

РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС»-2023
ОРЕНБУРГСКАЯ ОБЛАСТЬ

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО



**Кондитерское
дело**

Оренбург, 2023

1. Описание компетенции

1.1. Актуальность компетенции

Кондитер – специалист, умеющий искусно приготовить сладкие лакомства, торты, пирожные, десерты, шоколадные изделия ручной работы, конфеты и птифуры для подачи в отелях и ресторанах или для продажи в специализированных магазинах. Кондитер создает украшения из сахара, карамели, пастилажа, марципана или других декоративных материалов и ингредиентов. Кондитер замешивает, взбивает, раскатывает тесто, готовит наполнители, крема, муссы, джемы. Кондитер может экспериментировать, изобретая новые блюда, оригинальные сочетания вкусов и запахов. К знаниям и умениям специалистов предъявляют высокие требования. Кондитер должен уметь определять качество продуктов по виду, запаху, вкусу, должен знать их свойства для гармоничного сочетания компонентов изделия. Кондитеры должны годами тренироваться, чтобы делать свою работу виртуозно, на высоком уровне. Художественные и гастрономические способности необходимы так же, как способность к эффективной и экономичной работе для достижения невероятных результатов за определенное время. В некоторых случаях кондитер должен уметь работать напрямую с клиентами, поэтому коммуникабельность и хорошие торговые умения необходимы так же, как способность к обсуждению нужд клиентов.

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

Возможные наименования должностей, профессий после получения данной компетенции:

Помощник кондитера, помощник шоколатье, младший кондитер, младший шоколатье, кондитер, шоколатье, старший кондитер, старший шоколатье, шеф-кондитер, шеф-шоколатье, бригадир кондитеров, бригадир шоколатье, заведующий кондитерским производством, управляющий кондитерским производством, начальник кондитерского цеха. При трудоустройстве необходимо учитывать требования ГОСТ Р 57958-2017 «Условия труда инвалидов. Требования доступности и безопасности» и приказа Минтруда России от 4 августа 2014 г. N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности».

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

Школьники	Студенты	Специалисты
ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; ФГОС СПО по специальности 43.02.15 “Поварское и кондитерское дело” ФГОС СПО по специальности 19.02.10 “Технология продукции общественного питания”	Профессиональный стандарт Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н)

1.4. Требования к квалификации

Школьники	Студенты	Специалисты
<p>Должен знать:</p> <p>Основы санитарии и гигиены; технологию приготовления мучных кондитерских изделий; Способы подготовки сырья, продуктов.</p> <p>Должен уметь:</p> <p>Рационально организовывать рабочее место;</p> <p>Проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции.</p> <p>Должен иметь навыки:</p> <p>Подготовки сырья и замеса теста</p> <p>Приготовления и использования в оформлении простых основных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Приготовления и оформления отечественных классических пирожных, тортов.</p>	<p><i>Студент должен знать и понимать:</i></p> <p>Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов;</p> <p>Вкусовые и цветовые сочетания;</p> <p>Принципы сочетания текстур;</p> <p>Принципы оформления пирожных;</p> <p>Важность минимизации отходов</p> <p><i>Студент должен владеть профессиональными компетенциями:</i></p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.</p> <p>Готовить и использовать в оформлении простые и</p>	<p><i>Специалист должен владеть трудовыми умениями:</i></p> <p>Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции;</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции; Выполнять производственные операции: процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое при приготовлении кондитерской продукции; Порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию; Презентовать готовую продукцию.</p> <p>Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности</p> <p>Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции</p>

	<p>основные отделочные полуфабрикаты.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих десертов, кондитерских изделий, пирожных и торты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Организовывать и осуществлять технологический процесс производства кондитерских изделий.</p> <p>Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.</p>	
--	---	--

2. Конкурсное задание

2.1. Краткое описание задания

«Школьники»: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо выполнить задание

Модуль 1 «С» Моделирование:

лепка фигурок из сахарной пасты (мастика).

Тема: мультипликационные персонажи студии «Союзмультфильм».

«Студенты»:

необходимо приготовить изделия для одной категории потребителей на выбор участника ЗОЖники, спортсмены, пожилые, вегетарианцы, гедонисты, исследователи-гурманы.

Модуль «А» - бento-торт, модуль «В» - десерт на тарелке.

При выполнении задания участники должны продемонстрировать знание разнообразных техник, технологий и нетрадиционных вкусовых сочетаний.

При приготовлении бento-тортов и десертов используются фрукты и ягоды дикорастущие или выращиваемые в регионе, который представляет участник. В модулях «А», «В» не должны повторяться используемые ягоды, фрукты, основные полуфабрикаты, кроме выпеченного полуфабриката. Допускается дополнительно использовать региональные орехи, семена, травы, специи.

Участник самостоятельно привозит на конкурсную площадку региональные ягоды, фрукты, орехи, семена, травы в необходимом количестве и надлежащего качества и вида (свежие, замороженные, засахаренные, сушеные и т.п.).

Портфолио должно содержать титульный лист с краткой информацией об участнике: фамилия, имя, отчество, регион, наименование учебного заведения (специалисты - место работы, должность). Содержание: технологические карты модулей «А», «В», категория потребителей, фото готовых изделий. Портфолио подлежит экспертной оценке.

Подача готовых изделий двух модулей проходит одновременно в течении 5 минут после команды «Стоп работа».

«Специалисты»:

необходимо приготовить изделия для одной категории потребителей на выбор участника ЗОЖники, спортсмены, пожилые, вегетарианцы, гедонисты, исследователи-гурманы.

Модуль «А» - капкейки. «В» - тарт.

При выполнении задания участники должны продемонстрировать знание разнообразных техник, технологий и нетрадиционных вкусовых сочетаний.

При приготовлении изделий двух модулей необходимо использовать фрукты и ягоды дикорастущие или выращиваемые в регионе, который представляет участник. Допускается дополнительно использовать региональные орехи, семена, травы, специи.

Участник самостоятельно привозит на конкурсную площадку региональные ягоды, фрукты, орехи, семена, травы в необходимом количестве и надлежащего качества и вида (свежие, замороженные, засахаренные, сушеные и т.п.).

Портфолио должно содержать титульный лист с краткой информацией об участнике: фамилия, имя, отчество, регион, место работы, должность. Содержание: технологические карты модулей «D», «E», категория потребителей, фото готовых изделий. Портфолио подлежит экспертовной оценке.

Подача готовых изделий двух модулей проходит одновременно в течении 5 минут после команды «Стоп работа».

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Школьники	Модуль «С»: Моделирование	Время выполнения модуля 2 часа	Фигурка из сахарной пасты (мастика): Количество: 2 штуки. Вес 70-80 грамм. Тема: мультипликационные герои студии «Союзмультифильм». Фигурка должна легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания). Техники изготовления могут включать рисование и окрашивание пасты. Техники изготовления не могут включать аэробраф. Молды и прессы не могут быть использованы; вся работа должна выполняться руками, но можно использовать вырубки и инструменты для моделирования. Готовое изделие не должно содержать поддерживающие каркасные элементы. Никаких лаков не допускается.

			<p>Фигурка должны быть устойчивой, гармоничной и целостной во всех ракурсах (со всех сторон), выразительной (отражать эмоции героя), узнаваемой, понятной, должна быть образной (отражать характерные черты героя).</p>
--	--	--	---

Общее время выполнения конкурсного задания: 2 часа

Студенты	Модуль «А»	Готовые изделия подают через 4 часа с момента старта.	<p>Бенто-торт: Количество - 2 штуки. Для дегустации - торт без декора весом 400 грамм, с вырезанным сегментом. Для презентации торт с минимальной декоративной отделкой. Не допускается массивных, объемных украшений. Каждый торт содержит не менее трех компонентов разной текстуры. Подача на подложках круглой формы, предоставленных организатором. Обязательные компоненты: один из компонентов с использованием региональных фруктов или ягод; второй – выпеченный полуфабрикат с овощами. Боковые стороны и верхняя поверхность торта с отделкой кремом. Декоративная отделка согласно творческого замысла участника.</p>
-----------------	-------------------	--	---

	Модуль «В» Десерт на тарелке	Готовые изделия подают через 4 часа с момента старта.	Мусsovый десерт с выпеченным полуфабрикатом и соусом. Количество - 3 порции. Вес 100-150 гр. При подаче десерт должен содержать только холодные компоненты. Подача на круглых тарелках, предоставленных организатором.
			<p>Обязательные ингредиенты:</p> <p>мусс с прослойкой на выбор участника, покрытый глазурью, выпеченный п/ф, соус, декор.</p> <p>В десерте должны использоваться региональные ягоды или фрукты.</p> <p>Выпеченный полуфабрикат может быть аналогичным модулю «А», остальные полуфабрикаты не должны повторять модуль «А».</p> <p>Отдельная подача соуса не предусмотрена. Соуса на тарелке должно быть достаточно, чтобы судьи могли произвести качественную оценку.</p>

Общее время выполнения конкурсного задания: 4 часа

Специалисты	Модуль «D» капкейки		Участник использует авторскую рецептуру. Участник должен приготовить капкейки с фруктовой начинкой и кремовой отделкой. Кол-во изделий – 10шт. Все изделия должны весить одинаково. Обязательное условие: использование региональных ягод или фруктов. Капсулы для выпечки бумажные с усиленным бортом. Диаметр дна 5см, высота 4см.
		3 часа	

	Модуль «Е» Тарт	Участник должен приготовить тарт по авторской рецептуре. Кол-во изделий – 1шт. Вес 500-700гр. Обязательные условия: не менее трех компонентов, в том числе основа из песочного теста и взбивной ганаш. Декор на выбор участника. Декор, свежие ягоды, используемые для оформления, не являются компонентами. Подача на подложке круглой формы, предоставленной организатором.
		Общее время выполнения конкурсного задания: 3 часа

2.3. Последовательность выполнения задания

Последовательность выполнения задания «Школьники» Модуль «С» Моделирование

1. Подготовить рабочее место, инвентарь, посуду к работе с сахарной пастой.
2. Подготовить сахарную пасту к работе: размять до пластичного состояния, окрасить.
3. Моделировать фигурки.
4. Подать готовые фигурки на подложке, предложенной организатором. Тема персонажи студии «Союзмультфильм».

Последовательность выполнения задания «Студенты»

Модуль «А», «В»

1. Проверить наличие продуктов и подготовить рабочее место.
2. Произвести первичную обработку продуктов (сырье).
3. Приготовить полуфабрикаты.
4. Изготовить декор.
5. Собрать торты.
6. Декорировать изделия.
7. Оформленные торты подать на двух подложках круглой формы, предоставленных организатором. Подать десерты на тарелках круглой формы, предоставленных организатором.

Последовательность выполнения модуля может быть изменена участником.

Участники самостоятельно планируют последовательность выполнения модулей и технологических действий. Готовые изделия подают одновременно, через 4 часа работы.

Последовательность выполнения задания «Специалисты»

Модуль «Д», «Е»

1. Проверить наличие продуктов и подготовить рабочее место.
 2. Произвести первичную обработку продуктов (сырье).
 3. Приготовить полуфабрикаты.
 4. Декорировать изделия.
 5. Оформленные капкейки подать на двух тарелках прямоугольной формы, предоставленных организатором.
 6. Тарт подать на круглой подложке, предоставленной организатором.
- Последовательность выполнения модуля может быть изменена участником.

Участники самостоятельно планируют последовательность выполнения модулей и технологических действий. Готовые изделия подают одновременно, через 3 часа работы.

Особые указания:

Участники категории «Школьники» на соревновательной площадке должны иметь личные инструменты для работы с сахарной пастой, любые красители, одноразовые перчатки, лекарства.

Запрещено приносить: оборудование, инвентарь аналогичные тем, что имеются на площадке. Категорически запрещено приносить на соревновательную площадку любые продукты, готовые элементы декора.

Участники категории «Студенты, специалисты» за три недели до начала соревнований должны подать точный список необходимого сырья. Участники для выполнения задания должны иметь личные формы для выпечки, необходимые инструменты для работы, молды, трафареты, любые красители, одноразовые кондитерские мешки, одноразовые перчатки, региональные ягоды, фрукты, орехи, семена, травы в необходимом количестве и надлежащего качества и вида (свежие, замороженные, сушеные, засахаренные и т.п.), лекарства. При необходимости аэробрафт, окрашенное какао-масло.

Запрещено приносить: оборудование, инвентарь аналогичные тем, что имеются на площадке. Категорически **запрещено** приносить на соревновательную площадку готовые элементы декора.

При наличии кардиостимулятора категорически запрещено работать на индукционной плите! О наличии кардиостимулятора участник должен предупредить главного эксперта заранее.

2.4. 30% изменение конкурсного задания

Категория «Школьники»

Модуль «С» Моделирование: обозначение варианта положения фигурки: в движении/ стоя/ сидя. Не допускается изменение темы, количества, веса изделий.

Категория «Студенты, специалисты»

Модуль «А» Мучные кондитерские изделия: обозначение овощей для выпеченного полуфабриката – морковь или шпинат, или тыква.

Категория «Специалисты»

Модуль «Е» Мучные кондитерские изделия: обозначение вида шоколада для ганаша – темный или молочный, или белый.

