

РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» - 2024»

Разработано

советом по компетенции:

«Изготовление мороженого»

Протокол № 4 от 06.02.2024г.

Председатель совета:

Олейников В.А.



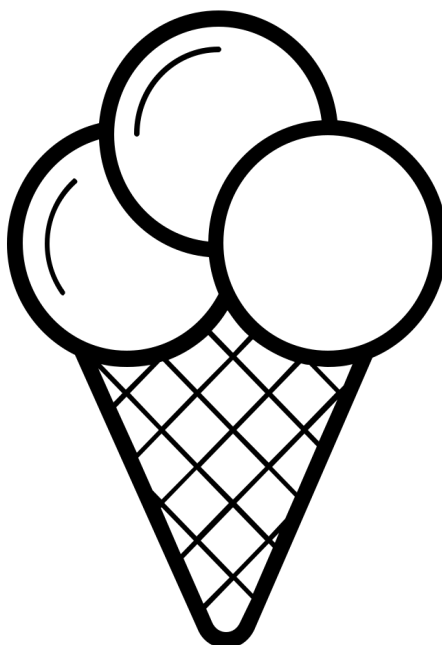
Ф.И.О.

(подпись)

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

«Изготовление мороженого»



Москва 2024

1. Описание компетенции.

1.1. Актуальность компетенции.

Современное направление и одна из самых крупных отраслей пищевого производства в России это Мороженое, индустрия сейчас выходит на новые обороты и новые тенденции. Совмещая мороженное с профессиями «Повар» и «Кондитер», мы получаем довольно прибыльную историю, которое поможет в дальнейшем разрабатывать и внедрять не только новые вкусы с мороженым но и развивать ее как креативноразвлекательную индустрию, что приносит доход и прибыль. Помимо ресторанов, отелей, кафе, столовых и других точек приема пищи, она применима на разных фестивалях и детских праздниках, конкурсах, чемпионатах.

Индустрия мороженого ориентирована на потребителей от 6 до 100 лет в сегменте массового потребления от эконома до премиума.

Сфера общественного питания и индустрии развлечений предлагает Поварам/кондитерам «Мороженщикам» обширный и интересный диапазон взаимодействий с работодателем как самозанятое население. Обязанности могут варьироваться в зависимости от типа учреждения общественного питания, где он трудится и какие цели он должен достичь. Изготовители мороженого всегда отвечает за правильный технологический процесс приготовления аппетитных и вкусных сортов мороженого, учитывает современную моду и стилистику при использовании тех или иных ингредиентов. Также в сферу его ответственности входит соблюдение техники безопасности и санитарных норм, сбалансированность пищевых ингредиентов.

Компетенция «Холодное дело. мороженое» — это индивидуальное выполнение законченного полноценного продукта, который можно реализовать на предприятиях питания. В конкурсном задании сочетаются общие и профессиональные компетенции двух профессий.

Конкурсанты в количестве 1 человек, должны спланировать работу в условиях поставленных бизнес-задач и разработать продукт таким образом, чтобы конкурсное задание было выполнено в срок и без проблем при минимальных затратах и хорошей маржинальности. Демонстрация навыков работы показывает, как хорошо участники адаптируются в различных задачах при достижении определенных целях, 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 в том числе и самозанятыми.

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

ПОВАР, КОНДИТЕР.

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

Школьники	Студенты	Специалисты
Государственный образовательный стандарт	Государственный образовательный стандарт	Государственный образовательный
начального профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР	начального профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР	стандарт начального профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)	43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)	43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)

1.4. Требования к квалификации.

Школьники	Студенты и Специалисты
------------------	-------------------------------

Должен знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
- правила и способы сервировки стола, презентации кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Должен уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого

Должен знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Должен уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

<p>оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>Иметь практический опыт в: - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий <p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию; - проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию; - упаковка и складирование по заданию пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
---	--

2. Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания.

Тема: карнавал

Школьники: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить 5 порций:

- холодного десерта из натуральных молочных продуктов (мороженое) с подачей в вафельной корзиночке с какао и с использованием съедобных декораций*.

Студенты: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить 5 порций:

- холодного десерта из натуральных молочных продуктов (мороженое) и продуктом из черного ящика с подачей в креманке и с использованием съедобных декораций*;

- холодного десерта из натуральных молочных продуктов (мороженое) и продуктом из черного ящика с подачей на брюссельских вафлях и с использованием съедобных декораций*

Специалисты: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить 5 порций:

- жареного холодного десерта из натуральных молочных продуктов (мороженое) и продуктом из черного ящика, с подачей в креманке и с использованием съедобных декораций*;

- холодного десерта из натуральных молочных продуктов (мороженое) и продуктом из черного ящика с подачей на брюссельских вафлях и с использованием съедобных декораций*

* «съедобные декорации» — это кулинарное изделие, которое может уместиться на порцию конкурсного продукта и при переносе не разрушается (деформируется), служит для эстетического удовольствия доставляемого через форму, цвет и другие особенности объективного кулинарного изделия, обязательно является съедобным.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
---	----------------------------	--------------------------------	-----------------------------

Школьник	Модуль 1. Холодный десерт из натуральных молочных продуктов (мороженое) с подачей в вафельной корзиночке с какао.	80 МИНУТ	5 порций по 2 шарика холодного десерта. Масса порции 1 шарика не более 60 г. Общая масса корзиночки с 2 шариками холодного десерта не более 200 гр. Температура подачи не более -3° С. Подача: 5 порций готового десерта подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (удлиненное прямоугольное блюдо). Использование при подаче дополнительных аксессуаров, вспомогательного инвентаря и пищевого декора на тарелках не допускается. Обязательные продукты: клубника с/м Черный ящик: продукт №1 или продукт №2
	Модуль 2. Приготовление вафельного п/ф (корзиночка).	60 МИНУТ	Приготовить 5 порций вафельных корзиночек для подачи и презентации холодного десерта. Объем порции (1 корзиночки), не более 25 гр. Обязательные продукты: какао-порошок
Общее время выполнения конкурсного задания: 2 часа 20 минут			

Студент	<p>Модуль 1. Холодный десерт из натуральных молочных продуктов (мороженое) с подачей в креманке.</p>	80 минут	<p>Приготовить 5 порций по 2 шарика холодного десерта. Масса порции 1 шарика не более 60 г. Температура подачи не более -3°C (по креманке), Подача: 5 готовых порций холодного десерта подается в креманках (круглых), полученных согласно инфраструктурному списку. Обязательные продукты: квасное сусло Черный ящик: продукт №3</p>
	<p>Модуль 2. Холодный десерт из натуральных молочных продуктов (мороженое) с подачей на Брюссельских вафлях.</p>	40 минут	<p>Приготовить 5 порций по 2 шарика холодного десерта. Масса порции 1 шарика не более 60 г. Температура подачи не более -3°C Подача: 5 порций холодного десерта на брюссельских вафлях, подаются на тарелках (прямоугольных, плоских), полученных согласно инфраструктурному списку. Обязательные продукты: слива с/м Черный ящик: продукт № 4</p>

