**Региональный центр развития движения «Абилимпикс»**

**Ханты-Мансийского автономного округа - Югры**

УТВЕРЖДЕНО

протоколом рабочей группы

по подготовке и проведению

Чемпионата Ханты-Мансийского

автономного округа – Югры

«Абилимпикс - 2021»

от 01.06.2021 №1

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

**по компетенции**

**Поварское дело**

****

Рассмотрено в Региональном отделении общероссийской общественной организации инвалидов \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Председатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021г.

# Описание компетенции.

* 1. **Актуальность компетенции.**

По́вар - человек, профессией которого является приготовление пищи.

Хорошего повара иногда называют волшебником, ведь он может из самых обычных

продуктов приготовить настоящий шедевр, который доставит радость и наслаждение людям. Приготовить что-то быстро и даже вкусно может каждый, но повара делают с продуктами нечто большее. Они не просто следуют требованиям рецептур, в нужной пропорции смешивая ингредиенты и доводя продукты до готовности. Обширные познания в сфере физиологии, химии, изобразительного искусства, а также чувство меры и особая интуиция формируют то, что мы называем кулинарными шедеврами.

В настоящее время [профессия поварское](https://academia-nsk.org/povar) дело является одной из самых популярных и актуальных профессий в мире. Не каждый мастер своего дела может приготовить быстро и к тому же вкусно. Искусных поваров часто именуют мастерами своего дела, которые величают шедеврами или произведениями искусства. Главной целью высококвалифицированного повара является не просто утоление голода посетителей, а донесение до них определенного настроения и ощущений, качественно подбирая сочетание ароматов и вкуса и изысканно оформляя блюдо. Самой важной особенностью данной профессии является наличие у повара очень развитого восприятия вкуса и тонкого обоняния.

Как и любая специальность, профессия повар имеет преимущества. Несомненными плюсами являются непрекращающийся спрос на этот вид деятельности, шанс на продвижение по карьерной лестнице и усвоение необходимых и полезных умений.

[Повара](https://academia-nsk.org/povar) осуществляют свою деятельность в сфере услуг. Приготовлением пищи занимаются повсюду: столовые предприятия и организаций, учебные заведения, кафе, рестораны и бары, торгово-развлекательные учреждения и т.д.

Карьерный рост в данной профессии берет свое начало с помощника повара. Затем, достойно выполняя свои обязанности, человек приобретает статус повара соответствующего направления.

[Актуальность профессии повара](https://academia-nsk.org/povar) заключается в постоянном спросе, т. к. питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом в жизнедеятельности организма. Практически в каждом заведении, будь то школа или правительственное учреждение, есть столовые. С каждым днем открывается все больше и больше различных заведений, которые предлагают огромный ассортимент блюд. В любом солидном заведении работает сразу несколько поваров. В последнее время особую популярность получили всевозможные фаст-фуды и пиццерии, требующие непрерывной работы поваров.

Сегодня мастера своего дела – повара нужны всем, высок шанс найти работу, как начинающему повару, так и высококвалифицированному, которому с удовольствием предложат место в престижном и дорогом ресторане.

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

После освоения данной компетенции согласно ГОСТ Р 57958-2017 Условия труда инвалидов, участники могут трудоустроиться по профессии - повар, кондитер.

К потенциальным работодателям участников данной компетенции относятся государственные учреждения, частные организации малого, среднего и крупного предпринимательства: от холдингов до индивидуальных предпринимателей. Участники так же могут быть самостоятельными индивидуальными предпринимателями или входить категорию самозанятого населения.

Повара нужны в ресторанах, кафе, пиццериях, барах, стейк-хаусах, пабах, якиториях, кондитерских, пекарнях, столовых и буфетах.

# Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Школьники** | **Студенты** | **Специалисты** |
| Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по профессии  43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии  43.01.09 «Повар, кондитер" (ТОП-50). | Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по профессии  43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии  43.01.09 «Повар, кондитер" (ТОП-50). | Профессиональный стандарт "Повар" (утв. [приказом](https://base.garant.ru/71205450/) Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н) |
|  | 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). |  |
|  | Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | общественного питания, утвержденный, приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014  г. N 384 |  |
|  | Профессиональный стандарт "Повар" (утв. [приказом](https://base.garant.ru/71205450/) Министерства труда и социальной защиты РФ от 8  сентября 2015 г. N 610н) |  |

**1.3. Требования к квалификации.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Школьники** | **Студенты** | **Специалисты** |
| **Должен знать:**  **-** требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания;  -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, 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, | **Должен знать:**  **-** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной 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;   -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;   * правила и способы сервировки стола, презентации кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок.   **Должен уметь:** | **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 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;   * соблюдать правила сочетаемости, подготовки и применения пряностей и приправ; * выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;   **Иметь практический опыт в:** - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;   * выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * упаковке, складировании неиспользованных продуктов; | **-** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;   * соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; * выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;   -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.  **Иметь практический опыт в:** - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;   * выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | 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; * 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   **Трудовые действия:**   * подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; * уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию; * проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию; * упаковка и складирование по заданию пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | * упаковке, складировании неиспользованных продуктов; * порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; * ведении расчетов с потребителями. | изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения |

# Конкурсное задание.

* 1. **Краткое описание задания**

## Школьники:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать по 2 порции блюд: «Вареники с картофелем», горячее блюдо из рыбы «Горбуша с гарниром из овощей и сливочным соусом» в авторском исполнении.

Время выполнения конкурсного задания: 4 часа

## Студенты:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать 2 порции блюд: «Вареники с картофелем», горячее блюдо из рыбы «Горбуша с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» в авторском исполнении.

Время выполнения конкурсного задания: 3,5 часа

## Специалисты:

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать 2 порции блюд: «Вареники с картофелем», горячее блюдо из рыбы «Горбуша с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» в авторском исполнении.

Время выполнения конкурсного задания: 3 часа

Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.

Участникам разрешено использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек, в процессе приготовления блюд.

Участникам не разрешается использовать поддерживающие элементы в виде деревянных шпажек при подаче готовых блюд.

Инвентарь, инструменты, оборудование проносится на конкурсную площадку после согласования с организаторами, все, что предоставляется в инфраструктурном листе к проносу в тулбоксе запрещено.

# Структура и подробное описание конкурсного задания.

**ШКОЛЬНИКИ:**

Продукты выдаются участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в определенное место для хранения продуктов.

## Список сырья

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья, пищевых продуктов | Единицы измерения | Доступное количество на 1 участника (**брутто**) |
| **Рыба** | | |
| Горбуша | шт | 1 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Молочные и яичные продукты** | | |
| Сливочное масло | г. | 100 |
| Молоко | мл. | 70 |
| Яйца | шт. | 2 |
| Сыр пармезан | кг | 20 |
| Сливки 33%-35% | мл. | 200 |
| **Овощи, зелень** | | |
| Морковь | г. | 100 |
| Брокколи | г. | 100 |
| Чеснок | г. | 10 |
| Цуккини зеленый | г. | 100 |
| Шпинат(свежемороженый) | г. | 50 |
| Зелень петрушки | г. | 10 |
| Микрозелень | г. | 5 |
| Лимон | г. | 50 |
| Лук репчатый | г. | 100 |
| Картофель | г. | 200 |
| **Бакалея** | | |
| Соль | г. | 10 |
| Масло растительное | г. | 100 |
| Мука пшеничная | г. | 250 |
| **Общий стол** | | |
| Соевый соус | л. | 1 |
| Паприка молотая | г. | 20 |
| Куркума | г. | 20 |
| Соль мелкая | кг. | 1 |
| **Гастрономия** | | |
| Бекон с/к | г. | 100 |

