

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СЕМЕЙНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ «МОРОЖЕНОЕ-2024»

Разработано
Ассоциацией кулинаров
«ВКУС МИРА РУС»

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

«МОРОЖЕНОЕ-2024»



Москва 2024

1. Описание чемпионата по изготовлению Мороженого.

1.1. Актуальность общая.

Гастрономическая культура — неотъемлемая часть жизни народов России, их этнокультурный код: совокупность традиций, приготовления регионального продукта, воспитания в семье. Каждый регион страны имеет свои гастрономические «символы».

Одним из ярких общенациональных символов, объединяющим поколения народов России, является «МОРОЖЕНОЕ».

Кто из старшего поколения, при упоминании советского мороженого, не вспоминает совместные с родителями семейные «выходные», традиционно сопровождавшиеся желанной порцией холодного десерта.

Только советское мороженое изготавливалось из натурального молока: дети, родители, бабушки и дедушки ели этот холодный десерт, а иностранные туристы стремились посетить цирк, балет и обязательно попробовать мороженое. Вследствие глобализации наше мороженое уступило место импортным вариантам с долгим сроком хранения и химическими вкусами, которые были уже не так дружелюбны к детскому здоровью, но были доступны вместо пропавшего с прилавков советского.

Пришло время менять ситуацию!

Мороженое по праву стало частью культурного кода России.

У родителей появляется возможность познакомить детей не только со вкусами своего детства, но и рассказать об истории семьи, а значит, Фестиваль формирует уникальную творческую Концепцию – создание условий для трансляции традиционных семейных ценностей; укрепление внутрисемейных отношений, передача положительного опыта, сохранение благоприятного эмоционального климата внутри семьи, признание важности института семьи; знакомит с гастрономическими традициями, культурными ценностями и историей России через гастрономические особенности национального десерта.

Мороженое как традиция, переносится семьей из загруженных рабочих будней в атмосферу праздника, доверия и взаимной вовлеченности, что ценно сейчас, в период занятости и родителей, и детей. Это время для всех поколений, формирования семейных традиций, что укрепит семью.

Фестиваль МОРОЖЕНОЕ – эмоциональный маяк в сознании детей, яркое воспоминание, которое сохранится в их памяти.

1.2. Актуальность профессиональная.

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.

Отраслевая принадлежность компетенции относиться 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.

1.3. Категории участников.

Категория «Школьники»: индивидуальное участие, участник обучается в школе, возраста от 12 до 16 лет(включительно), заявку на участие подает Образовательное учреждение, в котором обучается школьник. 1 человек -1 заявка- 1 участник.

Категория «Студенты» : индивидуальное участие, участник-студент обучающийся в образовательном учреждении среднего или высшего образования, возраста от 15 до 20 лет(включительно), заявку на участие подает Образовательная организация, в которой обучается студент. 1 человек -1 заявка- 1 участник.

Категория «Семейная команда»: командное участие, в команду входит 1 официальные представитель (родитель, тетя/дядя, бабушка/дедушка) и 1 ребенок (7-12лет). 2 человек -1 заявка- 2 участник.

1.4. Количество участников.

Категория «Школьники» -5 школьников (количество может быть увеличено по решению организационного комитет до 10)

Категория «Студенты» -5 студентов (количество может быть увеличено по решению организационного комитет до 10)

Категория «Семейная команда» - 5 команд (10 участников), количество команд не может быть увеличено.

1.5. Отбор участников при большом количестве заявок.

Категория «Школьники» * - отбор участников будет проводиться по ВИДЕОКОНКУРСУ «СЕМЕЙНЫЙ РЕЦЕПТ МОРОЖЕНОГО». (правила отбора направляются лично зарегистрированным участникам, если количество заявок превысит 10).

Категория «Студенты»* - отбор участников будет проводиться по промежуточному отбору или тестированию.

Категория «Семейная команда» * - отбор КОМАНД будет проводиться по ВИДЕОКОНКУРСУ «СЕМЕЙНЫЙ РЕЦЕПТ МОРОЖЕНОГО». (правила отбора направляются лично зарегистрированным участникам, если количество заявок превысит 5).

*Организаторы имеют право отклонить заявку без объяснения причин.

1.6. Профессии, по которым участники смогут трудоустроиться после участия в фестивале или выбрать профессию/специальность.

ПОВАР, КОНДИТЕР.

1.7. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт (только для профессиональных участников).

Школьники	Студенты	Семьи
Государственный образовательный стандарт	Государственный образовательный стандарт	Нет
начального профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР	начального профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР	Нет
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)	

1.8. Требования к квалификации (только для категорий ШКОЛЬНИК/СТУДЕНТ).

Школьники	Студенты
<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>Иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <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: Семейные традиции

Категория «Школьники» (возраст): 12-16 лет

в ходе выполнения конкурсного задания, участнику необходимо приготовить 3 порции:

- холодного десерта из натуральных молочных продуктов (мороженое) с подачей в рожке со свеклой и с использованием съедобных декораций*.

Категория «Студенты» (возраст): 15-20 лет

в ходе выполнения конкурсного задания участнику необходимо приготовить 3 порции

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

Категория «Семейная команда»: 1 официальный представитель (родитель, тетя/дядя, бабушка/дедушка) и 1 ребенок (7-12лет) в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить 3 порции комбо.

В одну порцию комбо входит:

- холодный десерт из натуральных молочных продуктов (мороженое) с подачей на брюссельских вафлях *;

- Овершейк (холодный молочный коктейль из натуральных молочных продуктов с подачей в стакане «милкшейк» и съедобная декорация*

- * «съедобная декорация» — 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, что нужно приготовить	Время проведения модуля (примерное, для жюри)	Полученный результат
Школьник	<p>Модуль 1. Холодный десерт из натуральных молочных продуктов (мороженое) с подачей в вафельном рожке со свеклой .</p>	80 МИНУТ	<p>3 порции по 2 шарика холодного десерта. Масса порции 1 шарика не более 60 г. Общая масса рожка с 2 шариками холодного десерта не более 200 гр.</p> <p>Подача: 3 порции готового десерта подаются в держателе для рожка , полученного согласно инфраструктурному списку . Использование при подаче дополнительных аксессуаров , вспомогательного инвентаря и пищевого декора на держателе для рожка не допускается.</p> <p>Обязательные продукты: карри(молотая)</p> <p>Дополнительное сочетание: участник в праве выбрать по своему усмотрению, из списка продуктов дополнительное сырье к обязательному продукту.</p>
	<p>Модуль 2. Приготовление вафельного п/ф (рожок со свеклой).</p>	60 МИНУТ	<p>Приготовить 3 порции вафельного рожка для подачи и презентации холодного десерта.</p> <p>Объём порции (1 рожка), не более 60 гр.</p> <p>Обязательные продукты: свекла</p> <p>Дополнительное сочетание: участник в праве выбрать по-своему усмотрению, из списка продуктов дополнительное сырье к обязательному продукту.</p>
Общее время выполнения конкурсного задания: 2 часа 20 минут			