	<p>Модуль 3. Приготовление вафельного п\ф «Брюссельские вафли».</p>	40 минут	<p>Приготовить 5 порций (1 шт., одинаковых на порцию). Масса порции не более 80гр. 5 порций вафель подаются на тарелках индивидуальных (прямоугольная, плоская), полученных согласно инфраструктурному списку. Обязательные продукты: изюм белый Черный ящик: продукт № 5</p>
Общее время выполнения конкурсного задания: 2 часа 40 минут			
<p>Специалист</p>	<p>Модуль 1. Жареный холодный десерт из натуральных молочных продуктов (мороженое) с подачей в креманке.</p>	80 минут	<p>Приготовить 5 порций классического мороженого по 1 шарик жареного в панировке во фритюре . Готовая порция с панировкой 1 шарика не более 80 г. Температура подачи не более -3°С (по креманке), Подача: 5 готовых порций жареного десерта подается в креманках (круглых), полученных согласно инфраструктурному списку. Панировка(Обязательные продукты): кукурузные хлопья Черный ящик: продукт №6</p>
	<p>Модуль 2. Холодный десерт из натуральных молочных продуктов (мороженое) с подачей на Брюссельских вафлях.</p>	40 минут	<p>Приготовить 5 порций по 2 шарика холодного десерта. Масса порции 1 шарика не более 60 г. Температура подачи не более -3°С (по креманке), Подача: 5 порций холодного десерта на брюссельских вафлях, подаются на тарелках (прямоугольных, плоских), полученных согласно инфраструктурному списку. Обязательные продукты: шоколад темный Черный ящик: продукт № 7</p>
	<p>Модуль 3. Приготовление вафельного п\ф</p>	40 минут	<p>Приготовить 5 порций (1 шт., одинаковых на порцию). Масса порции не более 80гр.</p>

	«Брюссельские вафли».		5 порций вафель подаются на тарелках индивидуальных (прямоугольная, плоская), полученных согласно инфраструктурному списку. Обязательные продукты: пюре манго Черный ящик: продукт № 8
Общее время выполнения конкурсного задания: 2 часа 40 минут			

Участник может самостоятельно распределить время на выполнение каждого модуля.

2.3. Последовательность выполнения задания.

Все холодные десерты являются авторскими и разрабатываются участниками самостоятельно, соблюдая санитарные нормы и правила, технологии обработки продуктов и ведения технологического процесса.

Что можно?

- Участникам разрешено приносить приготовленные декоративные элементы украшения к блюду.
- Участникам разрешено приносить пищевые красители.
- 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.
- Участникам можно до старта за 30 минут: полностью подготовить продукты: очистить, помыть, проверить вес, проверить полноценное наличие заказанных продуктов, разбить яйцо и отделить белок от желтка. Сопровождающий допускается.

Что нельзя?

- Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее, кроме допускаемых конкурсным заданием.
- Запрещен инвентарь и оборудование- не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.
- Сопровождающему запрещено работать в место участника, трогать его инвентарь, переносить, переставлять, выкидывать, работать с весами, работать с продуктами.
- Использование при подаче дополнительных несъедобных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается.
- Категорически запрещено нарушать этику подачи, вызывающее неприятное или недостойное ассоциативное ощущение (изображение свастики или иных символов, запрещенных на территории Р.Ф., изображение женских и мужских половых органов, писать оскорбительные названия).

2.4. Основной обязательный продукт из черного ящика

Школьники:

30% изменения (черный ящик) , вносятся за 24 часа до начала чемпионата

Студенты:

30% изменения (черный ящик) за 24 часа до начала чемпионата:

Специалисты:

30% изменения (черный ящик) за 24 часа до начала чемпионата

2.5. Критерии оценки выполнения задания.

Школьники.

Код	Подкритерий	Тип аспекта	Аспект	Макс. балл
А	Соблюдение правил конкурса			30
		И	Планирование и ведение процесса по изготовлению мороженого	5
		И	Подготовка материалов и сырья	5
		И	Профессиональная одежда соответствует санитарным требованиям и чистоте	2
		И	Персональная гигиена рук	2
		И	Плохие привычки	1
		И	Гигиена рабочего места: чистота и порядок на рабочей поверхности чистый пол	1
		И	Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами модуль 1 (Мороженое)	2
		И	Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами модуль 2 (Приготовление выпеченного п/ф «Вафельная корзинка»)	2
		И	Использование тулбокса	2
		И	Адаптивные умения к нештатным ситуациям	2
		И	Использование дополнительного сырья и оборудования модуль 1 (Мороженое)	3
		И	Использование дополнительного сырья и оборудования модуль 2 (Приготовление выпеченного п/ф «Вафельная корзинка»)	3
Б	Ведение технологического процесс			49
		О	Навыки работы с инструментами и инвентарем	3
		О	Навыки работы с различным видом сырья модуль 1 (Мороженое)	3
		О	Навыки работы с различным видом сырья модуль 2 (Выпеченный п/ф «Вафельная корзиночка»)	3

		И	Наличие декора модуль 1 и 2 (Мороженое с подачей в вафельной корзиночке)	2
		И	Вес изделия модуль 1 и 2 (Мороженое с подачей в вафельной корзиночке)	4
		И	Температура подачи модуль 1 и 2 (Мороженое с подачей в вафельной корзиночке)	4
		О	Сложность выполненного декора	3
		О	Внешний вид (цвет/сочетание/баланс/композиция) модуль 1 (Мороженое)	3
		О	Внешний вид (цвет/сочетание/баланс/композиция) модуль 2 (выпеченный п/ф «Вафельная корзиночка»)	3
		О	Стиль и креативность (аккуратная презентационная подача) (Мороженое с подачей в вафельной корзиночке)	3
		О	Вкус обязательных продуктов в соответствии с заданием Модуль 1 (Мороженое)	3
		О	Вкус обязательных продуктов в соответствии с заданием Модуль 2 (Выпеченный п/ф «Вафельная корзиночка»)	3
		О	Вкус-общая гармония (сочетаемость продуктов) Модуль 1 (Мороженое)	3
		О	Вкус-общая гармония (сочетаемость продуктов) Модуль 2 (Выпеченный п/ф «Вафельная корзиночка»)	3
		О	Консистенция изделия Модуль 1(мороженое-подача в вафельной корзиночке)	3
		О	Консистенция изделия Модуль 2 (Выпеченный п/ф «Вафельная корзиночка)	3
В	вариативный/региональный модуль			21

**100,0
0**

Студенты, специалисты

Код	Подкритерий	Тип аспекта	Аспект	Макс. балл
А	Соблюдение правил конкурса			25,00
А	Соблюдение правил конкурса			
		И	Планирование и ведение процесса по изготовлению мороженого	5
		И	Подготовка материалов и сырья	5
		И	Профессиональная одежда соответствует санитарным требованиям и чистоте	2
		И	Персональная гигиена рук	2
		И	Плохие привычки	2
		И	Гигиена рабочего места: чистота и порядок на рабочей поверхности чистый пол	2

		И	Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами модуль 1 (Гастрономическое мороженое)	2
		И	Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами модуль 2 (Кондитерское мороженое)	2
		И	Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами модуль 3 (Приготовление выпеченного п/ф «Брюссельские вафли»)	3

Б Ведение технологического процесса 25

		И	Использование тулбокса	2
		И	Адаптивные умения к нештатным ситуациям	2
		И	Использование дополнительного сырья и оборудования модуль 1 (Гастрономическое мороженое)	3
		И	Использование дополнительного сырья и оборудования модуль 2 (Кондитерское мороженое)	3
		И	Использование дополнительного сырья и оборудования модуль 3 (Приготовление выпеченного п/ф «Брюссельские вафли»)	3
		0	Навыки работы с инструментами и инвентарем	3
		0	Навыки работы с различным видом сырья модуль 1 (Гастрономическое мороженое)	3
		0	Навыки работы с различным видом сырья модуль 2 (Кондитерское мороженое)	3
		0	Навыки работы с различным видом сырья модуль 3 (Выпеченный п/ф «Брюссельские вафли»)	3