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Категория участников** | **Наименование и описание модуля** | **День** | **Время проведения модуля** | **Полученный результат в ходе выполнения задания** |
| **Школьники** | **Организация рабочего места. Внимание!!!**  Вне конкурсного времени за 20 минут до начала  старта | Первы й день | 20 минут | Проверка сырья, предоставленного организаторами для приготовления блюд. Подготовка рабочего места. |
| **Модуль 1.**  **Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда:**  **«Вареники с картофелем»** | Первы й день |  | Приготовить 2 порции блюда:  «Вареники с картофелем»   * Приготовление теста для вареников * Приготовление фарша картофельного * Приготовление   полуфабриката (формовка вареников) |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Общее время для приготовления, оформления, подачи блюд модуля 1,  модуля 2  не более 4 часов | * Варка полуфабриката * Используйте продукты из представленного списка * Используйте продукты с общего стола (при необходимости) |
| Оформить блюдо.   * Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника |
| Подача блюда:   * Масса блюда минимум 130г. * Температура подачи тарелки от 55 °С до 65   °С.   * Блюдо подается на белых, круглых, глубоких тарелках с широким бортом, без декора (D=30,5см). * Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. * Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** * Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. * Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Модуль 2.**  **Приготовить, оформить, подать 2 порции горячего блюда из рыбы:**  **«Горбуша с гарниром из овощей и сливочным соусом**» | Первы й день |  | Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы: «Горбуша с гарниром из овощей и сливочным соусом»   * Рыба (горбуша) – метод приготовления на выбор участника * Гарнир из овощей жареный (брокколи или цуккини) * Соус сливочный - масса соуса - не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки). * Используйте продукты из представленного списка * Используйте продукты с общего стола (при   необходимости) |
| Оформить блюдо.   * Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор   Участника |
| Подача блюда:   * Масса блюда минимум 220г. * Температура подачи тарелки от 55 °С до 65   °С.   * Блюдо подается на белых, круглых с бортом тарелках, без декора (D=30-32 см). * Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. * Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** * Сервисное окно открывается за 5 минут |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.   * Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается   в дегустацию. |
| **Общее время выполнения конкурсного задания – 4 часа** | | | | |

**СТУДЕНТЫ:**

Продукты выдаются участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в определенное место для хранения продуктов.

## Список сырья

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья, пищевых продуктов | Единицы измерения | Доступное количество на 1 участника (**брутто**) |
| **Рыба** | | |
| Горбуша | шт | 1 |
| **Молочные и яичные продукты** | | |
| Сливочное масло | г. | 100 |
| Молоко | мл. | 70 |
| Яйца | шт. | 2 |
| Сыр пармезан | кг | 20 |
| Сливки 33%-35% | мл | 200 |
| **Овощи, зелень** | | |
| Морковь | г. | 100 |
| Брокколи | г. | 100 |
| Чеснок | г. | 10 |
| Цуккини зеленый | г. | 100 |
| Шпинат (свежемороженый) | г. | 50 |
| Зелень петрушки | г. | 10 |
| Микрозелень | г. | 5 |
| Лимон | г. | 50 |
| Лук репчатый | г. | 100 |
| Картофель | г. | 200 |
| **Бакалея** | | |
| Соль | г. | 10 |
| Масло растительное | г. | 100 |
| Мука пшеничная | г. | 250 |
| **Сухие продукты** | | |
| Полента | г. | 100 |
| Пшено | г. | 100 |
| **Общий стол** | | |
| Соевый соус | л. | 1 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Паприка молотая | г. | 20 |
| Куркума | г. | 20 |
| Соль мелкая | кг. | 1 |
| **Гастрономия** | | |
| Бекон с/к | г. | 100 |

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Категория участников** | **Наименование и описание модуля** | **День** | **Время проведения модуля** | **Полученный результат в ходе выполнения задания** |
| **Студенты/С пециалисты** | **Организация рабочего места. Внимание!!!**  Вне конкурсного времени за 15 минут до начала старта | Первы й день | 15 минут | Проверка сырья, предоставленного организаторами для приготовления блюд. Подготовка рабочего места. |
| **Модуль 1.**  **Приготовить, оформить, подать 2 порции блюда:**  **«Вареники с картофелем»** | Первы й день | Общее время для приготовления, оформления, подачи блюд модуля 1,  модуля 2 не более 3,5 часов | Приготовить 2 порции блюда:  «Вареники с картофелем»   * Приготовление теста для вареников * Приготовление фарша картофельного * Приготовление полуфабриката (формовка вареников) * Варка полуфабриката * Используйте продукты из представленного списка * Используйте продукты с общего стола (при необходимости) |
| Оформить блюдо.   * Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника |
| Подача блюда:   * Масса блюда минимум 130г. * Температура подачи тарелки от 55 °С до 65   °С.   * Блюдо подается на белых, круглых, глубоких тарелках с широким бортом, без декора (D=30,5см). |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | * Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. * Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** * Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. * Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию. |
| **Модуль 2.**  **Приготовить, оформить, подать 2 порции горячего блюда из рыбы:**  **«Горбуша с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом**» | Первы й день | Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы: «Горбуша с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»   * Рыба (горбуша) – метод приготовления на выбор участника * Гарнир из крупы (полента, или пшено) * Гарнир из овощей жареный * Соус сливочный - масса соуса - не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки). * Используйте продукты из представленного списка * Используйте продукты с общего стола (при необходимости) |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | Оформить блюдо.   * Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор   Участника |
| Подача блюда:   * Масса блюда минимум 220г. * Температура подачи тарелки от 55 °С до 65   °С.   * Блюдо подается на белых, круглых с бортом тарелках, без декора (D=30-32 см). * Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. * Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** * Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. * Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается   в дегустацию. |
| **Общее время выполнения конкурсного задания – 3,5 часа** | | | | |

# 3. Последовательность выполнения задания.

Все блюда и кулинарные изделия являются авторскими, новыми и разрабатываются на основании ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий

на предприятиях общественного питания», соблюдая санитарные нормы и правила, технологии обработки продуктов и ведения технологического процесса.

**Школьники:**

При выполнении Модуля 1. «**Вареники с картофелем»**. Модуля 2. Горячее блюдо из рыбы - **«Горбуша с гарниром из овощей и сливочным соусом**» участник должен следовать следующему алгоритму работы:

* надеть санитарную одежду;
* вымыть руки;
* подойти к рабочему месту;

-убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);

* подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
* приготовить 2 порции блюда «Вареники с картофелем»
* приготовить 2 порции блюда из рыбы «Горбуша с гарниром из овощей и сливочным соусом»
* оформить блюдо;
* использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
* сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.
* подать 2 порции блюда «Вареники с картофелем» на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (D=30,5см).
* подать 2 порции блюда из рыбы «Горбуша с гарниром из овощей и сливочным соусом» на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см).
* уведомить экспертов о завершении работы;
* убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

## Особые указания:

Разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с организаторами) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в тулбоксе.

Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

**Студенты/специалисты:**

При выполнении Модуля 1. «**Вареники с картофелем»**. Модуля 2. Горячее блюдо из рыбы - **«Горбуша с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом**» участник должен следовать следующему алгоритму работы:

* надеть санитарную одежду;
* вымыть руки;
* подойти к рабочему месту;

-убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);

* подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
* приготовить 2 порции блюда «Вареники с картофелем»
* приготовить 2 порции блюда из рыбы «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»
* оформить блюдо;
* использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
* сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.
* подать 2 порции блюда «Вареники с картофелем» на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (D=30,5см).
* подать 2 порции блюда из рыбы «Горбуша с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см).
* уведомить экспертов о завершении работы;
* убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

## Особые указания:

Разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с организаторами) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в тулбоксе.

Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

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

**Участники:**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип

«Абилимпикс», на груди слева.

Под логотипом «Абилимпикс» фамилия и имя участника, логотип учебного заведения должен быть нанесён – на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Передник ли фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой). Брюки – поварские темного цвета Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый). Обувь– профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

## Эксперты:

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип

«Абилимпикс», на груди слева.

Под логотипом «Абилимпикс» фамилия и имя эксперта. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Передник или фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой).Брюки-поварские темного цвета. Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый). Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

## 30% изменение конкурсного задания.

**Школьники**

* + 30% изменение конкурсного задания Модуль 2. Горячее блюдо из рыбы -

«Горбуша с гарниром из овощей и сливочным соусом» использовать продукт из черного ящика.

* + 30% изменения, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания

**Студенты/ специалисты**

* + 30% изменение конкурсного задания Модуль 2. Горячее блюдо из рыбы -

«Горбуша с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» использовать продукт из черного ящика (крупа: полента или пшено).