**2.5. Критерии оценки выполнения задания
«Школьники»**

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль «С» Моделирование	Лепка из сахарной пасты	100
ИТОГО		100

«Студенты»

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль «А» Мучные кондитерские изделия	Приготовить бенто-торт	47
Модуль «В» Десерт	Приготовить десерт на тарелке	53
ИТОГО		100

«Специалисты»

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль «А» Мучные кондитерские изделия	Приготовить капкейки	49
Модуль «Е» Мучные кондитерские изделия	Приготовить тарт	51
ИТОГО		100

Категория «Школьники»

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
Лепка фигурки из сахарной пасты	1.	Организация и управление работой: оценивается умение адаптироваться в новых условиях труда, эффективность планирования и контроль рабочего процесса, чистота и организация рабочего места.	2		2
	2.	Наличие форменной одежды, отвечающей санитарным требованиям	2	2	
	3.	Идентичность: оценивается похожесть изделий по форме, размеру, цвету, отделке. Отсутствие идентичности – 0 баллов.	10		10
	4.	Соблюдение правил персональной гигиены, окрашивание мастики в перчатках	2	2	
	5.	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережение: оценивается бережливость, отсутствие брака. При наличии брака или большого кол-ва отходов - ноль баллов.	2	2	
	6.	Контроль времени подачи: оценивается соблюдение времени подачи. За каждую минуту задержки снимают 1 балл в пределах 5 минутного интервала.	2	2	
	7.	Соблюдение веса 70-80 гр. Если изделие не попало в заявленный диапазон – 0 баллов	2	2	
	8.	Соблюдение количества изделий: оценивается соответствие количества изделий заданию.	2	2	

	9.	Соответствие теме	2	2	
	10.	Фигура легко отделяется от тарелки и сохраняет свою целостность	2	2	
	11.	Навык окрашивания мастики. Отсутствие непромесов, разводов от красителя	2	2	
	12.	Навык порционирования. При использовании молдов, прессов или готовых элементов декора – 0 балл	2	2	
	13.	Устойчивость фигурки. При наличии поддерживающих каркасов или использования лака – 0 балл	2	2	
	14.	Целостность со всех ракурсов. Фигура должна быть целой, стыки проработанными, сглаженными	2	2	
	15.	Соблюдено 30% изменение	2	2	
	16.	Навык моделирования (отсутствие следов крахмала, подтеков краски, грязных пятен)	10		10
	17.	Сочетание цвета: оценивается сочетание цветов и оттенков.	10		10
	18.	Качество моделирования: оценивается проработка деталей и их соединение. Неровная поверхность фигур, наличие трещин, разрывов – минус пять баллов.	10		10
	19.	Полнота отражения образа героя, узнаваемость (отражение характерных черт героя)	10		10
	20.	Выразительность (отражение эмоций, мимики героя)	10		10

21.	Визуальное впечатление, гармоничность, креативность: оценивается баланс цвета, объема, формы, пропорций, личный стиль и креативность	12		12
-----	--	----	--	----

ИТОГО: 100

Категория «Студенты»

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
Бенто-торт	1.	Организация и управление работой: оценивается умение в адаптироваться нов ых условиях труда, эффективность рабочего планирования процесса.	2	2	
	2.	Соблюдение санитарии и личной гигиены: оценивается наличие форменной одежды, отвечающей санитарным требованиям, выполнение правил персональной гигиены	2	2	
	3.	Содержание в чистоте всех рабочих поверхностей	2	2	
	4.	Соблюдение норм охраны труда: оценивается навык безопасного использования инвентаря, оборудования при подготовке, проведении, окончании технологического процесса. Если участник допускает многократные нарушения данного пункта, то экспертным решением он отстраняется от соревнований.	2	2	

5.	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережение: оценивается бережливость, отсутствие брака. При наличии брака или большого кол-ва отходов, либо оставшегося невостребованного сырья - ноль баллов.	2	2	
6.	Портфолио. Оценивается полнота оформления, согласно конкурсному заданию.	2	2	
7.	Соответствие изделия выбранной категории потребителей	2		2
8.	Контроль времени подачи: оценивается соблюдение времени подачи. За каждую	2	2	

	минуту задержки снимают 0,5 балла в пределах 4 минутного интервала).			
9.	Чистота подачи: оценивается чистота тарелки для презентации.	2	2	
10.	Наличие обязательных ингредиентов (региональные ягоды, фрукты)	2	2	
11.	Выполнение 30% изменения	2	2	
12.	Наличие более трех компонентов, разной текстуры	3	3	
13.	Соблюдение веса и количества изделия – 400 гр. Отклонение веса не допускается. Если отсутствует декоративная отделка торта – 0 баллов	4	4	
14.	Стиль и креативность: оценивается формирование личного стиля в оформлении кондитерских изделий, художественность отделки.	5		5

15.	Качество: оценивается отсутствие дефектов в соответствии с индустриальными требованиями, пригодность к реализации.	5		5
16.	Вид изделия в разрезе	3		3
17.	Текстура отдельных компонентов: оценивается качество текстур и их сочетание.			
18.	Креативность, гармоничность вкуса: оценивается сбалансированность вкуса.	5		5

ИТОГО:

47

Десерт на тарелке	1.	Наличие чистой одежды после работы	2	2	
	2.	Контроль времени подачи: оценивается соблюдение времени подачи. За каждую минуту задержки снимают 0,5 балла в пределах 4 минутного интервала).	2	2	
	3.	Чистота подачи: оценивается чистота тарелки для презентации.	1	1	

4.	Температура подачи. Если на тарелке присутствует замороженный компонент – 0 балл	1	1	
5.	Наличие обязательных ингредиентов (региональные ягоды, фрукты). Если ягоды, фрукты используются такие же как в Модуле «А» - 0 балл	1	1	
6.	Наличие обязательного выпеченного п/ф, муссового п/ф, глазури, соуса, декора. Если презентуемое изделие не является муссовым, то дальнейшая оценка не производится.	1	1	

7.	Наличие прослойки в муссе	1	1	
8.	Соответствие изделия выбранной категории потребителей	2	2	
9.	Наличие, сложность, изящество декора	5		5
10.	Соблюдение количества порций: 3 шт. При несоблюдении – 0 балл	2	2	
11.	Соблюдение веса десерта – 150 гр. Отклонение веса – 0 баллов	2	2	
12.	Идентичность: оценивается похожесть изделий по форме, размеру, цвету, отделке. Отсутствие идентичности – 0 баллов.	5		5
13.	Художественная элегантность: оценивается формирование личного стиля в оформлении кондитерских изделий, художественность отделки.	8		8
14.	Качество: оценивается гармоничность и сочетаемость элементов отделки, отсутствие дефектов в соответствии с индустриальными требованиями, пригодность к реализации.	5		5
15.	Соответствие текстур. Все компоненты на тарелке должны соответствовать заявленным текстурам.	5		5
16.	Качество и гармоничность вкуса соуса	5		5
17.	Креативность исполнения и вкуса	5		5
ИТОГО:		53		

Категория «Специалисты»

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
Капкейки	1	Соблюдение санитарии и личной гигиены: оценивается наличие форменной одежды, отвечающей санитарным требованиям, выполнение правил персональной гигиены	2	2	
	2	Контроль времени подачи: оценивается соблюдение времени подачи. За каждую минуту задержки снимаются 0,5 балла в пределах 4 минутного интервала).	2	2	
	3	Чистота подачи: оценивается чистота тарелки для презентации.	2	2	
	4	Наличие обязательных ингредиентов (региональные ягоды, фрукты).	2	2	
	5	Соответствие изделия выбранной категории потребителей	2	2	
	6	Соблюдение количества порций: 10 шт. При несоблюдении – 0 балл	2	2	
	7	Соответствие веса: отклонение веса не более +/– 3гр.	2	2	
	8	Идентичность: оценивается похожесть изделий по форме, размеру, цвету, отделке. Отсутствие идентичности –	5		5

	0 баллов.			
9	Художественная элегантность: оценивается формирование личного стиля в оформлении кондитерских изделий, художественность отделки.	10		10

10	Качество: оценивается сочетаемость элементов отделки, отсутствие дефектов в соответствии с индустриальными требованиями, пригодность к реализации.	10	10
11	Текстура отдельных компонентов	5	5
12	Гармоничность вкуса: оценивается вкус всех компонентов	5	5

ИТОГО: 49

Тарт	1	Организация и планирование работы: оценивается эффективность планирования рабочего процесса.	3	3
	2	Соблюдение санитарии и личной гигиены: оценивается наличие чистой форменной одежды после работы	3	3
	3	Содержание в чистоте всех рабочих поверхностей	3	3
	4	Соблюдение норм охраны труда: оценивается навык безопасного использования инвентаря, оборудования при подготовке, проведении, окончании технологического процесса. Если участник допускает многократные нарушения данного пункта, то экспертным решением он отстраняется от соревнований.	2	2
	5	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережение: оценивается бережливость, отсутствие брака. При наличии брака или большого кол-ва отходов, либо оставшегося невостребованного сырья - ноль баллов.	2	2

6	Портфолио. Оценивается полнота оформления, согласно конкурсному заданию.	2	2	
7	Соответствие изделия выбранной категории потребителей	2		2
8	Контроль времени подачи: оценивается соблюдение времени подачи. За каждую минуту задержки снимают 0,5 балла в пределах 4 минутного интервала).	2	2	
9	Чистота подачи: оценивается чистота тарелки для презентации.	2	2	
10	Наличие обязательных ингредиентов (региональные ягоды, фрукты)	2	2	
11	Выполнение 30% изменения	2	2	
12	Наличие более трех компонентов, разной текстуры	4	4	
13	Масса изделия: оценивается соответствие конкурсному заданию	2	2	
14	Качество: оценивается отсутствие дефектов в соответствии с индустриальными требованиями, пригодность к реализации.	5		5
15	Текстура отдельных компонентов: оценивается качество текстур	5		5
16	Гармоничность вкуса: оценивается вкус всех компонентов	5		5
17	Стиль и креативность: оценивается формирование личного стиля в оформлении кондитерских изделий, художественность отделки.	5		5
ТОГО:		51		

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
Оборудование, инструменты НА 1 УЧАСТНИКА (школьники)					
1	Стол		http://mebel-optovik.ru/stol-nakhrom-nozhkakh-plastik 1000x600x850	шт	1
2	Стул		https://maxflex.ru/kresla-dlyaofisa/stulya-dlya-posetiteley/stul-dlya-posetiteley-izo-seryy-tkan-metall-chernyy Размеры: 55x80	шт	1
3	Весы настольные электронные CAS SW-5W или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристиками		https://beru.ru/product/vesyfasovochnye-cas-sw-10/523782072?text=весы%20настольные%20электронные%20cas%20sw-5w&utm_content=91765&utm_medium=cpc&utm_source=market&cl_id=698 Наименьший предел взвешивания – 2 гр	шт	1
4	Коврик силиконовый		https://ozybase.ru/tovar/kovriksilikonovy-y-dlya-raskatki-testa-50h40-sm-goluboy-148543681 для работы с тестом, 50x40 см	шт	1
5	Скалка пластиковая, 25 см		https://craftology.ru/catalog/katalog_konditera/instrumenty_dlya_konditera/skalki_valiki_i_texturnye_kovriki/skalka_gladkaya_s_ogranichitelyami_21_sm/ Гладкая, 25 см	шт	1

6	Коврик для моделирования		https://market.yandex.ru/search? text=коврик%20для%20моделирования%20мастики&cvredirec t=0&lr=213&rs=eJwzUvCS4xLzSjQLSnUyDktOd4r3CMgwc4x PdTNNl2BSYNBgAACVdwgo&clid=830&onstock=0&localoffers-first=0	шт	1
---	--------------------------	--	---	----	---

Оборудование, инструменты НА 1 УЧАСТНИКА (специалисты)

1.	Печь конвекционная Электролюкс air-o-steam Touchline или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристиками		<p>https://www.electrolux-pro.ru/catalog/oborudovanie-cook-chill/parokonvektomatyair-o-steam-touchline/</p> <p>Количество уровней 10 Тип гастроемкости GN 1/1 противень 600x400 Максимальная температура 350° Без подключения к воде</p>	шт	1 / 2
2.	Подставка нержавеющая под пароконвектомат		<p>https://ariagrp.com/en/product/CONVECTION-STAND-sd-si010-003</p> <p>900x900x900 Количество уровней 10</p>	шт	1
2.	Противень для конвекционной печи		<p>https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchenequipment/trays/protiven-iznerzhaveiushcheistali600kh400kh10-mm/</p> <p>противень 600x400</p>	шт	3

3	Весы настольные электронные CAS SW-5W или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристиками		https://beru.ru/product/vesyfasovochnye-cas-sw-10/523782072?text=весы%20на%20столы%20электронные%20cas%20sw-5w&utm_content=91765&utm_medium=cpc&utm_source=market&clid=698 Наименьший предел взвешивания – 2 гр	шт	1
4	Плита индукционная Gastrorag (185), TZ BT-350B или аналогичное		https://gastroshop.ru/katalogoborudovaniya/teplovoeoborudovanie/plitainduktsionnaya/obj68.html 1 греющая поверхность,	шт	1
	оборудованые отечественного производства с указанными характеристиками		рабочая температура 60-240° С напряжение 220В, мощность 3,5 кВт		

5	Планетарный миксер KITCHENAID CLASSIC 4,28Л, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными и характеристиками		http://kichenaid.ru/products/planetarnyy-mikser-kitchenaidclassic-428l-5k45ssewh объем чаши 4,28л	шт	1
6	Миксер <u>GORENJE MRP 275 EA</u> или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристиками		https://gorenjeru.ru/catalog/miksery/miksergorenje-mrp-275-ea.html насадка - венчик для взбивания 2шт	шт	1
7	Блендер Gorenje ME501N, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт или аналогичное		https://kitchenaid.ru/malayatehnika/blendery/blenderybespravod/5khb3581eca/ погружной блендер	шт	1

	оборудование отечественного производства с указанными характеристиками				
8.	Шкаф холодильный среднетемпературный или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристиками		<p>https://zavodpt.ru/catalog/shkafy_srednetemperaturnye_2/shkaf_srednetemperaturnyy_v_7001_carboma_r700s_podsvetka_1_12_825kh755kh1900_mm_polyus/</p> <p>900x740x2040</p> <p>Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 4 полки</p>	шт	1
9.	Шкаф быстрого охлаждения/ударной заморозки или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристиками		<p>https://rkomplekt.ru/catalog/shkafy_shkovoy_zamorozki/shkaf_shkovoy_zamorozki_gastrorag_d10/. Количество уровней – 5</p> <p>гастроемкость GN1/1 противень 600x400</p>	шт	1/3
10.	Шкаф шоковой заморозки Hurakan HKNBCF5L или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными		<p>https://trustholod.ru/product/hurakan-hknbcf5l/</p> <p>Количество уровней – 5</p> <p>гастроемкость GN1/1 противень 600x400</p>	шт	1/2

	характеристика ми			
--	----------------------	--	--	--

11	Микроволнова я печь MS23K3614A S, 23 л или аналогичное оборудование отечественног о производства с указанными характеристик ами		<p>https://market.yandex.ru/product--mikrovolnovaia-pech-samsung-ms23k3614as/489004200?show-uid=15865267932212603888316001&nid=54948&glfilter=4923299%3A23%2C23&lr=114678&text=MS23K3614AS%2C%2023%20л&context=search</p> <p>Потребляемая мощность 1150 Вт Объем 23л</p>	шт 1
12	Стол производствен ный из нержавеющей стали		<p>https://mebmetall.ru/category/ne_ytralnoe_oborudovanie/stoly-iznerzhaveyki/razborniyiproizvodstvennyiy-aisi-430polka/?yclid=0</p> <p>стол с бортом/без борта/ нижней полкой 1800x600x850</p>	шт 2
13	Стеллаж из нержавеющей стали		<p>https://ratorarestaurequipment.ru/catalogue/neutralequipment/stellazhi/stellazhkuhonyy-assum-stpe-6-4/</p> <p>4-х уровневый 800x500x1800</p>	шт 2/5