Студент	<p>Модуль 1. Холодный десерт из натуральных молочных продуктов (мороженое) с подачей на брюссельской вафле</p>	80 минут	<p>Приготовить 3 порции по 2 шарика холодного десерта. Масса порции 1 шарика не более 60 г. Температура подачи не более -3°С (по креманке), Подача: 3 готовых порции холодного десерта на брюссельских вафля подаются на тарелках (прямоугольных, плоских), полученных согласно инфраструктурному списку.</p> <p>Обязательные продукты: Творожный сыр "Cremette"</p>
	<p>Модуль 2. Приготовление вафельного п\ф «Брюссельские вафли »</p>	40 минут	<p>Приготовить 3 порции (1 шт., одинаковых на порцию). Масса порции не более 80гр. 3 порции вафель подаются на тарелках индивидуальных (прямоугольная, плоская), полученных согласно инфраструктурному списку. Обязательные продукты: шпинат с/м Дополнительное сочетание: участник вправе выбрать по своему усмотрению, из списка продуктов дополнительное сырье к обязательному продукту. Не допускается: Использование при подаче дополнительных аксессуаров , вспомогательного инвентаря и пищевого декора на тарелке не допускается.</p>

	<p>Модуль 3. Приготовление холодного коктейля «Милкшейк» из натуральных молочных продуктов с вафельной трубочкой</p>	20 минут	<p>Приготовить 3 порции холодного молочного напитка Объем 1 порции напитка не более 450 мл. 3 порции холодного напитка (подаются в стакане «милкшейк»), полученных согласно инфраструктурному списку. Готовая порция холодного молочного напитка подается с «шапкой» из взбитых сливок Использование при подаче дополнительных аксессуаров, вспомогательного инвентаря на стакане «Милкшейк»</p> <p>Обязательные продукты: Шоколад молочный (топпинг) Дополнительное сочетание: участник вправе выбрать по своему усмотрению, из списка продуктов дополнительное сырье к обязательному продукту.</p>
Общее время выполнения конкурсного задания: 2 часа 20 минут			
<p>Семейное комбо</p>	<p>Модуль 1. Холодный десерт из натуральных молочных продуктов (мороженое) с подачей на брюссельской вафле</p>	80 минут	<p>Приготовить 3 порции по 2 шарика холодного десерта. Масса порции 1 шарика не более 60 г. Подача: 3 готовых порции холодного десерта на брюссельских вафля подаются на тарелках (прямоугольных, плоских), полученных согласно инфраструктурному списку.</p> <p>Обязательные продукты: Белый шоколад</p>
	<p>Модуль 2. Приготовление вафельного п\ф «Брюссельские вафли»</p>	40 минут	<p>Приготовить 3 порции (1 шт., одинаковых на порцию). Масса порции не более 80гр. 3 порции вафель подаются на тарелках индивидуальных (прямоугольная, плоская), полученных согласно инфраструктурному списку. Обязательные продукты: изюм белый Дополнительное сочетание: участник вправе выбрать по своему усмотрению, из списка продуктов дополнительное сырье к обязательному продукту.</p>

	<p>Модуль 3. Приготовление холодного молочного коктейля «Овершейк» из натуральных молочных продуктов с вафельной трубочкой</p>	<p>25 минут</p>	<p>Приготовить 3 порции холодного напитка . Объем 1 порции напитка не более 450 мл . 3 порции холодного молочного напитка (подаются в стакане «милкшейк»), полученных согласно инфраструктурному списку. Готовая порция холодного молочного напитка подается со съедобной декорацией, которая умещается в стакане и на нем Не допускается: Использование при подаче дополнительных аксессуаров , вспомогательного инвентаря на стакане «Милкшейк» Обязательные продукты: пюре черной смородины Дополнительное сочетание: участник вправе выбрать по своему усмотрению, из списка продуктов, дополнительное сырье к обязательному продукту.</p>
<p>Общее время выполнения конкурсного задания: 2 часа 00 минут</p>			

Участник может самостоятельно распределить время на выполнение каждого модуля.

2.4. Критерии оценки выполнения задания.

Школьники.

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль 1. Холодный десерт из натуральных молочных продуктов (мороженое) с подачей в вафельном рожке со свеклой .	<p>Приготовить Холодный десерт</p> <p>Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте. Презентация и подача блюда в авторском исполнении. Подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию.</p> <p>3 порции по 2 шарика холодного десерта. Масса порции 1 шарика не более 60 г. Общая масса рожка с 2 шариками холодного десерта не более 200 гр.</p> <p>Подача:</p> <p>3 порции готового десерта подаются в держателе для рожка , полученного согласно инфраструктурному списку .</p> <p>Использование при подаче дополнительных аксессуаров , вспомогательного инвентаря и пищевого декора на держателе для рожка не допускается.</p> <p>Обязательные продукты: карри(молотая)</p> <p><u>Обязательно, наличие</u> <u>ТК(технологической карты).</u></p>	50

<p>Модуль 2. Приготовление вафельного п/ф (рожок со свеклой)</p>	<p>Приготовить вафлю –рожок для подачи холодного десерта(мороженое)</p> <p>Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте.</p> <p>Предварительное взвешивание. Приготовить 3 порции вафельных рожков для подачи и презентации холодного десерта. Объём порции (1 рожка), не более 60 гр.. <u>Обязательные продукты:</u> свекла <u>Обязательно, наличие ТК(технологической карты).</u></p>	50
ИТОГО		100

Задание	<u>№</u>	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
<p>Модуль 1.. Холодный десерт из натуральных молочных продуктов (мороженое) с подачей в вафельном рожке со свеклой</p>	1.	Соблюдение правил конкурса	5	5	
	2.	Соблюдение санитарных норм и правил техники безопасности при ведении технологического процесса	5	5	
	3.	Ведение технологического процесса	10	5	5
	4.	Презентация и подача	10	5	6
	5.	Дегустация	20	5	15
ИТОГО:			50		