* + 30% изменения, вносятся за 24 часа до начала выполнения конкурсного задания

# Критерии оценки выполнения задания

Оценивание производится группами экспертов по объективным и субъективным критериям по 100 балльной системе.

В процессе выполнения конкурсного задания конкурсантам запрещено общение: конкурсант-конкурсант, конкурсант-компатриот, конкурсант-зритель. У уличенного в данном факте конкурсанта снимается 5 баллов за первое нарушение, второе нарушение ведет к отстранению от участия в соревнованиях.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование модуля** | **Задание** | **Максимальны**  **й балл** |
| **Школьники**  **Модуль 1.** Приготовление оформление,  подача блюда: «Вареники с картофелем» | **Приготовить 2 порции блюда:**  **«Вареники с картофелем»**   * Приготовление теста для вареников * Приготовление фарша картофельного * Приготовление полуфабриката (формовка вареников) * Варка полуфабриката * Используйте продукты из представленного списка * Использование продуктов с общего стола (при необходимости).   **Оформить блюдо.**  Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника  **Подать блюда:**   * Масса блюда минимум 130г. * Температура подачи тарелки от 55   °С до 65 °С.   * Блюдо подается на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (D=30,5см). * Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. * Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** * Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.   Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка  подается в дегустацию. | **50** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Модуль 2.**  Приготовление оформление, подача блюда из рыбы:  «Горбуша с гарниром из овощей и сливочным соусом» | **Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы: «Горбуша с гарниром из овощей и сливочным соусом»**   * Рыба (горбуша) – метод приготовления на выбор участника * Гарнир из овощей жареный брокколи или цуккини) * Соус сливочный - масса соуса - не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки). * Используйте продукты из представленного списка * Использование продуктов с общего стола (при необходимости)   **Оформить блюдо.**  Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника.  **Подать блюдо:**   * Масса блюда минимум 220г. * Температура подачи тарелки от 55   °С до 65 °С.   * Блюдо подается на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30- 32 см). * Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. * Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** * Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.   Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка  подается в дегустацию. | **50** |
| **Итого** |  | **100** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование модуля** | **Задание** | **Максимальны**  **й балл** |
| **Студенты/ специалисты**  **Модуль 1.** Приготовление оформление,  подача блюда: «Вареники с картофелем» | **Приготовить 2 порции блюда:**  **«Вареники с картофелем»**   * Приготовление теста для вареников * Приготовление фарша картофельного * Приготовление полуфабриката (формовка вареников) * Варка полуфабриката * Используйте продукты из представленного списка * Использование продуктов с общего стола (при необходимости).   **Оформить блюдо.**  Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника  **Подать блюда:**   * Масса блюда минимум 130г. * Температура подачи тарелки от 55   °С до 65 °С.   * Блюдо подается на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (D=30,5см). * Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. * Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** * Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.   Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка  подается в дегустацию. | **50** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Модуль 2.**  Приготовление оформление, подача блюда из рыбы:  «Горбуша с гарниром из крупы,  овощей и сливочным соусом» | **Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы: «Горбуша с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»**   * Рыба (горбуша) – метод приготовления на выбор участника * Гарнир из крупы (полента или пшено) * Гарнир из овощей жареный * Соус сливочный - масса соуса - не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки). * Используйте продукты из представленного списка   Используйте продукты с общего стола (при необходимости).  **Оформить блюдо.**  Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника.  **Подать блюдо:**   * Масса блюда минимум 220г. * Температура подачи тарелки от 55   °С до 65 °С.   * Блюдо подается на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30- 32 см). * Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. * Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** * Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.   Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка  подается в дегустацию. | **50** |
| **Итого** |  | **100** |

# Критерии оценки выполнения задания (школьники, студенты, специалисты).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Задание** | **№** | **Наименование критерия** | **Максимальны е баллы** | **Объективна я оценка**  **(баллы)** | **Субъективна я оценка**  **(баллы)** |
|  |  | Персональная |  |  |  |
| **Школьники** |  | гигиена – |  |  |
| **Модуль 1.**  Приготовление | 1. | Спецодежда в  Соответствии | **3** | **3** |
| оформление, |  | требованиями и |  |  |
| подача блюда: |  | Чистоты |  |  |
| «Вареники с картофелем» **Модуль 2.**  Приготовление  оформление, |  |  |  |  |
| 2. | Персональная гигиена –  Руки (в т.ч. работа с перчатками) | **3** | **3** |  |
| подача блюда из рыбы:  «Горбуша с гарниром из овощей и  сливочным |  |  |  |  |
| 3. | Персональная гигиена –  Снятие пробы пальцами, плохие привычки | **4** | **4** |  |
| соусом» |  | Соблюдение |  |  |  |
|  | 4. | техники безопасности | **3** | **3** |
|  |  | Гигиена рабочего |  |  |  |
|  | 5. | места – Чистый пол | **3** | **3** |
|  |  | Гигиена рабочего |  |  |  |
|  |  | места – |  |  |
| **Студенты Модуль 1.** Приготовление оформление,  подача блюда: | 6. | Холодильник – чистота и соблюдение товарного соседства | **3** | **3** |
| «Вареники с |  | Гигиена рабочего |  |  |  |
| картофелем» |  | места – |  |  |
| **Модуль 2.**  Приготовление | 7. | Рабочие  поверхности – | **3** | **3** |
| , оформление, |  | Соблюдение |  |  |
| подача блюда |  | санитарных норм |  |  |
| из рыбы:  «Горбуша с |  |  |  |  |
| 8. | Расточительность | **3** | **3** |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом». | 9. | Корректное использование цветных разделочных досок | **4** | **4** |  |
|  |  | Корректное |  |  |  |
|  | 10. | использование  раздельных | **3** | **3** |
|  |  | мусорных баков |  |  |
|  |  | Время подачи – |  |  |  |
|  |  | корректное время |  |  |
| **Специалисты Модуль 1.**  Приготовление  оформление, | 11. | подачи (КВП)  ±1 минута от заранее определённого | **4** | **4** |
| подача блюда: |  | Температура |  |  |  |
| «Вареники с  картофелем» | 12. | подачи блюда по  краю тарелки | **3** | **3** |
| **Модуль 2.** |  |  |  |  |
| Приготовление оформление, подача блюда  из рыбы: |  |  |  |  |
| 13. | Соответствие массы блюда с заданием | **4** | **4** |  |
| «Горбуша с  гарниром из крупы, овощей |  |  |  |  |
| 14. | Чистота тарелки | **3** | **3** |  |
| 15. | Брак | **4** | **4** |  |
| и сливочным |
| соусом» |
|  | Кулинарные |  |  | **5** |
|  | 16. | Навыки | **5** |  |
|  |  | Организационные |  |  | **5** |
|  | 17. | навыки в работе | **5** |  |
|  |  | Навыки работы с |  |  | **5** |
|  | 18. | Продуктом | **5** |  |
|  |  | Навыки работы с |  |  | **5** |
|  | 19. | технологическим  оборудованием, с | **5** |  |
|  |  | Ножом |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Презентация блюда |  |  | **5** |
| 20. | модуль 1.  Стиль и | **5** |  |
|  | Креативность |  |  |
|  | Презентация блюда |  |  | **5** |
| 21. | модуль 2.  Стиль и | **5** |  |
|  | Креативность |  |  |
|  | Вкус- модуль 1. |  |  | **5** |
| 22. | Общая гармония вкуса и аромата | **5** |  |
|  | Вкус- модуль 2. |  |  | **5** |
| 23. | Общая гармония вкуса и аромата | **5** |  |
|  | Текстура |  |  |  |
|  | (консистенция)- |  | **5** |
| 24. | модуль 1. | **5** |  |
|  | Каждого |  |  |
|  | компонента блюда |  |  |
|  | Текстура |  |  | **5** |
|  | (консистенция)- |  |  |
| 25. | модуль 2. | **5** |  |
|  | Каждого |  |  |
|  | компонента блюда |  |  |
| **ИТОГО** | | | **100** | **50** | **50** |