14 .	Стол с моечной ванной 1000x600x850		https://vitrinastore.ru/products/vanna-moechnaya-so-stolomvsms-1-430.html 1000x600x850	шт	2/ 5
15 .	Кастрюля		Объем 2 л подходит для индукционной плиты	шт	1
16 .	Сотейник		Объем 1 л подходит для индукционной плиты	шт	2

17.	Сковорода		Диаметр 24 см подходит для индукционной плиты	шт	1
18.	Белая разделочная доска		https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchenequipment/cutting-boards/doskiiz-polipropilena/ 400x300x12, полипропилен	шт	1
19.	Коврик силиконовый		https://ozybase.ru/tovar/kovriksilikonovyydlya-raskatki-testa50h40-sm-goluboy-148543681 для работы с тестом, 50x40 см	шт	1
20.	Мерный стакан		https://www.wildberries.ru/catalog/9009476/detail.aspx?targetUrl=GP Объем 1 л	шт	2

21.	Миска		нержавеющая сталь 25-28 см	шт	3
22.	Чаша		объем 3л	шт	3
23.	Лопатка силиконовая		размеры: 25x4 см	шт	3
24.	Палетки		материал: пластиковая ручка, лопатка - нержавеющая сталь. размеры: рабочая поверхность 10-11 см, общая длина лопаток с ручкой 22 см. в комплекте 3 шт.	шт	1

25.	Венчик		https://www.zvezdy.ru/catalog/osuda/inventarkukhonnyy/venchiki/258597/ металлический, 25см	шт	1
26.	Сито		https://delovkusa52.ru/catalog/konditerskiy-inventar-iinstrumenty/inventariinstrumenty/sito-metal-18-sm/ Диаметр 15см, металлическое	шт	2
27.	Терка		https://cookhouse.ru/store/product/00000038548/ назначение: универсальное количество сторон: 1 материал: нержавеющая сталь, пластик длина: 32.5 см	шт	1
28.	Скалка пластиковая, 25 см		https://craftology.ru/catalog/katalog_konditera/instrumenty_dlya_konditera/skalki_valiki_i_teksturnye Kovriki/skalka_gladkaya_s_ogranichitelyami_21_sm/ Гладкая, 25 см	шт	1

29.	Нож, 150 мм		https://samuraonline.ru/catalog/nozh-harakirisamura-universalnyj-shr-0024bk.html универсальный, 150 мм	шт	1
-----	-------------	---	---	----	---

30.	Рукавицы		https://myshop.ru/shop/product/2628566.html?partner=240&frommarket=https%3A%2F%2Fmarket.yandex.ru%2Fsearch%3Fr%3DeJwzSvKS4xLzT3TMyAyOdCkLKIow8k93cU60SICwlGBUYNBgAMlbBOZYeKSmOEW6RDiXhAb5uWaXGLk6SrDB5P1di4pCs9zMEkOMTHyiClwdk8yyUqD6IxgAKg0&ymclid=15865281901757201324900041 Рукавицы для пекарей 430 мм с длинным манжетом	шт	1
31.	Поднос пластиковый	 dealholod.ru	https://posudaideal.ru/podnos_pr_yamougoniy_plastik_95919128.html?frommarket=https%3A%2F%2Fmarket.yandex.ru%2Fsearch%3Fr%3DeJwzSvKS4xLzT3TMyAyOdCkLKIow8k93cU60SICwlGBUYNBgAMlbBOZYeKSmOEW6RDiXhAb5uWaXGLk6SrDB5P1di4pCs9zMEkOMTHyiClwdk8yyUqD6IxgAKg0&ymclid=15865282839654357299300002 Поднос пластиковый прямоугольный 330x260x20мм	шт	2
32.	Тарелка керамическая		Тарелка мелкая 30 см Banquet купить недорого в Москве в интернет-магазине Maxi-Land	шт	3
33.	Подложка для торта		Подложка под торт усиленная 22 см. золото/жемчуг люкс 3,2 мм. — купить в интернетмагазине по низкой цене на Яндекс Маркете (yandex.ru)	шт	2

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА (школьники, студенты, специалисты)

34	Мешки кондитерские одноразовые		https://konditerhauz.ru/konditerskijinventar/instrumenty-dljakrema/konditerskiemeshki/konditerskij/ Плотный полиэтилен, длина 300мм	шт	5
35	Бумажные полотенца		https://supplz.ru/gigiena-iuborka/bumajnaya-gigienicheskaya-produkciya/bumajnye-polentsa/bytovye-bumajnye-polentsa/polotence-bumazhnoe-2sl-2rul-upak-lime-beloe Цвет: белый	шт	2
36	Губка для мытья посуды		https://www.wildberries.ru/catalog/10194703/detail.aspx?targetUrl=GP Материал: поролон	шт	1
37	Контейнер одноразовый для продуктов с крышкой 500 мл		https://www.auchan.ru/pokupki/kon-tejner-500ml-s-kr-p-p-10sht.html Размер товара, см:11x7,5x17 Объем:0,5 л	шт	6
38	Контейнер одноразовый для продуктов с крышкой 300 мл		https://www.auchan.ru/pokupki/kon-tejner-500ml-s-kr-p-p-10sht.html Размер товара, см:11x7,5x17 Объем:0,3 л	шт	1 0
39	Контейнер одноразовый для продуктов с крышкой 250 мл		https://www.auchan.ru/pokupki/kon-tejner-500ml-s-kr-p-p-10sht.html Размер товара, см:11x7,5x17 Объем:0,25 л	шт	1 0

40	Подложка d18 см		https://craftology.ru/catalog/katalog_konditera/korobki_i_podlozhki_dlya_tortov_i_desertov/podlozhki_dlya_tortov_i_pirozhnykh/podlozhka_dlya_torta_18_sm_belyy_glyanets_dvukhstoronnaya/	шт	1
41	Фризер		https://craftology.ru/catalog/katalog_konditera/dlya_shokolada/sprey_frizer_dlya_bystrogo_okhlazhdeniya_400_ml/ Быстро испаряющийся сжиженный газ Freezer для мгновенного охлаждения кондитерского декора.	шт	2
42	Пакеты для мусора 30 л		https://www.mirpack.ru/catalog/me_shki-dlya-musora/meshki-dlya-musora-30-litrov-pnd-50kh60-sm-5mkm/?obiem_from=30&obiem_to=30&utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=mirpack.ru++&utm_term=По+будням+-+АВ+День+рабочий&utm_content=yd%7Csrct_search%7Csrc_no ne%7Ccamp_32585915%7Cgrp_4066850642%7Cban_8456857019%7Cph_19344318684%7Cpst_premium%7Cps_1%7Cdev_desktop%7Cregion_Одинцово%7Cretarg_apt%3Aone&Calltouch=%26calltouch_tm%3Dyd_c%3A32585915_gb%3A4066850642_ad%3A8456857019_ph%3A19344318684_st%3Asearch_pt%3Apremium_p%3A1_s%3Aone_dt%3Adesktop_reg%3A10743_retr%3A_apt%3Aone&yclid=1846750844268346044 Мешки для мусора 30 литров ПНД, 50x60 см, 5 мкм	шт	5

43.	Перчатки одноразовые размер M, S		https://gurmart.ru/catalog/konditers_kij-inventar/perchatki-dlyakonditerov/product/perchatkilateksnye состав: латекс	шт	5
44.	Моющее средство для посуды		https://www.everydayme.ru/brands/fairy/fairy-dlya-mytyaposudy?utm_source=yandex_direct&utm_medium=cpc&utm_campaign=ru-bb-fairy-hdw-annual-1920search-brand-90-1&utm_content=ch_yandex_direct%7Ccid_44341382%7Cgid_3874806091%7Cad_7704247157%7Cph_17324499112%7Ccrt_0%7Cpst_premium%7Cps_1%7Csrlt_search%7Csrc_none%7Cdevt_desktop%7Cret_%7Cgeo_98599%7Ccf_0%7Cint_%7Ctgt_17324499112%7Cadd_no%7Cmrlid_8742%7Cdop_&utm_term=%feyri%20моющее%20средство концентрированное моющее средство На усмотрение организатора	шт	1

45.	Пленка пищевая		<p>https://market.yandex.ru/offer/sbplxIk3nU52oyIntuMIMg?clid=545&cp_c=M92-AQvRreTz2thwK5grdKLZVzdKX</p> <p>https://market.yandex.ru/offer/sbplxIk3nU52oyIntuMIMg?clid=545&cp_c=M92-AQvRreTz2thwK5grdKLZVzdKXMbRh4m1fdixHBM7WCnoYvYo5gMeHNo8rMe35ScJOdWHkDF8DPzy0XR7UJkPLt8k7uvFV5L6ZSjhrtAIR4L8xN07q2qEyanBZYNMZhxrdkTKnCSaujvyZhX6Crkfad1Zgt1cfUUgH5kuzhQIJusIvhW_6W49BbDSE7X9lc67JpP5jre4TOuAbTEA%2C%2C&hid=12501724&lr=114678&nid=61656&rs=eJwdzikWAkEMBFDGоВFo9Ijsy-RGHBjLVUjhftdLqnN9j_v78Tm4gs1OOqNGpDVynTxCTfXPdSJHZ_RhZ05esw5LqOvaaYRbCE5BjTlWrTf38sbuVu6DAAnZYCDO135KKyLpz82xFzrbe8UJ_D6tH4YZq9AsRjJkKx8kWcDduYHoer9sPqxYtPw%2C%2C&text=Пленка%20пищевая%20купить</p> <p>Пленка пищевая 45 см x 200 м</p>	шт	1
-----	----------------	---	---	----	---

46.	Фольга		<p>https://pack24.ru/folgapishhevaya/folga-pishhevayaalyuminievaya-300mm-8m-standart-extra</p> <p>Фольга пищевая алюминиевая 300мм*8м, стандарт, EXTRA</p>	шт	1
47.	Ложка столовая		<p>https://www.trialmarket.ru/odnorazovayaposuda/posuda-i-kukhonnijinventar/stolovye-priboryodnorazovye/lozhki/ пластиковая, 17,5 см</p>	шт	10

48.	Ложка чайная		https://www.trialmarket.ru/odnorazovayaposuda/posuda-i-kukhonnyjinventar/stolovye-priboryodnorazovye/lozhki/?filter%5B1142%5D%5Bmulti%5D%5B%5D=ложка%20чайная&action=set-filters пластиковая, 12,5 см	шт	10
49.	Стакан		https://www.trialmarket.ru/products/stakan-200mlprozrachnyj-p-p-sp-21623.html Стакан 200мл прозрачный полипропилен	шт	15
50.	Тарелка мелкая		https://www.trialmarket.ru/products/tarelka-d-165mm-plastikovaya-p-p-int.html Тарелка d=165мм пластиковая п/п	шт	10
51.	Тарелка глубокая		https://www.trialmarket.ru/products/tarelkasupovaya-p-p-500ml-sp.html Тарелка суповая п/п 500мл СП	шт	15
52.	Жидкое мыло для рук		https://market.yandex.ru/product-zhidkoe-mylo-nevskaia-kosmetikaaloe-dlia-ruk-itela/179391667?hid=14989652&text=жидкое%20мыло%20для%20рук%20купить&clid=698 вид: жидкое область применения: руки	шт	1

			нейтральное		
5 3.	Дезинфицирующее средство для поверхностей		http://www.ipgdez.ru/catalog/dezinficiruyushiesredstva/dezinficiruyushiesredstva-gotovye-kprimeneniyu/405/ Средство для дезинфекции поверхностей и обработки рук с дозатором Объем 0,5л с дозатором	шт	1

5 4.	Полотенца х/б		<p>https://market.yandex.ru/offer/gen_LQXDOVrbNtpa-N6Bbg?clid=545&cpc=PDk4jKemcKtpshi5sgDe4pZ9UaPYD_MI-ne31OQHhbrUM1Hzq01WPdtLjgR4Nr0jvEQvph4YyCzzL6nrwk_SEbXgtWwyh0FapUqH07bdGe5htqX_u2ErUvvd-JeygAVvkYZFrPhObX59f44xcjCHp2kFPdPqpYUdQpCRbLmfBKK4cwQ3QBmt3_731tYYxludDNm4oLGKNYVA5r0NfAcGA%2C%2C&hid=90669&lr=114678&nid=55188&rs=eJwdjjsWAjEMA9kOWipq6i1sOf6RG3FsWi6BRTeZJyt6fY_r-45tBLIU872rRW61nDUBtqCPnVDWurvbUeKORFbXTV1WG0rwtyGXTa0IeQEa5bzdPV4L2_eTuU8JMhOhjBT860YAM7J8dlGr2t44sX-3moexQ3V7IcImZkK5-QV5G5uUHncprcf_m0vyw%2C%2C&text=Полотенца%20х/б%20ва%20фельное%20купить</p> <p>состав: хлопок 100% белое</p>	III T	2
5 5.	Скатерть		<p>https://www.komus.ru/katalog/khoz_yajstvennye-tovary/bumazhnye_gigienicheskie_sredstva_iderzhateli/skaterti-odnorazovye/skatert-odnorazovaya_vitto-prestige-bumazhnaya-spolimernym-pokrytiem_v-rulone-120-sm-x-7-m-belya/p/311316/</p> <p>Материал: бумага Вид скатерти: рулон Ширина (см): 120 Длина, см: 700 Цвет: белый</p>	III T	2/ 5

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА (школьники)

№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики расходных материалов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
	Модуль 1 «С» Моделировани е				

1	Мастика Принцесса Princess paste IRCA		https://mirkonditera.ru/katalog/konditerskie_ingredienty/mastika_martsipan_tsvetochnaya_pasta/mastika_sakharnaya_vanilnaya_belya_vedro_6_kg/	кг	0,150
2	Крахмал кукурузный		https://www.ozon.ru/context/detail/id/249242514/?utm_referrer=https%3A%2F%2Fyandex.ru%2Fproducts%2Fsearch%3Ftext%3D%25D0%25B1%25D1%2580%25D0%25B0%25D1%2585%25D0%25BC%25D0%25D0%25B0%25D0%25BB%2520%25D0%25BA%25D1%2583%25D0%25BA%25D1%2583%25D1%2580%25D1%2583%25D0%25B7%25D0%25BD%25D1%258B%25D0%25B9%2520%25D0%25BA%25D1%2583%25D0%25BF%25D0%25B8%25D1%2582%25D1%258C	кг	0,100

