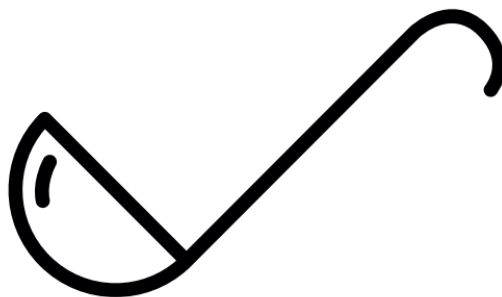


# V РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС»

**Утверждено**  
на заседании рабочей группы  
Организационного комитета по  
подготовке и проведению  
регионального чемпионата  
«Абилимпикс» в Рязанской области



## **КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ** по компетенции **«КУЛИНАРНОЕ ДЕЛО»** в категории участников – студент



Разработано:

Главный эксперт регионального чемпионата «Абилимпикс»

Рязанской области по компетенции «Кулинарное дело»

**Володина Татьяна Владимировна**

преподаватель ОГБПОУ «Рязанского многопрофильного колледжа»

**Рязанская область 2020**

## Содержание

### 1. Описание компетенции.

#### 1.1. Актуальность компетенции.

Современное направление Кулинарного дела, куда входят профессии «Повар» и «Кондитер», сочетает в себе функции Су шефа и рабочего персонала кухни. Конкурсанты должны обладать комплексом профессиональных навыков. Они не только должны знать и уметь, как правильно составить меню, подготовить заявки для закупки продуктов, подготовить рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, десертов и кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами. Они должны осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарной продукции, наблюдать за всеми технологическими процессами, работая в команде. Конкурсанты должны являться профессионалами высокого класса, способными разрабатывать новые фирменные блюда и улучшать существующие рецепты, обладать креативностью и оригинальностью творческого мышления.

Сфера общественного питания предлагает Поварам/кондитерам обширный и интересный диапазон вакансий. Обязанности Повара/кондитера могут варьироваться в зависимости от типа учреждения общественного питания, где он трудится. Повар/кондитер всегда отвечает за правильный технологический процесс приготовления аппетитных и питательных блюд, учитывает современную моду и стилистику оформления блюд. Также в сферу его ответственности входит соблюдение техники безопасности и санитарных норм.

Повар/кондитер также контролирует свою работу и работу своих помощников по кухне, может отдавать персоналу инструкции по процессу подготовки, приготовления и сервировки кулинарной продукции.

Компетенция «Кулинарное дело» - это командное выполнение законченного полноценного продукта, который можно реализовать на предприятиях питания. В конкурсном задании сочетаются общие и профессиональные компетенции двух профессий.

Конкурсанты должны спланировать работу в условиях взаимопомощи и взаимозаменяемости таким образом, чтобы конкурсное задание было выполнено в срок и без проблем. Демонстрация навыков командной работы показывает, как хорошо участники адаптируются в рабочем коллективе, умеют и могут работать, соблюдая все нормы и правила. Это один из самых важных показателей и для работодателя, и для производства.

Отраслевая принадлежность компетенции относится к сегменту «Торговля и питание» по направлениям: отели, рестораны, кафе, мини предприятия, столовые, комбинаты питания.

К потенциальным работодателям относятся, как государственные учреждения, так и частные организации малого, среднего и крупного предпринимательства: от холдингов до индивидуальных предпринимателей. Участники так же могут быть и самостоятельными индивидуальными предпринимателями.

#### 1.2. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт

**1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (ТОП-50).

**2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (ТОП-50)

3. [http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/?oblast=820&arrFilter\\_pf\[KIND\\_PROFACT\]=Производство+кондитерской+и+шоколадной+продукции+в+организациях+питания&arrFilter\\_pf\[re\\_KIND\\_PROFACT\]=Производство+кондитерской+и+шоколадной+продукции+в+организациях+питания&set\\_filter=Y&vidName=Производство+кондитерской+и+шоколадной+продукции+в+организациях+питания](http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/?oblast=820&arrFilter_pf[KIND_PROFACT]=Производство+кондитерской+и+шоколадной+продукции+в+организациях+питания&arrFilter_pf[re_KIND_PROFACT]=Производство+кондитерской+и+шоколадной+продукции+в+организациях+питания&set_filter=Y&vidName=Производство+кондитерской+и+шоколадной+продукции+в+организациях+питания)

4. <http://spravochnik.rosmintrud.ru/professions/953>

повар	Профессиональный стандарт программно-аппаратного комплекса Министерства труда	Выполнять трудовые функции 3 и 4 уровня квалификации, частично владеть 5 уровнем квалификации
	Государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО	Хорошо владеть знаниями и умениями по программе ФГОС по профессии
	Требования работодателя при приеме на работу	Выполнять полноценные трудовые функции, возложенные на повара, как штатную единицу, а так же заниматься разработкой новых кулинарных изделий для презентационной дегустации
кондитер	Профессиональный стандарт программно-аппаратного комплекса Министерства труда	Выполнять трудовые функции 3 и 4 уровня квалификации, частично владеть 5 уровнем квалификации
	Государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО	Хорошо владеть знаниями и умениями по программе ФГОС по профессии
	Требования работодателя при приеме на работу	Выполнять полноценные трудовые функции, возложенные на кондитера как штатную единицу, а также заниматься разработкой новых кондитерских изделий для презентационной дегустации

### 1.3 Требования к квалификации

*Должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:*

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и

иностранным языке.

*Должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:*

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

## **2. Конкурсное задание**

### **2.1. Краткое описание задания**

Тема: **Ресторан при отеле**

Направление: **Континентальный завтрак**

**Студенты:** В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить 3 порции:

- горячее блюдо Каша рисовая с фруктами (перед презентацией заправить соусом по выбору участника с добавлением лимонного сока и украсить декором);
- горячее блюдо Колбаски куриные с гарниром из фасоли (при подаче полить соусом по выбору участника и презентовать);
- десерт Эклер с заварным кремом на фруктах (при подаче эклер оформить посыпкой на натуральной основе, декорировать сладким соусом по выбору участника и презентовать)
- десерт Кекс с шоколадом.

**30% изменения, вносятся за 24 часа до начала чемпионата: продукт для горячего блюда каша: или Пшено / или Рис.**

- Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.
- Участникам разрешено приносить декорации к блюду.
- Участникам разрешено приносить с собой приправы и пряности, но располагать их на общем столе.