1. **Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.**

# Школьники, студенты, специалисты\*

Перечень оборудования и инвентаря одинаковый для всех категорий участников (школьники, студенты, специалисты).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА** | | | | | |
| Оборудование, инструменты, ПО | | | | | |
| **№** | **Наименовани** | **Фото** | **Технические** | **Ед.** | **Необход** |
| **п/п** | **е** | **Оборудовани** | **характеристики** | **измере** | **имое** |
|  |  | **я или** | **оборудования, инструментов** | **ния** | **кол-во** |
|  |  | **инструмента,** | **и ссылка на сайт** |  |  |
|  |  | **или мебели** | **производителя, поставщика** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Пароконвектомат |  | Пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ2. Подключение 380 В Количество уровней 6 Тип гастроемкости GN 1/1 Размер гастроемкости (наруж./внутр.) 530x325 мм Способ образования пара бойлер, память на 110 программ приготовления, вся нерж, без г/емкостей, 3х-канальный щуп, регулировка влажности, 5 скоростей вращения вентилятора, реверс вентилятора | Шт. | 1 |
| 2 | Стол подставка под пароконвекто мат | https://restoll.ru/upload/iblock/484/484585e381bad8e63a002acbea58489c.jpg | Материал: Нержавеющая сталь  Размеры:(2 ряда по 5 ур. для GN 1/1, каркас - труба нерж.) Подставка типа ППК 900х900х700  д/пароконвектомата (2 ряда по 5 ур. для GN 1/1, каркас - труба нерж.)  [https://atesy.ru/catalog/kategorii-](https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/podstavki-kukhonnye/podstavka-dlya-tekhnologicheskogo-oborudovaniya/) [oborudovaniya/neytralnoe-](https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/podstavki-kukhonnye/podstavka-dlya-tekhnologicheskogo-oborudovaniya/) [oborudovanie/podstavki-](https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/podstavki-kukhonnye/podstavka-dlya-tekhnologicheskogo-oborudovaniya/) [kukhonnye/podstavka-dlya-](https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/podstavki-kukhonnye/podstavka-dlya-tekhnologicheskogo-oborudovaniya/) [tekhnologicheskogo-](https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/podstavki-kukhonnye/podstavka-dlya-tekhnologicheskogo-oborudovaniya/) [oborudovaniya/](https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/podstavki-kukhonnye/podstavka-dlya-tekhnologicheskogo-oborudovaniya/) | Шт. | 1 |
| 3 | Стол производствен ный | https://obyava.ua/img/classified/0/899/4538/440-jtvgdgs41fumtmlb.jpg | Производственный стол с бортом/без борта, с глухой полкой  Материал: из нержавеющей стали  Размеры: 1800х600х850  [https://atesy.ru/catalog/kategorii-](https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stoly-razdelochnye/stol-sr-b-1500-600-02-sr-2-1500-600-e/) [oborudovaniya/neytralnoe-](https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stoly-razdelochnye/stol-sr-b-1500-600-02-sr-2-1500-600-e/) [oborudovanie/stoly-](https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stoly-razdelochnye/stol-sr-b-1500-600-02-sr-2-1500-600-e/) [razdelochnye/stol-sr-b-1500-](https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stoly-razdelochnye/stol-sr-b-1500-600-02-sr-2-1500-600-e/) [600-02-sr-2-1500-600-e/](https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stoly-razdelochnye/stol-sr-b-1500-600-02-sr-2-1500-600-e/) | Шт. | 2 |
| 4 | Стол с моечной | https://i.pinimg.com/236x/2f/7d/38/2f7d3898979f0655b174eb88723f840c.jpg?nii=t | Материал: из нержавеющей стали  Размеры: 1000х600х850  [https://atesy.ru/catalog/kategorii-](https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/vanny-moechnye/vanna-so-stolom-vsms-b-1l-430-1010-580-1-02-vms-1-430-s-bortom/) [oborudovaniya/neytralnoe-](https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/vanny-moechnye/vanna-so-stolom-vsms-b-1l-430-1010-580-1-02-vms-1-430-s-bortom/) [oborudovanie/vanny-](https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/vanny-moechnye/vanna-so-stolom-vsms-b-1l-430-1010-580-1-02-vms-1-430-s-bortom/) [moechnye/vanna-so-stolom-](https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/vanny-moechnye/vanna-so-stolom-vsms-b-1l-430-1010-580-1-02-vms-1-430-s-bortom/) [vsms-b-1l-430-1010-580-1-02-](https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/vanny-moechnye/vanna-so-stolom-vsms-b-1l-430-1010-580-1-02-vms-1-430-s-bortom/)  [vms-1-430-s-bortom/](https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/vanny-moechnye/vanna-so-stolom-vsms-b-1l-430-1010-580-1-02-vms-1-430-s-bortom/) | Шт. | 1 |
| 5 | Смеситель холодной и горячей воды | https://cdn1.ozone.ru/multimedia/1023495531.jpg | Материал: хром  Излив 25 см, картридж 40 см | Шт. | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 6 | Стеллаж 4-х уровневый | Стеллаж Klesto МE205-410 100х40х200 см | Материал: из нержавеющей стали  4 полки сплошные нерж. 0,8 , стойки –уголок нерж.  Размеры: 800\*500\*1800 мм  [https://atesy.ru/catalog/kategorii-](https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stellazhi/stellazhi-kukhonnye-seriya-prestizh-stk-p-1600mm_900/) [oborudovaniya/neytralnoe-](https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stellazhi/stellazhi-kukhonnye-seriya-prestizh-stk-p-1600mm_900/) [oborudovanie/stellazhi/stellazhi-](https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stellazhi/stellazhi-kukhonnye-seriya-prestizh-stk-p-1600mm_900/) [kukhonnye-seriya-prestizh-stk-](https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stellazhi/stellazhi-kukhonnye-seriya-prestizh-stk-p-1600mm_900/)  [p-1600mm\_900/](https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stellazhi/stellazhi-kukhonnye-seriya-prestizh-stk-p-1600mm_900/) | Шт. | 2 |
| 7 | Плита электрическая индукционная | https://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=90af602516807819a5cf6525c68ad858&n=13 | На одно рабочее место 4 греющих поверхности, 3,5 кВт, подставка, (заземление обязательно).  Размеры: диаметр конфорки 285 мм.  Максимальная температура 240 °С. Время нагрева посуды: 1-5 мин. | Шт. | 1 |
| 8 | Весы настольные электронные (профессионал ьные) | https://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=dc75009993d0219f624473360e829728&n=13 | Материал: платформа из нержавеющей стали, металл, пластик  Наибольший предел взвешивания 5 кг, наименьший предел взвешивания не более 2 гр. Вес нетто (кг): 4,7; Длина (мм): 352; Ширина (мм): 325; Высота (мм): 105; Весы электронные  Предел взвешивания 5 кг Дискретность - 1 г Платформа 340х215 мм Флюоресцентный дисплей Питание от сети  <https://entero.ru/item/40999> | Шт. | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 9 | Шкаф холодильный |  | Шкаф холодильный с глухой дверью Polair CM105-S Температурный режим от 0 до +6 °С Объем 500 л, кол-во полок 5 шт. Система охлаждения динамическая Исполнение глухие двери Напряжение 220 В Потребляемая мощность от 0.35 кВт Ширина 697 мм Глубина 665 мм Высота 1960 мм Вес (без упаковки) 95 кг Вес (с упаковкой) 114 кг Цвет белый Страна-производитель Россия | Шт. | 1 |
| 10 | Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) |  | Блендер KITCHENAID 5KHB2571EER красный Тип блендера погружной Объем 1 л Скорость от 610 до 11000 об/мин. Количество скоростей 5 Беспроводной нет Измельчитель есть Колка льда есть Напряжение 220 В Мощность 0.18 кВт Ширина 65 мм Глубина 65 мм Высота 397 мм Вес (без упаковки) 3.5 кг Вес (с упаковкой) 4 кг Цвет красный Страна-производитель США | Шт. | 1 |
| 11 | Мясорубка электрическая |  | Производительность 30 кг/ч Набор ножей и решеток классический Напряжение 220 В Мощность 0.38 кВт Ширина 270 мм Глубина 260 мм Высота 360 мм Вес (без упаковки) 9 кг Вес (с упаковкой) 11 кг Страна-производитель Италия | Шт. | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 13 | Микроволнова я печь  Объем 23 л мощность 800 Вт  гриль внутреннее покрытие камеры: биокерамичес кая эмаль   * поворотные тактовые переключател и * дисплей * система равномерного распределения микроволн | Микроволновая печь Samsung MG23K3614AS | Объем 23 л  мощность 800 Вт гриль  внутреннее покрытие камеры: биокерамическая эмаль   * поворотные тактовые переключатели * дисплей * система равномерного распределения микроволн [https://gemlux.ru/catalog/househ](https://gemlux.ru/catalog/household-appliances/cooking/microwaves/mikrovolnovaya_pech_gemlux_gl_mw90n25/) [old-](https://gemlux.ru/catalog/household-appliances/cooking/microwaves/mikrovolnovaya_pech_gemlux_gl_mw90n25/) [appliances/cooking/microwaves/](https://gemlux.ru/catalog/household-appliances/cooking/microwaves/mikrovolnovaya_pech_gemlux_gl_mw90n25/) [mikrovolnovaya\_pech\_gemlux\_](https://gemlux.ru/catalog/household-appliances/cooking/microwaves/mikrovolnovaya_pech_gemlux_gl_mw90n25/) [gl\_mw90n25/](https://gemlux.ru/catalog/household-appliances/cooking/microwaves/mikrovolnovaya_pech_gemlux_gl_mw90n25/) | Шт. | 1/5 |
| 14 | Набор разделочных досок |  | Материал: полипропилен Размеры H=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.  <https://www.klenmarket.ru/> | Шт. | 1 |
| 15 | Подставка для разделочных досок |  | Материал: хромированная сталь  Подставка для досокWSC14 (ступенчатая)  <https://www.klenmarket.ru/> | Шт. | 1 |
| 16 | Набор ножи поварские | https://tenderloin.eu/wpcontent/39038.jpg | Материал: рукоять сделана из нескользящего пластика или из нержавеющей стали. | Шт. | 1 |
| 17 | Сковорода для индукционны х плит | https://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=7c52f2dcf2a7d7ba5782fd383f3965e4&n=13 | Материал: обладает магнитной проницаемостью и высокой теплоемкостью Диаметр 24 <https://www.klenmarket.ru/> | Шт. | 3 |