Задание	<u>№</u>	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Модуль 2. Приготовление вафельного п/ф (рожок со свеклой)	1.	Соблюдение правил конкурса	5	5	
	2.	Соблюдение санитарных норм и правил техники безопасности при ведении технологического процесса	5	5	
	3.	Ведение технологического процесса	15	7	8
	4.	Презентация и подача	8	4	4
	5.	Дегустация	17	5	12
ИТОГО:			50		

Студенты

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
<p>Модуль 1. Холодный десерт из натуральных молочных продуктов (мороженое) с подачей на брюссельской вафле</p>	<p>Приготовить холодный десерт(мороженое) с подачей на вафельном п/ф</p> <p>Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте. Презентация и подача блюда в авторском исполнении. Подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию.</p> <p>Приготовить 3 порции по 2 шарика холодного десерта. Масса порции 1 шарика не более 60 г.</p> <p>Подача: 3 готовые порции холодного десерта на брюссельских вафля подаются на тарелках (прямоугольных, плоских), полученных согласно инфраструктурному списку.</p> <p>Обязательные продукты: Творожный сыр "Cremette" <u>Обязательно, наличие ТК(технологической карты).</u></p>	<p><u>40</u></p>
<p>Модуль 2. Приготовление вафельного п\ф «Брюссельские вафли » на палочке.</p>	<p>Приготовить вафлю «Брюссельскую» для подачи холодного десерта «Мороженое».</p> <p>Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и</p>	<p><u>40</u></p>

	<p>инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте. Презентация и подача блюда в авторском исполнении. Подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию.</p> <p>Приготовить 3 порции (1 шт., одинаковых на порцию). Масса порции не более 80гр.</p> <p>Подача: 3 порции вафель подаются на тарелках индивидуальных(прямоугольная, плоская), полученных согласно инфраструктурному списку.</p> <p>Обязательные продукты: шпинат</p> <p>Дополнительное сочетание: участник вправе выбрать по своему усмотрению, из списка продуктов дополнительное сырье к обязательному продукту.</p> <p>Не допускается:Использование при подаче дополнительных аксессуаров , вспомогательного инвентаря и пищевого декора на тарелке не допускается.</p> <p>Обязательно, наличие ТК(технологической карты).</p>	
--	--	--

<p>Модуль 3. Приготовление холодного коктейля «Милкшейк» из натуральных молочных продуктов с вафельной трубочкой</p>	<p>Приготовить молочный напиток для подачи в стакане «милкшейк»</p> <p>Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте. Предварительное взвешивание.</p> <p>Приготовить 3 порции холодного молочного напитка . (подаются в стакане «милкшейк»), Подача: Объем 1 порции напитка не более 450 мл - 3 порции холодного напитка (подаются в стакане «милкшейк»), Готовая порция холодного молочного напитка подается с «шапкой» из взбитых сливок</p> <p>Не допускается: Использование при подаче дополнительных аксессуаров , вспомогательного инвентаря на стакане «Милкшейк»</p> <p>Обязательные продукты: Шоколад молочный (топпинг)</p> <p>Дополнительное сочетание: участник вправе выбрать по своему усмотрению, из списка продуктов дополнительное сырье к обязательному продукту. Использовать продукты из списка.</p>	<p><u>20</u></p>
<p>Итого</p>		<p>100</p>

Задание	<u>№</u>	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Модуль 1. Модуль 1. Холодный десерт из натуральных молочных продуктов (мороженое) с подачей на брюссельской вафле	1.	Соблюдение правил конкурса	4	4	
	2.	Соблюдение санитарных норм и правил техники безопасности при ведении технологического процесса	6	6	
	3.	Ведение технологического процесса	10	5	5
	4.	Презентация и подача	10	4	6
	5.	Дегустация	10		10
ИТОГО:			40		

Задание	<u>№</u>	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Модуль 2. Приготовление вафельного п\ф «Брюссельские вафли»	1.	Соблюдение правил конкурса	4	4	
	2.	Соблюдение санитарных норм и правил техники безопасности при ведении технологического процесса	6	6	
	3.	Ведение технологического процесса	10	5	5
	4.	Презентация и подача	10		10
	5.	Дегустация	10	4	6
ИТОГО:			40		

Задание	<u>№</u>	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Модуль 3. Приготовление холодного коктейля «Милкшейк» из натуральных молочных продуктов с вафельной трубочкой	1.	Соблюдение правил конкурса	2	2	
	2.	Соблюдение санитарных норм и правил техники безопасности при ведении технологического процесса	3	3	
	3.	Ведение технологического процесса	5	2	3
	4.	Презентация и подача	5	2	3
	5.	Дегустация	5	1	4
ИТОГО:			20		

Семейная команда:

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
<p>Модуль 1. Холодный десерт из натуральных молочных продуктов (мороженое) с подачей на брюссельской вафле</p>	<p>Приготовить вафлю «Брюссельскую» для подачи холодного десерта «Мороженое». Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте. Презентация и подача блюда в авторском исполнении. подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию. Приготовить 3 порции по 2 шарика холодного десерта. Масса порции 1 шарика не более 60 г. Подача: 3 готовых порции холодного десерта на брюссельских вафля подаются на тарелках (прямоугольных, плоских), полученных согласно инфраструктурному списку. Обязательные продукты: вишневый йогурт «Чудо» Обязательно, наличие ТК(технологической карты).</p>	<p><u>50</u></p>
<p>2. Модуль 2. Модуль 2. Приготовление вафельного п\ф «Брюссельские вафли »</p>	<p>Приготовить вафельный п/ф с использованием съедобных декораций; Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического</p>	<p><u>30</u></p>

	<p>процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте.</p> <p>Презентация и подача блюда в авторском исполнении. Подача на взвешивание, подача на дегустацию, подача на демонстрацию.</p> <p>Приготовить 3 порции (1 шт., одинаковых на порцию). Масса порции не более 80гр.</p> <p>Подача: 3 порции вафель подаются на тарелках индивидуальных (прямоугольная, плоская), полученных согласно инфраструктурному списку.</p> <p>Обязательные продукты: изюм</p> <p>Дополнительное сочетание: участник вправе выбрать по своему усмотрению, из списка продуктов дополнительное сырье к обязательному продукту.</p> <p>Холодный десерт, должен быть порционным и возможным к употреблению на ходу (или в нестационарном месте, парках, скверах и т.д.).</p> <p><u>Обязательно, наличие ТК(технологической карты)..</u></p>	
<p>Модуль 3.</p> <p>Приготовление холодного молочного коктейля «Овершейк» из натуральных молочных продуктов с вафельной трубочкой</p>	<p>Приготовить холодный молочный напиток «Овершейк»</p> <p>Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по техникотехнологической (технологической) карте.</p> <p>Предварительное взвешивание.</p>	<p style="text-align: right;"><u>20</u></p>