Инвентарь, инструменты и оборудование проносятся на конкурсную площадку после согласования с организаторами. Все, что предоставляется в инфраструктурном листе к проносу в туббоксе запрещено

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

#### **2.2.1. Требования к форменной (санитарной) одежде и обуви участников и экспертов. Обязательные элементы**

##### **Участники:**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип **Абилимпикс** на груди слева, Справа логотип **Ассоциации кулинаров «Вкус Мира РУС»**, под логотипом **фамилия и имя** участника, логотип учебного заведения – рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с организаторами (например: логотипы спонсоров) **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!** Фартук – при работе любого однотонного цвета темных тонов. Брюки – поварские тёмного цвета. Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь.

**Эксперты:** обязательные элементы одежды – китель, фартук, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь.

Время выполнения конкурсного задания командой: для студентов – 2 часа 00 минут - повар/кондитер.

#### **2.2.1. Структура конкурсного задания**

Тема: **Ресторан при отеле**

<b>Модуль 1а</b> Получение со склада продукты по накладной согласно технологическим картам. (Вне конкурсного времени за 30 минут до начала старта).	Первый день (повар, кондитер)	30 минут	Получить сырье со склада по накладной, разместить продукты в холодильнике с учетом товарного соседства согласно технологической карте.
<b>Модуль 1б</b> Каша.	Первый день	45 минут	3 порции Каша рисовая с фруктами.
<b>Модуль 1в</b> Горячее блюдо.	Первый день	1 час	3 порции Колбаски куриные с гарниром из фасоли.
<b>Модуль 1г</b> Десерт.	Первый день	1 час	3 порции Эклер с заварным кремом на
<b>Модуль 1 д</b> Десерт.	Первый день	1 час	3 порции Кекс с шоколадом.

### 2.2.2. Подробное описание конкурсного задания

Модуль 1а		Компетенция « <b>Кулинарное дело</b> » <b>Повар/кондитер</b>	Компетенция « <b>Кулинарное дело</b> » <b>Повар/кондитер</b>
<b>Внимание!!! Вне конкурсного времени за 30 минут до начала старта</b>	Задание	Технологическая карта. Получить со склада продукты по накладной согласно технологическим картам. Получить сырье со склада по накладной. Разместить продукты в холодильнике с учетом товарного соседства	Технологическая карта. Получить со склада продукты по накладной согласно технологическим картам. Получить сырье со склада по накладной. Разместить продукты в холодильнике с учетом товарного соседства
	Описание	Текстовое описание всех этапов	Текстовое описание всех этапов.
Модуль 1б		Компетенция « <b>Кулинарное дело</b> » <b>Повар/кондитер</b>	
	Описание	Приготовить 3 порции Кашы рисовой с фруктами. Приготовить 1 соус на выбор участника с использованием лимонного сока, основываясь на сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (Сборник технологических нормативов, разработанный комитетом Российской Федерации по торговле)	
	Подача	Масса порции минимум 150 г, максимум 180 г. Температура подачи минимум 60-65° С (по тарелке), 3 порции блюда подаются на тарелках (круглых, глубоких), полученных согласно инфраструктурному списку. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается	
	Основные ингредиенты	Использовать продукты из списка. Обязательные продукты: курага, малина (мороженая), кунжут	
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительный (согласованный с организаторами) инвентарь, привезенный участником с собой	
Модуль 1в		Компетенция « <b>Кулинарное дело</b> » <b>Повар/кондитер</b>	

	Описание	Приготовить 3 порции горячего блюда Колбаски куриные с гарниром из фасоли, основываясь на сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (Сборник технологических нормативов, разработанный комитетом Российской Федерации по торговле). Для блюда необходимо предоставить технологическую карту в день соревнований. Соус - 1 вид на выбор участника
	Подача	Масса порции минимум 250гр., максимум 260 гр. Температура подачи минимум 65-75°C (по тарелке), 3 порции блюда подаются на тарелках (больших круглых), полученных согласно инфраструктурному списку. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается
	Основные ингредиенты	Использовать продукты из списка. Обязательные продукты: куриная грудка, фасоль белая консервированная, томатная паста, лук репчатый
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительный (согласованный с организаторами) инвентарь, привезенный участником с собой
Модуль I Г		Компетенция <b>«Кулинарное дело» Повар/<u>кондитер</u></b>
	Описание	Приготовить 3 порции десерта Эклер с заварным кремом на фруктах, основываясь на сборнике рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия (Сборник технологических нормативов, разработанный министерством торговли Российской Федерации). Сладкий соус на выбор участника. Посыпка на натуральной основе. Декор: (с и, или) шоколад, привезенный участником с собой
	Подача	Масса порции минимум 90гр., максимум 150 гр. Температура подачи минимум 10-12°C (по тарелке), 3 порции блюда подаются на тарелках (круглых), полученных согласно инфраструктурному списку. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b>
	Основные ингредиенты	Использовать продукты из списка Обязательные продукты: Слива (заморозка). Для декорирования: шоколад молочный (для декорирования), мастика и пищевые красители
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительный (согласованный с организаторами) инвентарь, привезенный участником с собой
Модуль I Д		Компетенция <b>«Кулинарное дело» Повар/<u>кондитер</u></b>
	Описание	Приготовить 3 порции десерта Кекс с шоколадом, основываясь на сборнике рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия (Сборник технологических нормативов, разработанный министерством торговли Российской Федерации)
	Подача	Масса порции минимум 90гр., максимум 110 гр. Температура подачи минимум 10-12°C (по тарелке), 3 порции блюда подаются на тарелках (круглых), полученных согласно инфраструктурному списку. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b>
	Основные ингредиенты	Использовать продукты из списка Обязательные продукты: грецкий орех 3 ядра, лепестки миндаля

	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительный (согласованный с организаторами) инвентарь, привезенный участником с собой
--	--------------------------	--

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

#### Модуль 1а

Заранее составленную (и высланную) накладную подписать и получить по ней продукты.

Проверить наличие продуктов у себя в боксе, перевесить выбранные продукты.

Разместить продукты по рабочему месту согласно заданию и по нормам СанПин.

Подготовить свое рабочее место, инвентарь.

