участник должен уметь организовать рабочее пространство для приготовления и подачи коктейлей. Осуществить подбор необходимой барной посуды, инвентаря и оборудования по рецептуре. Метод

приготовления (БИЛД, ШЕЙК). Участник должен быть готов презентовать коктейль по окончанию приготовления.

Требования, предъявляемые к участнику:

Опрятный внешний вид, белая сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье и галстук бабочка, черные брюки для юношей. Для девушек - юбка ниже колен, колготки чёрного цвета для девушек или брюки черного цвета. Фартук с грудкой (не брендированный), закрытая черная обувь на плоской подошве или каблуке не более 3см, без шнуровки и дополнительных украшений.

Для юношей – короткая стрижка, для девушек – волосы убраны. Ногти ухожены, мягкий макияж. Не допускаются наручные украшения.

Информация об учебном заведении, который представляет участник (шеvron, надпись) может быть использована на левом рукаве рубашки в области предплечья или на груди слева.

### **Особые указания:**

Участник данной компетенции должен взять с собой на площадку для выполнения конкурсного задания: ручку, блокнот, барный инструмент.

Что нельзя?

В период проведения конкурса запрещено пользоваться мобильными телефонами и камерами.

### **Категория студент/специалист**

Модуль №1. Ресторан.

#### Задание 1.

Подготовка рабочего места, и накрытие обеденного стола на 4 персоны.

Участник должен подготовить предметы сервировки на 4 персоны, и произвести сервировку стола по предложенному меню.

**1. Закуска рыбная silver service**

**2. Второе горячее блюдо мясное**

**3. Десерт ассорти из сыров**

**4. Хлеб**

**5. Напитки вода минеральная, вино.**

#### Задание 2.

Техника сбора закусочных тарелок и приборов.

#### Задание 3.

Декантация вина.

Участник должен уметь организовать рабочее пространство для проведения декантации вина. Должен уметь презентовать вино, в соответствие с винным этикетом, произвести откупоривание бутылки и сам процесс декантации.

Требования, предъявляемые к участнику:

Опрятный внешний вид, белая сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье и чёрный галстук, черные брюки для юношей или юбка ниже колен, колготки чёрного цвета для девушек, пиджак чёрный или жилет, закрытая черная обувь на плоской подошве или каблуке не более 3см, без шнуровки и дополнительных украшений.

Для юношей – короткая стрижка, для девушек – волосы убраны. Ногти ухожены, мягкий макияж. Не допускаются наручные украшения.

Информация об учебном заведении, который представляет участник (шеvron, надпись) может быть использована на левом рукаве рубашки в области предплечья или на груди слева.

Модуль №2 Бар

#### Задание 1.

Приготовление одного коктейля на две порции в соответствии с жеребьевкой из списка:

(Alexander, Margarita, Cosmopolitan, Gin Fizz).

Участник должен быть готов презентовать коктейль.

Требования, предъявляемые к участнику:

Опрятный внешний вид, белая сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье и галстук бабочка, черные брюки для юношей. Для девушек - юбка ниже колен, колготки чёрного цвета для девушек или брюки черного цвета. Фартук с грудкой (не брендированный), закрытая черная обувь на плоской подошве или каблуке не более 3см, без шнуровки и дополнительных украшений.

Для юношей – короткая стрижка, для девушек – волосы убраны. Ногти ухожены, мягкий макияж. Не допускаются наручные украшения.

Информация об учебном заведении, который представляет участник (шеvron, надпись) может быть использована на левом рукаве рубашки в области предплечья или на груди слева.

#### **2.4. 30% изменение конкурсного задания.**

В 30% изменения задания могут входить:

-изменение времени, при этом не облегчая первоначальное задание, а оставляя сложность на прежнем уровне либо усложняя его;

## 2.5. Критерии оценки выполнения задания.

### Критерии оценки в категории «Школьник».

Критерии подразделяются на объективное и субъективное судейство.

Максимальное количество баллов – 100.

