

**VI РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЭТАП НАЦИОНАЛЬНОГО ЧЕМПИОНАТА ПО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МАСТЕРСТВУ СРЕДИ ИНВАЛИДОВ И  
ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ  
«АБИЛИМПИКС-2021» БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

Утверждено

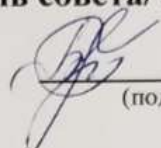
советом по компетенции

**Поварское дело**

(название совета)

Протокол № 1 от 16 августа 2021г.

Председатель совета/ главный эксперт:

 **Борисевич Е.С.**  
(подпись)

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

по компетенции

**Поварское дело**



**Белгород 2021**

## Содержание

### 1. Описание компетенции.

#### 1.1. Актуальность компетенции.

Актуальность компетенции «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» заключается в постоянном спросе рынка труда на профессию повар, т. к. питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом в жизнедеятельности организма. Практически в каждой организации, будь то детский сад или школа, институт или академия, правительственное учреждение имеются столовые. Ежегодно увеличивается сеть предприятий питания, FastFood, SlowFood и даже формата «Cash&Carry, которые предлагают широкий ассортимент блюд. Сегодня повара нужны всем, высок шанс найти работу, как начинающему повару, так и высококвалифицированному.

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

<b>Студенты</b>
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержден приказом Минобнауки России № 1569 от 09.12.2016, зарегистрировано в Минюсте России № 44898 от 22.12.2016).
Профессиональный стандарт «Повар» (утвержден приказом Минтруда России № 610н от 08.09.2015, зарегистрировано в Минюсте России № 39023 от 29.09.2015)

#### 1.3. Требования к квалификации. Знания, умения, навыки.

*знания, умения, профессиональные компетенции по соответствующим*

*- трудовые умения из профессиональных стандартов*

Повар выполняет следующие виды деятельности, в которых отражены его знания, умения и навыки:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

В рамках чемпионата «Абилимпикс» повар должен:

#### **Уметь:**

- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;

- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;

- оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;

- пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
- сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
- проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
- сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
- осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
- использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы;
- различать пищевые и непищевые отходы,
- подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;
- нарезать и формовать виды рыб, овощей и грибов.

**Знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- последовательность выполнения технологических операций,
- современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке и реализации полуфабрикатов;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов,
- способы хранения сырья и продуктов;
- правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;
- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,
- правила оформления заявок на склад;
- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов;
- правила снятия остатков;
- правила обращения с тарой поставщика;
- правила поверки весоизмерительного оборудования;
- правила приема продуктов по количеству и качеству;
- правила снятия остатков на рабочем месте;
- правила проведения контрольного взвешивания продуктов;

- методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья;
- способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
- способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей;
- способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;
- санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов;
- формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;
- правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; - способы упаковки, складирования пищевых продуктов;
- виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов;
- технику обработки рыбы, овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке рыбы, овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд из рыбы и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, соусов, температуру подачи;
- правила хранения рыбы, овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке рыбы, овощей, грибов, и правила их безопасного использования.

## **2. Конкурсное задание.**

### **2.1. Краткое описание задания.**

Студенты: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить и подать 2 порции «Вареники с картофелем», 2 порции основного горячего блюда из рыбы «Судак с гарниром из овощей и сливочным соусом» в авторском исполнении.

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

<b>Категория участника</b>	<b>Наименование и описание модуля</b>	<b>День</b>	<b>Время<sup>1</sup></b>	<b>Результат</b>
Студент	Модуль 1. «Вареники с картофелем»	Первый день	1,5 часа	<p>Приготовить 2 порции блюда: «Вареники с картофелем».</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление теста для вареников</li> <li>• Приготовление фарша картофельного</li> <li>• Приготовление полуфабриката (формовка вареников)</li> <li>• Варка полуфабриката</li> <li>• Используйте продукты из представленного списка</li> <li>• Используйте продукты с общего стола (при необходимости)</li> </ul> <p>Оформить блюдо.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Допускается декор, из</li> </ul>

<sup>1</sup> Общее время выполнения конкурсного задания: 3,5 часа.