Распаковать свой тулбокс, продемонстрировать его экспертам, получить разрешение на весь дополнительный материал из тулбокса.

Распаковать и убрать в специальные места, заранее заготовленные декорации к блюду.

Проверить свое санитарно-гигиеническое состояние.

По Звонку от главного эксперта приступить к работе.

#### Модуль 1б

Подготовить необходимые продукты к первичной обработке, произвести первичную обработку.

Нарезать согласно технологической карте, (произвести тепловую обработку, если того требует конкурсное задание), расфасовать в боксы через весы и убрать на хранение, заранее промаркировав.

Подготовить необходимый инвентарь для приготовления соуса.

Подготовить необходимые ингредиенты для соуса, используя технологическую карту, перевесить все ингредиенты через весы и согласно карте собрать соус. Переместить в контейнер.

За 10 минут до подачи совместить все ингредиенты, сформировать презентационную подачу и украшение через весы. Довести до вкуса. Проверить через весы.

Презентовать.

#### Модуль 1в

Подготовить необходимые продукты к первичной обработке, произвести первичную обработку. Произвести необходимые измерения через весы.

Подготовить необходимые продукты для колбасок и гарнира, сделать колбаски, произвести тепловую обработку. При необходимости (согласно технологическим картам) произвести подготовку через весы ингредиентов для соуса, подготовить необходимый инвентарь и приготовить соус.

При приготовлении соблюдать нормы санитарии и гигиены.

За 5 минут до подачи:

Подогреть тарелку, выложить согласно запланированному дизайну - презентации блюда: гарнир и основной ингредиент, украсить или полить соусом, поставить заранее заготовленный дизайн. Соблюдать соотношения основного блюда, гарнира и соуса (50/40/10). Проверить через весы. Презентовать.

#### Модуль 1г

Подготовить ингредиенты для выпекания, произвести первичную обработку, завесить ингредиенты через весы согласно технологической карте, произвести замес выпеченного элемента (при необходимости с использованием теплового оборудования), придать форму и выпекать.

Подготовить ингредиенты для заварного крема, взвесить необходимое количество, согласно технологической карте. Произвести заваривание крема и формирование кремовой



массы.

За 15 минут до презентации: на охлажденную тарелку собрать десерт, украсить его заранее заготовленным дизайн - украшением. Проверить через весы. Презентовать.

Модуль 1 д.

Подготовить рабочее место.

Подготовить ингредиенты для приготовления кекса, завесить ингредиенты через весы согласно технологической карте, произвести замес выпеченного элемента (при необходимости с использованием теплового оборудования), придать форму и выпекать.

За 15 минут до презентации: на охлажденную тарелку собрать десерт, украсить его заранее заготовленным дизайн - украшением. Проверить через весы. Презентовать.

## 2.4. Критерии оценки выполнения задания

Для каждого модуля указываются критерии оценок и их максимальный балл

Классификация критерия	Модуль	Наименование критерия	Максимальная ставка критерия по совокупности всех аспектов	Процентное соотношение
Объективный	1А	Составление накладной по технологической карте	0,3	32,4%
Объективный	1А	Получение и распределение продуктов	0,8	
Объективный	общий	Санитария и гигиена	9,6	
Объективный	общий	Работа с продуктами	4,8	
Объективный	общий	Технологических карт на блюдо и кондитерские изделия	1,6	
Объективный	1 Б	Презентация. Горячее блюдо	4,2	
Объективный	1В	Презентация. Горячее блюдо: Колбаски куриные с гарниром из фасоли	4,2	
Объективный	1Г	Презентация. Десерт: Эклер с заварным кремом	3,6	
Объективный	1Д	Презентация: Кекс с шоколадом	3,3	
Субъективный	1 Б	Каша с дополнительными ингредиентами. Соблюдение технологического процесса	6,6	
Субъективный	1Б	Презентация. Каша с дополнительными ингредиентами	10,0	
Субъективный	1 В	Выполнение технологических операций горячего блюда: Колбаски куриные с гарниром из фасоли	7,8	
Субъективный	1В	Презентация горячего блюда: Колбаски куриные с гарниром из фасоли	9,8	

Субъективный	1 Г	Выполнение технологических операций для приготовления десерта:	6,4	
Субъективный	1 Г	Презентация десерта Кекс с шоколадом	9,8	
Субъективный	1 Д	Выполнение технологических операций по приготовлению выпечных десертов: Эклер с заварным кремом на фруктах	7,2	
Субъективный	1 Д	Презентация выпечных десерта: Эклер с заварным кремом на фруктах	10,00	
		<b>Максимально</b>	<b>100</b>	<b>100%</b>