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль 1. «Ресторан»	Подготовка рабочего места официанта. Сервировка стола. Складывание салфеток	60
Модуль 2. «Бар»	Приготовление коктейлей в соответствие с рецептурой и нормами санитарии и гигиены.	40
<b>ИТОГО</b>		<b>100</b>

#### Модуль 1. «Ресторан»

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
<b>Подготовка рабочего места официанта. Сервировка стола. Сбор посуды. Складывание салфеток</b>	1	Соблюдение правил гигиены, чистота рабочего места	5	5	
	2	Внешний вид участника	5	5	
	3	Качество и оригинальность сложения салфеток	10	8	2
	4	Качество и техника сервировки стола	10	9	1
	5	Соответствие сервировки стола предложенному меню	10	10	

	6	Техника сбора посуды	10	10	
	7	Общее впечатление от работы участника	10	10	
<b>ИТОГО:</b>					<b>60</b>

Модуль 2. «Бар»

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
<b>Приготовление коктейлей в соответствии с нормами санитарии и гигиены.</b>	1	Подготовка рабочего места, правильная организация рабочего пространства	10	9	1
	2	Правильная технология приготовления напитков.	10	10	
	3	Визуальные качества напитка	5	4	1
	4	Общее впечатление от работы участника	5	5	
	5	Оригинальная подача, подбор украшения	10	10	
<b>ИТОГО:</b>					<b>40</b>

**Критерии оценки в категории «Студент/специалист».**

Критерии подразделяются на объективное и субъективное суждение.  
Максимальное количество баллов – 100.

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
---------------------	---------	-------------------

Модуль 1. «Ресторан»	Подготовка рабочего места официанта. Сервировка стола. Сбор посуды. Складывание салфеток.	60
Модуль 2. «Бар»	Приготовление коктейлей в соответствии с рецептурой International Bartenders Association и нормами санитарии и гигиены.	40
<b>ИТОГО</b>		<b>100</b>

Модуль 1. «Ресторан»

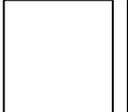
Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
Подготовка рабочего места официанта. Сервировка стола. Сбор посуды. Складывание салфеток.	1	Соблюдение правил гигиены, чистота рабочего места	5	5	
	2	Внешний вид участника	5	5	
	3	Техника накрытия стола скатертью	5	5	
	4	Техника сервировки стола приборами	5	4	1
	5	Техника сервировки стола стеклом	10	5	5
	6	Качество и оригинальность сложения салфеток	5	5	
	7	Техника сбора тарелок и приборов	10	5	5
	8	Коммуникативные навыки участника	5	5	
	9	Общее впечатление от работы участника	5	5	
<b>ИТОГО:</b>				<b>60</b>	

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
Приготовление коктейлей в соответствии с рецептурой International Bartenders Association и нормами санитарии и гигиены.	1	Подготовка рабочего места, правильная организация рабочего пространства	10	5	5
	2	Правильная технология приготовления напитков.	10	5	5
	3	Визуальные качества напитка	5	4	1
	4	Правильный подбор посуды	5	5	
	5	Украшение соответствует рецептуре коктейля	5	5	
	6	Общее впечатление от работы участника	5	5	
<b>ИТОГО:</b>				<b>40</b>	

### 3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

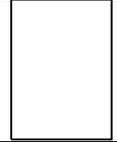
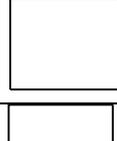
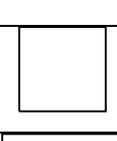
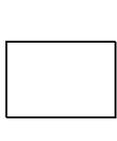
#### 3.1. Для всех категорий участников (школьники, студенты, специалисты)

<b>ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА</b>					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во