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (СТУДЕНТЫ, СПЕЦИАЛИСТЫ)

Основные продукты

1	Мука пшеничная в/с		https://msk.pulscen.ru/price/400902-muka/f:31348_optom	кг	0,500
2	Сахар		https://dachnik-market.tiu.ru/p426436191-saharpesok-aksioma.html	кг	0,500
3	Сахарная пудра		https://napolke.ru/catalog/bakalya/muka_drozhzhi_dobavki/product/pudra_raspak_saxarnaya/561aa97-13e4-4786-83ba-7b65564ec0137utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=51191519&utm_content=4169152442&utm_term=1097358	кг	0,150
4	Яйцо куриное		https://www.iproviz.ru/24_pk/catalog/11_yaytsa/yaytsa_kurinoe_stolovoe_1_v_Legratorii.html?_o_pener=-ZGIVZNQH-lbbnRlc5vdT3NzU0NTETOTs4MjcyMjgxMTC4O3bbnRlc5vdT3w_mViXVi4vclid-1851160905254933674&utm_source=direct&utm_medium=cpc&utm_campaign=47545159&utm_content=8272281178&utm_term=927599&utm_hamer=8272281178&utm_phrase=927599&utm_type=search&utm_id=47545159_4021640055_8272281128_927599_Bevel20&utm_images=yandex.ru_search_type3_no_desktop_premium_213	кг	0,500 (10шт)
6	Масло сливочное, 82,5 %		https://www.selbutik.ru/product/109804	кг	0,300

7	Молоко 3,2%		https://www.ofsi.ru/product/moloko-belyy-gorod-ultrapasterizovannoe-3-2-1.html	л	0,100
---	-------------	---	---	---	-------

8	Соль мелкая		https://www.abri-kos.ru/store/bakaleva/sol-isahar/sol/25641/?r1=yandex&r2=&openstat=bWFva2V0LnlhbmlRlcSvdTvOodc_0LvRjCDodC70LDQoGPOI_30vGHOlQsCDQvNC10LvQutCw0Y8gMdC60LM7akR1N0JQaGiSVnlic0FBzkwR0QyUTs&ymclid=15866023652652630917800024	КГ	0,005
9	Ванилин		https://www.trioreha.ru/product/vanillin-1g-spiceexpert-1-kg?_openstat=bWFva2V0LnlhbmlRlcSvdTvOodc_0LvRjCDodC70LDQoGPOI_30vGHOlQsCDQvNC10LvQutCw0Y8gMdC60LM7akR1N0JQaGiSVnlic0FBzkwR0QyUTs&ymclid=15866034201265907119000002	КГ	0,015
10	Разрыхлитель		https://www.perekrestok.ru/catalog/makaronny-krupy-spetsii/suhie-komponenty-i-smesi/tipushogo-komponenta/razrykhlytelista?yclid=4518445251326409440&utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ion-m_6s_g-msk-dev-all_i-search_tt-dsa_sem-category_fe-no_aud-bra_e1v2&utm_termcid=50290450_4gi-4135828722_adv-8766326728_kw-1146718_tld-msk%20-%20category%20-%20index%20-%20v2_dsa-1146718_dev-desktop_reg-98599_csr-2513684 упаковка по 10гр	КГ	0,005

Дополнительно

1.	Масло сливочное, 82,5%		https://www.selbunik.ru/product/109804	КГ	0,200
2.	Масло растительное рафинированное, дезодорированное		https://dizodorirovannye.rastitelnoe.maslo-Armaz.(armaz.su). 	Л	0,100
3.	Сахарная пудра		https://napolka.m/catolog/bakaleva/muka_drozhzhii_dobavki/product/puda_raspak_saxarnayafs61ag97-13ed-4786-83ba-7b65564f0133tm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=51191519&utm_content=_4169352442&utm_term=1097358	КГ	0,150
4.	Глюкозный сироп		https://konditerhaus.ru/pishevye-ingrediente/pishevye-dobavki-i-zagustiteli/glikoznyi-sirop-43-500gr/ упаковки по 0,5кг	КГ	0,500
5.	Молоко сгущенное с сахаром «Рогачев»		https://xavier.ru/g10266328/moloko-sguschennoe	КГ	0,200

6.	Маскарпоне		https://www.selbutik.ru/product/109763?utm_source=market&utm_medium=cpc&utm_content=ofr-109763-feed-451388&ymclid=15866002550086100410600001	КГ	0,250
7.	Сливочный сыр Крем Чиз		https://napolke.ru/catalog/syr-maslo-varitsa/syr/product/sy_r_ivorozhnyj_kremette_2kg_sht-72533h19-03b2-4c51-a921e237645e6dc47utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=45016151&utm_content=4012811273&utm_term=905675	КГ	0,300
8.	Сливки 33%		https://iproducts24.ru/catalog/14_03_slivki/slivki_belyy_gorod_33_1_l.html?_openseat=ZGlyzWN0LnlhbhRleC5vdfTs0NzU0NTExOTwLMicvMjgxMTc4O3lhbmRleC5vdTpwmVtaXVt&ymclid=1866994343546495744&utm_source=direct+search&utm_medium=cpc+desktop&utm_campaign=47545159&utm_content=8272281178&premium_1&utm_term=927599&utm_banner=8272281178_8&utm_phrase=927599&type=search&cm_id=47545159_4021640055_8272281178_927599_Bee%20страницы+images.yandex.ru+search+type3+no+desktop+premium_213	КГ	0,500
9.	Молоко 3,2%		https://www.ofsi.ru/product/moloko-belyy-gorod-ultrapasterizovannie-3-2-1-l.html	КГ	0,250
10.	Темный шоколад (Collebaut)		https://supermarket-dlya-konditera-vtk.tiu.ru/p423685159-belgijskij-temnyj-shokolad.html	КГ	0,300
11.	Молочный шоколад (Collebaut)		https://supermarket-dlya-konditera-vtk.tiu.ru/p423685159-belgijskij-temnyj-shokolad.html	КГ	0,300
12.	Белый шоколад (Collebaut)		https://oreh.club/products/belyj-shokolad-collebaut-25-9-2-5kg?ymclid=15865994527028582624000001	КГ	0,300
13.	Какао-масло (Collebaut)		https://sladbutik.ru/kakao-maslo-barri-kallebaut-500-gr?width=500&height=325&inline=true	КГ	0,050
14.	Джем абрикосовый		https://www.medkonfitor.ru/catalog/konfitor/?utm_source=yandex+search&utm_medium=cpc&utm_content=images.yandex.ru&utm_term=%d0%b3%d0%b1%d0%b7%d0%b0%d0%b1%d0%b0%d0%b7%d0%b0%d0%b1%d0%b0&dirpos=-premium-1-&idirad=-4939886143_0&utm_campaign=rozn_konfitor&ymclid=1851271618057248262	КГ	0,200

15.	Какао-порошок		https://www.ozon.ru/product/kakao-poroshok-cacao-barry-extra-brute-3-250-gr-fasovka273160714/?af_click=lookback&7d&is_retargeting=true&shid=y3LE8djHw&utm_referrer=https%3A%2F%2Fyandex.ru	КГ	0,100
-----	---------------	---	---	----	-------