В Презентация и подача 37

		И	Наличие декора модуль 1 (Гастрономическое мороженое- подача в креманке)	3
		И	Наличие декора модуль 2 и 3 Кондитерское мороженое с подачей на Брюссельских вафлях	3
		И	Вес изделия модуль 1 (Гастрономическое мороженое- подача в креманке)	1
		И	Вес изделия модуль 2 и 3 Кондитерское мороженое с подачей на Брюссельских вафлях.	1
		И	Температура подачи модуль 1 (Гастрономическое мороженое- подача в креманке)	1
		И	Температура подачи модуль 2 и 3 Кондитерское мороженое с подачей на Брюссельских вафлях	1
		0	Сложность выполненного декора модуль 1 (Гастрономическое мороженое- подача в креманке)	3
		0	Сложность выполненного декора модуль 2 и 3	3

			(Кондитерское мороженое с подачей на Брюссельских вафлях.)	
		0	Внешний вид (цвет/сочетание/баланс/композиция) модуль 1 (Гастрономическое мороженое-подача в креманке)	3
		0	Внешний вид (цвет/сочетание/баланс/композиция) модуль 1 и 2 (Кондитерское мороженое с подачей на Брюссельских вафлях.)	3
		0	Стиль и креативность (аккуратная презентационная подача) модуль 1 (Гастрономическое мороженое-подача в креманке)	3
		0	Стиль и креативность (аккуратная презентационная подача) (Кондитерское мороженое с подачей на Брюссельских вафлях.)	3
		0	Вкус обязательных продуктов в соответствии с заданием Модуль 1 (Гастрономическое мороженое-подача в креманке)	3
		0	Вкус обязательных продуктов в соответствии с заданием Модуль 2 (Кондитерское мороженое-подача на выпеченном п/ф)	3
		0	Вкус обязательных продуктов в соответствии с заданием Модуль 3 (Выпеченный п/ф «Брюссельские вафли»)	3


Г вариативный/региональный модуль



**13
100,0
0**



Перечень используемого оборудования, продуктов инструментов и расходных материалов.





3.1. Школьники, студенты, специалисты*





ОБОРУДОВАНИЕ НА 1 БОКС (1 УЧАСТНИКА)					
В данном пункте необходимо указать оборудование, инструменты, ПО, мебель для участников					
№ п/п	Наименование	Фото оборудования или	Технические характеристики оборудования, инструментов и	Ед. измерения	Необходимо

		инструмента, или мебели	ссылка на сайт производителя, поставщика		е ко л в о
1.	Плита индукционная		Плита индукционная GEMPLUX GL-CIC27 Габаритные размеры 317x385x88 мм Вес 4,8 кг Тип управления сенсорное с ЖКдисплеем Мощность 2700 Вт Параметры сети 220/50/1 Материал корпуса нерж.сталь Или аналог https://gemplux.ru/catalog/householdappliances/cooking/inductioncooktop/plita_gemplux_gl_cic27/	Шт.	1

2.	Планетарный миксер		<p>Планетарный миксер GEMLUX GL-SM10GR Габаритные размеры 437x200x421 мм Вес 11,7 кг Объем дежи 10 л Цвет серебристый Таймер да Тип дежи съемная Мощность 1,50 кВт Параметры сети 220/50/1 Комплектация двойной крюк для теста, плоский битер, венчик Тип рабочей головки откидная Количество скоростей двигателя 6 скоростей + пульс Материал корпуса алюминий Вал отбора мощности нет Серия Gemlux Platinum Или аналог https://gemlux.ru/catalog/householdappliances/cooking/planetarymixers/planetarnyy_mikser_gemlux_gl_sm10gr/</p>	Шт.	1
3.	Фризер для мороженого		<p>Фризер мороженого Viatto VA-ICM2099 Габариты 285x425x262х Производитель Viatto Объем : 2 л Количество емкостей:1 Материал корпуса: алюминий Мощность, кВт 0.18 Напряжение, В 220 рабочая температура -18...-35оС, электронный таймер 5-60 мин,</p>	Шт.	1

			<p>дисплей температуры, времени и режима работы или аналог</p> <p>https://gastrorag.ru/katalog-oborudovaniya/oborudovanie-dlya-fast-food/Vafelnitsa/vafelnica-gastrorag-zu-hf-1e.html</p>		
4.	<p>Вафельница для мягких брусельских вафель</p>		<p>Вафельница Gastrorag ZU-HF-1E нержавеющая сталь</p> <p>Габаритные размеры ВхШхГ, мм 290хх250х430</p> <p>Материал корпуса Нержавеющая сталь</p> <p>Материал пресс-форм Чугун</p> <p>Установка Настольная</p> <p>Напряжение питания, В 220 Подключение Электрическое</p> <p>Мощность, кВт 2</p> <p>Количество зон нагрева 1</p> <p>https://market.yandex.ru/product--vafelnitsa-gastrorag-zu-hf-1e/844322095/spec?cpc=1sS5_5gO_QUFvsufz52VlfntR9Sb7MYUuAzZlh5az-9Jahe6lWWS65DujNn72Cdt6xA_xJIUstya8XIFtdBrfwMirzSP_WrsYxmzBaIKLENxqUTT4NkCNG2sUZklUxe2Rr9wLYmmei-8oWikUOAFN7zDkz7qlxryc1TRRzmYM%2C&track=char&sku=101194286738&cpa=1&nid=18540230</p>	Шт.	1
5.	<p>Вафельница для тонких вафель</p>		<p>Модель HCB-1</p> <p>Тип установки настольное</p> <p>Управление электромеханическое</p> <p>Материал корпуса нерж. сталь Материал рабочей поверхности алюминий</p> <p>Количество зон нагрева 1</p> <p>Тип вафельницы для тонких вафель</p> <p>Количество секций 1</p> <p>Таймер есть</p> <p>Напряжение 220 В</p> <p>Мощность 1 кВт</p> <p>Габариты 360х250х270 Вес 6,4 кг</p> <p>https://restomoda.ru/catalog/vafelnicydlya-tonkih-vafel/vafelnica-viatto-hcb1/</p>	Шт.	1

6.	Столы разделочные СР-П длиной 1200		Стол СР-П-1200.700-02 (СП2/1200/700) Размеры: 1200x700x870 Стол выполненный из нержавеющей стали, нижняя полка обязательно с полной цельной поверхностью.	Шт.	2
7.	Весы		Весы порционные CAS SW-10 (DD) Температурный режим: от -10 до 40 °С Наибольший предел взвешивания: 10 кг Дискретность отсчета: 5 г Напряжение: 220 В Мощность: 0,25 кВт Размер платформы: 241x192 мм Габариты: 260x287x137 мм Вес: 2,7 кг Вес с упаковкой: 3,7 кг https://entero.ru/item/40999	Шт.	5
8	Блендер погружной Caso HB 1000		многофункциональный погружной блендер Регулировка скорости : • бесступенчатая регулировка 10 000 -17 000 об/мин 4 ножа из нержавеющей стали https://tehnobt.ru/catalog/melkaya_kukhonnaya_tekhnika/blendery_pogruzhnye/blender_pogruzhnoy_caso_hb_1000.html	шт	5
ОБОРУДОВАНИЕ НА ПЛОЩАДКУ					
Оборудование, находящееся зоне для общего пользования					
2	Микроволновая печь		Габаритные размеры 483x422x281 мм Вес 13,9 кг Внутренний объем 25 л Тип управления сенсорное Мощность 1,40 кВт Параметры сети 220/50/1 Наличие гриля нет Материал корпуса нерж.сталь/окраш.сталь Мощность СВЧ 1000 Вт Наличие поворотной тарелки да Серия Gemlux Platinum https://gemlux.ru/catalog/householdappliances/cooking/microwaves/mikrovolnovaya_pech_gemlux_gl_mw90n25/	Шт.	2