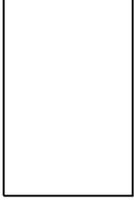
1	Часы настенные		35см, механизм кварцевый <a href="http://www.complexbar.ru/barniy_inventar/prisposoblenie_dlya_kolki_lda_melnitsi_i_sovki/9100609">http://www.complexbar.ru/barniy_inventar/prisposoblenie_dlya_kolki_lda_melnitsi_i_sovki/9100609</a>	Шт.	1 (одни на площадке)
2.	Джигер		30/50 нержавеющая сталь	Шт.	2
3	Совок для льда		<a href="http://www.complexbar.ru/barniy_inventar/prisposoblenie_dlya_kolki_lda_melnitsi_i_sovki/9100609">http://www.complexbar.ru/barniy_inventar/prisposoblenie_dlya_kolki_lda_melnitsi_i_sovki/9100609</a>	Шт.	1
4	Мельница для льда		нержавеющая сталь, с бункером для льда 30*14*12см	Шт.	1
5	Ice bucket / ведро для льда		3, 4л; Н=17, L=20, В=20см	Шт.	2
6	Шипцы для льда		16см, пластиковые или металлические	Шт.	2
7	Барные коврик		10/40 см <a href="http://www.complexbar.ru/barniy_inventar/kovriki_i_setki">http://www.complexbar.ru/barniy_inventar/kovriki_i_setki</a>	Шт.	2 )
8	Доска разделочная		20/30 пластик (зеленая)	Шт.	1
9	Барный поднос		прорезиненный, диаметр - 20 см	Шт.	1
10	Поднос для официанта		<a href="https://www.google.ru/search?newwindow=1&amp;espv=2&amp;biw=1280&amp;bih=578&amp;tbn=isch&amp;sa=1&amp;q=%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%80%D0%B5%D0%B7%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9+%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81&amp;oq=%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%80%D0%B5%D0%B7%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9+%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81&amp;gs_l=img.3...84774.93026.0.93568.48.26.1.5.5.0.156.2123.17j6.23.0....0...1c.1.64.img..31.17.1120.e_mQXuLp0Ks#imgrc=5qBhRnBO9hQAvm%3A">https://www.google.ru/search?newwindow=1&amp;espv=2&amp;biw=1280&amp;bih=578&amp;tbn=isch&amp;sa=1&amp;q=%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%80%D0%B5%D0%B7%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9+%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81&amp;oq=%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%80%D0%B5%D0%B7%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9+%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81&amp;gs_l=img.3...84774.93026.0.93568.48.26.1.5.5.0.156.2123.17j6.23.0....0...1c.1.64.img..31.17.1120.e_mQXuLp0Ks#imgrc=5qBhRnBO9hQAvm%3A</a>	Шт.	1
11	Миска		Нержавеющая сталь, диаметр 30 см	шт	1

12	Тарелка пирожковая		диаметр 14 см, фаянс  Из одной коллекции	шт	6
----	-----------------------	--	--	----	---

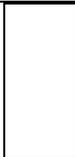
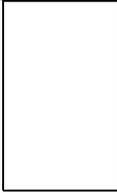
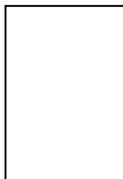
13	Кувшин для сока		1 литр, стекло 0,25 мл, стекло	шт	2
14	Хайболл		450мл <a href="https://www.google.ru/search?newwindow=1&amp;espv=2&amp;biw=1280&amp;bih=578&amp;tbm=isch&amp;sa=1&amp;q=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%8B&amp;oq=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%8B&amp;gs_l=img.3..0l2.590130.593685.0.593982.14.10.0.4.4.0.148.868.6j3.9.0....0...1c.1.64.img..1.13.881.oYRMicFePHg#imgrc=Ts023uWsFDyIgM%3A">https://www.google.ru/search?newwindow=1&amp;espv=2&amp;biw=1280&amp;bih=578&amp;tbm=isch&amp;sa=1&amp;q=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%8B&amp;oq=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%8B&amp;gs_l=img.3..0l2.590130.593685.0.593982.14.10.0.4.4.0.148.868.6j3.9.0....0...1c.1.64.img..1.13.881.oYRMicFePHg#imgrc=Ts023uWsFDyIgM%3A</a>	шт	2
15	Бокал Мартини  (коктейльная рюмка)		100мл, стекло <a href="http://compleksbar.ru/articles.aspx?id=7">http://compleksbar.ru/articles.aspx?id=7</a>	Шт.	2
16	Рокс		200мл <a href="http://compleksbar.ru/articles.aspx?id=6">http://compleksbar.ru/articles.aspx?id=6</a>	Шт.	2
17	Барный нож		8-12см, нержавеющая сталь	Шт.	1
18	Мадлер		Пластик, 18см	Шт.	1
19	Сквицер		Металл, 16см	Шт.	1
20	Стрейнер		металл, пружина, 10см	Шт.	1
21	Барная ложка		барная ложка, 30см	Шт.	1
22	Закусочная тарелка		Фаянс  Из одной коллекции	Шт.	6