16.	Фруктовое пюре замороженное малина		http://www.chokolato.ru/ingredients/fruktove-pure/zamorozhennoe-fruktovoepure/zamorozhennoe-pure-malina-klyuka-gibiskus-v-block-ravifruit-1-kg.html	КГ	0,300
17.	Фруктовое пюре замороженное вишня		https://puree.club/products/piure-zamorozhennoe-vishnya	КГ	0,300
18.	Фруктовое пюре замороженное черная смородина		https://www.cakemasters.ru/ingredients/frukty-vayedy-i-orchi/pure-fruktove-zamorozhennye-pure-i-v-mane-zamorozhennye-1-kg-franciya/	КГ	0,300
19.	Вишня замороженная		Черника Планета Витаминов 300г из каталога Ягоды и фрукты (dastarkhan24.kz)	КГ	0,300
20.	Смородина черная замороженная		https://i.imgur.ru/media/cache/resolve/catalog_element_popup/uploads/files/2020/07/03/b95e3_e8624adc7b485892ed2e22637f9668047e.jpg	КГ	0,300
21.	Клюква замороженная		Логот Гурман - Брусника Планета витаминов Едим дома 300г (le10.ru)	КГ	0,300
22.	Вишня коктейльная		<a 1010925368637?repath="%2Fsearch%3Frs%3DeIxNkD1rwkAAQG2H0kMnB3EgHbs7vIy4yJ41nNR2MoXcD2Myr4FaxX-1P7a6p5oPODxOhn3v1bDV6m4ryY0_0-1V1cUm2GtXNu9eag81Ba1Ga-76Rz86NQqLHQxWgkrdqb-yAmkIABCOOBEEAEhMXMVihiuxyyQkx7Y78YdgGOVQwpvIwVSkkrk3v7PseifZUH3QKVax1rWL_UjcrxBAIf-dFDDMRHk4sxZgett4Y09Twd-moD0th62v8wT2YRlu2ekk43lTrmviSsq74XKEYGRVTbfwvZsk5cTS5P8eHS1cC09drctMswwuxtgeKn53B0wNjekkkevJvOJC_lv_OrhsFR8ChCMBrMUYUAhQ8gvPMVhA%26texth3D%25D%25B%25%</a" 741554074="" href="https://yandex.ru/products/product/741554074/sku/1010925368637?repath=%2Fsearch%3Frs%3DeIxNkD1rwkAAQG2H0kMnB3EgHbs7vIy4yJ41nNR2MoXcD2Myr4FaxX-1P7a6p5oPODxOhn3v1bDV6m4ryY0_0-1V1cUm2GtXNu9eag81Ba1Ga-76Rz86NQqLHQxWgkrdqb-yAmkIABCOOBEEAEhMXMVihiuxyyQkx7Y78YdgGOVQwpvIwVSkkrk3v7PseifZUH3QKVax1rWL_UjcrxBAIf-dFDDMRHk4sxZgett4Y09Twd-moD0th62v8wT2YRlu2ekk43lTrmviSsq74XKEYGRVTbfwvZsk5cTS5P8eHS1cC09drctMswwuxtgeKn53B0wNjekkkevJvOJC_lv_OrhsFR8ChCMBrMUYUAhQ8gvPMVhA%26texth3D%25D%25B%25%
 <a 1010925368637?repath="%2Fsearch%3Frs%3DeIxNkD1rwkAAQG2H0kMnB3EgHbs7vIy4yJ41nNR2MoXcD2Myr4FaxX-1P7a6p5oPODxOhn3v1bDV6m4ryY0_0-1V1cUm2GtXNu9eag81Ba1Ga-76Rz86NQqLHQxWgkrdqb-yAmkIABCOOBEEAEhMXMVihiuxyyQkx7Y78YdgGOVQwpvIwVSkkrk3v7PseifZUH3QKVax1rWL_UjcrxBAIf-dFDDMRHk4sxZgett4Y09Twd-moD0th62v8wT2YRlu2ekk43lTrmviSsq74XKEYGRVTbfwvZsk5cTS5P8eHS1cC09drctMswwuxtgeKn53B0wNjekkkevJvOJC_lv_OrhsFR8ChCMBrMUYUAhQ8gvPMVhA%26texth3D%25D%25B%25%</a" 741554074="" href="https://yandex.ru/products/product/741554074/sku/1010925368637?repath=%2Fsearch%3Frs%3DeIxNkD1rwkAAQG2H0kMnB3EgHbs7vIy4yJ41nNR2MoXcD2Myr4FaxX-1P7a6p5oPODxOhn3v1bDV6m4ryY0_0-1V1cUm2GtXNu9eag81Ba1Ga-76Rz86NQqLHQxWgkrdqb-yAmkIABCOOBEEAEhMXMVihiuxyyQkx7Y78YdgGOVQwpvIwVSkkrk3v7PseifZUH3QKVax1rWL_UjcrxBAIf-dFDDMRHk4sxZgett4Y09Twd-moD0th62v8wT2YRlu2ekk43lTrmviSsq74XKEYGRVTbfwvZsk5cTS5P8eHS1cC09drctMswwuxtgeKn53B0wNjekkkevJvOJC_lv_OrhsFR8ChCMBrMUYUAhQ8gvPMVhA%26texth3D%25D%25B%25%
 <a 1010925368637?repath="%2Fsearch%3Frs%3DeIxNkD1rwkAAQG2H0kMnB3EgHbs7vIy4yJ41nNR2MoXcD2Myr4FaxX-1P7a6p5oPODxOhn3v1bDV6m4ryY0_0-1V1cUm2GtXNu9eag81Ba1Ga-76Rz86NQqLHQxWgkrdqb-yAmkIABCOOBEEAEhMXMVihiuxyyQkx7Y78YdgGOVQwpvIwVSkkrk3v7PseifZUH3QKVax1rWL_UjcrxBAIf-dFDDMRHk4sxZgett4Y09Twd-moD0th62v8wT2YRlu2ekk43lTrmviSsq74XKEYGRVTbfwvZsk5cTS5P8eHS1cC09drctMswwuxtgeKn53B0wNjekkkevJvOJC_lv_OrhsFR8ChCMBrMUYUAhQ8gvPMVhA%26texth3D%25D%25B%25%</a" 741554074="" href="https://yandex.ru/products/product/741554074/sku/1010925368637?repath=%2Fsearch%3Frs%3DeIxNkD1rwkAAQG2H0kMnB3EgHbs7vIy4yJ41nNR2MoXcD2Myr4FaxX-1P7a6p5oPODxOhn3v1bDV6m4ryY0_0-1V1cUm2GtXNu9eag81Ba1Ga-76Rz86NQqLHQxWgkrdqb-yAmkIABCOOBEEAEhMXMVihiuxyyQkx7Y78YdgGOVQwpvIwVSkkrk3v7PseifZUH3QKVax1rWL_UjcrxBAIf-dFDDMRHk4sxZgett4Y09Twd-moD0th62v8wT2YRlu2ekk43lTrmviSsq74XKEYGRVTbfwvZsk5cTS5P8eHS1cC09drctMswwuxtgeKn53B0wNjekkkevJvOJC_lv_OrhsFR8ChCMBrMUYUAhQ8gvPMVhA%26texth3D%25D%25B%25%
 <a 1010925368637?repath="%2Fsearch%3Frs%3DeIxNkD1rwkAAQG2H0kMnB3EgHbs7vIy4yJ41nNR2MoXcD2Myr4FaxX-1P7a6p5oPODxOhn3v1bDV6m4ryY0_0-1V1cUm2GtXNu9eag81Ba1Ga-76Rz86NQqLHQxWgkrdqb-yAmkIABCOOBEEAEhMXMVihiuxyyQkx7Y78YdgGOVQwpvIwVSkkrk3v7PseifZUH3QKVax1rWL_UjcrxBAIf-dFDDMRHk4sxZgett4Y09Twd-moD0th62v8wT2YRlu2ekk43lTrmviSsq74XKEYGRVTbfwvZsk5cTS5P8eHS1cC09drctMswwuxtgeKn53B0wNjekkkevJvOJC_lv_OrhsFR8ChCMBrMUYUAhQ8gvPMVhA%26texth3D%25D%25B%25%</a" 741554074="" href="https://yandex.ru/products/product/741554074/sku/1010925368637?repath=%2Fsearch%3Frs%3DeIxNkD1rwkAAQG2H0kMnB3EgHbs7vIy4yJ41nNR2MoXcD2Myr4FaxX-1P7a6p5oPODxOhn3v1bDV6m4ryY0_0-1V1cUm2GtXNu9eag81Ba1Ga-76Rz86NQqLHQxWgkrdqb-yAmkIABCOOBEEAEhMXMVihiuxyyQkx7Y78YdgGOVQwpvIwVSkkrk3v7PseifZUH3QKVax1rWL_UjcrxBAIf-dFDDMRHk4sxZgett4Y09Twd-moD0th62v8wT2YRlu2ekk43lTrmviSsq74XKEYGRVTbfwvZsk5cTS5P8eHS1cC09drctMswwuxtgeKn53B0wNjekkkevJvOJC_lv_OrhsFR8ChCMBrMUYUAhQ8gvPMVhA%26texth3D%25D%25B%25%
 <a 1010925368637?repath="%2Fsearch%3Frs%3DeIxNkD1rwkAAQG2H0kMnB3EgHbs7vIy4yJ41nNR2MoXcD2Myr4FaxX-1P7a6p5oPODxOhn3v1bDV6m4ryY0_0-1V1cUm2GtXNu9eag81Ba1Ga-76Rz86NQqLHQxWgkrdqb-yAmkIABCOOBEEAEhMXMVihiuxyyQkx7Y78YdgGOVQwpvIwVSkkrk3v7PseifZUH3QKVax1rWL_UjcrxBAIf-dFDDMRHk4sxZgett4Y09Twd-moD0th62v8wT2YRlu2ekk43lTrmviSsq74XKEYGRVTbfwvZsk5cTS5P8eHS1cC09drctMswwuxtgeKn53B0wNjekkkevJvOJC_lv_OrhsFR8ChCMBrMUYUAhQ8gvPMVhA%26texth3D%25D%25B%25%</a" 741554074="" href="https://yandex.ru/products/product/741554074/sku/1010925368637?repath=%2Fsearch%3Frs%3DeIxNkD1rwkAAQG2H0kMnB3EgHbs7vIy4yJ41nNR2MoXcD2Myr4FaxX-1P7a6p5oPODxOhn3v1bDV6m4ryY0_0-1V1cUm2GtXNu9eag81Ba1Ga-76Rz86NQqLHQxWgkrdqb-yAmkIABCOOBEEAEhMXMVihiuxyyQkx7Y78YdgGOVQwpvIwVSkkrk3v7PseifZUH3QKVax1rWL_UjcrxBAIf-dFDDMRHk4sxZgett4Y09Twd-moD0th62v8wT2YRlu2ekk43lTrmviSsq74XKEYGRVTbfwvZsk5cTS5P8eHS1cC09drctMswwuxtgeKn53B0wNjekkkevJvOJC_lv_OrhsFR8ChCMBrMUYUAhQ8gvPMVhA%26texth3D%25D%25B%25%
 <a 1010925368637?repath="%2Fsearch%3Frs%3DeIxNkD1rwkAAQG2H0kMnB3EgHbs7vIy4yJ41nNR2MoXcD2Myr4FaxX-1P7a6p5oPODxOhn3v1bDV6m4ryY0_0-1V1cUm2GtXNu9eag81Ba1Ga-76Rz86NQqLHQxWgkrdqb-yAmkIABCOOBEEAEhMXMVihiuxyyQkx7Y78YdgGOVQwpvIwVSkkrk3v7PseifZUH3QKVax1rWL_UjcrxBAIf-dFDDMRHk4sxZgett4Y09Twd-moD0th62v8wT2YRlu2ekk43lTrmviSsq74XKEYGRVTbfwvZsk5cTS5P8eHS1cC09drctMswwuxtgeKn53B0wNjekkkevJvOJC_lv_OrhsFR8ChCMBrMUYUAhQ8gvPMVhA%26texth3D%25D%25B%25%</a" 741554074="" href="https://yandex.ru/products/product/741554074/sku/1010925368637?repath=%2Fsearch%3Frs%3DeIxNkD1rwkAAQG2H0kMnB3EgHbs7vIy4yJ41nNR2MoXcD2Myr4FaxX-1P7a6p5oPODxOhn3v1bDV6m4ryY0_0-1V1cUm2GtXNu9eag81Ba1Ga-76Rz86NQqLHQxWgkrdqb-yAmkIABCOOBEEAEhMXMVihiuxyyQkx7Y78YdgGOVQwpvIwVSkkrk3v7PseifZUH3QKVax1rWL_UjcrxBAIf-dFDDMRHk4sxZgett4Y09Twd-moD0th62v8wT2YRlu2ekk43lTrmviSsq74XKEYGRVTbfwvZsk5cTS5P8eHS1cC09drctMswwuxtgeKn53B0wNjekkkevJvOJC_lv_OrhsFR8ChCMBrMUYUAhQ8gvPMVhA%26texth3D%25D%25B%25%
 <a 1010925368637?repath="%2Fsearch%3Frs%3DeIxNkD1rwkAAQG2H0kMnB3EgHbs7vIy4yJ41nNR2MoXcD2Myr4FaxX-1P7a6p5oPODxOhn3v1bDV6m4ryY0_0-1V1cUm2GtXNu9eag81Ba1Ga-76Rz86NQqLHQxWgkrdqb-yAmkIABCOOBEEAEhMXMVihiuxyyQkx7Y78YdgGOVQwpvIwVSkkrk3v7PseifZUH3QKVax1rWL_UjcrxBAIf-dFDDMRHk4sxZgett4Y09Twd-moD0th62v8wT2YRlu2ekk43lTrmviSsq74XKEYGRVTbfwvZsk5cTS5P8eHS1cC09drctMswwuxtgeKn53B0wNjekkkevJvOJC_lv_OrhsFR8ChCMBrMUYUAhQ8gvPMVhA%26texth3D%25D%25B%25%</a" 741554074="" href="https://yandex.ru/products/product/741554074/sku/1010925368637?repath=%2Fsearch%3Frs%3DeIxNkD1rwkAAQG2H0kMnB3EgHbs7vIy4yJ41nNR2MoXcD2Myr4FaxX-1P7a6p5oPODxOhn3v1bDV6m4ryY0_0-1V1cUm2GtXNu9eag81Ba1Ga-76Rz86NQqLHQxWgkrdqb-yAmkIABCOOBEEAEhMXMVihiuxyyQkx7Y78YdgGOVQwpvIwVSkkrk3v7PseifZUH3QKVax1rWL_UjcrxBAIf-dFDDMRHk4sxZgett4Y09Twd-moD0th62v8wT2YRlu2ekk43lTrmviSsq74XKEYGRVTbfwvZsk5cTS5P8eHS1cC09drctMswwuxtgeKn53B0wNjekkkevJvOJC_lv_OrhsFR8ChCMBrMUYUAhQ8gvPMVhA%26texth3D%25D%25B%25%
 <a 1010925368637?repath="%2Fsearch%3Frs%3DeIxNkD1rwkAAQG2H0kMnB3EgHbs7vIy4yJ41nNR2MoXcD2Myr4FaxX-1P7a6p5oPODxOhn3v1bDV6m4ryY0_0-1V1cUm2GtXNu9eag81Ba1Ga-76Rz86NQqLHQxWgkrdqb-yAmkIABCOOBEEAEhMXMVihiuxyyQkx7Y78YdgGOVQwpvIwVSkkrk3v7PseifZUH3QKVax1rWL_UjcrxBAIf-dFDDMRHk4sxZgett4Y09Twd-moD0th62v8wT2YRlu2ekk43lTrmviSsq74XKEYGRVTbfwvZsk5cTS5P8eHS1cC09drctMswwuxtgeKn53B0wNjekkkevJvOJC_lv_OrhsFR8ChCMBrMUYUAhQ8gvPMVhA%26texth3D%25D%25B%25%</a" 741554074="" href="https://yandex.ru/products/product/741554074/sku/1010925368637?repath=%2Fsearch%3Frs%3DeIxNkD1rwkAAQG2H0kMnB3EgHbs7vIy4yJ41nNR2MoXcD2Myr4FaxX-1P7a6p5oPODxOhn3v1bDV6m4ryY0_0-1V1cUm2GtXNu9eag81Ba1Ga-76Rz86NQqLHQxWgkrdqb-yAmkIABCOOBEEAEhMXMVihiuxyyQkx7Y78YdgGOVQwpvIwVSkkrk3v7PseifZUH3QKVax1rWL_UjcrxBAIf-dFDDMRHk4sxZgett4Y09Twd-moD0th62v8wT2YRlu2ekk43lTrmviSsq74XKEYGRVTbfwvZsk5cTS5P8eHS1cC09drctMswwuxtgeKn53B0wNjekkkevJvOJC_lv_OrhsFR8ChCMBrMUYUAhQ8gvPMVhA%26texth3D%25D%25B%25%
 <a 1010925368637?repath="%2Fsearch%3Frs%3DeIxNkD1rwkAAQG2H0kMnB3EgHbs7vIy4yJ41nNR2MoXcD2Myr4FaxX-1P7a6p5oPODxOhn3v1bDV6m4ryY0_0-1V1cUm2GtXNu9eag81Ba1Ga-76Rz86NQqLHQxWgkrdqb-yAmkIABCOOBEEAEhMXMVihiuxyyQkx7Y78YdgGOVQwpvIwVSkkrk3v7PseifZUH3QKVax1rWL_UjcrxBAIf-dFDDMRHk4sxZgett4Y09Twd-moD0th62v8wT2YRlu2ekk43lTrmviSsq74XKEYGRVTbfwvZsk5cTS5P8eHS1cC09drctMswwuxtgeKn53B0wNjekkkevJvOJC_lv_OrhsFR8ChCMBrMUYUAhQ8gvPMVhA%26texth3D%25D%25B%25%</a" 741554074="" href="https://yandex.ru/products/product/741554074/sku/1010925368637?repath=%2Fsearch%3Frs%3DeIxNkD1rwkAAQG2H0kMnB3EgHbs7vIy4yJ41nNR2MoXcD2Myr4FaxX-1P7a6p5oPODxOhn3v1bDV6m4ryY0_0-1V1cUm2GtXNu9eag81Ba1Ga-76Rz86NQqLHQxWgkrdqb-yAmkIABCOOBEEAEhMXMVihiuxyyQkx7Y78YdgGOVQwpvIwVSkkrk3v7PseifZUH3QKVax1rWL_UjcrxBAIf-dFDDMRHk4sxZgett4Y09Twd-moD0th62v8wT2YRlu2ekk43lTrmviSsq74XKEYGRVTbfwvZsk5cTS5P8eHS1cC09drctMswwuxtgeKn53B0wNjekkkevJvOJC_lv_OrhsFR8ChCMBrMUYUAhQ8gvPMVhA%26texth3D%25D%25B%25%
 <a 1010925368637?repath="%2Fsearch%3Frs%3DeIxNkD1rwkAAQG2H0kMnB3EgHbs7vIy4yJ41nNR2MoXcD2Myr4FaxX-1P7a6p5oPODxOhn3v1bDV6m4ryY0_0-1V1cUm2GtXNu9eag81Ba1Ga-76Rz86NQqLHQxWgkrdqb-yAmkIABCOOBEEAEhMXMVihiuxyyQkx7Y78YdgGOVQwpvIwVSkkrk3v7PseifZUH3QKVax1rWL_UjcrxBAIf-dFDDMRHk4sxZgett4Y09Twd-moD0th62v8wT2YRlu2ekk43lTrmviSsq74XKEYGRVTbfwvZsk5cTS5P8eHS1cC09drctMswwuxtgeKn53B0wNjekkkevJvOJC_lv_OrhsFR8ChCMBrMUYUAhQ8gvPMVhA%26texth3D%25D%25B%25%</a" 741554074="" href="https://yandex.ru/products/product/741554074/sku/1010925368637?repath=%2Fsearch%3Frs%3DeIxNkD1rwkAAQG2H0kMnB3EgHbs7vIy4yJ41nNR2MoXcD2Myr4FaxX-1P7a6p5oPODxOhn3v1bDV6m4ryY0_0-1V1cUm2GtXNu9eag81Ba1Ga-76Rz86NQqLHQxWgkrdqb-yAmkIABCOOBEEAEhMXMVihiuxyyQkx7Y78YdgGOVQwpvIwVSkkrk3v7PseifZUH3QKVax1rWL_UjcrxBAIf-dFDDMRHk4sxZgett4Y09Twd-moD0th62v8wT2YRlu2ekk43lTrmviSsq74XKEYGRVTbfwvZsk5cTS5P8eHS1cC09drctMswwuxtgeKn53B0wNjekkkevJvOJC_lv_OrhsFR8ChCMBrMUYUAhQ8gvPMVhA%26texth3D%25D%25B%25%
 <a 1010925368637?repath="%2Fsearch%3Frs%3DeIxNkD1rwkAAQG2H0kMnB3EgHbs7vIy4yJ41nNR2MoXcD2Myr4FaxX-1P7a6p5oPODxOhn3v1bDV6m4ryY0_0-1V1cUm2GtXNu9eag81Ba1Ga-76Rz86NQqLHQxWgkrdqb-yAmkIABCOOBEEAEhMXMVihiuxyyQkx7Y78YdgGOVQwpvIwVSkkrk3v7PseifZUH3QKVax1rWL_UjcrxBAIf-dFDDMRHk4sxZgett4Y09Twd-moD0th62v8wT2YRlu2ekk43lTrmviSsq74XKEYGRVTbfwvZsk5cTS5P8eHS1cC09drctMswwuxtgeKn53B0wNjekkkevJvOJC_lv_OrhsFR8ChCMBrMUYUAhQ8gvPMVhA%26texth3D%25D%25B%25%</a" 741554074="" href="https://yandex.ru/products/product/741554074/sku/1010925368637?repath=%2Fsearch%3Frs%3DeIxNkD1rwkAAQG2H0kMnB3EgHbs7vIy4yJ41nNR2MoXcD2Myr4FaxX-1P7a6p5oPODxOhn3v1bDV6m4ryY0_0-1V1cUm2GtXNu9eag81Ba1Ga-76Rz86NQqLHQxWgkrdqb-yAmkIABCOOBEEAEhMXMVihiuxyyQkx7Y78YdgGOVQwpvIwVSkkrk3v7PseifZUH3QKVax1rWL_UjcrxBAIf-dFDDMRHk4sxZgett4Y09Twd-moD0th62v8wT2YRlu2ekk43lTrmviSsq74XKEYGRVTbfwvZsk5cTS5P8eHS1cC09drctMswwuxtgeKn53B0wNjekkkevJvOJC_lv_OrhsFR8ChCMBrMUYUAhQ8gvPMVhA%26texth3D%25D%25B%25%
 <a 1010925368637?repath="%2Fsearch%3Frs%3DeIxNkD1rwkAAQG2H0kMnB3EgHbs7vIy4yJ41nNR2MoXcD2Myr4FaxX-1P7a6p5oPODxOhn3v1bDV6m4ryY0_0-1V1cUm2GtXNu9eag81Ba1Ga-76Rz86NQqLHQxWgkrdqb-yAmkIABCOOBEEAEhMXMVihiuxyyQkx7Y78YdgGOVQwpvIwVSkkrk3v7PseifZUH3QKVax1rWL_UjcrxBAIf-dFDDMRHk4sxZgett4Y09Twd-moD0th62v8wT2YRlu2ekk43lTrmviSsq74XKEYGRVTbfwvZsk5cTS5P8eHS1cC09drctMswwuxtgeKn53B0wNjekkkevJvOJC_lv_OrhsFR8ChCMBrMUYUAhQ8gvPMVhA%26texth3D%25D%25B%25%</a" 741554074="" href="https://yandex.ru/products/product/741554074/sku/1010925368637?repath=%2Fsearch%3Frs%3DeIxNkD1rwkAAQG2H0kMnB3EgHbs7vIy4yJ41nNR2MoXcD2Myr4FaxX-1P7a6p5oPODxOhn3v1bDV6m4ryY0_0-1V1cUm2GtXNu9eag81Ba1Ga-76Rz86NQqLHQxWgkrdqb-yAmkIABCOOBEEAEhMXMVihiuxyyQkx7Y78YdgGOVQwpvIwVSkkrk3v7PseifZUH3QKVax1rWL_UjcrxBAIf-dFDDMRHk4sxZgett4Y09Twd-moD0th62v8wT2YRlu2ekk43lTrmviSsq74XKEYGRVTbfwvZsk5cTS5P8eHS1cC09drctMswwuxtgeKn53B0wNjekkkevJvOJC_lv_OrhsFR8ChCMBrMUYUAhQ8gvPMVhA%26texth3D%25D%25B%25%
 <a 1010925368637?repath="%2Fsearch%3Frs%3DeIxNkD1rwkAAQG2H0kMnB3EgHbs7vIy4yJ41nNR2MoXcD2Myr4FaxX-1P7a6p5oPODxOhn3v1bDV6m4ryY0_0-1V1cUm2GtXNu9eag81Ba1Ga-76Rz86NQqLHQxWgkrdqb-yAmkIABCOOBEEAEhMXMVihiuxyyQkx7Y78YdgGOVQwpvIwVSkkrk3v7PseifZUH3QKVax1rWL_UjcrxBAIf-dFDDMRHk4sxZgett4Y09Twd-moD0th62v8wT2YRlu2ekk43lTrmviSsq74XKEYGRVTbfwvZsk5cTS5P8eHS1cC09drctMswwuxtgeKn53B0wNjekkkevJvOJC_lv_OrhsFR8ChCMBrMUYUAhQ8gvPMVhA%26texth3D%25D%25B%25%</a" 741554074="" href="https://yandex.ru/products/product/741554074/sku/1010925368637?repath=%2Fsearch%3Frs%3DeIxNkD1rwkAAQG2H0kMnB3EgHbs7vIy4yJ41nNR2MoXcD2Myr4FaxX-1P7a6p5oPODxOhn3v1bDV6m4ryY0_0-1V1cUm2GtXNu9eag81Ba1Ga-76Rz86NQqLHQxWgkrdqb-yAmkIABCOOBEEAEhMXMVihiuxyyQkx7Y78YdgGOVQwpvIwVSkkrk3v7PseifZUH3QKVax1rWL_UjcrxBAIf-dFDDMRHk4sxZgett4Y09Twd-moD0th62v8wT2YRlu2ekk43lTrmviSsq74XKEYGRVTbfwvZsk5cTS5P8eHS1cC09drctMswwuxtgeKn53B0wNjekkkevJvOJC_lv_OrhsFR8ChCMBrMUYUAhQ8gvPMVhA%26texth3D%25D%25B%25%
 <a href="https://yandex.ru/products/product/741554074/sku/1010925368637?repath=%2Fsearch%3Frs%3DeIxNkD1rwkAAQG2H		