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

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ НА 1 КОМАНДУ (конкурсная площадка)				
Оборудование, инструменты, ПО				
№	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования, инструментов	Ед. измерения	Кол-во
1	Плита индукционная	<a href="https://www.ozon.ru/context/detail/id/141301384/?utm_content=id_141301384%7Ccatid_1174370&amp;utm_source=cpc_yandex_market&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign=msk_div_appliance&amp;ymclid=367879969035344500200005">https://www.ozon.ru/context/detail/id/141301384/?utm_content=id_141301384%7Ccatid_1174370&amp;utm_source=cpc_yandex_market&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign=msk_div_appliance&amp;ymclid=367879969035344500200005</a>	Шт.	4 шт.
2	Конвекционная печь	<a href="https://atesv.ru/catalog/kategorii-oborudovaniva/teDlovoe-oborudovanie/konveksionnv-Dechi/Dech-konveksionnava-toskana-kp-4-430-330-01/">https://atesv.ru/catalog/kategorii-oborudovaniva/teDlovoe-oborudovanie/konveksionnv-Dechi/Dech-konveksionnava-toskana-kp-4-430-330-01/</a>	Шт.	1 шт.
3	Пароконвектомат	<a href="https://atesv.ru/catalog/kategorii-oborudovaniva/mro-konvektomatv/parokonvektomatv-apk-mbikon/mrokonvektomat-mbikon-aDk-6-2-3-2-inzhektornv/">https://atesv.ru/catalog/kategorii-oborudovaniva/mro-konvektomatv/parokonvektomatv-apk-mbikon/mrokonvektomat-mbikon-aDk-6-2-3-2-inzhektornv/</a>	Шт.	1 шт.
4	Шкаф холодильный	<a href="http://www.entero.ru/item/90431?frommarket=http%3A%2F%2Fmarket.vandex.m%2Fmrtner&amp;vmclid=367883330250524046000001">http://www.entero.ru/item/90431?frommarket=http%3A%2F%2Fmarket.vandex.m%2Fmrtner&amp;vmclid=367883330250524046000001</a>	Шт.	1 шт.
5	Весы электронные	<a href="http://Drofto.ru/catalog/Fasovochnve-vesv/CAS-SW/?r1=vandext&amp;r2=&amp;openstat=bWFva2V0LnlhbmRleC5vdT0v0rdC70LX0utGC0YD0vtC90L3Ri9C1INGE0LDRgdC-0LL0vtGH0L3Ri9C1INCv0LXRgdGLIENBUvBTVv4g0JT0u9GPINC80LD0s9Cw0Lf0uNC90LAsINGB0Lr0u9Cw0LT0sCD0uCD0v9GA0L70uNC30LL0vtC00YHRgtCv0LAuINCc0L70tNC10LvRiCD0tNC-IDUg0Lr0svD0tT0v0LMu001tZkVoaS1vYnZYT0tYZTA402Jaa1E7&amp;frommarket=http%3A%2F%2Fmarket.vandex.ru%2Fpartner&amp;vmclid=367883782507734393500001">http://Drofto.ru/catalog/Fasovochnve-vesv/CAS-SW/?r1=vandext&amp;r2=&amp;openstat=bWFva2V0LnlhbmRleC5vdT0v0rdC70LX0utGC0YD0vtC90L3Ri9C1INGE0LDRgdC-0LL0vtGH0L3Ri9C1INCv0LXRgdGLIENBUvBTVv4g0JT0u9GPINC80LD0s9Cw0Lf0uNC90LAsINGB0Lr0u9Cw0LT0sCD0uCD0v9GA0L70uNC30LL0vtC00YHRgtCv0LAuINCc0L70tNC10LvRiCD0tNC-IDUg0Lr0svD0tT0v0LMu001tZkVoaS1vYnZYT0tYZTA402Jaa1E7&amp;frommarket=http%3A%2F%2Fmarket.vandex.ru%2Fpartner&amp;vmclid=367883782507734393500001</a>	Шт.	2 шт.
6	Производственный стол	<a href="https://atesv.ru/catalog/kategorii-oborudovaniva/neutralnoe-oborudovanie/stolv-razdelochnve/stol-sr-b-1500-600-02-sr-2-1500-600-e/">https://atesv.ru/catalog/kategorii-oborudovaniva/neutralnoe-oborudovanie/stolv-razdelochnve/stol-sr-b-1500-600-02-sr-2-1500-600-e/</a>	Шт.	3 шт.
7	Планетарный миксер	<a href="https://www.ozon.ru/context/detail/id/141301361/">https://www.ozon.ru/context/detail/id/141301361/</a>	Шт.	1 шт.

8	Раковина с горячей и холодной водой	<a href="https://atesv.ru/catalog/kategorii- oborudovaniva/ nevtalnoe-oborudovani e/vannv- moechnve/vanna-so- stolom-vsms-b-1 -430-1010-530-02-vms-1-430/">https://atesv.ru/catalog/kategorii- oborudovaniva/ nevtalnoe-oborudovani e/vannv- moechnve/vanna-so- stolom-vsms-b-1 -430-1010-530-02-vms-1-430/</a>	Шт.	1 шт.
9	Стеллаж для хранения инвентаря	<a href="https://atesv.ru/catalog/kategorii-oborudovaniva/nevtalnoe-oborudovanie/stellazhi/stellazh-stk-p-1200-400-1600-02-stkn-1200-400-p 1200/">https://atesv.ru/catalog/kategorii-oborudovaniva/nevtalnoe-oborudovanie/stellazhi/stellazh-stk-p-1200-400-1600-02-stkn-1200-400-p 1200/</a>	Шт.	1 шт.
1	Гастроемкость	СОГЛАСНО ПАРОКОМБЕКТОМАТУ	Шт.	4 шт.
2	Сотейник 0.8 л	<a href="https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-eauipeunt/soteiniki/skillet-086-l-with-handle/">https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-eauipeunt/soteiniki/skillet-086-l-with-handle/</a>	Шт.	2 шт.
3	Сотейник 1,7 л	<a href="https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-eauipeunt/soteiniki/skillet-17-l-with-handle/">https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-eauipeunt/soteiniki/skillet-17-l-with-handle/</a>	Шт.	2 шт.
4	Сотейник 2 л	<a href="https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-eauipeunt/soteiniki/skillet-2-l-with-handle/">https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-eauipeunt/soteiniki/skillet-2-l-with-handle/</a>	Шт.	1 шт.
5	Сковорода 24 см	<a href="https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-eauipeunt/pans-cauldrons-saii/the-pan-stainless-steel-with-double-bottom/pan-luxstahl-240v-50-stainless-steel-">https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-eauipeunt/pans-cauldrons-saii/the-pan-stainless-steel-with-double-bottom/pan-luxstahl-240v-50-stainless-steel-</a>	Шт.	2 шт.