3	<p>Столы разделочные серия "Бюджет" СР-Б длиной 1500</p>		<p>СР-Б-1500.700-02 (СР-2/1500/700-Э) Размеры: 1500x700x870</p> <p>Данные столы устанавливаются для демонстрации блюд, используются как общее пространство для специй микроволновой печи.</p> <p>2 шт. устанавливаются для демонстрации 1 шт. устанавливается на склад</p>	Ш Т.	4
4	<p>Ванна со столом ВСМ С-Б-1Л.6001 350.750 -1-02 (ВСМ-1/600 с бортом)</p>		<p>1 секционная раковина Размеры: 1350x750x870</p> <p>1 шт. устанавливается на склад</p>	Ш Т.	4
5	<p>Весы</p>		<p>Весы порционные CAS SW-10 (DD)</p> <p>Температурный режим: от -10 до 40 °С</p> <p>Наибольший предел взвешивания: 10 кг</p> <p>Дискретность отсчета: 5 г</p> <p>Напряжение: 220 В</p> <p>Мощность: 0,25 кВт</p> <p>Размер платформы: 241x192 мм</p> <p>Габариты: 260x287x137 мм</p> <p>Вес: 2,7 кг</p> <p>Вес с упаковкой: 3,7 кг https://entero.ru/item/40999</p> <p>1 шт. устанавливаются на склад</p>	Ш Т.	1
6.	<p>Холодильный шкаф со стеклянной дверью</p>		<p>Температурный режим от 1 до 10 °С</p> <p>Объем 455 л</p> <p>Охлаждение динамическое</p> <p>Исполнение двери прозрачная</p> <p>Напряжение 220 В</p> <p>Потребляемая мощность 0.205 кВт/ч</p> <p>Ширина 670 мм</p> <p>Глубина 670 мм</p> <p>Высота 1980 мм</p> <p>Вес (без упаковки) 92 кг</p> <p>Вес (с упаковкой) 104 кг</p> <p>Цвет белый</p> <p>Страна-производитель Россия</p>	Ш Т.	1






			https://entero.ru/item/90431 НА склад		
--	--	--	---	--	--

Инвентарь оснащения 1 участника

В данном пункте указано инвентарь и посуда, предоставляемая организаторами



2	Разделочные доски		Набор разделочных досок (6шт.) зелёная -1шт; синяя -1шт; коричневая 1шт; белая -1шт; желтая- 1шт; красная 1шт. https://www.klenmarket.ru/	Набор	1
3	Миски железные		Набор от 0.8 литра литров, диаметр от 16 см. https://www.klenmarket.ru/	Шт.	5
4	Подставка для разделочных досок		Хромированная сталь https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1


5	Сковорода для induction плит		Диаметр не менее 24 см. Сковорода Luxstahl 240/50 из нержавеющей стали, антипригарное покрытие [C24131] https://www.klenmarket.ru/	Шт.	2
6	Кастрюля Luxstahl 5 л, диаметр 24 см		Нержавеющая сталь, Диаметр: 23.5 см., Объем: 5000 мл., Вес: 1430 гр	шт	2
7	Сотейник 2 литра		Объем не менее 2 литров https://www.klenmarket.ru/	Шт.	2


8	Венчик		Не менее 28 см. https://www.klenmarket.ru/	Шт.	2
10	Кувшин мерный 1000 мл		Мерный стакан с мерными делениями не более 1000 мл. https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1
11	Сито не менее 12 см мелкое для просеивания		Сито железное, размер не менее 12 см, не более 22 см. https://www.klenmarket.ru/	Шт.	1
12	Лопатка кулинарная силиконовая		Не менее 250 мм. https://www.klenmarket.ru/	Шт.	4
	Ложка для мороженого 55 мм		Ложка для мороженого 55 мм, литая без стыков соединения. https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/bar-inventory/spoons-for-icecream/spoon-for-ice-cream-55-mm-2050204-41468-20/		

Столовая посуда для презентации и подачи

На одного человека





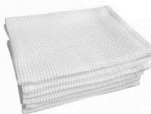
1	Креманка		360 мл гладкая Jerba, стекло, прозрачное, без рисунка. Или Аналог https://market.yandex.ru/offer/m9wnzOz6w8HTtynyj48DhQ?cpa=1&lr=213&clid=2322165&onstock=1&rs=eJwdUC2LQIEUvM9N4i8QXLibDaLNL3huEmSLGBVeEv-D5YIKBjHZLDfLEzRs8QOfQcQmiGFB8OEiNoOgYvPOIGGYOWfm3JtQHytLiGrWoFNKG_TOGYP2aWpQ7VMG_S4U7wZXuNBtRb6ELtpAHZlh_odbFyj-CNyZ0I3C1T0qe3BZAloieu0v5jThyjXnf4GqnETOi_eMgc4dvX59Ab6BK-PerbVxgEw7z8wn9SC4bAB1hjdYdGPo0h2-t8WuB3t3fOmQbp-9W_6AS_7HyQO2nH_el6l_zqF_szHA_BAnNdPCTD7yfxRneuDelS219BvXhIgd	Шт.	10
2	Блюдо прямоугольное		Фарфор, белая без рисунков, 352x230 мм или аналог (для школьников)	Шт.	5


3	Креманка бумажная (картон)		Картон, белый (или черный) 250 мл, диаметр 95-110 мм. (для презентации гостям)	Шт.	100
---	----------------------------	---	---	-----	-----




4	Тарелка картонная прямоугольная 14*20		Тарелка картонная прямоугольная 14*20 или аналог. (для студентов)	Шт.	10
---	---------------------------------------	---	---	-----	----





РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 человека

Расходные материалы

№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество
1	Пленка пищевая		Материал:полиэтилен Ширина, см:45 Длина не менее (м):300 Толщина не менее(мкм):7.5 Сырье:первичное Вес нетто:0.92 кг https://www.komus.ru/	Шт.	1/2
2	Пергамент рулон		Бумага для выпечки 38 см х 8 м https://www.komus.ru/	Шт.	1/2
4	Мешок кондитерский, одноразовый		S:24x17 см или M:31x22 см https://www.komus.ru/	Шт.	8
5	Бумажные полотенца		Белые 2-х слойные прочные бумажные полотенца с цветным рисунком. 2 рулона в упаковке. Состав: целлюлоза. https://www.komus.ru/ Или аналог	Упак.	3
6	Полотенце х\б		Отрезок вафельного полотенца не менее 2 метров. https://www.komus.ru/	Шт.	2

7	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов 500мл		Контейнер одноразовый пищевой с крышкой 500 мл Материал: полиэтиленерефталат. 10,8x 8,2x10,6см https://www.komus.ru/	Шт.	8
---	--	--	---	-----	---

8	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов 300мл		Контейнер одноразовый пищевой с крышкой 300 мл Материал: полиэтиленерефталат. 136x150x45 мм https://www.komus.ru/	Шт.	8
9	Пакеты для мусора		30 л	Шт.	4
10	Перчатки силиконовые		одноразовые размер М 250шт в упаковке https://www.komus.ru/	Шт.	25
11	Средство для обработки рук и поверхности оборудования		Антисептик 0,5 л. с распылительной насадкой Состав: изопропанол, четвертичноаммониевое соединение, полигексаметиленгуанидин гидрохлорид, компоненты https://www.komus.ru/	Шт.	1
12	Средство для ручного мытья посуды Ника Супер 1 кг (концентрат)		Торговая марка: Ника Назначение средства: для ручного мытья посуды Обрабатываемая поверхность: посуда Форма выпуска: гель Степень пенности: пенное Концентрат: Да Тип средства: нейтральное Объем/вес: 1000 г https://www.komus.ru/	Шт.	1/2