23	Столовая тарелка		Фаянс Из одной коллекции		2
24	Вилка закусочная		Нержавеющая сталь Из одной коллекции	Шт.	4
25	Нож закусочный		Нержавеющая сталь Из одной коллекции	Шт.	4
26	Вилка столовая		Нержавеющая сталь Из одной коллекции	Шт.	4
27	Нож столовый		Нержавеющая сталь Из одной коллекции	Шт.	4
28	Ложка десертная		Нержавеющая сталь Из одной коллекции	Шт.	4
29	Вилка рыбная		Металл Из одной коллекции	Шт.	4
30	Нож рыбный		Нержавеющая сталь Из одной коллекции	Шт.	4
31	Скатерть гостевая белая		в соответствие с размером стола (220x160)	Шт.	2
32	Стол (прямоугольный) подсобный		столешница - ЛДСП, каркас - сталь (длина 1200, ширина 600, высота 760) банкетный складной <a href="http://images.ru.prom.st/95613481_w640_h640_seriya_16_dm_rtl.jpg">http://images.ru.prom.st/95613481_w640_h640_seriya_16_dm_rtl.jpg</a>	Шт.	1
33	Банкетные стулья		Каркас: алюминий 2,5 мм, Обивка: жаккард светлый <a href="http://mebel-finder.ru/?s=3&amp;i=5530">http://mebel-finder.ru/?s=3&amp;i=5530</a>	Шт.	4
34	Салфетки тканые (гостевые)		Натуральная ткань 45*45	Шт.	6

35	Стол прямоугольн ый банкетный складной		столешница - ЛДСП, каркас - сталь (длина 1500, ширина 760, высота 760) банкетный складной <a href="https://mebelstol.ru/tables/kitchen_tables/mega_stol_alba/">https://mebelstol.ru/tables/kitchen_tables/mega_stol_alba/</a>	Шт.	1
36	Фужер для воды		Стекло, из одной коллекции	Шт.	6
37	Декантер		Стекло	Шт.	1
38	Бокал для белого вина		Стекло, из одной коллекции <a href="https://www.google.ru/search?newwindow=1&amp;espv=2&amp;biw=1280&amp;bih=578&amp;tbm=isch&amp;sa=1&amp;q=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%B1%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0&amp;oq=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%B1%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0&amp;gs_l=img.3..012j0i7i30j0i24.26831.30691.0.32365.14.14.0.0.0.130.1273.12j2.14.0....0...1c.1.64.img..0.14.1271.1LXn2XZbXUU#imgcr=7ov5oRSqQCxCrM%3A">https://www.google.ru/search?newwindow=1&amp;espv=2&amp;biw=1280&amp;bih=578&amp;tbm=isch&amp;sa=1&amp;q=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%B1%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0&amp;oq=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%B1%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0&amp;gs_l=img.3..012j0i7i30j0i24.26831.30691.0.32365.14.14.0.0.0.130.1273.12j2.14.0....0...1c.1.64.img..0.14.1271.1LXn2XZbXUU#imgcr=7ov5oRSqQCxCrM%3A</a>	Шт.	6
39	Бокал для красного вина		Стекло, из одной коллекции <a href="https://www.google.ru/search?newwindow=1&amp;espv=2&amp;biw=1280&amp;bih=578&amp;tbm=isch&amp;sa=1&amp;q=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0&amp;oq=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0&amp;gs_l=img.1.0.0j0i24i4.335668.338309.0.339973.13.5.0.8.8.0.105.42.4.4j1.5.0....0...1c.1.64.img..0.13.446.AP6j_dieqOU#imgcr=sLDniAU1MPJj_M%3A">https://www.google.ru/search?newwindow=1&amp;espv=2&amp;biw=1280&amp;bih=578&amp;tbm=isch&amp;sa=1&amp;q=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0&amp;oq=%D0%B1%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%BB+%D0%B4%D0%BB%D1%8F+%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE+%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0&amp;gs_l=img.1.0.0j0i24i4.335668.338309.0.339973.13.5.0.8.8.0.105.42.4.4j1.5.0....0...1c.1.64.img..0.13.446.AP6j_dieqOU#imgcr=sLDniAU1MPJj_M%3A</a>	Шт.	6
40	Шейкер Стандарт- ный		Нержавеющая сталь	Шт.	1