**ПЕРЕЧЕНЬ РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ НА 1 КОМАНД**

№	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех.	Ед.	Кол-
1	Пергамент рулон	<a href="https://www.ozon.ru/context/detail/id/143599426/?utm_content=id_143599426%7Ccatid_1179729&amp;utm_source=cpc_vandex_market&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign=msk_div_home&amp;vmclid=369547996949908264200005">https://www.ozon.ru/context/detail/id/143599426/?utm_content=id_143599426%7Ccatid_1179729&amp;utm_source=cpc_vandex_market&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign=msk_div_home&amp;vmclid=369547996949908264200005</a>	Шт.	1 шт.
2	Фольга рулон 10м	<a href="https://www.ozon.ru/context/detail/id/143347960/">https://www.ozon.ru/context/detail/id/143347960/</a>	Шт.	1 шт.
3	Мешок кондитерский 100 шт., полиэтилен 300 мм [ROLL 030]	<a href="https://gurmart.ru/catalog/konditerskij-inventar/meshki-konditerskie-s-nasadkami/product/meshok-konditerskiv-p-e-odnorazovv-prozrachnvv?offers%5B0%5D=4160&amp;utm_source=vm&amp;vmclid=369553073117017146300002">https://gurmart.ru/catalog/konditerskij-inventar/meshki-konditerskie-s-nasadkami/product/meshok-konditerskiv-p-e-odnorazovv-prozrachnvv?offers%5B0%5D=4160&amp;utm_source=vm&amp;vmclid=369553073117017146300002</a>	Шт.	5 шт.
4	Мешок кондитерский 100 шт., полиэтилен 300 мм [ROLL 030]	<a href="https://gurmart.ru/catalog/konditerskij-inventar/meshki-konditerskie-s-nasadkami/product/meshok-konditerskiv-p-e-odnorazovv-prozrachnvv?offers%5B0%5D=4160&amp;utm_source=vm&amp;vmclid=369553073117017146300002">https://gurmart.ru/catalog/konditerskij-inventar/meshki-konditerskie-s-nasadkami/product/meshok-konditerskiv-p-e-odnorazovv-prozrachnvv?offers%5B0%5D=4160&amp;utm_source=vm&amp;vmclid=369553073117017146300002</a>	Шт.	2 шт.
5	Бумажные полотенца	<a href="https://www.utkonos.ru/item/1843/29056734?utm_source=vmarket&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign=1843&amp;utm_content=chvandex_market_cid_21395765_cat_184_3&amp;utm_term=3279175&amp;openstat=bWFva2V0LnlhbmRl eC5vdTvkGD0LzQsNC20L3Ri9C 1 INC 0L7Qu9C-0YLQtdC90YbQsCBaZXdhIFBvZW1pdW0g0JTQtdC60L7RgCwg MiDRgNGD0LvQvtC90LA7MzFrMHIvMU52SFdRU2RfQUZYV HloZzs&amp;vmclid=369553883329775801500003">https://www.utkonos.ru/item/1843/29056734?utm_source=vmarket&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign=1843&amp;utm_content=chvandex_market_cid_21395765_cat_184_3&amp;utm_term=3279175&amp;openstat=bWFva2V0LnlhbmRl eC5vdTvkGD0LzQsNC20L3Ri9C 1 INC 0L7Qu9C-0YLQtdC90YbQsCBaZXdhIFBvZW1pdW0g0JTQtdC60L7RgCwg MiDRgNGD0LvQvtC90LA7MzFrMHIvMU52SFdRU2RfQUZYV HloZzs&amp;vmclid=369553883329775801500003</a>	Шт.	2 шт.
6	Тряпка для мытья посуды	<a href="https://www.technohit.ru/catalog/trjapki-salfetki-gubki/9267/lajma-604762-salfetka-tehnicheskaja-vafelna-kompl-100-sht-40h40-sm-otbelennaj a-120-g-m2/336425/?utm_source=yamasketmsk&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign=price&amp;utm_content=336425&amp;ymclid=369555056957732413500010">https://www.technohit.ru/catalog/trjapki-salfetki-gubki/9267/lajma-604762-salfetka-tehnicheskaja-vafelna-kompl-100-sht-40h40-sm-otbelennaj a-120-g-m2/336425/?utm_source=yamasketmsk&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign=price&amp;utm_content=336425&amp;ymclid=369555056957732413500010</a>	Шт.	1 шт.
7	Полотенца х/б для протирания тарелок 1х3	<a href="https://www.technohit.ru/catalog/trjapki-salfetki-gubki/9267/lajma-604762-salfetka-tehnicheskaja-vafelna-kompl-100-sht-40h40-sm-otbelennaj a-120-g-m2/336425/?utm_source=yamasketmsk&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign=price&amp;utm_content=336425&amp;ymclid=369555056957732413500010">https://www.technohit.ru/catalog/trjapki-salfetki-gubki/9267/lajma-604762-salfetka-tehnicheskaja-vafelna-kompl-100-sht-40h40-sm-otbelennaj a-120-g-m2/336425/?utm_source=yamasketmsk&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign=price&amp;utm_content=336425&amp;ymclid=369555056957732413500010</a>	Шт.	1 шт.