13	Стаканчик к одноразо вый		Стакан пластиковый одноразовый 200 мл https://www.komus.ru/	Шт.	6
14	Пакеты для мусора 200 л		Пакеты для мусора 200 л https://www.komus.ru/	Шт.	2
15	Кран с вентильм и		Для горячей и холодной воды Расходные материалы участников	Шт.	6
16	Абразив ная губка для мытья посуды		Эффект-абразивная Размер 130/90/08 /40	Шт.	15
17	Средств о для зеркаль ных поверхн осте й (для всех)		500 мл. Для уборки для всех	Шт.	2

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

1	Ножи поварск ие		На свое усмотрение		
2	Овощеч истк а		На свое усмотрение		
3	Кастрю ля для индукци онн ых плит		На свое усмотрение		
4	Сотейни к для индукци онн ых плит		На свое усмотрение		
5	Сковоро да для индукци онн ых плит		На свое усмотрение		

6	Венчик		На свое усмотрение		
7	Миски		На свое усмотрение		
8	Блендер		На свое усмотрение		
9	Тёрка		На свое усмотрение		
10	Половник		На свое усмотрение		
11	Диспансер для соуса		На свое усмотрение		
12	Формочки		На свое усмотрение		
13	Щипцы		На свое усмотрение		
14	Воронка		На свое усмотрение		
15	Ложка для соуса		На свое усмотрение		
16	Кисточка силиконовая		На свое усмотрение		
17	Перчатки одноразовые		На свое усмотрение		
18	Часы (для контроля времени)		На свое усмотрение		
19	Щипцы сервировочные		На свое усмотрение		
20	Кондитерские инструменты		На свое усмотрение		
21	Ложки для дегустации		На свое усмотрение		
22	Формочки для выпекания		На свое усмотрение		


23	Кольца железные		На свое усмотрение		
24	Специи приправы		На свое усмотрение		

25	Трафареты для пищевых рисунков		На свое усмотрение		
26	Силиконовые коврики		На свое усмотрение		
27	Пульверизатор		На свое усмотрение		
28	Необходимое оборудование		Не противоречащая техники безопасности, не имеющие сложное технологичную начинку (пример термомикс)		

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ

1	Своя техника, заменяющая конкурсную				
2	Спички/ зажигалки / горелки				
3	Коптильня				
4	Дымарь				
5	Инвентарь, заменяющий				




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

№ п/п	Наименование	Наименование оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество
1.	Контейнер одноразовый для продукта в 500 мл, с крышкой		https://www.komus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/odnorazovaya-posuda-i-upakovka-/pishhevaya-upakovka/kontejneryplastikovye/c/98029/	Шт.	3

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (при необходимости)

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




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


1	Стол офисный		Стол письменный Riva (клен, 1400x720x750 мм) https://www.komus.ru/katalog/mebel/mebel-dlya-personala/ofisnye-stoly/stolypismennye/stol-pismennyj-riva-klen1400kh720kh750-mm-/p/818004/?from=block-123-1	Шт.	3
2	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80 https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stuldlya-posetitelej-era-tkan-chnaya/p/81092/?from=block-123-1	Шт.	1
5	Компьютер		Диагональ экрана: не менее 23.5дюйм Не менее 2 ядер https://www.komus.ru/	Шт.	1/3
6	МФУ		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	1/3

7	Удлинитель		3-5 метров https://www.komus.ru/	Шт.	5/3
8	Мышь		На усмотрение организатора	Шт.	1/3
9	Клавиатура		На усмотрение организатора	Шт.	1/3

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 количество
1	Ручка		Шариковая синяя https://www.komus.ru/	Шт.	2
2	Карандаш		Обычный с ластиком https://www.komus.ru/	Шт.	1
3	Бумага		Белая формат а4 https://www.komus.ru/	Пачка	1
4	Планшет		Темный, плотный с держателем https://www.komus.ru/	Шт.	1





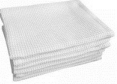


5	Стаканчик одноразовый		Стакан пластиковый одноразовый 200 мл https://www.komus.ru/	Шт.	20
6	Стакан для горячего		Стакан одноразовый TasteQuality бумажный разноцветный 300 мл https://www.komus.ru/	Шт.	6
7	Тарелка для дегустации		Тарелка одноразовая Комус бумажная белая 170 мм 100 штук в упаковке https://www.komus.ru/	Шт.	6
8	Ложка для дегустации		Ложка одноразовая столовая Комус Бюджет белая 165 мм 100 штук в упаковках. https://www.komus.ru/	Шт.	30



9	Ложка малая		Ложка одноразовая чайная Комус Стандарт белая 125 мм 100 штук в упаковке https://www.komus.ru/	Шт.	10
10	Вода питьевая		Бутыль 5 литров https://www.komus.ru/	Лит.	6/3
11	Чай черный		Пакетики в индивидуальной упаковке https://www.komus.ru/	Шт.	3
12	Чай зеленый		Пакетики в индивидуальной упаковке https://www.komus.ru/	Шт.	1/3
13	Кофе зерновой		Средней обжарки в зернах https://www.komus.ru/	Уп.	1/3
14	Сахар		1 кг.	кг	1/3
15	Молоко 3.2%		1 литр	Л	1/3
16	Степлер		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Шт.	2/3
17.	Скоба для степлера		Характеристики позиции на усмотрение организатора	Уп	1/3
18.	Файлы		A4.100 шт. https://www.komus.ru/	Уп.	1/3
19.	Бумага		A4. Белая https://www.komus.ru/	Уп	1/3
20	Скоч		Широкий прозрачный https://www.komus.ru/	Шт.	4/3

21	Калькулятор		Большой https://www.komus.ru/	Шт.	1
----	-------------	--	--	-----	---

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИОННАЯ СТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)

В данном пункте необходимо указать дополнительное оборудование, средства индивидуальной защиты

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования, средства 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	Мусорные контейнеры		200 литров с крышкой	Шт.	3
3	Поднос		Поднос прямоугольный пластиковый Polar 470x330 мм красный	Шт.	5
4	Дезинфектор		Дезинфицирующее средство Бриллиантовый спрей-2 0.75 л	Шт.	2
5	Полотенце х\б		Отрезок вафельного полотенца не менее 2 метров.	Шт.	4
6	Вешалка		Вешалка напольная Пико-4 на 5 персон металл https://www.komus.ru/katalog/mebel/aksessuary-i-predmety-interera/napolnyeveshalki/veshalki-napolnyeklassicheskie/veshalka-napolnaya-piko-4na-5-person-metallik/p/769989/?from=block-123-1	Шт.	2
7	Часы общая		Материал корпуса: дерево, стекло Стекло: пластиковое Размеры диаметр 31,5 см; высота 4,5 см https://www.komus.ru/	Шт.	2
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	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во

		я или инструмента, или мебели, или расходных материалов			КОЛ-ВО
1	Стол офисный		Стол письменный Riva (клен, 1400x720x750 мм) https://www.komus.ru/katalog/mebel/mebel-dlya-personala/ofisnye-stoly/stoly-pismennye/stol-pismennyj-riva-klen-1400kh720kh750-mm-/p/818004/?from=block-123-1	Шт.	2
2	Стул посетителя офисный		Размеры: 55x80 https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stuldlya-posetitelej-era-tkan-chernaya-/p/81092/?from=block-123-1	Шт.	8
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ					
Количество точек электропитания и их характеристики, количество точек интернета и требования к нему, количество точек воды и требования (горячая, холодная)					
№ п/п	Наименование	Наименование необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимо количество
1	Кулер для воды		настольный без охлаждения, 19 литров	Шт.	4
2	Аптечка		Аптечка оказание первой помощи https://www.komus.ru/	Комплект	1
3	Пирометр		(бесконтактный термометр) ADA instruments TemPro 300	Шт.	1
4.	Точка подачи горячей холодной воды				3
5	Электропитание				6