23.	Пектин NH		https://konditergroup.ru/shop/konditerskie-ingrediente/zagустители-пектин-желатин/pektin-nh-sosa/	КГ	0,010
24.	Желатин листовой (EWALD 120 Блум) или		https://www.coffeemanich.ru/zhelatin_listovoy_pishchevoy_1kg/ (EWALD 120 Блум) https://lenta.com/product/zhelatin-parfe-listovoj-pishchevoj-fasovannyj-rossiva-12g-203398/	КГ	0,050

	Желатин пищевой ПАРФЭ Листовой, 12г, Россия, 12 г				
25.	Фундук		https://market.yandex.ru/search?text=фисташки%20Очищенные%20купить%20в%20Москве&cy_redirect=0&l=213&rs=selwLyCS4xltcrpzUzVzTNKznvOKchwNiwaSw8PIGBXVNBeAAC13Ajr&clid=830&onstock=0&local_offers-first=0	КГ	0,100
26.	Арахис		Арахис бланшированный очищенный, 500 г Арахис 250г, Бесплатная доставка, [перейти] (regmarkets.ru)	КГ	0,100
27.	Мёд		Мёд натуральный цветочный Мана 350г ПЧЕЛА МАНЯ дешевле в каталоге интернет магазина dogu24.ru, сравните цены	КГ	0,1
28.	Фундучная паста		Крем паста из фундука Король орех (200 г) купить в Кирове FreshBurg	КГ	0,100
29.	Вафельная крошка		Przyinki Pailleté Feuilletine - Barry Callebaut - 2,5 kg - Torcik.net	КГ	0,100
30.	Изомальт		Изомальт BENEFO (ST-M), 500г, купить за 460 руб. в Самаре. Магазин Бисквит (biscuit-shop.ru)	КГ	0,100

31.	Базилик зеленый свежий		https://productstore.ru/catalog_item/bazilik_zelenyy_svezhii_israel/?r1=yandex&r2=&vymclid=1586601375887837228350001	КГ	0,100
32.	Мята свежая		https://www.abri-kos.ru/store/ovoschi-frukti-zelen-grubi/zelen/miyata-svezhaya/553/?r1=yandex&r2=&openstat=bWFva2V0LnlbnhRlc5vtTvOnNGP0YLQsCDrgdCv0LXQnCw0Y87amO4TjZ2NDctcWNOUS12N3VIR3QhOTs&vymclid=158660197908287743030002	КГ	0,100
33.	Апельсины		https://fruitsparadise.ru/product/anciennissima-gruppiacogborone?&vymclid=1586602072248080831700004	КГ	0,300
34.	Лимоны		http://freshday1.ru/product/limony?utm_source=yandex_search&utm_domain=none&utm_medium=epc&utm_campaign=44960579&utm_term=лимоны%20европа%20%20москва&utm_content=7823357719&vymclid=1867486889059841802	КГ	0,100
35.	Шпинат с/м		https://yandex.ru/images/search?family=yes&text=%D1%88%D0%BF%D0%88%D0%BD%D0%80%D1%82%D0%BA%D1%83%D0%BF%D0%88%D1%82%D1%8C&pos=3&rpt=simage&img_url=http://komplektmarket.ru/2fimages%2Foffers%2FbSe%2FbSe70fd10e236b57fc4009c89e24be.jpg&from=tabbar&lr=114678	КГ	0,3

36	Морковь		https://yabs.yandex.ru/count/Wzueij_z0701fh40b1rRv1hw6d7gpGK0TW8nEyz0m00000uriPyB8jgAmixwdOO010W1tge0PO1h8U6gxznC7y075rf-xu020V0Ae0TaMdix070e03h90ech07w0Tkh9Kw6o0p02eeE26DW20l02Iu2an02j0l3evJ3_01Fot0UW4_B51-015ui81Y0Nsui81a0N2vBy8e0Ntik1a0f2C905ey8n0Ntzh81m0Nsq_CAo0Nvwu82RSTIP0N9o0a0lUEycW7-leu1u0fu0J6J20B1W12G1W320W08l02Hm14Cw07rW0e1-Gg0H2z4f0W82029WcxArwnehd_A29m0h4H1g1F-T8t_yhv_HQ05820W00G58U9ehe58G2e1QcgqlT1mM3_G51QDthu1c1VqzCehg159s1mUgrW6W6Qe3lru6V_m6161_ApvdS2z1hafSsrxUnay81Wxh8CJOtCpdqC5r0du2apC2gpk0k4a04a024u3KoDjGocJknbNp014ic1Kc0r84B35OcSiMyzP98jE30uC272GkmDp0ng1u1v1p01-IPDPMj3-iswQ-dWFv0YrJugz2BMytYeGB1vA0fmlmga2B3-iH-l81-18v02X0B0gh72drPOWc2EcgeQOpqT2981402Vgq5t0n5x7Q276-q33Wan8WHChAM56-VlmA0Af8sUCEwk4dC8TAQ0ZbtNEE621fqn*1	КГ	0,3
37	Тыква		<a href="https://yabs.yandex.ru/count/Wauieil_z08C19H80D25tflic9_2GMk0Wm8naige0m00000uZEj05BHWw6view3em6006880U0jG6G0V0yfPws9Al1w01-Fvh-20W802607uz-Mp0BV1Vfuro0N00GB0002Njig1tu06YykaPw0q0a0Amux80a3s0j_Y0v3F_81_W4T7y0NvsmUG1P0N9j3Q05iAg2g0MM-m6m1Pxr0Rw5-wg3MmP9k10Mk_2MW11w43AW6peGck0q0ya685TP0NoGoCf1zWDKM4Wt_dyk0Ug10k7WhG2822a870W8262e08B6P3eW3V1u0AOAVW8BkW0o0d0kD0V20n820V0Y03k0k10fMmf0_WYO2X4A4H0Ual-Rny7YizagQe4-pvs1T_oi_5e0Kw82027OK3UW0X10AW5f396oHrmf20Mif1FU1W05xwrnse5md9t0iM00Qpp_eGC1cu6V_m6161_wn2JHdjhbs8z_2qjAK11hsif35saUmgy81WxnfC1OtaCnqJkuDj1C30u0g6C7KrC18mC74mE3OrCaCp8mBNP0_J4i03mE2rsR64(R350<50m2PN8f350uC272Gkmf1KoCwWU0R0V05WVwAIRQaWk_g0PV2J-Ugj0UA0f1fug281ig88AVDyf_m_agrB_1_WIEGB_8T-Y0mxCRPW00AwTM63v10p5BPRYHsA3_300Ha4ex8Mrcm2dR9gPE5MORnZ6KL80wZe6m73_m0D*1baobab_event_id=lcq0dkfc0">https://yabs.yandex.ru/count/Wauieil_z08C19H80D25tflic9_2GMk0Wm8naige0m00000uZEj05BHWw6view3em6006880U0jG6G0V0yfPws9Al1w01-Fvh-20W802607uz-Mp0BV1Vfuro0N00GB0002Njig1tu06YykaPw0q0a0Amux80a3s0j_Y0v3F_81_W4T7y0NvsmUG1P0N9j3Q05iAg2g0MM-m6m1Pxr0Rw5-wg3MmP9k10Mk_2MW11w43AW6peGck0q0ya685TP0NoGoCf1zWDKM4Wt_dyk0Ug10k7WhG2822a870W8262e08B6P3eW3V1u0AOAVW8BkW0o0d0kD0V20n820V0Y03k0k10fMmf0_WYO2X4A4H0Ual-Rny7YizagQe4-pvs1T_oi_5e0Kw82027OK3UW0X10AW5f396oHrmf20Mif1FU1W05xwrnse5md9t0iM00Qpp_eGC1cu6V_m6161_wn2JHdjhbs8z_2qjAK11hsif35saUmgy81WxnfC1OtaCnqJkuDj1C30u0g6C7KrC18mC74mE3OrCaCp8mBNP0_J4i03mE2rsR64(R350<50m2PN8f350uC272Gkmf1KoCwWU0R0V05WVwAIRQaWk_g0PV2J-Ugj0UA0f1fug281ig88AVDyf_m_agrB_1_WIEGB_8T-Y0mxCRPW00AwTM63v10p5BPRYHsA3_300Ha4ex8Mrcm2dR9gPE5MORnZ6KL80wZe6m73_m0D*1baobab_event_id=lcq0dkfc0	КГ	0,3
38	Соль мелкая		https://www.abri-kos.ru/store/bakalya/sol-isahar/sol/25641/?r1=yandex&r2=&openstat=bWFva2V0LnlbnhRlc5vtTvOnNGP0YLQsCDrgdCvSVnlic0FBZkw0R0OvUts&vymclid=1586602652630917800024	КГ	0,05