8	Салфетки бумажные 1x100	<a href="https://www.enter-bio.ru/catalog/bumazhnaya_i_vatnaya_produktsiya/buma_zhnye_salfetki/3216/?r1=yandext&amp;r2=&amp;frommarket=http%3A%2F%2Fmarket.yandex.ru%2Fcatalog%2F56072%2Flist%3Ftext%3D%D0%A1%D0%B0%D0%25&amp;yclid=36955563615915258490002">https://www.enter-bio.ru/catalog/bumazhnaya_i_vatnaya_produktsiya/buma zhnye salfetki/3216/?r1=yandext&amp;r2=&amp;frommarket=http s%3A%2F%2Fmarket.yandex.ru%2Fcatalog%2F56072% 2Flist%3Ftext%3D%D0%A1%D0%B0%D0%25&amp;yclid=36955563615915258490002</a>	Шт.	1 шт.
9	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов 500мл	<a href="https://www.komus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/odnorazovaya-posuda-i-upakovka-pishhevaya-upakovka/kontejnery-plastikovye-dlya-kholodnykh-blyud/kontejner-stirolplast-500-ml-prozrachnyj-100-shtuk-v-upakovke-p/812837/">https://www.komus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/odnorazovaya-posuda-i-upakovka-pishhevaya-upakovka/kontejnery-plastikovye-dlya-kholodnykh-blyud/kontejner-stirolplast-500-ml-prozrachnyj-100-shtuk-v-upakovke-p/812837/</a>	Шт.	10 шт.
10	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов 300мл	<a href="https://www.komus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/odnorazovaya-posuda-i-upakovka-pishhevaya-upakovka/kontejnery-plastikovye-dlya-kholodnykh-blyud/kontejner-stirolplast-250-ml-prozrachnyj-1000-shtuk-v-upakovke-p/812832/">https://www.komus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/odnorazovaya-posuda-i-upakovka-pishhevaya-upakovka/kontejnery-plastikovye-dlya-kholodnykh-blyud/kontejner-stirolplast-250-ml-prozrachnyj-1000-shtuk-v-upakovke-p/812832/</a>	Шт.	10 шт.
11	Пленка пищевая 10 м	<a href="https://www.komus.ru/katalog/upakovka-i-markirovka/upakovka-dlya-pishhevyykh-produktov/plenka-pishhevaya-polietylenovaya-45-sm-x-300-m-7-5-mkm-prozrachnaya-p/24759/">https://www.komus.ru/katalog/upakovka-i-markirovka/upakovka-dlya-pishhevyykh-produktov/plenka-pishhevaya-polietylenovaya-45-sm-x-300-m-7-5-mkm-prozrachnaya-p/24759/</a>	Шт.	1 шт.
12	Стаканы одноразовые 200мл	<a href="https://www.komus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/odnorazovaya-posuda-i-upakovka/odnorazovaya-posuda/odnorazovye-stakany-i-chashki/stakany-odnorazovye/stakan-odnorazovyy-komus-plastikovyy-prozrachnyj-200-ml-100-shtuk-v-upakovke-p/272261/">https://www.komus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/odnorazovaya-posuda-i-upakovka/odnorazovaya-posuda/odnorazovye-stakany-i-chashki/stakany-odnorazovye/stakan-odnorazovyy-komus-plastikovyy-prozrachnyj-200-ml-100-shtuk-v-upakovke-p/272261/</a>	Шт.	10 шт.
13	Пакеты для мусора 30 л	<a href="https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvnyye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/meshki-dlya-musora/meshki-dlya-legkogo-musora/meshki-dlya-legkogo-musora-na-20-40-litrov/meshki-dlya-musora-na-30-litrov-paclan-standart-chernye-7-3-mkm-v-rulone-20-shtuk-45x55-sm-p/194360/">https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvnyye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/meshki-dlya-musora/meshki-dlya-legkogo-musora/meshki-dlya-legkogo-musora-na-20-40-litrov/meshki-dlya-musora-na-30-litrov-paclan-standart-chernye-7-3-mkm-v-rulone-20-shtuk-45x55-sm-p/194360/</a>	Шт.	2 шт.
14	Пакеты для мусора 200 л	<a href="https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvnyye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/meshki-dlya-musora/meshki-dlya-tyazhelogo-musora/meshki-dlya-tyazhelogo-musora-na-180-280-litrov/meshki-dlya-musora-na-200-litrov-amigo-chernye-100-mkm-v-rulone-10-shtuk-80x120-sm-p/365992/">https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvnyye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/meshki-dlya-musora/meshki-dlya-tyazhelogo-musora/meshki-dlya-tyazhelogo-musora-na-180-280-litrov/meshki-dlya-musora-na-200-litrov-amigo-chernye-100-mkm-v-rulone-10-shtuk-80x120-sm-p/365992/</a>	Шт.	1 шт.
15	Чашки пластиковые для горячего	<a href="https://www.komus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/odnorazovaya-posuda-i-upakovka/odnorazovaya-posuda/odnorazovye-stakany-i-chashki/chashki-odnorazovye/chashka-odnorazovaya-kofejnaya-komus-byudzhet-plastikovaya-korichnevaya-belaya-200-ml-50-shtuk-v-upakovke-p/661994/">https://www.komus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/odnorazovaya-posuda-i-upakovka/odnorazovaya-posuda/odnorazovye-stakany-i-chashki/chashki-odnorazovye/chashka-odnorazovaya-kofejnaya-komus-byudzhet-plastikovaya-korichnevaya-belaya-200-ml-50-shtuk-v-upakovke-p/661994/</a>	Шт.	10 шт.
16	Перчатки силиконовые одноразовые	<a href="https://www.komus.ru/katalog/rabochaya-spetsodezhda-i-siz/odnorazovaya-odezhda/perchatki-odnorazovye/perchatki-odnorazovye-paclan-vinilovye-r-r-1-100sht-up-p/478380/">https://www.komus.ru/katalog/rabochaya-spetsodezhda-i-siz/odnorazovaya-odezhda/perchatki-odnorazovye/perchatki-odnorazovye-paclan-vinilovye-r-r-1-100sht-up-p/478380/</a>	Шт.	10 шт.
17	Вода 19л.	<a href="https://www.komus.ru/katalog/produkty-pitaniya/voda-napitki-soki/butilirovannaya-voda/voda-pitevaya-butilirovannaya-glavvoda-18-9-l-vozvratnaya-tara-p/431115/">https://www.komus.ru/katalog/produkty-pitaniya/voda-napitki-soki/butilirovannaya-voda/voda-pitevaya-butilirovannaya-glavvoda-18-9-l-vozvratnaya-tara-p/431115/</a>	Шт.	1 шт.
18	Моющие средства Прогресс 1л	<a href="https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvnyye-tovary/bytovaya-khimiya/chistyashhie-i-moyushhie-sredstva/universalnye-chistyashhie-sredstva/chistyashhie-sredstvo-universalnoe-progress-1-l-p/520334/">https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvnyye-tovary/bytovaya-khimiya/chistyashhie-i-moyushhie-sredstva/universalnye-chistyashhie-sredstva/chistyashhie-sredstvo-universalnoe-progress-1-l-p/520334/</a>	Шт.	1 шт.
<b>РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ</b>				

1.	Ножи поварские	На усмотрение участника	Шт.	
2.	Инструменты кондитерские	На усмотрение участника	Шт.	
3.	Формочки для	На усмотрение участника	Шт.	
4.	Пульверизатор	На усмотрение участника	Шт.	
5.	Ложка дегустационная	На усмотрение участника	Шт.	
6.	Пленки кондитерские	На усмотрение участника	Шт.	
7.	Трафареты для	На усмотрение участника	Шт.	
8.	Пищевой декор	На усмотрение участника	Шт.	
9.	Специи и приправы	На усмотрение участника	Шт.	
10	Соусные ложки	На усмотрение участника	Шт.	
11	Кольца железные	На усмотрение участника	Шт.	
12	Миксер погружной	На усмотрение участника	Шт.	
<b>РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ</b>				
1.	Своя техника, заменяющая конкурсную		Шт.	
5.	Инвентарь, заменяющий инвентарь конкурсной площадки		Шт.	
6.	Дополнительная посуда и инвентарь		Шт.	
7.	Блюда и тарелки		Шт.	
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРЫЙ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК</b>				
№	Наименование		Ед.	Кол-
1.	Миксер погружной	на усмотрение участника	Шт.	1
2.	Весы электронные	на усмотрение участника	Шт.	1
3.	Спички/горелку	запрещено	Шт.	-
4.	Дымарь/копильню	запрещено	Шт.	-
<b>НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (КОНКУРСНАЯ ПЛОЩАДКА)</b>				
<b>Перечень оборудования и мебель</b>				
№	Наименование	Перечень оборудования и мебель Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования	Ед. измерен ия	Кол- во
1	Стул		Шт.	1
2	Стол	<a href="https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-posetitelej-izo-chnyj-tkan-metall-chnyj-p/18543/">https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-posetitelej-izo-chnyj-tkan-metall-chnyj-p/18543/</a>	Шт.	1
3	Планшет	<a href="https://www.komus.ru/katalog/mebel/mebel-dlya-personala/ofisnye-stoly/stoly-pismennye/stol-pismennyj-eko-1400-orekh-1400x600x740-mm-p/121901/">https://www.komus.ru/katalog/mebel/mebel-dlya-personala/ofisnye-stoly/stoly-pismennye/stol-pismennyj-eko-1400-orekh-1400x600x740-mm-p/121901/</a>	Шт.	1
4	Ручка		Шт.	1