41	Шейкер Бостон		Два стакана металл, стекло	Шт.	1
42	Ситечко		Нержавеющая сталь	Шт.	2
43	Ледогенератор (кубкового льда)		Вид производимого льда - Кубиковый, производительность не менее 40 кг/сутки, напряжение 220В  <a href="http://www.kupiholod.ru/shop/ldogen/ldogen_kubik/21291/">http://www.kupiholod.ru/shop/ldogen/ldogen_kubik/21291/</a>	Шт.	1
44	Ваза для цветов		<a href="http://www.regischurch.com/wp-content/uploads/2017/01/cheap-flower-vases-arranged-still-cheapest-vase-survive-example-producedart-flowers-arranging-come-from-japan-beautiful-gerbera.jpg">http://www.regischurch.com/wp-content/uploads/2017/01/cheap-flower-vases-arranged-still-cheapest-vase-survive-example-producedart-flowers-arranging-come-from-japan-beautiful-gerbera.jpg</a>	Шт.	1

**РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛА НА 1УЧАСТНИКА**

№ п/ п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Коктейльные трубочки (длинные и короткие)		бумажные,22см	Шт.	4
2	Синие и зелёные полирующие полотенца для столовых приборов		<u>30*30см, микрофибра</u>	Шт.	2
3	Салфетки		Бумажные (20x20 см)	Шт.	6
4	Полотно вафельное		50см*70м рулон, белый	Метр	1

5	Долезы разного размера		Бумажные <a href="https://www.google.ru/search?newwindow=1&amp;espv=2&amp;biw=1280&amp;bih=578&amp;tbm=isch&amp;sa=1&amp;q=%D1%81%D0%B0%D0%BB%D1%84%D0%B5%D1%82%D0%BA%D0%B8+%D0%BA%D1%80%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D1%8B%D0%B5+%D0%B1%D1%83%D0%BC%D0%B0%D0%B6%D0%BD%D1%8B%D0%B5&amp;oq=%D1%81%D0%B0%D0%BB%D1%84%D0%B5%D1%82%D0%BA%D0%B8+%D0%BA%D1%80%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D1%8B%D0%B5+%D0%B1%D1%83%D0%BC%D0%B0%D0%B6%D0%BD%D1%8B%D0%B5&amp;gs_l=img.3..0i8i30.4650.8818.0.9257.11.10.1.0.0.0.194.1005.7j3.10.0....0...1c.1.64.img..1.10.924.XxNEI1sNvms#imgrc=uYVD67Py5-CvfM%3A">https://www.google.ru/search?newwindow=1&amp;espv=2&amp;biw=1280&amp;bih=578&amp;tbm=isch&amp;sa=1&amp;q=%D1%81%D0%B0%D0%BB%D1%84%D0%B5%D1%82%D0%BA%D0%B8+%D0%BA%D1%80%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D1%8B%D0%B5+%D0%B1%D1%83%D0%BC%D0%B0%D0%B6%D0%BD%D1%8B%D0%B5&amp;oq=%D1%81%D0%B0%D0%BB%D1%84%D0%B5%D1%82%D0%BA%D0%B8+%D0%BA%D1%80%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D1%8B%D0%B5+%D0%B1%D1%83%D0%BC%D0%B0%D0%B6%D0%BD%D1%8B%D0%B5&amp;gs_l=img.3..0i8i30.4650.8818.0.9257.11.10.1.0.0.0.194.1005.7j3.10.0....0...1c.1.64.img..1.10.924.XxNEI1sNvms#imgrc=uYVD67Py5-CvfM%3A</a>	Шт.	5/1
---	------------------------------	--	---	-----	-----

**РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ,  
КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ**

			По согласованию с главным экспертом (например)		
1.	Ручка		На усмотрение участника	Шт.	1
2.	Блокнот		На усмотрение участника	Шт.	1
4.	Перчатки текстильные для официанта		Белые или чёрные На усмотрение участника	Шт.	2
5	Фартук барный		Темного цвета с грудкой На усмотрение участника	Шт.	1

**РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА  
ПЛОЩАДКЕ**

			По согласованию с главным экспертом (например)		
1	Мобильный телефон				

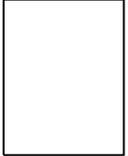
**ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРОЕ МОЖЕТ  
ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК (при необходимости)**

№ п/ п	Наименование	Наименование оборудования или инструм	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
--------------	--------------	---------------------------------------	--	---------------	--------------------

		<b>ента, или мебели</b>			
1	Шейкер		На усмотрение участника	Шт.	1
2	Смесительный стакан		На усмотрение участника	Шт.	1
3	Джигер		На усмотрение участника	Шт.	1
4	Стрейнер		На усмотрение участника	Шт.	2
5	Разрешается брать с собой на соревновательную площадку из тех средств реабилитации по нозологиям, которые участник использует постоянно, например, специальное кресло-коляску (для участников с проблемами ОДА), слуховой аппарат для участников с проблемами слуха				

**ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (при необходимости)**

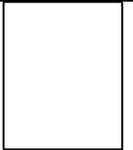
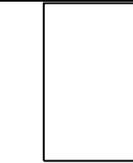
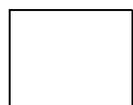
В данном пункте необходимо указать оборудование, ПО, мебель, инструментов для экспертов

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели</b>	<b>Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика</b>	<b>Ед. измерения</b>	<b>Необходимое кол-во</b>
1	Стол офисный		1400x600x750 На усмотрение организаторов Один на всех	Шт.	1/5
2	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80 На усмотрение организаторов	Шт.	1/5
3	Вешалка		Штанга на колесах, с крючками, 120*120см На усмотрение организаторов	Шт.	1
4	Ноут бук		На усмотрение организаторов Один на всех	Шт.	1/5
5	Принтер		На усмотрение организаторов Один на всех	Шт.	1/5
6	Мышка компьютерная		На усмотрение организаторов	Шт.	1/5

7	Микрофон		РАДИОМИКРОФОН с креплением (Головной)	Шт.	1
---	----------	--	---------------------------------------	-----	---

**РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта (при необходимости)**

Расходные материалы

№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Папка, планшет		пластик с зажимом, жесткая обложка	Шт.	1
2	Бумага		A4, белая для лазерного принтера	Шт.	10 листов
3.	Ручка (шариковая)		На усмотрение организаторов	Шт.	2
4	Ножницы канцелярские		для бумаги, 14см	Шт.	1 (на всех)
5	Маркер черный		для бумаги	Шт.	1
6	Скотч двусторонний		6см*5м	Шт.	1
7	Скрепки канцелярские		50шт обойма, 1000шт	Шт.	1/5
8	Скотч малярный		7см*5м	Шт.	1
9	Пилот, 6 розеток		220в, 3-5м	Шт.	1

**ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)**

В данном пункте необходимо указать дополнительное оборудование, средства индивидуальной защиты

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования, средств индивидуальной защиты	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Порошковый огнетушитель ОП-4		Класс В - 55 В Класс А - 2 А	Шт.	1
2.	Аптечка		ФЭСТ	Шт.	1
3	Жидкое мыло		На усмотрение организаторов	Шт.	1
4.	Средство для мытья посуды(дезинфицирующее)		На усмотрение организаторов	Шт.	1
5	Ковроли		На усмотрение организаторов Нейтрального цвета	Кв.м.	Площадь площадки

#### КОМНАТА УЧАСТНИКОВ (при необходимости)

В данном пункте необходимо указать оборудование, мебель, расходные материалы, которыми будут оборудована комната для участников (при необходимости)

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели, или расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
-------	--------------	--	--	---------------	--------------------

		<b>ых материалов</b>			
1	Комната участника		6*8 кв. м 2 розетки на 220 Вольт (2 кВт) Одна на всех	Шт.	1
2	Зеркало		140*170 На усмотрение организаторов Одно на всех	Шт.	1
3	Гладильная доска		120*35см На усмотрение организаторов Одна на всех	Шт.	1
4	Утюг		1800ватт, система: пар. Один на всех	Шт.	1
5	Мусорная корзина		30 лит, пластик	Шт.	1
6	Стол прямоугольный		столешница - ЛДСП, каркас - сталь (длина 1500, ширина 760, высота 760) банкетный складной один на всех	Шт.	1

Количество точек электропитания и их характеристики, количество точек интернета и требования к нему, количество точек воды и требования (горячая, холодная)

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Наименование необходимого оборудования или инструмента, или мебели</b>	<b>Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика</b>	<b>Ед. измерения</b>	<b>Необходимое кол-во</b>
1	Кулер для воды		настольный без охлаждения	Шт.	1

2	Комната экспертов		Площадь комнаты экспертов не менее 45 кв.м (6*8 метра) Электричество: розетки по 220 Вольт (по 2 кВт на каждую)	Шт.	2
3	Комната главного эксперта Компьютер / Моноблок / ноутбук (интернет/WiFi)		Площадь комнаты главного эксперта не менее 4 кв.м (2*2 метра) Электричество: розетки на 220 Вольт (2 кВт) Подключение компьютера к проводному интернету в комнате главного эксперта HP LaserJet Pro M426fdn RU, A4, лазерный, 38стр/мин	Шт.	1\1\1
6	Зона бара		2 розетки на 220 Вольт (2 кВт)	Шт.	2