39.	Кофе молотый		https://www.eldorado.ru/cat/detail/kofe-v-zernakh-jacobs-barista-crema-230g?utm_source=vandexmarket&utm_medium=cpc&utm_campaign=moscow&utm_content=15379&utm_term=71538982&ymclid=15866025676615598687000047	КГ	0,05
40.	Мука миндальная		http://polezno-product.ru/muka-i-solod/989-mindalnaya-muka-polezno-100g.html?ymclid=15866026839479344939400001	КГ	0,100
41.	Крахмал кукурузный		http://www.sellbulk.ru/product/101766?utm_source=market&utm_medium=cpc&utm_content=of_fer-101766-feed-451388&ymclid=15866027928703699876700000	КГ	0,020
42.	Яйцо куриное		https://www.iprovkru24.ru/catalog/_11_vaytsa/vaytsa_kurinoe_stolovoe_1_v_kategorii.html?openstat=ZGlyZWNOlnbbmRlcSvdTs0NzU0NTETOTsAMjcsMjgxMTc4O3bbmRlcSvdTpwcmVtaXVtckvclid=185116050254493674&utm_source=direct&utm_medium=cpc&desktop&utm_campaign=47545159&utm_content=8272281178;premium_1&utm_term=927599&utm_bamer=8272281178&utm_phrase=927599&type=search&cm_id=47545159_4021640055_8272281178_927599_Bee%20страницы_images.vandex.ru_search_type3_no_desktop_premium_213	III Т	5
43.	Лимонная кислота		https://vodovoz.ru/catalog/otpravki/56762/?openstat=vemarket_2000321_56762_&openstat=bWFrz2V0l_zlbbmRlcSvdTs0NzU0NTETOTsAMjcsMjgxMTc4O3bbmRlcSvdTpwcmVtaXVtckvclid=185116050254493674&utm_source=direct&utm_medium=cpc&desktop&utm_campaign=47545159_4021640055_8272281178_927599_&ymclid=158660289323447237227700000	КГ	0,002
44.	<u>Ароматизатор</u> р <u>Бейлиз</u>		Кондитерские ароматизаторы - купить вкусовые добавки для выпечки в Москве от производителя интернет-магазин topflavors.ru	МЛ	0,01
45.	<u>Ароматизатор</u> р <u>Мята</u>		Кондитерские ароматизаторы - купить вкусовые добавки для выпечки в Москве от производителя интернет-магазин topflavors.ru	МЛ	0,01
46.	Ароматизатор мята-шоколад		Кондитерские ароматизаторы - купить вкусовые добавки для выпечки в Москве от производителя интернет-магазин topflavors.ru	МЛ	0,01

47.	Ароматизатор Амаретто		https://topflavors.ru/kupit-aromatizator-amarett	МЛ	0,01
-----	-----------------------	---	---	----	------

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

№	Наименование	Фото	Технические характеристики	Ед. измерения	Кол-во
---	--------------	------	----------------------------	---------------	--------

1.	Формы для выпечки		Для категории «Студенты, специалисты» любые формы для выпечки.	шт	Не ограниченно
2.	Мешки кондитерские одноразовые		Одноразовые	шт	Не ограниченно
3.	Наконечники для кондитерского мешка и другой инвентарь для работы с кремом		Металлические или пластиковые	шт	Не ограниченно
4.	Перчатки одноразовые		Одноразовые по размеру руки	шт	Не ограниченно
5.	Ножницы		Канцелярские	шт	1
6.	Кисточки		С синтетическим ворсом	шт	Не ограниченно
7.	Лопатки силиконовые		При необходимости Любого размера	шт	5
8.	Силиконовый термоустойчивый коврик		При необходимости	шт	3

9.	Пищевые красители, велюр в аэрозольной упаковке		При необходимости жидкие/сухие/гелевые/кандурин/ жирорастворимые/окрашенное какаомасло/спрей-велюр в баллонах	шт	Не ограниченно
----	---	--	--	----	----------------

Форма отчёты для участников «Школьники», «Студенты, специалисты»

Форму участникам организатор не предоставляет.

10.	Китель		Цвет белый (допускается цветная отделка)	шт	1
11.	Брюки		Цвет любой	шт	1
12.	Фартук		Цвет белый	шт	1
13.	Колпак		Цвет любой	шт	1
14.	Обувь		Профессиональная обувь на нескользящей подошве с фиксированной пяткой Цвет любой	шт	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ

Любое оборудование, инвентарь, инструменты аналогичные представленным на площадке. Любые продукты и элементы декора, шокотрансферные листы.

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

№	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента	Тех. характеристики оборудования и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
---	--------------	--	---	---------------	--------

1	Кондитерский инвентарь и малогабаритное оборудование		При отсутствии аналогичного на площадке.	шт	Необходимое кол-во
---	--	--	--	----	--------------------

2	Гитарный лист, аэрозоль для заморозки FREEZER 400 мл)			шт	Необходимое кол-во
3	Ацетатная пленка			шт	Необходимое кол-во
4	Формы и молды для шоколада		Для категории «Студенты, специалисты» при необходимости https://vtk-moscow.ru/shop/konditerskijinventar/dlya-shokolada/moldysilikonovye/art-m68-mold-silikonovyjdlja-mastiki-damask-kopija-05112015-160534/	шт	Необходимое кол-во

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
1.	Стол офисный		https://griff48.ru/catalog/stoly-rabochie/stol-pismenny-pryamougolnyy-mf-visko-stilorekh-1200-700-750/ 1400x600x750	шт	5/10
2.	Стул офисный		https://maxflex.ru/kresla-dlya-ofisa/stulya-dlya-posetiteley/stul-dlya-posetiteley-izoseryy-tkan-metall-chernyy Размеры: 55x80	шт	1
3.	Корзина офисная		https://www.office-planet.ru/catalog/goods/korziny-dlalbumag3/235841/ Корзина для бумаг, 14 л	шт	3/10
4.	Вешалка		https://www.ikea.com/ru/ru/cat/hranenie-iporyadok-st001/?utm_source=yandex&utm_medium=cp&utm_campaign=ipr_Msk_SSA_image_name_category_new_offer&utm_content=pid%7C010000020377870396%7Ccid%7C5115686%7Cgid%7C4168120334%7Caid%7C89238	шт	2/10

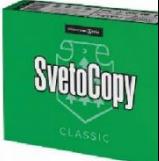
			45898%7Cpos%7Cpremium1%7Ckey%7Cike%20вешалка%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop&utm_term=ikea%20вешалка&yclid=1850437045420597296		
5.	Чайник электрический		https://market.yandex.ru/product--chainikbosch-twk-7801/8484513?hid=90586&nid=54967&text=чайник%20электрический&clid=698 объем 1.7 л мощность 2400 Вт	III Т	1/1 0
6.	Ноутбук		https://www.pixels.ru/products/noutbuk-acerextensa-ex2519-c4te-nx-efaer-010-184255	III Т	1/1 0
7.	Принтер		https://bookprose.ru/produce/samsung-slm2020w-lazernyj-printer/	III Т	1/1 0
8.	Степлер		https://market.yandex.ru/offer/yWMsFgka9T8iJNY8JghWgA?clid=913&cpc=qVZy1ixW4IiqxCtbcRx0R6OeInXcfg5Bgd3ptzfLRqcEH7J4q sjDbjVkJG_-VL5APzwNRgA2hNsty14E7MGwYsIq5UZp1AM_ayQbxy9tRMhjhzCweyqN6Ps6otjTpjZI44DkuQ66hnAcf133bqoHaNna31iRUQ8IkBAIzfwxmeDcvOiZButp2FjlHqP4SzgZH3VRWMZ1NbJOGq3oox4xw%2C%2C&hid=13858703&lr=114678&nid=67130&rs=eJwdzikSQkEMBF_B-YdAoNPqL7Au5EQfGchXSuDddSU9e3P2vn8OrmCzk86oEWmNXCePUFP9c51IUgd l2JmT16zDEuq6dhrhFoJTUGOOVevNvbyxu5X7oIAAdFsJM7bekIrLu3DxbkbOtd7zQ38PqUbihGv1CBGOMwnGyBdyNG5ge1fIB6scLUE%2C&text=степлер%20офисный	III Т	1/1 0

9.	Ножницы		https://www.utkonos.ru/item/3258404/nozhnicy-attache-kanceljarskie-s-plastikovym-prorezinennymi-ruchkami--195mm	шт	1/10
----	---------	---	---	----	------

10.	Флешка		https://market.yandex.ru/search?rs=eJwzSvaS5xKLLE5NLXNy98r1N4_wCCiMTDb0s0gOIGBRYND4wuwlxyXm51PqEhGSWZwV4VwQWBJV6peaV1LoKMEGVMAAkvcqMSuxyHJO1C3JDanwcAwNSw2oMg2UYAXJRzAAALdQG6M%2C&text=флешка&clid=545&lr=114678&local-offersfirst=0 Интерфейс: USB 2.0 Скорость чтения данных: 32 МБ/с	шт	1/10
11.	Планшет формата А4		https://market.yandex.ru/product--brauberg-papka-planshet-s-verkhnim-prizhimom-ikryshkoia4/435572212?lr=114678&text=планшет%20офисный%20для%20бумаги назначение: для документов вид папки: планшет материал: картон, пластик	шт	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта

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

1	Бумага офисная А4		<p>https://market.yandex.ru/offer/0tk5U4FrC_U38Ii_MzHGNA?clid=545&cpc=4UiBMbEZC2fK0Fte9jx8sDCkEpYzloD_SbJZZXq-EoIWXTDelxgOiV0knLPznMQW62w7Nni61HFnqBmxJ3k6myyJbfTwsKKzI9SC8stOrGPPBGEfqHFnthp75Eb</p> <p>c6Z7EwT11U_KSPEPZI1coAE1HN1JgMhrkb9mQ_wZ14qBtshx2QescvuQi8YB9AI_w5FpQvUmUNwqxS4XWdMPxVq9Wjg%2C%2C&hid=91046&hyperid=476914202&lr=114678&modelid=476914202&nid=54988&rs=eJwdjit2Q0EMQ_NYcFBxcYAtj3_xjrLs0GyiVtmde2SNXt_r_n58Lq0E8inP9tEKPWc5aoC2oE8dSEv9e5tIMSdi1FVTl9VGEea27DLQhpATrDnO09Prvbx5u5X7kCA7GcJM7bdiADgn12cbvZ7ljRf7e9Q8ihuq2Q8RMjMVzsknyN3coPJz_d7-AP5VL8M%2C&text=Бумага%20офисная%20A4</p>	шт	1/10
2	Вилки		<p>https://www.trial-market.ru/products/vilkaplastikovaya-14-8-sm-rossiya.html</p> <p>Вилка пластиковая 14,8см, белая</p>	шт	20

3	Стакан		<p>https://www.trial-market.ru/products/stakan200ml-prozrachnyj-pr-sp-21623.html</p> <p>Стакан 200мл прозрачный полипропилен</p>	шт	20
4	Чашка		<p>https://pakstar.ru/catalog/odnorazovaya_posuda_1/stakany_plastikovye_1/3057/</p> <p>0.18-0,2л, для холодных и горячих напитков</p>	шт	20
4	Тарелка мелкая		<p>https://www.trial-market.ru/products/tarelka-d165-mm-plastikovaya-p-p-int.html</p> <p>Тарелка d=165мм пластиковая п/п</p>	шт	20
5	Салфетки бумажные		<p>https://odintsovo.tiu.ru/p450101771-salfetkibumazhnye-100.html?_openstat=tiu_prosale%3Bбумажные+салфетки%3BСалфетки+бумажные+100+шт.%2C+23x24+см%2C+LASLA%2C+эконом%3Btag</p> <p>50 шт в уп.</p>	шт	2

6	Бумажные полотенца		https://supplz.ru/gigiena-i-uborka/bumajnayagigienicheskaya-produkciya/bumajnyepolotentsa/bytovye-bumajnyepolotentsa/polotence-bumazhnoe-2sl-2rulupak-lime-beloe Цвет: белый	шт	1
---	--------------------	---	---	----	---

КОМНАТА УЧАСТНИКОВ

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования, средства индивидуальной защиты	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1.	Стол офисный		https://griff48.ru/catalog/stoly-rabochie/stol-pismenny-pryamougolnyymf-visko-stil-orekh-1200-700-750/ 1400x600x750	шт	2
2.	Стул офисный		https://maxflex.ru/kresla-dlya-ofisa/stulya-dlya-posetiteley/stul-dlya-posetiteley-izoseryy-tkan-metall-chernyy Размеры: 55x80	шт	6
3.	Корзина офисная		https://www.office-planet.ru/catalog/goods/korziny-dlalbumag3/235841/ Корзина для бумаг, 14 л	шт	1
4.	Вешалка		https://www.ikea.com/ru/ru/cat/hranenie-iporyadok-st001/?utm_source=yandex&utm_medium=cp&utm_campaign=ipr_Msk_SSA_image_name_category_new_offer&utm_content=pid%7C0100000020377870396%7Ccid%7C51156860%7Cgid%7C4168120334%7Caid%7C8923845898%7Cpos%7Cpremium1%7Ckey%7Ckea%20вешалка%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop&utm_term=ikea%20вешалка&yclid=1850437045420597296	шт	2

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ

(при необходимости)

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования, средства индивидуальной защиты	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во

1	Огнетушитель порошковый ОП4(3)-ABCE-02		https://www.magazin01.ru/catalog/ognetus-hiteli/Poroshkovye-ognetushiteli/Ognetushitel-OP-4-z-A-V-S-s-kronshteynom/ Класс ABCE	шт	2
2	Подставка для огнетушителя П-15 НПО Пульс		https://www.magazin01.ru/catalog/ognetus-hiteli/Poroshkovye-ognetushiteli/Ognetushitel-OP-4-z-A-V-Ss-kronshteynom/	шт	2
3	Набор первой помощи		https://www.komus.ru/katalog/tovary-dlyadoma/domashnyaya-aptechka/aptechki-pervoipomoschi/c/987492/	шт	1
4	Куллер с питьевой водой		Напольный, без охлаждения	шт	1
5	Вода питьевая для куллеров		19л	шт	3
6	Часы настенные		https://beru.ru/product/chasy-nastennyye-kvartsevyecentek-ct-7105-white/100616679730?showuid=15865292121287530121306001&offerid=T3trGPs8H0CeHrfIelTWgA	шт	2

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)

№	Наименование	Тех. характеристики	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Розетки 220 В	Взбивальные машины - 0,28кВт	шт	5
		Плиты индукционные – 3.5 кВт	шт	6
		Весы электронные настольные - мощность, кВт:0.01	шт	6
		Холодильный шкаф двухдверный - 650 Вт	шт	1
		Холодильный шкаф однодверный- 0,05 кВт	шт	5

		Шкаф шоковой заморозки – мощность 2 кВт	шт	2
		Микроволновая печь	шт	5
		Чайник 2,4 кВт	шт	1
		Принтер	шт	1
2	Розетки 380 В	Ноутбук	шт	1
		Конвектомат- подключается к электросети. Мощность 10,1 кВт	шт	5
3	Кулер с питьевой водой	Шкаф шоковой заморозки – мощность 2 кВт	шт	2
		 Напольный, без охлаждения	шт	1
4	Вода для кулера		л	57
5	Подводка горячей и холодной воды	Для двух моек	шт	2холодная/2горячая
6	Канализация		шт	1
7	Интернет, wi-fi	Wi-fi	шт	1