5	Вилка	<a href="https://www.komus.ru/katalog/pismennye-prinadlezhnosti/sharikovye-ruchki/sharikovye-neavtomaticheskieruchki/ruchka-sharikovaya-neavtomaticheskaya-attache-style-chernaya-tolshhina-linii-0-5-mm-/p/148056/">https://www.komus.ru/katalog/pismennye-prinadlezhnosti/sharikovye-ruchki/sharikovye-neavtomaticheskieruchki/ruchka-sharikovaya-neavtomaticheskaya-attache-style-chernaya-tolshhina-linii-0-5-mm-/p/148056/</a>	Шт.	1
6	Стакан	<a href="https://www.komus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/odnorazovaya-posuda-i-upakovka-/odnorazovaya-posuda/odnorazovye-stolovye-pribory/vilki-odnorazovye/vilka-odnorazovaya-komus-belaya-165-mm-100-shtuk-v-upakovke/p/320835/">https://www.komus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/odnorazovaya-posuda-i-upakovka-/odnorazovaya-posuda/odnorazovye-stolovye-pribory/vilki-odnorazovye/vilka-odnorazovaya-komus-belaya-165-mm-100-shtuk-v-upakovke/p/320835/</a>	Шт.	1
7	Поварской колпак	<a href="https://www.komus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/odnorazovaya-posuda-i-upakovka-/odnorazovaya-posuda/odnorazovye-stakany-i-chashki/stakany-odnorazovye/">https://www.komus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/odnorazovaya-posuda-i-upakovka-/odnorazovaya-posuda/odnorazovye-stakany-i-chashki/stakany-odnorazovye/</a> stakan-odnorazovyj -komus-plastikovyj - prozrachnyj -200-ml-100-shtuk-v-upakovke/p/272261/	Шт.	1
8	Ложка	<a href="https://www.komus.ru/katalog/rabochaya-spetsodezhda-i-siz/odnorazovaya-odezhda/odnorazovye-golovnyebory/shapochka-kolpak-povarskoj-bel-28kh23-50g-m2-25sht-up/p/879659/">https://www.komus.ru/katalog/rabochaya-spetsodezhda-i-siz/odnorazovaya-odezhda/odnorazovye-golovnyebory/shapochka-kolpak-povarskoj-bel-28kh23-50g-m2-25sht-up/p/879659/</a>	Шт.	1

#### ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ

##### Перечень оборудование, инструментов, средств индивидуальной защиты и т.п.

№	Наименование	Перечень оборудование, инструментов, средств индивидуальной защиты и т.п. Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования	Шт.	Кол-во
1.	Водонагревательный аппарат		Шт.	1
2.	Кофеварочная машина	<a href="https://market.yandex.ru/product/13361510?show-uid=369566171798057307916006&amp;nid=54971&amp;context=search">https://market.yandex.ru/product/13361510?show-uid=369566171798057307916006&amp;nid=54971&amp;context=search</a>	Шт.	1
3.	Морозильная камера	<a href="https://market.yandex.ru/product/10894113?show-uid=369566661459676145116006&amp;nid=54942&amp;context=search">https://market.yandex.ru/product/10894113?show-uid=369566661459676145116006&amp;nid=54942&amp;context=search</a>	Шт.	1
4.	Ноутбук	<a href="https://market.yandex.ru/product/286735?show-uid=369567842204946312916091&amp;nid=71589&amp;context=search">https://market.yandex.ru/product/286735?show-uid=369567842204946312916091&amp;nid=71589&amp;context=search</a>	Шт.	1
5.	Аптечка	<a href="https://market.yandex.ru/product/1730364335?show-uid=369568732252644988316001&amp;nid=54544&amp;context=search">https://market.yandex.ru/product/1730364335?show-uid=369568732252644988316001&amp;nid=54544&amp;context=search</a>	Шт.	1
6.	Огнетушитель	порошковый	Шт.	2
7.	Стол		Шт.	4
8.	Раковина	<a href="https://www.komus.ru/katalog/mebel/mebel-dlya-personala/ofisnye-stoly/stoly-pismennye/stol-pismennyj-eko-1400-orekh-1400x600x740-mm-/p/121901/">https://www.komus.ru/katalog/mebel/mebel-dlya-personala/ofisnye-stoly/stoly-pismennye/stol-pismennyj-eko-1400-orekh-1400x600x740-mm-/p/121901/</a>	Шт.	2

#### ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ЭКСПЕРТОВ

##### Перечень оборудования, мебель, канцелярия и т.п.

№	Наименование	Перечень оборудования, мебель, канцелярия и т.п.	Ед.	Кол-
1.	ВЕШАЛКА	Ссылка на сайт с тех. Характеристиками, либо тех.		1
		Комната участников		
		Перечень оборудования, мебель, канцелярия и т.п.		
1	ВЕШАЛКА	Перечень оборудования, мебель, канцелярия и т.п.	Шт.	1
2	КУЛЛЕР	<a href="https://www.onlinetrade.ru/catalogue/veshalki_dlya_odez">https://www.onlinetrade.ru/catalogue/veshalki_dlya_odez</a>	Шт.	1
		<a href="https://www.onlinetrade.ru/catalogue/veshalki_dlya_odez">ndex.ru%2Fcatalog%2F71999%2Flist%3Ftext%3D%25&amp;y mclid=369571168501077460000001</a>		