	<p>Приготовить 3 порции холодного напитка . Масса порции не более 500 гр.</p> <p>3 порции холодного молочного напитка (подаются в стакане «милкшейк»), полученных согласно инфраструктурному списку.</p> <p>Подача: Готовая порция холодного молочного напитка подается со съедобной декорацией, которая уместается в стакане и на нем</p> <p>Не допускается: Использование при подаче дополнительных аксессуаров , вспомогательного инвентаря на стакане «Милкшейк»</p> <p>Обязательные продукты: пюре черной смородины</p> <p>Дополнительное сочетание: участник вправе выбрать по своему усмотрению, из списка продуктов, дополнительное сырье к обязательному продукту.</p>	
Итого		100

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
<i>Модуль 1. Холодный десерт из натуральных молочных продуктов (мороженое) с подачей на брюссельской вафле</i>	1.	Соблюдение правил конкурса	6	6	
	2.	Соблюдение санитарных норм и правил техники безопасности при ведении технологического процесса	8	8	
	3.	Ведение технологического процесса	8	4	4
	4.	Презентация и подача	8	4	4
	5.	Дегустация	20		20
ИТОГО:			50		



Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка
---------	---	-----------------------	--------------------	----------------------------	---------------------



					(баллы)
Модуль 2. Приготовление вафельного п\ф «Брюссельские вафли »	1.	Соблюдение правил конкурса	4	4	
	2.	Соблюдение санитарных норм и правил техники безопасности при ведении технологического процесса	6	6	
	3.	Ведение технологического процесса	10	5	5
	4.	Презентация и подача	10		10
	5.	Дегустация	10	4	6
ИТОГО:			30		





Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
Модуль 3. Приготовление холодного молочного коктейля «Овершейк» из натуральных молочных продуктов с вафельной трубочкой.	1.	Соблюдение правил конкурса	2	2	
	2.	Соблюдение санитарных норм и правил техники безопасности при ведении технологического процесса	3	3	
	3.	Ведение технологического процесса	5	2	3
	4.	Презентация и подача	5	2	3
	5.	Дегустация	5	1	4
ИТОГО:			20		




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 инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое количество
1.	Плита индукционная		Плита индукционная GEMLUX GL-SIC27 или аналог 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://gemlux.ru/catalog/householdappliances/cooking/inductioncooktop/plita_gemlux_gl_sic27/	Шт.	1
2.	Планетарный миксер		Планетарный миксер GEMLUX GL-SM10GR или аналог 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 на усмотрение организаторов) https://gemlux.ru/catalog/householdappliances/cooking/planetarymixers/planetarnyy_mikser_gemlux_gl_sm10gr/	Шт.	1

3.	Фризер для мороженого		<p>Фризер мороженого Viatto VA-ICM2099 или аналог 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 https://gastrorag.ru/katalog-oborudovaniya/oborudovanie-dlya-fast-food/Vafelnitsa/vafelnica-gastrorag-zu-hf-1e.html</p>		
4.	Вафельница для мягких бруселльских вафель		<p>Вафельница Gastrorag ZU-HF-1E нержавеющая сталь или аналог Габаритные размеры ВхШхГ, мм 290хх250х430 Материал корпуса Нержавеющая сталь Материал пресс-форм Чугун Установка Настольная Напряжение питания, В 220 Подключение Электрическое Мощность, кВт 2 Количество зон нагрева 1 https://market.yandex.ru/product--vafelnitsa-gastrorag-zu-hf-1e/844322095/spec?cpc=1sS5_5gO_QUFvsufz52VlfntR9Sb7MYUuAzZlh5az-9Jahe6lWWS65DujNn72Cdt6xA_xJIUstya8XlFtbdBrfwMirzSP_WrsYxmzBaIKLENxqUTT4NkCNG2sUZklUxe2Rr9wLYmmei-8oWikUOAFN7zDkz7qlxryc1TRRzmYM%2C&track=char&sku=101194286738&cpa=1&id=18540230</p>	Шт.	1




5.	Вафельница для тонких вафель		<p>Модель НСВ-1 или аналог Тип установки настольное Управление электромеханическое Материал корпуса нерж. сталь Материал рабочей поверхности алюминий Количество зон нагрева 1 Тип вафельницы для тонких вафель Количество секций 1 Таймер есть Напряжение 220 В Мощность 1 кВт Габариты 360x250x270 Вес 6,4 кг https://restomoda.ru/catalog/vafelnicydlya-tonkih-vafel/vafelnica-viatto-hcb1/</p>	Шт.	1
6.	Столы разделочные СР-П длиной 1200		<p>Стол СР-П-1200.700-02 (СП2/1200/700) Размеры: 1200x700x870 Стол выполненный из нержавеющей стали, нижняя полка обязательно с полной цельной поверхностью.</p>	Шт.	2
8	Блендер погружной Caso HB 1000		<p>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 Или аналог на усмотрение организаторов</p>	шт	1
9	Микроволновая печь		<p>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</p>	шт	1


			https://gemplux.ru/catalog/householdappliances/cooking/microwaves/mikrovolnovaya_pech_gemplux_gl_mw90n25/ Или аналог на усмотрение организаторов		
10	Столы разделочные серия "Бюджет" СР-Б длиной 1500		СР-Б-1500.700-02 (СР-2/1500/700-Э) Размеры: 1500x700x870 Данные столы устанавливаются для демонстрации блюд, используются как общее пространство для специй микроволновой печи.	шт	2
12	Весы		Весы порционные CAS SW-10 (DD) или аналог 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 1 шт. устанавливаются на склад	шт	1
	Холодильный шкаф со стеклянной дверью		или аналог Температурный режим от 1 до 10 °С Объем 455 л Охлаждение динамическое Исполнение двери прозрачная Напряжение 220 В Потребляемая мощность 0.205 кВт/ч Ширина 670 мм Глубина 670 мм Высота 1980 мм Вес (без упаковки) 92 кг Вес (с упаковкой) 104 кг Цвет белый Страна-производитель Россия https://entero.ru/item/90431 Или аналог на усмотрение организаторов	Шт.	1