Список продуктов на 1 участника

№	Наименование сырья	Количество			Ед. измерения	Характеристики продуктов и ссылка на сайт производителя, поставщика
		Школьники	Студенты	Специалисты		
1.	Сливки 33%	2	2	2	л	Сливки Петмол для взбивания 33% https://www.vprok.ru/product/petmol-petmol-krem-sliv-dvzb-sl-1000g-675664?utm_source=google&utm_medium=cpc&utm_campaign=g-network-smart_gmc-aud_all-all-day-rf&utm_term=&utm_content=rw campaign-g-network-smart_gmc-aud_all-all-day-rf campaignid-13543976813 keyword- groupid-123212421786 device-c regionid-9047025 ad-528021191424 placement- phraseid-pla-295607690630 advar-dafault other devicemodel-&gclid=EAIaIQobChMIx9mhoq-58wIVGIfVCh095AFUEAQYBCA BEgKvwwD_BwE
2.	Молоко 3,2	2	2	2	л	https://www.utkonos.ru/item/3109131/moloko-parmalat-ultrapasterizovannoe-3-5--1-1?utm_medium=cpc&utm_source=google&utm_campaign=Smart_Shopping_msk%7C7613013559&utm_term=&utm_content=k50id%7Cpla-293946777986%7Ccid%7C7613013559%7Caid%7C392761325653%7Cgid%7C80893388093%7Cpos%7C%7Csrc%7Cu_%7Cdvc%7Cc%7Creg%7C9047025%7Crin%7C%7C&k50id=80893388093%7Cpla-293946777986&gclid=EAIaIQobChMI9MO3xq-58wIVyp13Ch24Kgg7EAQYAiAB EgJKnfD_BwE
3.	Яйцо	22	22	22	шт	https://www.ozon.ru/product/yaytso-kurinoe-okskoe-s-1-10-sht-17133371/?gclid=EAIaIQobChMI0Nck5a-58wIVBqWyCh1scgR_EAQYASABEgJsQPD_BwE&miniapp=supermarket&sh=Gts4YzhF&utm_campaign=MSK_Product_Shopping_Smart_express_SSC&utm_medium=cpc&utm_source=google
4.	Мука пшеничная	1000	1000	1000	г	https://www.ozon.ru/product/makfa-muka-pshenichnaya-1-kg-

	(высший сорт)					140723109/?sh=LyN1zKeL&utm_source=google&utm_medium
5.	Масло сливочное 82.5%	100	300	300	г	https://www.perekrestok.ru/cat/121/p/maslo-sladkoslivocnoe-ekomilk-tradicionnoe-nesolenoe-vyssego-sorta-82-5-180g-4113532
6.	Тростниковый сахар	-	100	100	г	https://market.yandex.ru/product-sakhar-zolotoi-trostrnik-trostrnikovyi-sakhar-pesok/240239650?nid=55788&show-uid=16509176755973224194916017&context=search&text=сахар%20тростниковый%20демерара%20купить&sku=100488072320&срс=eI37t_mU9mzc7yJ4DrKWwcRSbnicB6O6IOYmRvGM0bEwUGRumo3vGtvyXpefK5xmOENgE_dZ9i4Ci-YzMtrlSahEfXs6nDU8ubxW6LjVc29pop3XSQvbBfhJSofVg8lsEY0CWB18pxX7L4oAY0_8mzxuFaxvTmMnEHihWYO3dEFPv0787hAzgYABLxHvOq&do-waremd5=2Q0SsKBoOYvFyWv9WQImxw&sponsored=1
7.	Мята	20	20	20	г	https://www.ozon.ru/product/myata-svezhaya-50-g-165273746/?asb=v03qY%252FIO6NLEzcPcS3bj9v656FysJfocL%252BNHPIID%252Fg%253D&asb2=YZbCoqvXRQlhZpqYR4VNU1pmPugMfb812VRrUs87Lq1AedxX15DtyC7cpPWYFUwc&ectx=1&miniapp=supermarket&sh=5rQ2BlAXvA
8.	Стабилизатор для мороженого, New Pastry Lab	50	50	50	г	https://www.chocolatemaster.ru/catalog/ingredienty/new-pastry-lab/stabilizator-dlya-morozhenogo-100g-new-pastry-lab/
9.	Тримолин инвертный кондитерский сахар	50	100	100	г	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/sugar/invertnyy_sirop_trimolin_i_proch/3431/
10.	Натуральная ваниль в стручках	1	1	1	шт	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/aroma/vanilnaya_produktsiya/3263/
11.	Горошек зеленый BONDUELLE	-	50	200	г	https://www.auchan.ru/product/goroshek-bonduelle-zelenyy-200-

						g/?yclid=1435783723417669829&promocodePopup=500R032023&utm_medium=cpc&utm_source=yandex&utm_campaign=nonbrand_dsa_tovarnaya_gallery_p_msk 77036191&utm_term=&utm_content=k50id 010000003533307_3533307 cid 77036191 gid 5137300102 aid 13545135912 adp no pos premium2 src search_no ne dvc desktop main&k50id=010000003533307_3533307&utm_referrer=https%3A%2F%2Fyandex.ru%2F
12.	Ванильная паста "JOYPASTE VANIGLA MADAGASCAR",	20	20	20	г	https://biskvit-market.ru/product/vanilnaya-pasta-joypaste-vanigla-madagascar-25gr-irca/
13.	Огурец свежий	500	-	-	г	Огурцы свежие — купить по низкой цене на Яндекс Маркете (yandex.ru)
14.	Какао порошок Сасао BARRY 100% какао Extra Brute 22-24% жирность	70	-	-	г	Какао порошок Сасао BARRY 100% какао Extra Brute 22-24% жирность 1 кг по цене 1695 Р купить в Петербурге, Москве и других городах России (condishop.ru)
15.	Зерно кукурузы для приготовления попкорна	-	100	-	г	Зерно кукурузы для приготовления попкорна Dattie, 1 кг — Цены (yandex.ru)
16.	Концентрат квасного сусла	-	10	-	г	Концентрат квасного сусла 650 г — купить в интернет-магазине OZON с быстрой доставкой
17.	Томаты вяленые	100	-	-	г	https://www.grekoliva.ru/sun-dried-tomatos/3604-sun-dried-tomatoes-200-4607031000052.html
18.	Морковь	-	200	200	г	Купить морковь в Fruitonline
19.	Шоколад темный Callebaut	-	300	-	г	Молочный шоколад Callebaut 33,6%

						https://www.chocoluxe.ru/catalog/hocolate/callebaut-milk-1kg/
20.	Гречневая крупа Мистраль	-	200	-	г	Гречневая крупа Мистраль ядрица, 2 кг — купить в интернет-магазине по низкой цене на Яндекс Маркете (yandex.ru)
21.	Слива с\м	-	300	-	г	https://market.yandex.ru/product--svoi-urozhai-bystrozamorozhennaia-sliva-bz-kostochki/1778166719?text=%D1%81%D0%BB%D0%B8%D0%B2%D0%B0%20%D0%B7%D0%B0%D0%BC%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%B0%D1%8F&cpс=VSbDyNX9A1wYlQyhKP6APaDvkPxfmsdzesnMdxB_072n20ihnUhqfd0HbjG1scYLu4SezO5-fjXwO2BhVyXhgGFEXGngeVq5_2B9bH-Pr9jHALWYEdrzNQZmyTc4wAuDw7aCg5CUUygLnODFtM4Ycg24pBmg2pXF0iSvfjJhA2ZNQ2p7ZFAZctkQosMQ4l17fCXRYoch9I%2C&sku=569492018&do-waremd5=xnV9OxTmMSxX04uIgwH7xw&cpa=1&nid=72320
22.	Сахар-песок	1000	1000	1000	г	https://market.yandex.ru/product--sakhar-russkii-sakhar-sakhar-pesok-1-kg/440851186?clid=1603&utm_source=google&utm_medium=search&utm_campaign=gp_offer_smart_shgb_fmсg_nea_search_rus&utm_term=91332%7C100639323456&utm_content=cid%3A13060149325%7Cgid%3A125074009107%7Caid%3A520881618895%7Cph%3Apla-1227068915006%7Cpt%3A%7Cpn%3A%7Csrc%3A%7Cst%3Au&sku=100639323456&cpa=1&glfilter=23674510%3A1~1_100639323456
23.	Оливковое масло	50	50	50	г	https://www.utkonos.ru/item/3207639/maslo-filippo-berio-olivkovoe-extra-virgin-1l-