### 3. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом всехосновных нозологий.

Наименование нозологии	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество.
Рабочее место участника с нарушением слуха	8 м.кв.	1,5м	Для выполнения конкурсных заданий специального оборудования не требуется. Присутствие на площадке сурдопереводчика
Рабочее место участника с нарушением зрения	8 м.кв.	1,5м	Для выполнения конкурсных заданий специального оборудования не требуется
Рабочее место участника с нарушением ОДА	8 м.кв.	1,5м	Для выполнения конкурсных заданий специального оборудования не требуется
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	8 м.кв.	1,5м	Для выполнения конкурсных заданий специального оборудования не требуется

Рабочее место участника с ментальными нарушениями	8 м.кв.	1,5м	Для выполнения конкурсных заданий специального оборудования не требуется
---	---------	------	--

#### 4. Схема застройки соревновательной площадки. Составлена с учётом основных нозологий предыдущих чемпионатов.

- на 5 рабочих мест для всех категорий

Застройка на одно конкурсное место выполняется с учётом требований, изложенных далее. При дистанционном формате зону для кухни не планируют.

Размеры конкурсной площадки на прямую зависит от количества рабочих мест.

Пол покрывается ковровином, цвет выбирается нейтральный.

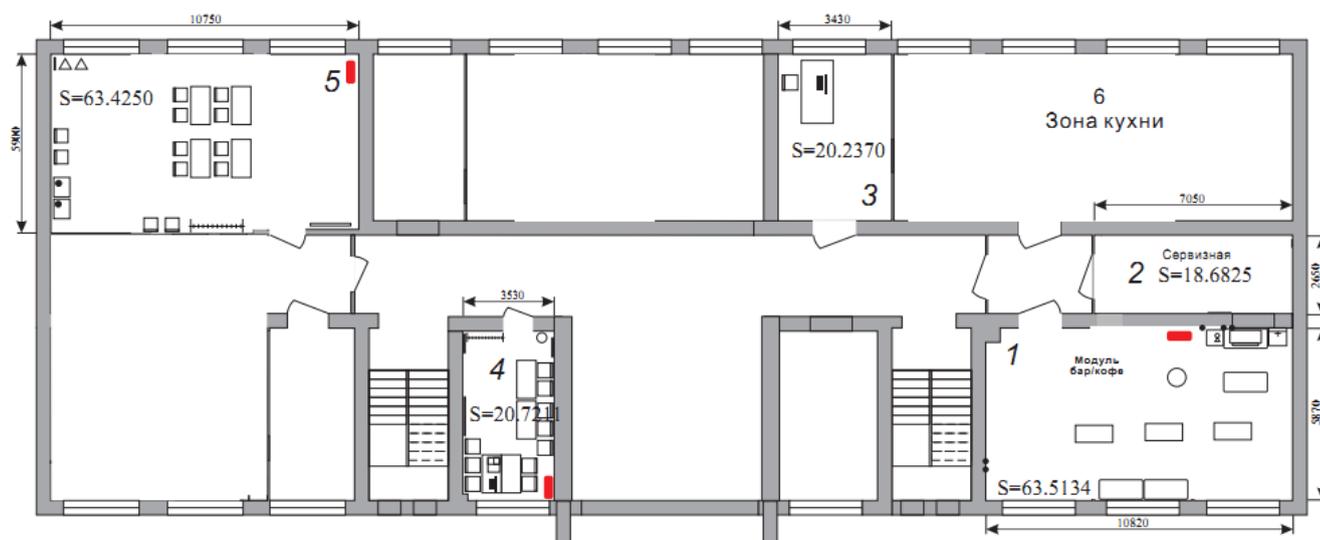
В комнате эксперта подключение к интернету (для заполнения личного кабинета и оформления отчётной документации чемпионата).

Расстановка мебели и оборудования осуществляется главным и техническим экспертом в соответствии с конкурсным заданием чемпионата, в зависимости от выполняемого модуля. Перечень оборудования, инвентаря, мебели и расходного материала прилагается.