|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 18 | Сотейник для индукционны х плит с крышкой | Сотейник Silampos Pro Julia Vysotskaya 1,5 л с крышкой | Объём не менее 1 литра <https://www.klenmarket.ru/> | Шт. | 3 |
| 19 | Сотейник 2 литра |  | Объём не менее 2 литров <https://www.klenmarket.ru/> | Шт. | 2 |
| 20 | Венчик Нержавеющая сталь 31,5 см | https://top-cena.ru/up_img/9f9/9f9f3634cdd80981df235bf086ca197a.jpg | Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 31,5 см  <https://www.klenmarket.ru/> | Шт. | 1 |
| 21 | Гастроемкост и | https://sketkom.ru/assets/images/products/35598/2a34b02b49e011e38a69e3a29428634e-0417e9cc67d311e488c05cf3fc585c6a.jpg | Материал: Нержавеющая сталь Размеры:  [GN1/2 h40 (325х265х40) 2,5л](https://sketkom.ru/katalog/inventar-dlya-kuhni-restorana-kafe-stolovoj/gastroemkosti-salatniki/gastroemkosti-iz-nerzhaveyushhej-stali-sploshnye-i-perforirovannye/gastroemkost-nerzh-gn12-h40-325h265h40-25l/)  <https://www.klenmarket.ru/> | Шт. | 2 |
| 22 | Миски | https://home-yut.ru/upload/resize_cache/iblock/6c6/400_400_140cd750bba9870f18aada2478b24840a/6c69c29956ca3b1ec50fe46022bd9c8a.jpg | Материал:  Нержавеющая сталь Размеры: Объем: 1 л, диаметр: 20 см  <https://www.klenmarket.ru/> | Шт. | 3 |
| 23 | Миски | https://home-yut.ru/upload/resize_cache/iblock/6c6/400_400_140cd750bba9870f18aada2478b24840a/6c69c29956ca3b1ec50fe46022bd9c8a.jpg | Материал: Нержавеющая сталь  Размеры: Объем 0,5 л, диаметр 16 см  <https://www.klenmarket.ru/> | Шт. | 3 |
| 24 | Миски | https://home-yut.ru/upload/resize_cache/iblock/6c6/400_400_140cd750bba9870f18aada2478b24840a/6c69c29956ca3b1ec50fe46022bd9c8a.jpg | Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем: 0,3л, диаметр: 12 см  <https://www.klenmarket.ru/> | Шт. | 3 |
| 25 | Ножницы для рыбы, птицы | http://ae01.alicdn.com/kf/HTB17maciDmWBKNjSZFBxh4xUFXaE.jpeg_q50.jpeg | Материал: Нержавеющая сталь, материал рукоядки ABS-пластик, | Шт. | 1 |
| 26 | Лопатки силиконовые | Лопатка MAYER & BOCH | Материал: Термостойкие  Размеры: Длина лопатки 260 мм  <https://www.klenmarket.ru/> | Шт. | 3 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 30 | Мерный стакан | https://images.ua.prom.st/353405808_w200_h200_mernaya-chasha-15.jpg | Материал: Пластик Форма: круглая Объем: 1 л  Размер: 180 x 123 x 144 мм Цвет: прозрачный  Мерная шкала <https://www.klenmarket.ru/> | Шт. | 1 |
| 31 | Шумовка | http://ozon-st.cdn.ngenix.net/multimedia/c300/1010891309.jpg | Материал: Нержавеющая сталь, имеет отверстия для слива воды.  Размеры: Диаметр 10,5 см. высота 42 см  <https://www.klenmarket.ru/> | Шт. | 1 |
| 32 | Половник | https://vplate.ru/images/article/orig/2019/04/polovnik-osobennosti-i-vidy-12.jpg | Материал: Нержавеющая сталь  Размеры: Объемом 250мл <https://www.klenmarket.ru/> | Шт. | 1 |
| 33 | Овощечистка | https://www.superposuda.ru/upload/2563.jpg | Материал: Цинковый сплав с хромированным покрытием. Нескользящая ручка с пластиковой вставкой. <https://www.klenmarket.ru/> | Шт. | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 34 | Щипцы универсальны е | https://mimar.ru/image/catalog/goods/ST-9H.jpg | Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 22 см.  <https://www.klenmarket.ru/> | Шт. | 1 |
| 35 | Набор круглых выемок | https://chefconditer.ru/upload/iblock/b19/b19994f4c62f22d0d9831f61fad1591d.jpg | Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 12 шт.  <https://www.klenmarket.ru/> | Шт. | 1 |
| 37 | Ложка столовая | https://molly-sp.ru/system/i/g/321/medium/3427637-700-nw.jpg?1552019805 | Материал: Нержавеющая сталь  Размеры: 21см | Шт. | 3 |
| 38 | Шенуа | https://etopravilno.com/wp-content/uploads/2014/11/110801145439-120304025119-p-O-sito-shinua-150x150.jpg | Материал: Нержавеющая сталь  Размеры: Диаметр 24см. <https://www.klenmarket.ru/> | Шт. | 1 |
| 39 | Тарелка глубокая, круглая, белая с широким бортом |  | Материал: фарфор Размеры: глубокая, круглая,  белая с широким бортом без декора  Диаметр 30,5см | Шт. | 2 |
| 40 | Тарелка плоская, круглая, белая с бортом |  | Материал: фарфор Размеры: круглая, белая,  плоская без декора с бортом Диаметр 30- 32 см | Шт. | 2 |
| 42 | Бак для мусора | https://images.satom.ru/i3/firms/28/5653/5653534/bak-plast-90l-krugl-m2394-siniy_98e7370b491875a_300x300.jpg | Материал: Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л. Размеры: Высота 55 см.  Диаметр 48 см. | Шт. | 2 |