				<p>продуктов перечня списка, на выбор участника</p> <p>Подача блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Блюдо подается на белых, круглых, глубоких тарелках с широким бортом, без декора (D=30,5см):</li> <li>• Подаются два идентичных блюда: одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант.</li> <li>• Масса блюда – минимум 130 г.</li> <li>• Температура подачи блюда – 50-65° С (по краю тарелки).</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</li> <li>• Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.</li> </ul> </li> </ul>
Модуль 2. Горячее блюдо из рыбы «Судак с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»	Первый день	2 часа/1,5 часа	Приготовить 2 порции основного горячего блюда из рыбы «Судак с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» <ul style="list-style-type: none"> <li>• Рыба (судак) – метод приготовления на выбор участника</li> <li>• Гарнир из крупы (полента, или пшено)</li> <li>• Гарнир из овощей жареный (брокколи или цуккини)</li> <li>• Соус сливочный - масса соуса - не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки).</li> <li>• Используйте продукты</li> </ul>	

				<p>из представленного списка</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Используйте продукты с общего стола (при необходимости)</li> </ul> <p>Оформить блюдо.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Допускается декор, из продуктов перечня списка, на выбор участника</li> </ul> <p>Подача блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Блюда подаются на белых круглых, плоских тарелках, без декора (D=30-32 см):</li> <li>Подаются два идентичных блюда одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант.</li> <li>Масса блюда – минимум 220 г. Масса основного соуса - не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки).</li> <li>Температура подачи – минимум 50-65° С (краю по тарелки).</li> <li>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках</li> </ul> <p><b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</li> <li>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подается в дегустацию.</li> </ul>
--	--	--	--	--

В день выполнения конкурсного задания каждый участник предоставляет на блюда, заполненные технологические карты, которые по окончании выполнения задания проходит экспертную оценку.

Список ингредиентов по общему перечню сырья.

Жеребьевку конкурсных мест участников проводит главный эксперт или заместитель главного эксперта за 1 день до начала соревнований.

*Сложность задания для участников различных видов нозологий остается неизменной. Адаптация задания заключается в увеличении/уменьшении времени на его выполнение.*

**Дополнительные условия:**

- перед соревнованиями эксперты проводят проверку тулбоксов участников: все несоответствующие требованиям инструменты, электрооборудование и пищевые продукты (не входящие в общий перечень сырья) изымаются;
- участники в процессе выполнения конкурсного задания лично отвечают за взвешивание своих ингредиентов;
- любые приготовления блюда перед началом соревнования приведут к дисквалификации.

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

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

#### **Студенты:**

При выполнении заданий: Модуль 1. «**Вареники с картофелем**» Модуль 2. «**Судак с гарниром из крупы, овощей в сливочном соусе**», участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;
- приготовить 2 порции блюда «Вареники с картофелем»
- приготовить 2 порции блюда из рыбы «Судак с гарниром из крупы, овощей в сливочном соусе»
- оформить блюдо;
- использование при подаче несъедобных, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.
- подать 2 порции блюда «Вареники с картофелем» на белых круглых, глубоких тарелках с широким бортом без декора (D=30,5см).
- подать 2 порции блюда из рыбы «Лосось с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» на белых круглых, плоских тарелках без декора (D=30-32см).
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

Особые указания:

- ❖ Разрешено использовать дополнительный (заранее, согласованный с организаторами) инвентарь, малогабаритное оборудование, привезенное участником с собой, в тулбоксе.
- ❖ Строго запрещено использовать инвентарь и оборудование не исправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

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

**Участники:**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки).

На кителе нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип «Абилимпикс», на груди слева.

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

Передник ли фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой).

Брюки –поварские темного цвета.

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь– профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

#### **Эксперты:**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки).

На кителе нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип «Абилимпикс», на груди слева.

Под логотипом «Абилимпикс» фамилия и имя эксперта.

Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например, логотипы спонсоров) **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

Передник или фартук белого цвета (возможен вариант с грудкой).

Брюки – поварские темного цвета. Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый). Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

#### **2.4. 30% изменение конкурсного задания.**

Студенты

•30% изменение конкурсного задания Модуль 2 Горячее блюдо из рыбы - «Судак с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом» использовать продукт из черного ящика (крупы: полента или пшено).

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

#### **– 2.5. Критерии оценки выполнения задания**

Оценивание производится группами экспертов и экспертов-дегустаторов по объективным и субъективным критериям по 100 бальной системе.