11	Мобильная раковина		1 секционная раковина Размеры: 1350x750x870	ШТ	1
	Блендер стационарный профессиональный		Скорость: от 3 000 до 32 000 об/мин Параметры электросети: 220В, 50/60 Гц Потребляемая мощность: 2.9 КВт Тип: настольный Размеры: 225x205x500 мм Масса: 3.1 кг Объем чаши: 2 литра Или аналог на усмотрение организаторов	шт	1
	Миксер ручной беспроводной		KitchenAid Cordless, красный, 5КНМВ732ЕЕR апряжение: 12 В или аналог Количество скоростных режимов работы: 7 Диапазон частоты вращения насадок (скорости 1 - 7) 350 - 1100 об/мин Материал корпуса: пластик Габариты: 29,7x9,0x19,2 см	шт	1




Инвентарь оснащения 1 участника

В данном пункте указано инвентарь и посуда, предоставляемая организаторами

2	Разделочные доски		Набор разделочных досок (бшт.) зелёная - 1шт; синяя -1шт; коричневая 1шт; белая - 1шт; желтая- 1шт;красная1шт. 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 кт, 5 л, диаметр 24 см		Нержавеющая сталь, Диаметр: 23.5 см., Объем: 5000 мл., Вес: 1430 гр	шт	2
7	Сотейник 2 литра		Объём 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/ Или аналог на усмотрение организаторов	Шт.	4
13	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/		
14	Держатель Рожок под мороженое				
Столовая посуда для презентации и подачи					
На одного человека					
1	Креманка		360 мл гладкая Jerba, стекло, прозрачное, без рисунка. Или аналог на усмотрение организаторов	Шт.	3



	Тарелка десертная		Тарелка десертная сервировочная из костяного фарфора с бортиком APOLLO "Blanco" 16,5 см Или аналог на усмотрение организаторов	Шт	3
2	Блюдо прямоугольное		Фарфор, белая без рисунков, 352x230 мм или аналог (для школьников)	Шт.	3
	Стакан «Милкшейк»		Объем: 350 мл Тип материала: стекло Форма бокала на усмотрение организаторов	шт	3

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: полиэтилентерефталат. 10,8х 8,2х10,6см https://www.komus.ru/	Шт.	8

8	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов 300мл		Контейнер одноразовый пищевой с крышкой 300 мл Материал: полиэтилентерефталат. 136х150х45 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

4	Сотейник для индукционных плит		На свое усмотрение		
5	Сковорода для индукционных 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 пищевого рисунка		На свое усмотрение		
26	Силиконовые коврик		На свое усмотрение		
27	Пульверизатор		На свое усмотрение		
28	Необходимое оборудование		Не противоречащая техники безопасности, не имеющие сложное технологичную начинку (пример термомикс) Согласовывается с организаторами		





РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ

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

	заменяющ ий				
--	----------------	--	--	--	--



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 количество
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 Или аналог	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 металлик 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. изме рени я	Нео бход имо е
		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	Единица измерения	Необходимое 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
		Школки	Студенты	Семьи		
1	2	3	4	5	6	7
Категория: Молочные и яичные продукты						
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 BEgKvwvD_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.	Сгущенное молоко «Рогачевъ» или аналог	200	200	200	г	https://www.ozon.ru/product/moloko-sgushchennoe-rogachev-s-saharom-8-5-270-g-166283897/?asb=89Xws%252Fs4089OfAmNIQ20nN3Fxz%252FG3VOt%252BwFE17rJZQ%253D&asb2=YB3y2s_e-QpXLLeza3jl8GF55EjuqxngaGHL2

						KofF5tNFHKJ1Ht-2v1TSILTQ3uTvomlbVC_qaYuNe_X_KdPHaA&avtc=2&avte=1&avts=1709477658&ectx=1&keywords=сгущенное+молоко+рогачевъ&miniapp=supermarket
4.	Сметана 15%	200	200	200	Г	https://www.ozon.ru/product/smetsana-prostokvashino-15-300-g-261375234/?asb=8kTwAxUOl8Eo4uOUJ5wnFOyKa3yiDRyaMFPLD%252Fz%252BJXg%253D&asb2=mtum728P-x3z5-1N9tAwM-zGLEc1kkkPUBDPt9VwKnAX6OtxetU34uoKVkY-vPbD&avtc=4&avte=1&avts=1709481868&ectx=1&keywords=сметана+простоквашино+25&miniapp=supermarket
5.	Сыр творожный Cremette, Hochland	100	300	300	Г	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/slivki_syr_maslo/4238/
6.	Сливочный сыр "Маскарпоне"	100	300	300	Г	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/slivki_syr_maslo/8059/
7.	Сгущённое молоко вареное 8,5%	100	100	100	Г	https://www.perekrestok.ru/cat/124/p/moloko-sgusennoe-rogacev-egorka-varenoe-s-saharom-8-5-360g-3907533
8.	Яичный желток пастеризованный	300	900	900	Г	https://sbermarket.ru/metro/zheltok-grovo-yaichnyy-pasterizovanny-900-ml-a730229
9.	Яичный белок пастеризованный	300	900	900	Г	https://sbermarket.ru/products/41219-belok-grovo-yaichnyy-pasterizovanny-900-ml-5207fed
10.	Яйцо (целое), категория СО	15	25	25	шт	https://roscontrol.com/product/okskoe/
11.	Меланж , Grovo яичный пастеризованный	300	900	900	Г	https://online.metro-cc.ru/products/yaichnyj-melanzh-pasterizovannyj-09-1?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_content=cid_86371755%7Cad_15892158722%7Cadgr_5175374901%7Cph_44280895602%7Cdev_desktop%7Cmatch_%7Cmatch_kwd_%7Cdrf_no%7Cst_search%7Cs_none%7Cp_1%7Cpt_premium%7Cregn_Москва%7Cregid_213%7Cre_44280895602%7Cadt_n_%7Cadt_44280895602&utm_term=---autotargeting&utm_campaign=mix_ecomm_opv_shop_yandex&pid=yandexcpc_int&c=mix_ecomm_opv_shop_yandex&is_retargeting=true&af_force_deeplink=true&af_siteid=search_none&af_c_id=86371755&af_adset_id=5175374901&af_ad_id=15892158722&af_ad=---

						autotargeting&af_sub1&af_sub2=1 &af_reengagement_window=7d&af_click_lookback=7d&clickid=645408570048774143&idfa&google_aid&android_id&oaid&yclid=645408570048774143
--	--	--	--	--	--	--