|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 43 | Коврик диэлектрическ ий | https://1ya.ru/media/cache/list_thumb/https---stroylandiya.ru/upload/iblock/8ac/8ac0fabdcd580bb11565f82b0ab37cc1.jpg | Материал:  Резиновый, диэлектрический Размеры: 750х750 | Шт. | 2 |
| 44 | Скалка двуручная |  | Материал: метал Размеры: 400\*43мм | Шт. | 1 |
| 45 | Толкушка для картофельного пюре |  | Материал: Нержавеющая сталь  Размеры: 28 см | Шт. | 1 |
| 46 | Терка |  | Материал: Нержавеющая сталь  Размеры: 25 см | Шт. | 1 |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА** | | | | | |
| Расходные материалы | | | | | |
| **№ п/п** | **Наименовани е** | **Фото расходных материалов** | **Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт**  **производителя, поставщика** | **Ед. измере**  **ния** | **Необход имое кол-во** |
| 1 | Контейнер одноразовый пищевой с крышкой | https://leso-torg.ru/upload/iblock/df4/df46fc5727a0a1ace6e570bba25a48a9.jpeg | Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 1000 мл 179х132х64 <https://www.komus.ru/> | Шт. | 5 |
| 2 | Контейнер одноразовый пищевой с крышкой | https://st8.stblizko.ru/images/product/294/444/033_medium.jpg | Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 500 мл 10,8х 8,2х10,6см  <https://www.komus.ru/> | Шт. | 5 |
| 3 | Контейнер одноразовый пищевой с крышкой | https://st8.stblizko.ru/images/product/294/444/033_medium.jpg | Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 300 мл 136х150х45 мм  <https://www.komus.ru/> | Шт. | 5 |
| 4 | Абразивная губка для мытья посуды | Губка  3 шт | Материал:  Эффект-абразивная Размеры: 130/90/08 /40 <https://www.komus.ru/> | Шт. | 2 |



|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 5 | Моющее средство для посуды 1л. | https://zooray72.ru/image/cache//catalog/products/4840-228x228.jpg | Состав: Состав: АПАВ >5%. НПАВ <5%.  Ароматизирующяя добавка. Загуститель. Пищевой краситель. pH: слабощелочное <https://www.komus.ru/> | Шт. | ½ |
| 7 | Средство для обработки рук и поверхности | АЛЬХОН АНТИСЕПТИК 0,5 л. с распылительной насадкой | Антисептик 0,5 л. с распылительной насадкой  Состав: изопропанол, четвертично-аммониевое соединение, полигексаметиленгуанидин гидрохлорид, компоненты смягчающие кожу и другие функциональные добавки. Активность: обладает антимикробной активностью в отношении Гр(+) и Гр(-) бактерий | Шт. | 1 |
| 8 | Бумажные полотенце 2 слойные в рулоне | https://autopolycolor.ru/upload/resize_cache/iblock/9e2/275_500_1/9e2b020de31ce78e2a7ba363daaaf765.jpg | Материал:  Бумажные 2 слойные в рулоне <https://www.komus.ru/> | Шт. | 2 |
| 9 | Пленка пищевая | Пищевая пленка Лайма 605042 | Материал:  Стрейч пищевая Размеры: 29Х30 см  <https://www.komus.ru/> | Шт. | 1 |
| 10 | Фольга алюминиевая пищевая | https://express-china.ru/upload/iblock/3da/3da215eb492651e978e7d7f07c7d4507.jpg | Материал: Металлическая «бумага»  Размеры: 29Х30 см <https://www.komus.ru/> | Шт. | 1 |
| 11 | Бумага для выпечки | https://images.by.prom.st/159563103_w200_h200_bumaga-dlya-vypekaniya.jpg | Материал:  Силиконизированный <https://www.komus.ru/> | Шт. | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 12 | Пакеты для мусора 60л | https://smartshopper.ru/img/t_170_240_aHR0cHM6Ly9jZG4xLm96b25lLnJ1L3MzL211bHRpbWVkaWEtNy82MDA2ODM2ODM5LmpwZw==.jpg | Материал:  [Из ПНД (полиэтилен низкого](https://www.trial-market.ru/pakety/musornye/pnd/) [давления)](https://www.trial-market.ru/pakety/musornye/pnd/).  <https://www.komus.ru/> | Шт. | ½ |
| 13 | Пакеты для мусора 120л | https://st47.stblizko.ru/images/product/335/752/113_medium.jpg | Материал:  [Из ПСД (полиэтилен среднего](https://www.trial-market.ru/pakety/musornye/psd/) [давления).](https://www.trial-market.ru/pakety/musornye/psd/)  <https://www.komus.ru/> | Шт. | 1/5 |
| 15 | Полотенце х/б для посуды | https://cdn.st100sp.com/cache_pictures/150471164/thumb300 | Материал: Хлопчатобумажная ткань  <https://www.komus.ru/> | Шт. | 3 |
| 16 | Ложка пластиковая одноразовая | https://sezamshop.ru/pic/2685445.jpg | Материал: Пластик Размеры: 165 мм  <https://www.komus.ru/> | Шт. | 5 |
| 17 | Тарелка пластиковая одноразовая | https://cdn.st100sp.com/cache_pictures/048496945/thumb300 | Материал: Пластик Размеры: 205 мм  <https://www.komus.ru/> | Шт. | 5 |
| 19 | Перчатки одноразовые цветные S,M,L | https://sun9-13.userapi.com/c626326/v626326239/2f263/KCw0_rc5Nuk.jpg | Материал: Силиконовые, неопудренные (по размеру участника S,M,L). Цветные.  <https://www.komus.ru/> | Шт. | 5 |
| 20 | Стакан пластиковый одноразовый | https://img1.minus50.net/6315db218a64_336x289.jpg | Материал: Пластик Размеры: 200 мл  <https://www.komus.ru/> | Шт. | 10 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 21 | Скатерть одноразовая для сервировки столов | https://ae01.alicdn.com/kf/H449bf1bc56d24d0a954f987c4b28b121u/137-183cm-nappe-jetable-nappe-Rectangle-Table-couvre-mariage-no-l-f-te-d-anniversaire-Festival.jpg | Материал:  Нетканный материал спанбонд Размеры: 2 х1,5 м.  <https://www.komus.ru/> | | Шт. | 1/5 |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ**  **УЧАСТНИКИ МОГУТ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ (при необходимости) по согласованию с главным экспертом** | | | | | | |
| **№ п/п** | **Наименован ие** | **Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт**  **производителя, поставщика** | | | **Ед. измере**  **ния** | **Необход имое**  **кол-во** |
| 1 | Овощечистка | Характеристики позиции на усмотрение  организатора | | | шт. | 1 |
| 2 | Ножи  поварские | Характеристики позиции на усмотрение  организатора | | | шт. | 3 |
| 3 | Миски | Нержавеющая сталь | | | шт. | 3 |
| 4 | Блендер | Характеристики позиции на усмотрение  организатора | | | шт. | 1 |
| 5 | Диспансер  для соуса | Характеристики позиции на усмотрение  организатора | | | шт. | 2 |
| 6 | Формочки | Характеристики позиции на усмотрение  организатора | | | шт. | 2 |
| 7 | Щипцы | Характеристики позиции на усмотрение организатора | | | шт. | 1 |
| 8 | Воронка | Характеристики позиции на усмотрение  организатора | | | шт. | 1 |
| 9 | Ложка для  соуса | Характеристики позиции на усмотрение  организатора | | | шт. | 1 |
| 10 | Кисточка  силиконовая | Характеристики позиции на усмотрение  организатора | | | шт. | 1 |
| 11 | Перчатки  одноразовые | Силиконовые, неопудренные (размер,  соответствующий участнику) | | | пара | 10 |
| 12 | Часы (для  контроля времени) | Характеристики позиции на усмотрение организатора | | | шт. | 1 |
| 13 | Щипцы сервировочны  е | Характеристики позиции на усмотрение организатора | | | шт. | 2 |
| 14 | Толкушка для картофеля | Характеристики позиции на усмотрение организатора | | | шт. | 1 |
| **ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (при необходимости)** | | | | | | |
| 3 | Ноутбук | https://becompact.ru/upload/iblock/e9d/e9daf8e5d9847734919f8d469031f823.jpg | | Характеристики позиции на усмотрение организатора | Шт. | 1 |
| 4 | МФУ | https://ozon-st.cdn.ngenix.net/multimedia/1013104884.jpg | | Характеристики позиции на усмотрение организатора | Шт. | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 5 | Удлинитель | http://www.1001melochey.ru/uploads/category/118/07B4AC7F-6589-42D3-89A0-F28451796AEB.jpeg | [Удлинитель Doffler ec 4015-](https://market.yandex.ru/offer/EwHIBKmS2R24xsk_ihovwg) [3w 5роз./5м.](https://market.yandex.ru/offer/EwHIBKmS2R24xsk_ihovwg) | Шт. | 3 |
| 6 | Клавиатура | https://cdn.alza.de/Foto/f9_rect/JV/JV265b1c.jpg | Характеристики позиции на усмотрение организатора | Шт. | 1 |
| 7 | Мышь | https://www.link-ural.ru/upload/iblock/181/181456b1cdb724935be8627e526c183c.jpg | Характеристики позиции на усмотрение организатора | Шт. | 1 |
| 8 | Весы настольные электронные | https://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=dc75009993d0219f624473360e829728&n=13 | Материал: платформа из нержавеющей стали, металл, пластик  Наибольший предел взвешивания 5 кг, наименьший предел взвешивания не более 2 гр. Вес нетто (кг): 4,7; Длина (мм): 352; Ширина (мм): 325; Высота (мм): 105; Весы электронные  Предел взвешивания 5 кг Дискретность - 1 г Платформа 340х215 мм Флюоресцентный дисплей Питание от сети | Шт. | 1 |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ЭКСПЕРТОВ**  **(при необходимости)** | | | | | |
| **№ п/п** | **Наименовани е** | **Фото необходимого оборудования или инструмента,**  **или мебели** | **Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя,**  **поставщика** | **Ед. измере**  **ния** | **Необход имое кол-во** |
| 1 | Планшет формата А 4 | https://images.ua.prom.st/533861434_w640_h640_papka-planshet-a.jpg | Характеристики позиции на усмотрение организатора | Шт. | 13 |
| 2 | Ручки синие шариковые | https://cdn.st100sp.com/pictures/143752378 | Характеристики позиции на усмотрение организатора | Шт. | 20 |
| 3 | Бумага 500 листов | https://cache3.youla.io/files/images/780_780/5d/47/5d471e4cb5fc2d8d8f0390f2.jpg | Характеристики позиции на усмотрение организатора | Шт. | 2 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4 | Степлер | https://d1a6ypozna0c85.cloudfront.net/27/cc/27cc5668d13f74ec84aea3686376487d.jpg | Характеристики позиции на усмотрение организатора | Шт. | 1 |
| 5 | Ножницы | https://www.utkonos.ru/images/photo/3258/3258404H.jpg | Характеристики позиции на усмотрение организатора | Шт. | 2 |
| 6 | Флешка | http://cqr3d.ru/uploads/posts/2019-06/thumbs/1561697482_1111.jpg | Характеристики позиции на усмотрение организатора | Шт. | 1 |
| 7 | Скобы для степлера |  | Характеристики позиции на усмотрение организатора | Шт. | 1 |
| 8 | Файлы А4 |  | Характеристики позиции на усмотрение организатора | Шт. | 50 |
| 9 | Скотч | https://img4.st.kashalot.com/img/used/2017/02/28/16/b/7661169_4.jpg | Характеристики позиции на усмотрение организатора | Шт. | 2 |
| 10 | Папка для файлов |  | Характеристики позиции на усмотрение организатора | Шт. | 10 |
| 11 | Маркер не стирающийся |  | Характеристики позиции на усмотрение организатора | Шт. | 2 |
| 12 | Калькулятор |  | Характеристики позиции на усмотрение организатора | Шт. | 2 |
| 13 | Одноразовые тарелки |  | Материал: Пластик Размеры: 200 мл | Шт. | 100 |
| 14 | Одноразовые вилки |  | Материал: Пластик Размеры: 165 мм | Шт. | 100 |