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

Задание	№	Модуль 1 Наименования критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)
	1.	Персональная гигиена – Спецодежда в соответствии требованиями и чистоты	3	3	
<b>Студенты Модуль 1</b>	2.	Персональная гигиена –	3	3	



<b>Приготовление оформления, подача блюда: «Вареники с картофелем»</b> <b>Модуль 2</b> <b>Приготовление , оформление, подача блюда из рыбы: «Судак с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом»</b>		Руки (в т.ч. работа с перчатками)			
	3.	Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами, плохие привычки	3	3	
	4.	Соблюдение техники безопасности	3	3	
	5.	Гигиена рабочего места – Чистый пол	3	3	
	6.	Гигиена рабочего места – Холодильник – чистота и соблюдение товарного соседства	3	3	
	7.	Гигиена рабочего места – Рабочие поверхности – соблюдение санитарных норм	3	3	
	8.	Расточительность	3	3	
	9.	Корректное использование цветных разделочных досок	4	4	
	10.	Корректное использование отдельных мусорных баков	3	3	
	11.	Время подачи – корректное время подачи (КВП) ±5 минута от заранее определённого	4	4	
	12.	Температура подачи блюда по краю тарелки	4	4	
	13.	Соответствие массы блюда с заданием	4	4	
	14.	Чистота тарелки	3	3	
		15.	Брак	4	4
	16.	Кулинарные навыки	5		5
	17.	Организационные навыки в работе	5		5

	18.	Навыки работы с продуктом	5		5
	19.	Навыки работы с технологическим оборудованием, с ножом	5		5
	20.	Презентация блюда модуль 1 Стиль и креативность	5		5
	21.	Презентация блюда модуль 2 Стиль и креативность	5		5
	22.	Вкус-Модуль 1 Общая гармония вкуса и аромата	5		5
	23.	Вкус-модуль 2 Общая гармония вкуса и аромата	5		5
	24.	Текстура (консистенция)- модуль 1 Каждого компонента блюда	5		5
	25.	Текстура (консистенция)- модуль 2 Каждого компонента блюда	5		5
		<b>Всего</b>	<b>100</b>	50	50

**3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов:** школьники, студенты, специалисты.

<b>ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ НА 1-ГО УЧАСТНИКА (конкурсная площадка)</b>				
<b>Оборудование, инструменты, ПО</b>				
<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования, инструментов</b>	<b>Ед. измерения</b>	<b>Кол-во</b>
1.	Стол производственный из нержавеющей стали	1800x600x850, с бортом/без борта, с глухой полкой <a href="https://atesy.ru/catalog/kategorii-__oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stoly-razdelochnye/stol-sr-b-1500-600-02-sr-2-1500-600-e/">https://atesy.ru/catalog/kategorii-__oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/stoly-razdelochnye/stol-sr-b-1500-600-02-sr-2-1500-600-e/</a>	шт.	3
2.	Стол с моечной ванной из нержавеющей стали	1000x600x850	шт.	1

		<a href="https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/vanny-moechnye/vanna-so-stolom-vsms-b-11-430-1010-580-1-02-yms-1-430-s-bortom/">https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/vanny-moechnye/vanna-so-stolom-vsms-b-11-430-1010-580-1-02-yms-1-430-s-bortom/</a>		
3.	Стеллаж 4-х уровневый из нержавеющей стали	800x500x1800 <a href="https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/vanny-moechnye/vanna-so-stolom-vsms-b-11-430-1010-580-1-02-yms-1-430-s-bortom/">https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/vanny-moechnye/vanna-so-stolom-vsms-b-11-430-1010-580-1-02-yms-1-430-s-bortom/</a>	шт.	1
4.	Плита электрическая индукционная	4 греющих поверхности, рабочая температура 60-240° С	шт.	1
5.	Весы настольные электронные	Наименьший предел взвешивания - 10 г, автоматическая установка нуля при включении весов, автоматическое отслеживание нуля <a href="https://entero.ru/item/40999">https://entero.ru/item/40999</a>	шт.	1
6.	Шкаф холодильный	Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 5 полок <a href="https://entero.ru/item/90431">https://entero.ru/item/90431</a>	шт.	5
7.	Пароконвектомат	<a href="https://entero.ru/item/19653?ymclid=1571122915158203702080000">https://entero.ru/item/19653?ymclid=1571122915158203702080000</a>	шт.	1
8.	Стол подставка под пароконвектомат	Материал: Нержавеющая сталь Размеры:(2 ряда по 5 ур. для GN 1/1, каркас - труба нерж.) Подставка типа ППК 900x900x700 д/пароконвектомата (2 ряда по 5 ур. для GN 1/1, каркас - труба нерж.) <a href="https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/podstavki-kukhonnye/podstavka-dlya-tekhnologicheskogo-oborudovaniya/">https://atesy.ru/catalog/kategorii-oborudovaniya/neytralnoe-oborudovanie/podstavki-kukhonnye/podstavka-dlya-tekhnologicheskogo-oborudovaniya/</a>	шт.	1
9.	Набор разделочных досок (6 шт.) зелёная -1шт; синяя-1шт, красная - 1шт; коричневая -1шт; белая -1шт, желтая-1шт.	600x400x18, полипропилен <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	шт.	1
10.	Подставка для разделочных досок	Хромированная сталь	шт.	1
11.	Гастроёмкости	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: GN1/2 h40 (325x265x40) 2,5л <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	шт.	2
12.	Сотейник для индукционных плит 2литра	Объём не менее 2 литров <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	шт.	2
13.	Сотейник для индукционных плит	Объём не менее 1 литра <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	шт.	3
14.	Сковорода для индукционных плит	Диаметр 24 см <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	шт.	3