Категория : Жиры

12.	Яйцо	22	22	22	шт	https://www.ozon.ru/product/yaytso-kurinoe-okskoe-s-1-10-sht-171333717/?gclid=EAIaIQobChMI0NCk5a-58wIVBqWyCh1scgR_EAQYASABEgJsQPD_BwE&miniapp=supermarket&sh=Gts4YzhF&utm_campaign=MSK_Product_Shopping_Smart_express_SSC&utm_medium=cpc&utm_source=google
13.	Растительное масло «Олейно»	0,2	0,2	1	л	https://market.yandex.ru/product--oleina-maslo-podsolnechnoe-klassicheskoe/150333117?gclid=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=wYlcrQIJyA-B5zYkpa5--XpboO3aFUTnPpnG0FxJgR2ehCvIBf4nCFawJCLrScxsVFyx6WLCi2nuVkConlwfQhJsutDtzM7u6thc3RRyFHdoNt4vYmzDyMc5NARgkDE7C2HbC_85H13ZsRyrZxTuLgsCOS5TQobjK1prQhJqoS2XuHSigvn97S5FbIEdByfA&sku=100401812843&do-waremd5=h43PsCnFVmroEB5M7nyBtQ&cpa=1&nid=18031467
14.	Оливковое масло	50	50	50	г	https://www.utkonos.ru/item/3207639/maslo-filippo-berio-olivkovoe-extra-virgin-1l-
15.	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

Категория:Сахара

16.	Сахарная пудра	200	200	200	г	https://www.vprok.ru/product/raspak-raspak-saharnaya-pudra-1kg-6sht--1302380?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_content=astat:4242297%7Cret:4242297%7Ckor:0%7Cdsa:4242297%7Ccid:91947403%7Cgid:5252309637%7Caid:14748091285%7Cpt:premium%7Cpos:2%7Cst:search%7Csrc:none%7Cdvc:desktop%7Creg:
-----	----------------	-----	-----	-----	---	---

						213%7Cadp:no%7Capt:none&utm_campaign=yd_am_web_dsa_cpc_ru:ru_tg:aud_general_all_baza_f:dyn_d:all&utm_term=MSK%20Макароны%2C%20крупы%2C%20специи%7C4242297&yclid=14179662611169673215
17.	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_fmcg_nca_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&gfilter=23674510%3A1~1_100639323456
18.	Тримолин инвертный кондитерский сахар	50	100	100	г	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/sugar/invertnyy_sirop_trimolin_i_proch/3431/
19.	Сахар коричневый Демерара (аналог)	300	300	300	г	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/sugar/sakhar_i_pudra/3324/
20.	Мед натуральный цветочный	100	100	100	г	https://online.metro-cc.ru/products/aro-naturalnyj-cvetochnyj-14kg
Категория:Для выпечки						
21.	Мука пшеничная (высший сорт)	1000	1000	1000	г	https://www.ozon.ru/product/makfa-muka-pshenichnaya-1-kg-140723109/?sh=LyN1zKeL&utm_source=google&utm_medium
22.	Пекарский порошок (разрыхлитель)	10	30	30	г	https://www.ozon.ru/product/razryhlitel-testa-ranee-droetker-500-gr-745054815/?asb=x%252BbcDpp7wGtFECAjTsBY%252FdQvs94dp3UN%252B42okRHsNc0%253D&asb2=7Ev85v9v0ayilMHaLSQIr93CAEBZu5e7vP66DZLXdLXMu5vyk53nSw8J_usj6xCns4vlzPPp5KvdTE3j3F95dQ&avtc=1&avte=2&avts=1709493043&keywords=пекарский+порошок
23.	Крахмал кукурузный	50	50	50	г	https://www.ozon.ru/product/krahmal-kukuruznyy-

						mondamin-1284798050/?asb=OeEx4mvP%252FDzerTaX%252B7Bje6EVrAd1GDDF22f0uNuepkU%253D&asb2=13h2rVsoqaEIBHdlY8OpOZCqnr76W29E-1P2DJO3UenQoRn5-ZReXMsAvG0j5CWitrahutEEexeL_3Js0wAOJTienw58QMpedHFkHmNiPIMO9onx1I2q4v1QjqeLzquSYzi5tmnQR0orO5dxgRug&avtc=1&avte=2&avts=1709493601&keywords=крахмал+mondamin
24.	Крахмал картофельный	50	50	50	г	https://www.ozon.ru/product/pudov-krahmal-kartofelnyy-200-g-138809045/?asb=Yjs7f5m%252FjQBtzKypjaIdGHON9AeHOF503BvBvHVmVwk%253D&asb2=cMgSaM_hHuRhOPOLgdI8yUPyGzBU_HD1H5OnQuFOeQDThmsLXgORivHFFVUA4j2KeMpEI0yGJlwHRpKHaZ_0zg&avtc=2&avte=1&avts=1709493632&ectx=1&keywords=крахмал+картофельный&miniapp=supermarket
Категория: орехи и семена						
25.	Миндальная мука	100	300	300	г	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/nuts/3427/?utm_source=yandexdirect-search&utm_medium=cpc&utm_campaign=57423262&utm_term=4390833614.1650606.9985994439.&utm_content=lny.dynamika_all_conv&yclid=1348368120427315199
26.	Фундучная мука	100	300	300	г	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/nuts/orekhovaya_muka/3048/
27.	Миндаль (ядра)	50	200	200	г	
28.	Кокосовая стружка	50	100	100	г	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/kokosovaya_produktsiya/3281/
29.	Фундук дроблёный карамелизированный	50	150	150	г	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/nuts/orekhi/37893/

30.	Фундук жареный, ядра орехов	50	150	150	г	https://www.wildberries.ru/catalog/184324361/detail.aspx
31.	Пралине миндальное 50% (Barry Callebaut) или аналог	50	150	150	г	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/nuts/pasty_i_urbecch/3257/
32.	Паста пралине Джандуя или аналог	50	150	150	г	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/nuts/pasty_i_urbecch/3769/
Категория: свежие фрукты, ягоды, овощи						
33.	Зеленое яблоко	200	300	300	г	На усмотрение организаторов
34.	Лимон	100	100	100	г	
35.	Лайм	100	300	300	г	
36.	Апельсин	100	300	300	г	
37.	Киви	100	300	300	г	
38.	Банан	100	500	500	г	
39.	Голубика	100	100	100	г	
40.	Свекла	200	-	-	г	
41.	Клубника	100	100	100	г	
Категория: замороженные фруктовые пюре и свежемороженые овощи, ягоды						
42.	Пюре замороженное Клубника, Ravifruit или аналог	100	250	250	г	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/fruit-puree/ravifruit/5679/
43.	Пюре замороженное Апельсин, Ravifruit, или аналог	100	250	250	г	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/fruit-puree/ravifruit/5708/
44.	Пюре замороженное Манго, Ravifruit или аналог	100	250	250	г	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/fruit-puree/ravifruit/6157/
45.	Пюре замороженное Чёрная смородина, Ravifruit или аналог	100	250	250	г	https://dvemorkovki.ru/catalog/товары_pod_zakaz/5707/
46.	Шпинат	-	250	-	г	https://www.ozon.ru/product/shpinat-4-sezona-zamorozhenny-400-g-142309563/?asb=rl86laeqvX XEsG1ldrZjmpf1cdYYyeYCzn3ScI%252F3bUg%253D&asb2=-uh6zPGUTgHigoTV_mPuG_zFbo1zbE6F8RZuQNRp4THF5ipNFJ3UyFn46JtPd2UBiR