24.	Растительное масло «Олейно»	0,2	0,2	1	л	https://market.yandex.ru/product--oleina-maslo-podsolnechnoe-klklassicheskoe/150333117?glfilter=14414492%3A1~1_100401812843&text=%D0%BE%D0%BB%D0%B5%D0%B9%D0%BD%D0%B0%20%D0%BC%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%BE%20%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D1%81%D0%BE%D0%BB%D0%BD%D0%B5%D1%87%D0%BD%D0%BE%D0%B5&cpc=wYlcrQlJyA-B5zYkpa5--XpboO3aFUTnPpnG0FxFjgR2ehCvIBf4nCFAwJCLrScxsVFyx6WLCi2nuVkConlwfQhJsutDtzM7u6thc3RRyFHdoNt4vYmzDyMc5NARgkDE7C2HbC_85HI3ZsRyrZxTuLgsCOS5TQobjK1prQhJoqS2XuHSigvn97S5FbIEdByfA&sku=100401812843&do-waremd5=h43PsCnFVmroEB5M7nyBtQ&cpc=1&nid=18031467
25.	Изюм белый	-	200	100	г	https://market.yandex.ru/product--izium-golden-vyssshii-sort-bez-kostochek-shahrom-nuts-1kg/1809536647?text=%D0%B8%D0%B7%D1%8E%D0%BC%20%D0%B1%D0%B5%D0%BB%D1%8B%D0%B9&cpc=RojlczqvN89Wvci0QaZ9xaajmlu21gfl7LV2K2Jv6EyQCAylrPVdSdNPgdUlzb4f4O2CmqL1jTaINF9aMwFu2j7Zk9s55OhtNDqMkXnjeHcjjYRNV7GEVnrxjobLbVQBmbh7NTvZfbceCE1Ri8x0oVmonUs7x7I3and1Er4c5SqaMi9_eoyy3CdHjxgsn_C1RkOiiLxfpSTnLPEZ6vMRD5pZJ1XgbSsUAKpCJJB9VMY8_88rqbTxg%2C%2C&sku=101910369303&do-waremd5=daP2bSp7IOBMwd33Fr0hma&sponsored=1&cpc=1&nid=29099550
26.	Сахарная пудра	-	100	100	г	https://www.utkonos.ru/item/3458041/sakharnaja-pudra-raspak-1-kg?yclid=6329299627756016909&utm_medium=cpc&utm_source=yandex&utm_campaign=DSA_krupi_makaroni_m

						sk_p_reg%7C62295180&utm_term=&utm_content=k50id%7C010000001733264_%D0%9A%D1%80%D1%83%D0%BF%D1%8B%7Ccid%7C62295180%7Cgid%7C4579664704%7Caid%7C10758002896%7Cадp%7Cno%7Cpos%7Cpremium2%7Csrc%7Csearch_none%7Cdvc%7Cdesktop%7Cmain&k50id=010000001733264_%D0%9A%D1%80%D1%83%D0%BF%D1%8B
27.	Клубника с/м	200	-	-	г	https://lenta.com/product/klubnika-morozko-green-zamrossiya-300g-402519/
28.	Смородина черная с/м	-	100	100	г	https://moroshka.ru/smorodina-chernaya/?oid=794&yclid=6329441916636420828
29.	Темный шоколад 54,5%	-	100	200	г	https://www.komus.ru/katalog/produkty-pitaniya/konditerskie-izdeliya/shokolad-portsionnyj-plitki-batonchiki/shokolad-temnyj-callebaut-v-forme-tabletok-1-kg/p/1061968/?yclid=6329505835055364725&utm_source=context4-yandex_ad-imd-v4&utm_medium=cpc&utm_campaign=context4-dinam_produkty-poisk-op_z1-msk-t78-ntm-v4&utm_content=shokolad_torty_vesovye c:55787398 g:4333505679 b:9736677701 k:1341700 st:search a:no s:none t:premium p:4 r:%D0%A8%D0%BE%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B4%2C%20%D1%82%D0%BE%D1%80%D1%82%D1%8B%2C%20%D0%B2%D0%B5%D1%81%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B5 dev:desktop&utm_term=

30.	Белый шоколад 25,9%	-	200	200	г	https://www.chocoluxe.ru/catalog/chocolate/white/callebaut_white_2500/
31.	Маскарпоне	-	200	200	г	https://www.utkonos.ru/item/3255243/syr-galbani-maskarpone-80--250-g?yclid=6329550836688280294&utm_medium=cpc&utm_source=yandex&utm_campaign=DSA_molochnie_produkti_msk_p%7C54521358&utm_term=&utm_content=k50id%7C010000001242697_%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%8B%7Ccid%7C54521358%7Cgid%7C4286187667%7Caid%7C9550974873%7Cadm%7Cno%7Cpos%7Cpremium1%7Csrc%7Csearch_none%7Cdvc%7Cdesktop%7Cmain&k50id=010000001242697_%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%8B
32.	Кокосовая стружка	-	100	100	г	https://shocko.ru/catalog/ingredienty/kokosovye-produkty/kokosovaja-struzhka.html?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=52030399&utm_content=9072878000&utm_term=%D0%BA%D0%BE%D0%BA%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F%20%D1%81%D1%82%D1%80%D1%83%D0%B6%D0%BA%D0%B0%20%D0%BA%D1%83%D0%BF%D0%B8%D1%82%D1%8C&yclid=6329577619501408758

33.	Малина сублимирован ная кусочки	-	-	10	г	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/sublimirovanny_e_produkty/3307/?ysclid=lfm ayc1tdb969021520
34.	Финики, натуральные сушеные	-	-	100	г	https://www.ozon.ru/product/finiki-mazafati-naturalnye-sushenye-otbornye-bez-sahara-iran-500-g-472269660/?asb=KL1OwXwEawcuAUtIueo%252BsTm7UNX2hQ6M1iZMokiEiU8%253D&asb2=LpU51qb6HSyewswRCj1aVddwBFvS1HNQnoKT-QoVxZMYkWuRdSyv8eIA-4NTQw5X9&avtc=1&avte=2&avts=1679650035&sh=9qO280pDHA
35.	Кукурузные хлопья	-	-	500	г	https://food.ru/shop/perekrestok/products/51515-khlopia-liubiatovo-kukuruznye-600g?yclid=1435878218159951962&utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=cid.83080042_cn.foodShop-prodAllCat-x-vseTovary-acq-x-ydir-srch-hm-tovarnajaKampanija-all-all-topGeoPerek_ct.shop_src.search_geo.rus&utm_term=kwdid.3697245_kwd._km.b&utm_content=gid.5156681936_aid.13725453495_ya-regid.213_pos.premium-3
36.	Пюре Манго Агробар	-	-	100	г	https://yandex.ru/products/product/2146531912/sku/8998403189431832?text=%D0%BF%D1%8E%D1%80%D0%B5+%D0%BC%D0%B0%D0%BD%D0%B3%D0%BE+%D0%B0%D0%B3%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%B0%D1%80&rs=eJxV0D1Pg0AAxnGiG5NxaDp2dGnCvXDlxkOxvBTwofBkMS1Q6kuPWBSQD-tnsY2JluWZfnmGP_y-slk8WjoJ7DgU3YZECcushz