15.	Венчик	Нержавеющая сталь <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	шт.	1
16.	Ножи поварские	На усмотрение организатора	шт.	3
17.	Мерный стакан	На усмотрение организатора	шт.	1
18.	Миски (различной вместимости)	Нержавеющая сталь Размеры: Объем: 1 л, диаметр: 20 см <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	шт.	3
19.	Миски (различной вместимости)	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем 0,5 л, диаметр 16 см <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	шт.	3
20.	Миски (различной вместимости)	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем: 0,3л, диаметр: 12 см <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	шт.	3
21.	Сито для муки	На усмотрение организатора	шт.	1
22.	Сито «Шенуа»	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Диаметр 24см. <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	шт.	1
23.	Ситечко	Сито железное, размер не менее 12 см, не более 22 см. <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	шт.	1
24.	Шумовка	Материал: Нержавеющая сталь, имеет отверстия для слива воды. Размеры: Диаметр 10,5 см. высота 42 см <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	шт.	1
25.	Половник	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объемом 250мл <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	шт.	1
26.	Щипцы универсальные	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: 22 см. <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	шт.	1
27.	Ножницы для рыбы, птицы	Нержавеющая сталь	шт.	1
28.	Щипцы для рыбных костей	Материал:Нержавеющая сталь Размеры: 120 мм <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	шт.	1
29.	Набор круглых выемок	Нержавеющая сталь	шт.	1
30.	Скалка двуручная	Деревянная	шт.	1
31.	Толкушка для картофельного пюре	Нержавеющая сталь	шт.	1
32.	Терка	Нержавеющая сталь	шт.	1
33.	Лопатки силиконовые	Материал: Термостойкие Размеры: Длина лопатки 260мм <a href="https://www.klenmarket.ru/">https://www.klenmarket.ru/</a>	шт.	3
34.	Ложка столовая	На усмотрение организатора	шт.	4
35.	Вилка столовая	На усмотрение организатора	шт.	2
36.	Тарелка круглая белая плоская	Диаметр 32 см	шт.	2
37.	Тарелка глубокая, круглая, белая с широким бортом	Материал: фарфор Размеры: глубокая, круглая, белая с широким бортом без декора Диаметр 30,5см	шт.	2
38.	Корзина для мусора	На усмотрение организатора	шт.	2