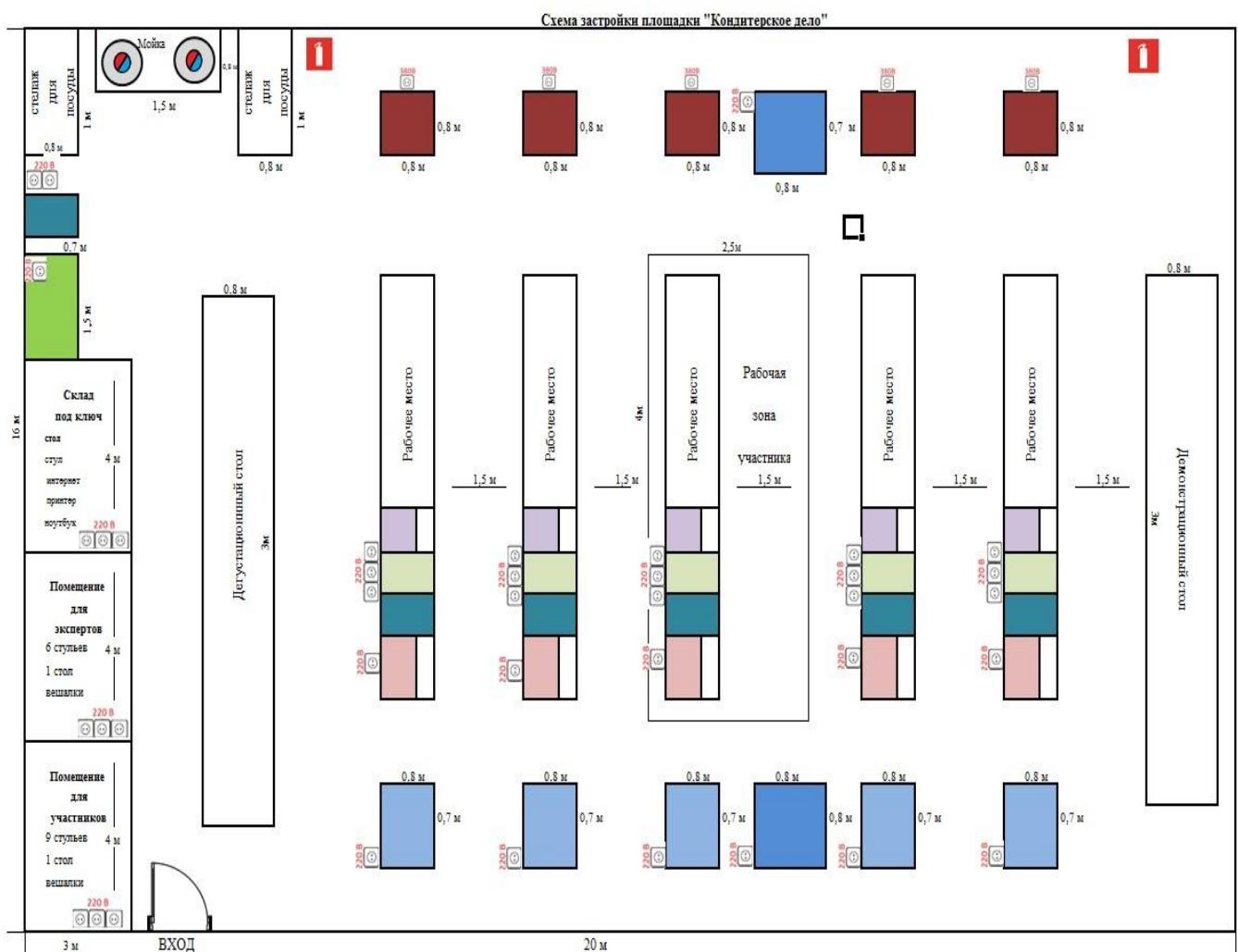
4. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом всех основных нозологий.

Наименование нозологии	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество.
Рабочее место участника с нарушением слуха	8	1,5	При необходимости участник может использовать сигнализатор цифровой с вибрационной и световой индикацией для слабослышащих и глухих 1шт
Рабочее место участника с нарушением зрения	8	1,5	При необходимости участник может использовать электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse 1шт
Рабочее место участника с нарушением ОДА	10	2	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника

Рабочее место участника с somатическими заболеваниями	8	1,5	Не требуется
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	8	1,5	Не требуется

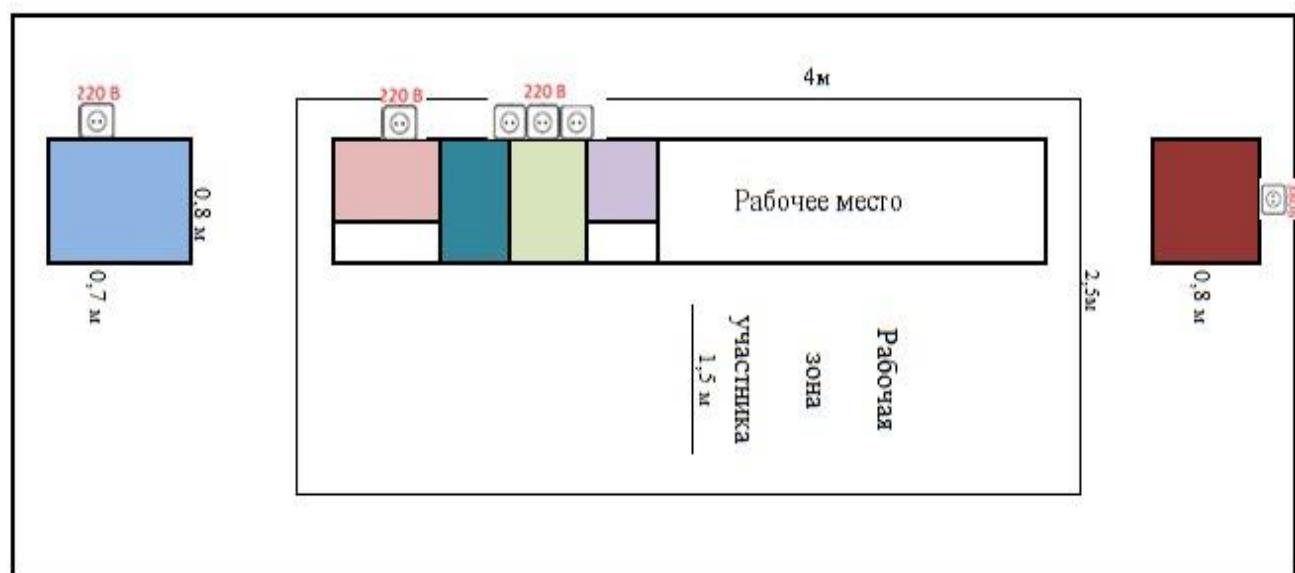
5. Схема застройки соревновательной площадки

Застройка осуществляется на группу участников (для всех категорий участников).





Организация рабочих мест одинакова для всех нозологий.



6. Требования охраны труда и техники безопасности 1. Общие требования безопасности

1.1. На кондитера могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования, повышенная температура поверхностей оборудования, изделий; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; повышенная или пониженная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

1.2. Участник конкурса извещает своего непосредственного руководителя, в данном случае эксперта, о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.3. Кондитеру следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- снимать ювелирные украшения, коротко стричь ногти;
- 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; • не снимать пробы пальцами.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. 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;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить внешним осмотром:
 - достаточность освещения рабочей поверхности;
 - отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
 - надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
 - наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями оборудования и заземляющим проводом);
 - отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;
 - наличие и исправность приборов безопасности, регулирования и автоматики;
 - состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
 - отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
 - исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность специальной тары, разделочных досок, ручки 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 должно быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.4. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

2.5. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю (эксперту) и приступить к работе только после их устранения.

2.6. При эксплуатации блендера, взбивальных машин, электрических жарочных и пекарных шкафов, пароконвектоматов, индукционных плит, холодильного оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в настоящих Типовых инструкциях по охране труда.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.3. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.4. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.5. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, проходы к пультам управления, рубильникам, путем эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов.

3.6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки кастрюль, противни и др.).

3.7. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей посторонние предметы.

3.8. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. Не ходить с ножом в руках.

3.9. Переносить продукты, сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.10. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, коробки и т.п.), оборудование.

3.11. Во время работы с использованием электромеханического оборудования:

- соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов - изготовителей оборудования;

- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;

- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";

- снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков при полной остановке двигателя;

- надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;

- загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода - изготовителя;

- соблюдать нормы загрузки оборудования;

- проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);

- удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.

3.12. При использовании электромеханического оборудования:

- не работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
- не снимать и не устанавливать ограждения во время работы оборудования;
- не превышать допустимые скорости работы;
- не извлекать руками застрявший продукт;
- не эксплуатировать оборудование без загрузочного устройства (чаши, воронки, бункера и т.п.);
- не переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
- не оставлять без надзора работающее оборудование, не складывать на оборудование инструмент, продукцию;
- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) исполнительные механизмы, извлекать застрявший продукт, очищать использованное оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп» и после полной остановки вращающихся частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.13. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать пароконвектомат, секции электроплит или переключать их на меньшую мощность.

3.14. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ:

- соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских изделий; Не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.

3.15. Очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щеток, специальных лопаток.

3.16. Снимать с плиты и переносить кастрюли в рукавицах. При этом крышка должна быть снята, а объем заполнен не более чем на три четверти.

3.17. Применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

3.18. Соблюдать осторожность при работе с эссенциями, моющим и дезинфицирующим растворами, не допускать их разбрызгивания.

4. Требования безопасности в аварийной ситуации

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или

в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (эксперту, лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю (эксперту) о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), прекратить работу до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагревшим раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.5. В случае возгорания жира не заливать его водой, а прекратить нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступ воздуха в зону горения.

4.6. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (дворачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы.

5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

5.2. Произвести разборку, чистку и мойку оборудования: механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.

5.3. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

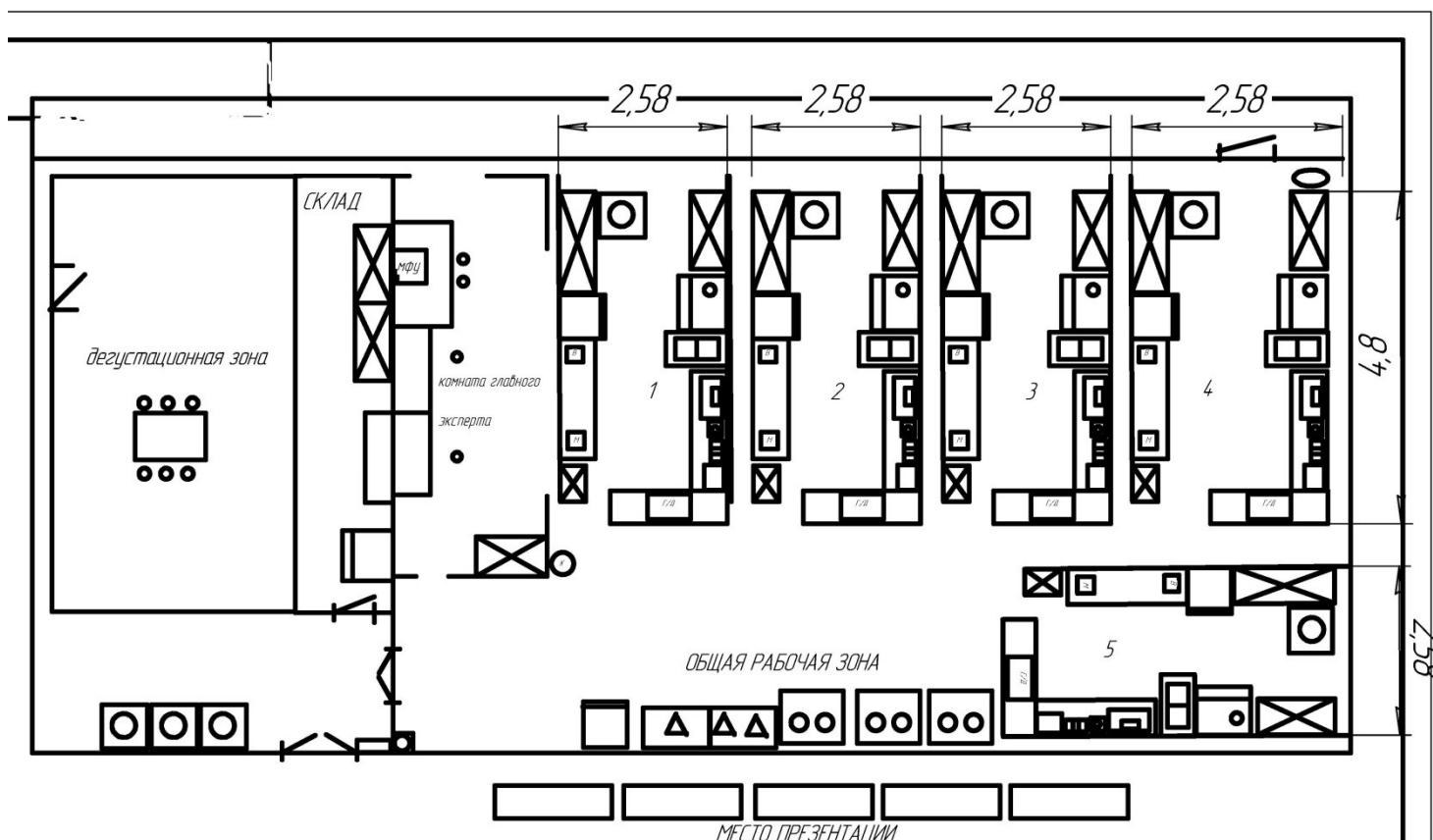
5.4. Не охлаждать нагретую поверхность пароконвектомата, плиты и другого теплового оборудования водой.

План застройки площадки для проведения РЧ «Абилимпикс» - 2023

Оренбургская область

Компетенция: «Кондитерское дело»

Площадь площадки 118,69 м²



1,2,3,4,5 – Рабочие места участников

Условные обозначения	
	Куллер для воды
	Стеллаж
	Миксер планетарный
	Гранитная доска
	Холодильный шкаф
	Моечная ванна
	Конвекционная печь
	Индукционная плита
	Куттер
	Микроволновая печь
	Стол производственный
	Огнетушитель
	МФУ и ноутбук
	Шкаф шоковой заморозки
	Весы
	Тележка-шпилька