						pQv08XseODk7szBWmKGw&avtc=2&avte=1&avts=1709497893&ectx=1&keyword s=шпинат+мороженный&miniapp=supermarket
47.	Клубника	-	200	300	Г	https://www.ozon.ru/product/klubnika-miratorg-zamorozhennaya-300-g-146395512/?asb=IluuY2doDQ3yL7DohaQYiED%252FfAXbIE%252F51q7Tam47agM%253D&asb2=um7Roo-ZVEBK3anbNUKKnkFKGU BXP0RQZyRA3v3Pw4VEbsksaq7eQoVmmJqfIHZA&avtc=4&avte=1&avts=1709498017&ectx=1&keywords=клубника+мороженным&miniapp=supermarket
48.	Черная смородина	-	-	400	Г	https://www.ozon.ru/product/chernaya-smorodina-morozko-green-zamorozhennaya-300-g-538213553/?asb=TC7pNDafwyqRwJaqv0CJkNaxWQ8ztGTpINtwB8JQHnI%253D&asb2=7503kLEwLrAVuTC5z8F4xeh5QkINQDsP6ubNMiaK8_IVZ7UJ2hQywx4zIiHEo9qI&avtc=2&avte=1&avts=1709498156&ectx=1&keywords=черная+смородина++мороженным&miniapp=supermarket
49.	Вишня без косточек	-	300	400	Г	https://www.ozon.ru/product/vishnya-bez-kostochki-miratorg-zamorozhennaya-300-g-146395509/?asb=gGpLI9BG G2fJXLiJGVq%252F4ArWSkUrVHo1aD36%252B52Dtw%253D&asb2=8dR59zt61L2EvBINw9CltEygBBXju2zCtyIRJuTOsSUg3gextuZ4kof26Hu1EjX8&avtc=2&avte=1&avts=1709498329&ectx=1&keywords=вишня+без+косточек+мороженным&miniapp=supermarket

Категория: цукаты и сухофрукты

50.	Вишня вяленая	100	100	100	г	
51.	Цукаты ассорти	100	100	100	г	
52.	Изюм белый	-	200	100	г	https://market.yandex.ru/product--izium-golden-vysshi-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=Roj1czqvN89WvcI0QaZ9xaajm1u21gf17LV2K2Jv6EyQCAylrPVdSdNPgdUlBz4f4O2CmqL1jTaINF9aMwFu2j7Zk9s55OhtNDqMkXnjeHcjYRNV7GEVnrXjobLbVQBmbh7NTvZfbceCE1Ri8x0oVmonUs7x7I3and1Er4c5SqaMi9_eoyy3CdHjxgsn_C1RkOiiLxfpfSTnLPEZ6vMRD5pZJ1XgbSsUAKpCJJB9VMY8_88rqbTxg%2C%2C&sku=101910369303&do-waremd5=daP2bSp7IOBMwd33Fr0hmA&sponsored=1&c pa=1&nid=29099550
53.						

Категория: шоколад и какао-продукты

54.	Какао порошок Cacao BARRY 100% какао Extra Brute 22-24% жирность	70	100	100	г	Какао порошок Cacao BARRY 100% какао Extra Brute 22-24% жирность 1 кг по цене 1695 Р купить в Петербурге, Москве и других городах России (condishop.ru)
55.	Молочный шоколад Callebaut,33,6%	-	300	300	г	Молочный шоколад Callebaut 33,6% https://www.chocoluxe.ru/catalog/hocolate/callebaut-milk-1kg/
56.	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=
57.	Белый шоколад 25,9%	-	200	200	г	https://www.chocoluxe.ru/catalog/chocolate/white/callebaut_white_2500/
58.	Микрио (порошок какао-масла) (Cасао Barry (Callebaut) или аналог	-	100	100	г	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/kakao_produkty/kakao_maslo/46769/
59.	Какао-масло (Cасао Barry (Callebaut) или аналог	-	100	100	г	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/kakao_produkty/kakao_maslo/3300/
Категория: специи						
60.	Кора коричневого дерева (молотая)	10	10	10	г	https://www.ozon.ru/product/koritsa-molotaya-kotanyi-25g-3-paketika-866971361/
61.	Ванильная паста ”JOYPASTE VANIGLA MADAGASCAR”,	20	20	20	г	https://biskvit-market.ru/product/vanilnaya-pasta-joypaste-vanigla-madagascar-25gr-irca/
62.	Кора коричневого дерева (палочки)	10	10	10	г	https://www.wildberries.ru/catalog/16266013/detail.aspx
63.	Перец черный горшком	10	10	10	г	https://www.ozon.ru/product/perets-chernyy-goroshek-ozon-fresh-240-g-1029205562/?advert=uJ6_AwGE7Jvi8HqtYJqJQCKOk5qixaSNHkfVKZYuzo-tikoT2VGdzjWjBtR8ptoO4uWmlP718NxZh152Z66R1k0wJaKl0RqFnzPkb1ZSuWU2UaCeLxQwUb8Fvu4g&avtc