|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 15 | Одноразовые ложки | https://sezamshop.ru/pic/2685445.jpg | Материал: Пластик Размеры: 165 мм | Шт. | 100 |
| 16 | Салфетки бумажные |  | Материал: Нетканный | Шт. | 200 |
| 17 | Одноразовые стаканчики |  | Материал: Пластик Размеры: 200 мл | Шт. | 300 |
| **КОМНАТА УЧАСТНИКОВ** | | | | | |
| **№ п/п** | **Наименован ие** | **Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели, или**  **расходных материалов** | **Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика** | **Ед. измере**  **ния** | **Необход имое кол-во** |
| 1 | Стол офисный |  | Размеры:1400х600х750 [https://www.komus.ru/katalog/](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)  [mebel/mebel-dlya-](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) [personala/ofisnye-stoly/stoly-](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) [pismennye/stol-pismennyj-riva-](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) [klen-1400kh720kh750-mm-](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)  [/p/818004/?from=block-123-1](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. | 3 |
| 2 | Стул посетителя офисный |  | Размеры: 55х80 [https://www.komus.ru/katalog/](https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-posetitelej-era-tkan-chernaya-/p/81092/?from=block-123-1)  [mebel/ofisnye-kresla-i-](https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-posetitelej-era-tkan-chernaya-/p/81092/?from=block-123-1) [stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-](https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-posetitelej-era-tkan-chernaya-/p/81092/?from=block-123-1) [posetitelej-era-tkan-chernaya-](https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-posetitelej-era-tkan-chernaya-/p/81092/?from=block-123-1)  [/p/81092/?from=block-123-1](https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-posetitelej-era-tkan-chernaya-/p/81092/?from=block-123-1) | Шт. | 10 |
| **КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ** | | | | | |
| **№ п/п** | **Наименован ие** | **Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели, или расходных**  **материалов** | **Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика** | **Ед. измере**  **ния** | **Необход имое кол-во** |
| 1 | Стол офисный |  | Размеры:1400х600х750 [https://www.komus.ru/katalog/](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)  [mebel/mebel-dlya-](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) [personala/ofisnye-stoly/stoly-](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) [pismennye/stol-pismennyj-riva-](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. | 3 |