План застройки площадки компетенции «Ресторанный сервис»  
Модуль 1 «Ресторан»



**План застройки площадки компетенции ресторанный сервис  
Модуль 2 «Бар»**



- 1- Застройка площадки «Ресторанный сервис»
- 2- Сервизная РС
- 3- Комната главного эксперта
- 4- Комната экспертов
- 5- Комната участников
- 6- Зона кухни
- Розетка
- Двойная розетка

- Стол под барную стойку  
Длина 1200, ширина 800
- Стол коктейльный d-700
- Стол банкетный 1500x760x760
- Раковина 600x600
- Кофе машина 780x545x530
- Стол бариста пол размер кофе машины
- Кофемолка

- Гладильная доска
- Вешалка
- Стол ученический
- Стул
- МФУ
- ПК
- Куллер
- Огнетушитель

## **5. Требования охраны труда и техники безопасности**

### **1 Общие требования безопасности**

Настоящая инструкция распространяется на персонал, эксплуатирующий средства вычислительной техники и профессионального оборудование. Инструкция содержит общие указания по безопасному применению электрооборудования в учреждении. Требования настоящей инструкции являются обязательными, отступления от нее не допускаются. К самостоятельной эксплуатации электроаппаратуры допускается только обученные и прошедшие технику безопасности участники, пригодный по состоянию здоровья и квалификации к выполнению указанных работ.

### **2 Требования безопасности перед началом работы**

Перед началом работы следует убедиться в исправности электропроводки, выключателей, штепсельных розеток, при помощи которых оборудование включается в сеть. Следует обратить внимание на чистоту пола, наличия проходов.

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

Для снижения или предотвращения влияния опасных и вредных факторов необходимо соблюдать Санитарные правила и нормы, гигиенические требования при подготовке зала к обслуживанию и подаче блюд и напитков.

Во избежание повреждения изоляции проводов и возникновения коротких замыканий не разрешается: вешать что-либо на провода, закрашивать и белить шнуры и провода, закладывать провода и шнуры за газовые и водопроводные трубы, за батареи отопительной системы, выдергивать штепсельную вилку из розетки за шнур, усилие должно быть приложено к корпусу вилки.

Для исключения поражения электрическим током запрещается: часто включать и выключать кофемашину без необходимости, прикасаться к нагретым частям кофемашины.

При перемещении на площадке с подносами, посудой и продукцией быть крайне внимательным и осторожным, во избежание столкновения и боя посуды.

При неисправности профессионального оборудования недопустимо самостоятельное устранение неполадок.

Ремонт электрооборудования производится только специалистами-техниками с соблюдением необходимых технических требований.

Во избежание поражения электрическим током, при пользовании электроприборами нельзя касаться одновременно каких-либо трубопроводов, батарей отопления, металлических конструкций, соединенных с землей.

#### **4 Требования безопасности по окончании работы**

После окончания работы необходимо оставить рабочее место в исходном состоянии.

#### **5 Требования безопасности в аварийных ситуациях**

При обнаружении неисправности немедленно обесточить электрооборудование, оповестить администрацию. Продолжение работы возможно только после устранения неисправности.

При обнаружении оборвавшегося провода необходимо немедленно сообщить об этом администрации, принять меры по исключению контакта с ним людей. Прикосновение к проводу опасно для жизни.

Во всех случаях поражения человека электрическим током немедленно вызывают врача.

До прибытия врача нужно, не теряя времени, приступить к оказанию первой помощи пострадавшему.

Необходимо немедленно начать производить искусственное дыхание, наиболее эффективным из которых является метод «рот в рот» или «рот в нос», а также наружный массаж сердца.

Искусственное дыхание пораженному электрическим током производится вплоть до прибытия врача.

На рабочем месте запрещается иметь огнеопасные вещества.

В помещениях запрещается:

- а) зажигать огонь;
- б) включать электрооборудование, если в помещении пахнет газом;
- в) курить;
- г) сушить что-либо на отопительных приборах;
- д) закрывать вентиляционные отверстия в электроаппаратуре

Источниками воспламенения являются:

- а) искра при разряде статического электричества
- б) искры от электрооборудования
- в) искры от удара и трения
- г) открытое пламя

При возникновении пожароопасной ситуации или пожара персонал должен немедленно принять необходимые меры для его ликвидации, одновременно оповестить о пожаре администрацию.

Помещения с электрооборудованием должны быть оснащены огнетушителями типа ОУ-2 или ОУБ-3 и аптечко