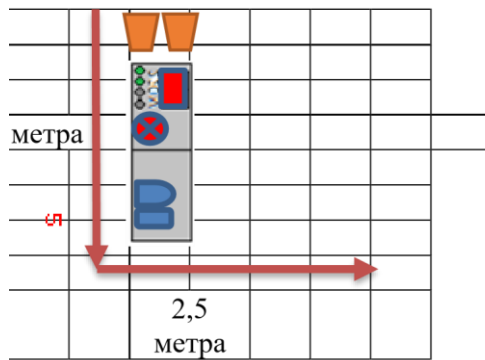
						=1&avte=1&avts=1709503313
64.	Перец черный молотый	10	10	10	г	https://lavka.yandex.ru/213/good/perec-chyornyj-kotanyi-molotyj-20-gram?utm_medium=cpc&utm_source=yasearch&utm_campaign=80669074.%5BLVK%5DDT_LUA-goal_RU-MOS-MOW_dsa_feed_restype-search_NU&utm_content=k50id%7C010000005375148_5375148%7Ccid%7C80669074%7Cgid%7C5269097127%7Caid%7C14873971004%7Cadp%7Cno%7Cpos%7Cpremium1%7Csrc%7Csearch_none%7Cdvc%7Cdesktop%7C%7Bdop%7D%7C&k50id=010000005375148_5375148&utm_term=.5375148&yclid=13010179266510847999
65.	Бадьян (анис звездчатый)	10	10	10	г	https://www.wildberries.ru/catalog/9398931/detail.aspx
66.	Натуральная ваниль в стручках	1	1	1	шт	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/aroma/vanilnaya_produktsiya/3263/
67.	Мускатный орех целый	10	10	10	г	https://www.ozon.ru/product/muskatnyy-oreh-tselyy-indoneziya-50g-1148460088/?advert=Dz5J7ro6J_5w8uO1J-iQjAy_qLchrWvg6pP0Q2W2F3sL6hlBXyQk4m0TeDF9ZI6NOH-EdbnW1xBbDIohPaR34iMncb71u_RQM_SRkxbOHMm5mvXiau0XNmlU8DmfEPpwTITj_n5H5myliDD2rSL9O_LYE2zl8AV8_DiOWphXBUTbQT0EkSSULfPKh2oz540F9W5mkOf30e4-HPVmQmdecwfDk5h5yGjK3c0W9E7iO70mgX7P96_F4ABzDBZtPaGwN8Zst_FYlePTwtrbDDK6OvmsZuoQXaszHLQ8oioDedogdYk_GNAGbX-

						6wXJLxxPR_3hiHulpcMP-S2zhD04vNdv&avtc=1&avte=2&avts=1709503237&keywords=мускатный+орех+целый
68.	Соль поваренная	10	10	10	г	https://www.ozon.ru/product/sol-pishchevaya-mozyrsol-ekstra-polese-6sht-1196365236/?advert=ZDrnTs a5MG8YG8pzfTIHiaxVkr4soHhWpr3IugcyuvbBHFrtd0UoRxzJecqbw6dE8ueVFpL2j1VeZoACytg5wK2peZWQuv3cXIG6P_MKICAzpeJINiXUwnor4xeUQ16COLjAgDQa6UHPykRIG79GtQ-005rqi4Tdsi972AMiXch4EgZRVRwkD9li-Af3tilfBokFzJVaNszq7HQYJttiWm50QMqB7R9OA47JZSi4JZgY3CsU5ZZzAUEJCFiKcbCX9weflkDyDPKkdSSe-M5T3m0r3HPGwvir8KDAFBx81wndTpImxlLQMPZgXE8jQY0KLA001Vzd4NpiEgfRMjh7qvYFCZ&avtc=1&avte=2&avts=1709503507&keywords=соль+пищевая+мелкая+экстра
69.	Соль морская	10	10	10	г	https://www.ozon.ru/product/morskaya-sol-pishchevaya-4life-melkiy-pomol-yodirovannaya-4-shtuki-1149526668/?asb=g%252B5QENGj%252BTJ5XTHFXT%252B%252FeQ03%252B%252FpVcUSroxdAV4wRk%252BY%253D&asb2=Y9g68hH5YiNqymhJD-mnSm1Fu_YbFpRhM7EYIubeMQc75MkxjFYeedd-4x9dhCAvnYAsJZtcKo_2FfHlmbIZyA&avtc=1&avte=2&avts=1709503452&keywords=соль+поваренная+пищевая

70.	Карри(молотый)	-	10	-	г	https://sbermarket.ru/metro/karri-kotanyi-molotaya-27-g-2a355cb
Прочее						
71.	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/
72.	Желатин листовой (EWALD, 120 блум	20	20	20	г	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/zhelatin_pektin_agar_kрахmal_i_drugie_zagustiteli/zagustiteli/3055/
73.	Пектин NH	20	20	20	г	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/zhelatin_pektin_agar_kрахmal_i_drugie_zagustiteli/pektin/32279/
74.	Агар-агар (900)	20	20	20	г	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/zhelatin_pektin_agar_kрахmal_i_drugie_zagustiteli/agar/3058/
75.	Кофе сублимированный (растворимый)	20	20	20	г	https://megamarket.ru/promo-page/details/?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=smm_search_dsa%3Adiscounter_%5Bmsk%5D_%7C83325970%7C&utm_term=3491221.13505392810.&utm_content=5133007468.premium.2.0.none.213.Москва&yclid=2083018969431932927#?slug=kofe-moloty-v-rastvorimom-bushido-kodo-95g-100023256592&merchantId=60344&click_id=1
76.	Чай "Earl Grey" листовой	10	20	20	г	https://www.ozon.ru/product/chay-listovoy-chernyy-greenfield-earl-grey-fantasy-200-g-33006396/?asb=lqyASWGhcj9pPRTJ17nU1um7Ygmq8wQR3j%252BZ85eDPK8%253D&asb2=0klRpTouDMzLjJ0tonrzepVplEAqna2aIII7O7II7jhaaQFnDb91tPhqPmkdwy97m3Wnz1gIhX6mYBRmYnqnVw&avtc=1&avte=1&avts=1

						709502593&keywords=чай+earl+grey+листовой
77.	Крошка вафельная (Callebaut) или аналог	-	50	50	г	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/konditerskie_posypki/drugoy_dekor/10676/
78.	Кислота лимонная	10	10	10	г	
79.	Малина сублимированная	-	40	40	г	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/sublimirovannye_produkty/39711/
80.	Кофейный экстракт	-	15	15	Г	https://dvemorkovki.ru/catalog/ingredients/aromatizatsiya/5933/
81.	Молочный шоколад топпинг	-	150	150	г	https://barline.club/shop/molochnyy_shokolad_topping_1_0_pet/
82.	Малина топпинг	-	150	150	г	https://barline.club/shop/malina_topping_1_0_pet/
83.	Кокос топпинг	-	150	150	г	https://barline.club/shop/kokos_topping_1_0_pet/
84.	Белый шоколад топпинг	-	150	150	г	https://barline.club/shop/belyy_shokolad_topping_1_0_pet/
85.	Ваниль топпинг	-	150	150	г	https://barline.club/shop/vanil_topping_1_0_pet/
86.	Рисовая бумага	-	-	100	г	https://www.perekrestok.ru/catalog/718/p/bumaga-risovaa-sensoy-premium-100g-3659144
87.	Съедобные трубочки для коктейлей, ШОКОЛАД	-	10	10	шт	https://www.wildberries.ru/catalog/92179156/detail.aspx

4. 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

5. 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 должен 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. Плотно 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.