|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | | [klen-1400kh720kh750-mm-](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)  [/p/818004/?from=block-123-1](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) |  |  |
| 2 | Стул посетителя офисный |  | | Размеры: 55х80 [https://www.komus.ru/katalog/](https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-posetitelej-era-tkan-chernaya-/p/81092/?from=block-123-1)  [mebel/ofisnye-kresla-i-](https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-posetitelej-era-tkan-chernaya-/p/81092/?from=block-123-1) [stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-](https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-posetitelej-era-tkan-chernaya-/p/81092/?from=block-123-1) [posetitelej-era-tkan-chernaya-](https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-posetitelej-era-tkan-chernaya-/p/81092/?from=block-123-1)  [/p/81092/?from=block-123-1](https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-dlya-posetitelej-era-tkan-chernaya-/p/81092/?from=block-123-1) | Шт. | 10 |
| **ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)** | | | | | | |
| **№** | **Наименование** | **Фото** | **Технические характеристики** | | **Ед.** | **Необходимо** |
| **п/п** |  | **необходимого** | **оборудования, инструментов и ссылка** | | **измерени** | **е кол-во** |
|  |  | **оборудования,** | **на сайт производителя, поставщика** | | **я** |  |
|  |  | **средства** |  | |  |  |
|  |  | **индивидуальной** |  | |  |  |
|  |  | **защиты** |  | |  |  |
| 1 | Часы настенные(электронные) | Офисные электронные настенные часы В100СМ-4 | видимость до 30 м, габариты 440Х150Х40мм, индикация время(ЧЧ:ММ), цвет сечения красный 4,5 см | | Шт. | 1 |
| 2 | Порошковый огнетушитель ОП-4 | Порошковый огнетушитель ОП-4 | Технические характеристики Огнетушащее вещество порошок  Масса заряда порошка не менее: 3,7 кг.  Длина струи огнетушащего вещества  3,5 метра Продолжительность подачи огнетушащего вещества  6 секунд  Масса огнетушителя не более 6,6 кг  Габаритные размеры 450х320х300 мм  Запорно пломбировочное устройство  Латунь | | Шт. | 1 |
| 48 | Набор первой медпомощи | https://allkanz.ru/image/cache/catalog/foto/wk1ha5vi-800x800.jpg | Характеристики позиции на усмотрение организатора | | Шт. | 1 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пирометр  (бесконтактн ый  термометр)  ADA  instruments TemPro 300 | Пирометр (бесконтактный термометр) ADA instruments TemPro 300 | Инфракрасный **пирометр ADA TemPro 300** предназначен для измерения температуры **бесконтактным** путем, с помощью наведения точечного лазера на объект. | | Шт. | 1 |
|  | Напольная вешалка для верхней одежды | https://avatars.mds.yandex.net/get-pdb/27625/4c01d8ea-4639-4701-acab-7965309aa8d7/s1200?webp=false | Размеры 1500 х 2000 | | Шт. | 1 |
|  | Плечики для одежды | https://res.cloudinary.com/lmru/image/upload/f_auto,q_auto,b_white,d_photoiscoming.png/LMCode/18124378.jpg | | Материал: Пластиковые Размеры: 48-50 см | Шт. | 46 |
|  | Корзина для мусора | https://images.satom.ru/i3/firms/28/5653/5653534/bak-plast-90l-krugl-m2394-siniy_98e7370b491875a_300x300.jpg | | Материал:  Пластиковый мусорный бак с крышкой 60л.  Размеры: Высота 55 см.  Диаметр 48 см. | Шт. | 6 |
| **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ** | | | | | | |
|  |  |  | |  |  |  |
| **№** | **Наименование** | **Наименование** | | **Технические характеристики** | **Ед.** | **Необходимо** |
| **п/п** |  | **необходимого** | | **оборудования, инструментов и** | **измерени** | **е кол-во** |
|  |  | **оборудования или** | | **ссылка на сайт производителя,** | **я** |  |
|  |  | **инструмента, или** | | **поставщика** |  |  |
|  |  | **мебели** | |  |  |  |
| 1 | Кулер для воды с охлаждением | Описание: Кулер для воды Ecotronic H2-TN настольный без охлаждения | | Настольный с подогревом и охлаждением | Шт | 1 |
| 2 | Вода питьевая | https://images.ru.prom.st/466891045_w640_h640_pet-butyl-19l.jpg | | Бутыль 19л | Шт | 1 |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование нозологии** | **Площадь, м кв.** | **Ширина прохода между рабочими местами, м** | **Специализированное оборудование, количество.\*** |
| **Рабочее место участника с нарушением слуха** | 4 | От 1 метра до 1,5 метров | Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет- РСМ" РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) <http://rosopeka.ru/good4632.html>  - 1 шт. |
| Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb)  [https://www.dns-](https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&i=2) [shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktof](https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&i=2) [on-olympus-ws-852--microsd-](https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&i=2) [4gb/?p=2&i=2](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](http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/videouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_videouvelichitel-)  [\_po\_zreniyu/videouvelichiteli/elektronny](http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/videouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_videouvelichitel-) [y\_ruchnoy\_videouvelichitel-](http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/videouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_videouvelichitel-)  -2 шт. |
| Электронная лупа Bigger B2.5-43TV [https://e-](https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/) [lupa.ru/catalog/product/bigger\_B25-](https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/) [43TV/](https://e-lupa.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 |
| **Рабочее место участника с соматическими заболеваниями** | 4 | От 2 метров | По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника |
| **Рабочее место участника с ментальными нарушениями** | 4 | От 1 метра до 1,5 метров | По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника |

**\***указывается **с**сылка на сайт с тех. характеристиками, либо наименование и тех. характеристики специализированного оборудования

**5. Схема застройки соревновательной площадки для всех участников.**



Розетка 380В/10 вт - 3 шт

Розетка 220В не менее 3 ВТ - 10 шт Мокрая зона гор/хол вода - 3 шт

# 6. Требования охраны труда и техники безопасности.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.

1. **Общие требования безопасности**
   1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда и технике безопасности для участника с учетом условий его работы. Эксперты и участники должны ознакомиться с инструкцией по безопасности труда до начала соревнований.
   2. На участника могут воздействовать опасные и вредные факторы:
      * подвижные части электрооборудования;
      * повышенная температура поверхностей оборудования;
      * пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
      * повышенная температура воздуха рабочей зоны;
      * повышенный уровень шума на рабочем месте;
      * повышенная влажность воздуха;
      * повышенная или пониженная подвижность воздуха;
      * повышенное значение напряжения в электрической цепи;
      * недостаточная освещенность рабочей зоны;
      * повышенный уровень инфракрасной радиации;
      * острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
      * вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
      * физические перегрузки;
      * нервно - психические перегрузки.
   3. Участник извещает эксперта по технике безопасности о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.
   4. Участнику следует:
      * оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
      * перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак;
      * работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
      * после посещения туалета мыть руки с мылом;
      * при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком.
   5. У участника должна быть форменная одежда:
      * куртка белая хлопчатобумажная;
      * брюки;
      * фартук белый хлопчатобумажный;
      * колпак белый хлопчатобумажный (допускается одноразовый);
      * профессиональная обувь на нескользящей подошве.

Для экспертов обязательные элементы одежды: китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), профессиональная обувь на нескользящей подошве

## Требования безопасности перед началом работы

* 1. Застегнуть одетую форменную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
  2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментами.
  3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:
     + обеспечить наличие свободных проходов;
     + проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
     + надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
     + удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

## проверить внешним осмотром:

* + - достаточность освещения рабочей поверхности;
    - отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
    - исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
    - наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
    - наличие, исправность нагревательных поверхностей оборудования;
    - отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
    - наличие и исправность весоизмерительного оборудования;
    - состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
    - отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
    - исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности тары, разделочных досок, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).
  1. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).
  2. Перед включением **индукционной плиты** помните: оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации.

Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными. Приготовление на плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой.

Не складируйте предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током. Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться.

После эксплуатации отключите плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды.

* 1. При эксплуатации **весов** не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускайте ударов по платформе. Не подвергайте весы сильной вибрации. При работе не нажимайте сильно на клавиши.
  2. При эксплуатации **холодильного оборудования**: загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов. Двери холодильного

оборудования открывать на короткое время и как можно реже. При обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение – проветрить.

## Не допускается:

* + - включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;
    - загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;
    - прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;
    - хранить продукты на испарителях;
    - загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата.
  1. Перед использованием **микроволновой печи** убедитесь в том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены.

Избегайте прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе: это относится в первую очередь к дверце, резистору для нагрева, стенкам камеры.

При извлечении из печи посуды с продуктами пользуйтесь изолирующими перчатками или кухонными рукавицами. Не включайте печь в работу «вхолостую», без продуктов. Она должна быть обязательно загружена. В противном случае вы рискуете ее повредить или сократить время работы.

Не вставляйте между дверцей и корпусом печи посторонние предметы (тряпки, кухонные рукавицы), не размещайте в печи слишком громоздкую посуду. Если дверца не закрыта, то включение печи окажется невозможным.

## Требования безопасности во время работы

* 1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда.
  2. Использовать оборудование только для тех работ, для которых оно предназначено.
  3. Соблюдать правила перемещения в боксе и на территории площадки, пользоваться только установленными проходами.
  4. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.
  5. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, пути эвакуации инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.
  6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды.
  7. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

Во время работы с ножом не допускается:

* + - использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
    - производить резкие движения;
    - нарезать сырье и продукты на весу;
    - проверять остроту лезвия рукой;
    - оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
    - опираться на мусат при правке ножа.
  1. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.
  2. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать элементарные требования безопасности.

## Требования безопасности в аварийных ситуациях

* 1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или на площадке: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья и т.п.; доложить о принятых мерах техническому эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.
  2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить техническому эксперту о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.
  3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.
  4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов.
  5. В случае возгорания жира не заливать его водой, необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

## Требования безопасности по окончании работы

* 1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.
  2. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.