						03tuW1DAEmKgIUQHilUap hBQGN4uMgaE_k0d5lL8jm xauwgi2_23VWJBAfSxPpRt Klk1gU719mjKN0Jcym7sO MfLC2PReW789LuLKpZ7K kCURVK4Y6- JhWWYxLAKfUUsmGuZxj VA2EvqsKzXCa2X1oR7c5m Id95A3EOuy7OnSeGl- PU1WINqa1Vv6JYwMIEaZ D49kSfabGXqxTM80f2Vkd 9b8BBYRSRNXTM8ud5_bg vhnBgaOF7zUC1G47vvx9_g FsXVfP&lr=213
37.	Сыр творожный «сremette»	250	250	250	г	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/slivki_syr_maslo/4238/
38.	Желток «Grovo» яичный пастеризован ный	0,9	0,9	0,9	л	https://online.metro-cc.ru/products/yaichnyj-zhelток-grovo-pasterizovannyj-09-1
39.	Белок «Grovo» яичный пастеризован ный	0,9	0,9	0,9	л	https://online.metro-cc.ru/products/yaichnyj-belok-grovo-pasterizovannyj-09-1
40.	Тростниковы й сахар Панела	100	100	100	г	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/sugar/sakhar_i_pudra/8599/
41.	Сахарная пудра нетающая	50	50	50	г	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/sugar/11151/
42.	Шоколад Ruby 47,3%, Callebaut	-	200	200	г	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/chocolate/shokolad_callebaut/4678/
43.	Миндальные лепестки	-	120	120	г	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/nuts/orekhi/30002/
44.	Паста десертная концентриров анная Апельсин 534	-	50	50	г	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/pasta/fruktovo_yagodnye_pasty/59797/
45.	Пюре пастеризован ное Персик	-	300	300	г	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/fruit-puree/bonne/3133/

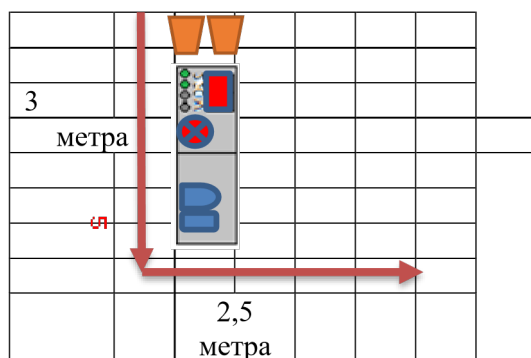
	100% без сахара					
46.	Пюре замороженное Клубника	300	300	300	г	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/fruit-puree/ravifruit/5679/
47.	Миндальная мука (пудра) "Экстра"	200	200	200	г	https://oreh.club/products/min-dalnaya-muka-pudra-ekstra-1-kg?yclid=6672284410976927743
48.	Разрыхлитель для теста	10	20	20	г	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/dobavki/razrykh-liteli/9440/
49.	Желатин, листовой	100	100	100	г	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/zhelatin_pektin_agar_kрахmal_i_drugie_zagustiteli/zagustiteli/3057/
50.	Изомальт	300	300	300	г	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/sugar/izomalt/46753/
51.	Молоко сгущенное	150	150	150	г	
52.	Шоколад со вкусом клубники	200	200	-	г	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/chocolate/shokolad_valrhona/5557/
53.	Экстракт ванили	15	15	15	г	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/aroma/vanilnaya_produktsiya/3627/

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

Виды нозологий.	Площадь, м кв.	Ширина прохода между рабочими и местами, м	Специализированное оборудование, количество.*
Рабочее место участника с нарушением слуха	4	От 1 метра до 1,5 метров	Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет-PCM" РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) http://rosopeka.ru/good4632.html - 1 шт.
			Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb) https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&i=2 - 1 шт.
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	От 2 метров	Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/videouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_videouvelichitel- -2 шт.
			Электронная лупа Bigger B2.5-43TV https://elupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/ -2 шт.
			Говорящий карманный калькулятор на русском языке http://rosopeka.ru/good4031.html - 4шт.
Рабочее место участника с нарушением ОДА	нет	нет	нет

<p>Рабочее место участника с соматическими и заболеваниями</p>	<p>4</p>	<p>От 2 метров</p>	<p>Специальные требования к условиям труда инвалидов вследствие заболеваний сердечнососудистой системы, а также инвалиды вследствие других соматических заболеваний условия труда на рабочих местах должны соответствовать оптимальным и допустимым по микроклиматическим параметрам. На рабочих местах не допускается присутствие вредных химических веществ, включая аллергены, канцерогены, оксиды металлов, аэрозоли преимущественно фиброгенного действия. Не допускается наличие тепловых излучений; локальной вибрации, электромагнитных излучений, ультрафиолетовой радиации. Уровни шума на рабочих местах и освещенность должны соответствовать действующим нормативам. Использовать столы - с регулируемой высотой и</p>
			<p>углом наклона поверхности; стулья (кресла) - с регулируемой высотой сиденья и положением спинки.</p>
<p>Рабочее место участника с ментальными и нарушениями</p>	<p>4</p>	<p>От 1 метра до 1,5 метров</p>	<p>Оборудование должно быть безопасное и комфортное в пользовании (устойчивые конструкции, прочная установка и фиксация, простой способ пользования без сложных систем включения и выключения, с автоматическим выключением при неполадках; расстановка и расположение, не создающие помех для подхода, пользования, передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью и в то же время не затрудняющие досягаемость; исключение острых выступов, углов, ранящих поверхностей, выступающих крепежных деталей).</p>

5. Схема застройки соревновательной площадки.



Условные обозначения:

1. - плита однокомфорочная индукционная.

2. - Вафельница.

3. - Планетарный блендер или миксер.

4. - Фрейзер для мороженого.

5. - Муссорное ведро.

6.

- 2 металлических стола с
заземлением и 5 розеток по 220

● 5 розеток 220 в не менее 2,5 В

6. Требования охраны труда и техники безопасности.

Инструкция по охране труда и технике безопасности на рабочем месте.

Общие требования безопасности.

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

Работник должен соблюдать правила внутреннего распорядка.

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.

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

Работник обязан соблюдать правила пожарной безопасности.

Немедленно извещать экспертов о каждом несчастном случае.

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

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

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

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

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

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

Требование безопасности перед началом работы.

Перед началом работы участник чемпионата должен надеть спецодежду. Осмотреть и подготовить рабочее место, убрать все лишние предметы.

Проверить:

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

При обнаружении неисправностей не приступать к работе до их устранения.

Требования безопасности при выполнении работ.

Для приготовления пользоваться только той посудой, которая предоставляется организаторами чемпионата и предусмотрена технологией приготовления пищи. Соблюдать максимальную осторожность. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу – скребком. Передавать ножи и вилки только ручкой вперед.

Хлеб,

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

Соблюдать осторожность при работе с ручными терками. Плотное удерживать обрабатываемые продукты.

Запрещается:

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

Крышки горячей посуды брать полотенцем и открывать от себя.

Сковородку ставить и снимать сковородником с деревянной ручкой. Электроплиту следует отключить при:

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

Требования безопасности в аварийных ситуациях.

Прекратить работу при:

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

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

Пострадавшим в результате аварийной ситуации должна быть оказана доврачебная помощь с использованием средств и медикаментов, имеющихся в аптечке на конкурсной площадке.

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

Требования безопасности после выполнения работ.

Выключить оборудование.

Произвести уборку рабочих мест.

Произвести чистку и мойку оборудования после его полного остывания.

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