3	Стол	<a href="https://www.komus.ru/katalog/tekhnika/bytovaya-tekhnika/kulery-purifajery-pompy-i-aksessuary/kulery-dlya-vody/kuler-dlya-vody-aqua-work-720t-belyj/p/533979/">https://www.komus.ru/katalog/tekhnika/bytovaya-tekhnika/kulery-purifajery-pompy-i-aksessuary/kulery-dlya-vody/kuler-dlya-vody-aqua-work-720t-belyj/p/533979/</a>	Шт.	2
4	Стул	<a href="https://www.komus.ru/katalog/mebel/mebel-dlya-personala/ofi-snye-stoly/stoly-pismennye/stol-pi-smennyj-eko-1400-orekh-1400x600x740-mm-/p/121901/">https://www.komus.ru/katalog/mebel/mebel-dlya-personala/ofi-snye-stoly/stoly-pismennye/stol-pi-smennyj-eko-1400-orekh-1400x600x740-mm-/p/121901/</a>	Шт.	5

#### 4. Требования охраны труда и техники безопасности.

##### **Инструкция по охране труда и технике безопасности на рабочем месте**

##### **1 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.**

1.1. К работе на кухне допускаются участники (повара) лица не моложе 12 лет, прошедшие медицинский осмотр, вводный и первичный инструктаж на рабочем месте.

1.2. Работник должен соблюдать правила внутреннего распорядка.

1.3. Работник должен знать, что опасными факторами, которые могут действовать на него в процессе выполнения работы, являются:

- подвижные части оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования, материалов;
- состояние полов (должны быть гладкими и нескользкими);
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- стеклянная посуда;
- колющие и режущие инструменты (приспособления, приборы);

Возможные последствия:

- травмы рук при соприкосновении с вращающимися частями оборудования;
- получение ожогов рук при соприкосновении с горячими поверхностями оборудования, горячей водой, паром;
- падение на мокром полу;
- поражение электрическим током.

1.4 Работник должен соблюдать правила личной гигиены и работать в предусмотренных средствах индивидуальной защиты.

1.5 Работник обязан соблюдать правила пожарной безопасности.

1.6 Немедленно извещать экспертов о каждом несчастном случае.

1.7 При обнаружении каких-либо неисправностей в состоянии используемых во время чемпионата оборудования, электро и водопроводной сети, повреждениях посуды надо сразу же прекратить работу.

1.8 Участники чемпионата должен уметь оказывать первичную помощь пострадавшему и немедленно поставить в известность наставника на площадке.

1.9 В случае получения травмы (пореза, ожогов, отравления), сразу же информировать наставника и прикрепленного эксперта.

1.10 Во время работы на кухне необходимо проявлять осторожность, соблюдать порядок, не бегать, не толкаться.

1.11 Беспорядочность, поспешность и небрежность в работе, нарушение или невыполнение требований данной Инструкции могут привести к несчастным случаям и травмам.

1.12 За нарушение требований данной инструкции участник и наставник несет ответственность согласно Правилам внутреннего распорядка чемпионата.

##### **2 ТРЕБОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ.**

2.1 Перед началом работы участник чемпионата должен надеть спецодежду.

2.2 Осмотреть и подготовить рабочее место, убрать все лишние предметы.

2.3 Проверить:

- визуальное состояние подводющих электропроводов, заземления;
- состояние полов (чистый, сухой);
- исправность инвентаря.

2.4 При обнаружении неисправностей не приступать к работе до их устранения.

### 3 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ.

3.1 Для приготовления пользоваться только той посудой, которая предоставляется организаторами чемпионата и предусмотрена технологией приготовления пищи.

3.2 Соблюдать максимальную осторожность. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу - скребком. Передавать ножи и вилки только ручкой вперед.

3.3 Хлеб, гастрономические изделия, овощи и др. продукты нарезать на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания и маркировку досок.

3.4 Соблюдать осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживать обрабатываемые продукты.

3.5 Запрещается:

- нарезать продукты на весу;
- носить нож в руках острием вперед;
- оставлять без надзора работающее оборудование.

3.7 Открывать банки с консервами ключом, предназначенным для этой цели, а не кухонным ножом или другим инвентарем.

3.8 Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением от «себя».

3.9 Передвигать посуду по поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий.

3.10 Следить, чтобы при кипении содержимое посуды не выливалось через край. При сильном кипении сокращать огонь или выключать плиту.

3.11 Класть в кипящий жир картофель и другие овощи, не допуская попадания воды.

3.12 Немедленно убрать с пола пролитые жидкость, жир и упавшие крошки от продуктов.

3.13 При работе с ножом держать лезвие от себя и не допускать резких движений ножом.

3.14 Поварские ножи, скребки для очистки рыбы должны иметь гладкие, без заусенцев, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки. Режущие части ножей должны регулярно и своевременно затачиваться.

3.15 Крышки горячей посуды брать полотенцем и открывать от себя.

3.16 Сковородку ставить и снимать сковородником с деревянной ручкой.

3.17 Электроплиту следует отключить при:

- прекращении подачи электроэнергии;
- перерыве в работе;
- необходимости на время оставить место работы.

### 4 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ.

4.1 Прекратить работу при:

- повышение нагрева поверхности плиты;
- появление дыма и запаха гари;
- внезапном появлении на корпусе электроплиты слабого действия электрического тока;
- появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока.

4.2 В случае возникновения пожара эксперты на конкурсной площадке немедленно должны вызвать аварийную службу и организовать эвакуацию конкурсантов.

4.1 Пострадавшим в результате аварийной ситуации должна быть оказана доврачебная



помощь с использованием средств и медикаментов, имеющихся в аптечке на конкурсной площадке.

4.2 Во всех случаях после оказания до врачебной помощи следует обратиться в мед. учреждение и зафиксировать обращение

#### 5 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПОСЛЕ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ.

5.1 Выключить оборудование.

5.2 Произвести уборку рабочих мест.

5.3 Произвести чистку и мойку оборудования после его полного остывания.

5.4 О всех недостатках, выявленных во время чемпионата, участники и эксперты должны сообщить ответственным за проведение и организацию данного мероприятия.