39.	Варежка прихватка	На усмотрение организатора <a href="https://www.pleer.ru/product_467969_Perchatka_termostoykaya_Marmiton_17209.html">https://www.pleer.ru/product_467969_Perchatka_termostoykaya_Marmiton_17209.html</a>	шт	2
40.	Коврик диэлектрический	Материал: Резиновый, диэлектрический Размеры: 750x750	шт	2
<b>ПЕРЕЧЕНЬ РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ НА 1 УЧАСТНИКА (конкурсная площадка)</b>				
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования, инструментов	Ед. измерения	Кол-во
1.	Контейнер одноразовый для продуктов	Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 1000 мл 179x132x64 <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	5
2.	Контейнер одноразовый для продуктов	Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 500 мл 10,8x8,2x10,6см <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	5
	Контейнер одноразовый для продуктов	Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 300 мл 136x150x45 мм <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	5
3.	Абразивная губка для мытья посуды	Материал: Эффект-абразивная Размеры: 130/90/08 /40 <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	2
4.	Моющее средство	Состав: АПАВ >5%. НПАВ <5%. Ароматизирующая добавка. Загуститель. Пищевой краситель. рН: слабощелочное <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	мл.	1/2
	Дозатор с мылом с локтевым приводом	Материал: Алюминиевый дозатор для мыла с локтевым приводом <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт	1
	Средство для обработки рук и поверхности	Антисептик 0,5 л. с распылительной насадкой Состав: изопропанол, четвертично-аммониевое соединение, полигексаметиленгуанидин гидрохлорид, компоненты смягчающие кожу и другие функциональные добавки. Активность: обладает антимикробной активностью в отношении Гр(+) и Гр(-) бактерий Шт	шт	1
5.	Жидкое мыло (для мытья рук)	На усмотрение организатора	мл.	250
6.	Бумажные полотенца	Материал: Бумажные 2 слойные в рулоне <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	2

7.	Плѐнка пищевая	Материал: Стрейч пищевая Размеры: 29X30 см <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	1
8.	Фольга рулон	Материал: Металлическая «бумага» Размеры: 29X30 см <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	1
	Бумага для выпечки	Материал: Силиконизированный <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	1
9.	Пакеты для мусора 60лит	Материал: Из ПНД (полиэтилен низкого давления). <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт.	1/2
	Пакеты для мусора 120л	Материал: Из ПСД (полиэтилен среднего давления). <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт	1/2
	Ветошь- тряпка для протирания поверхности	Материал: Тряпка универсальная в рулон, нетканое полотно Размеры: 24x30 см <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт	1
	Полотенце х/б для посуды	Материал: Хлопчатобумажная ткань <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт	3
	Ложка пластиковая одноразовая	Материал: Пластик Размеры: 165 мм <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт	5
	Тарелка пластиковая одноразовая	Материал: Пластик Размеры: 205 мм <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт	5
	Диспансер с салфетками	Материал: Корпус пластик, салфетки сухие, безворсовые <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт	5
10.	Перчатки одноразовые	Виниловые, неопудренные, размер М	Пара	5
	Стакан пластиковый одноразовый	Материал: Пластик Размеры: 200 мл <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт	10
	Скатерть одноразовая для сервировки столов	Материал: Нетканый материал спанбонд Размеры: 2 x1,5 м. <a href="https://www.komus.ru/">https://www.komus.ru/</a>	шт	1/5

**РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ,  
КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ МОЖЕТ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ (при необходимости) по согласованию с  
главным экспертом**

№ п/п	Наименование	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерен ия	Необходимое кол-во
1.	Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
2.	Ножи поварские	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
3.	Миски	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
4.	Блендер	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
5.	Диспенсер для соуса	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1

6.	Формочки	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
7.	Щипцы	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
8.	Воронка	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
9.	Ложка для соуса	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
10.	Кисточка силиконовая	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
11.	Перчатки одноразовые	Силиконовые, неопудренные (размер, соответствующий участнику)	Пара	10
12.	Часы (для контроля времени)	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
13.	Щипцы сервировочные	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2

### ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА

#### Перечень оборудования и мебель

№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования	Ед. измерения	Кол-во
1.	Планшет формата А 4	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	7
2.	Ручки синие шариковые	На усмотрение организатора	шт.	10
3.	Бумага 500 листов	На усмотрение организатора	шт.	2
4.	Степлер	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
5.	Ножницы	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
6.	Флешка	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
7.	Кулер с питьевой водой	На усмотрение организатора	шт.	1
8.	Стол	На усмотрение организатора	шт.	1
9.	Стул	На усмотрение организатора	шт.	5
10.	Ноутбук	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
11.	МФУ	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	1
12.	Пирометр	На усмотрение организатора	шт.	1
13.	Удлинитель	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	3
14.	Антистеплер	На усмотрение организатора	шт.	1
15.	Скобы для степлера	На усмотрение организатора	шт.	2
16.	Файлы	На усмотрение организатора	шт.	30
17.	Скотч 2-х сторонний	Характеристики позиции на усмотрение организатора	шт.	2
18.	Папка для файлов на 60 листов	На усмотрение организатора	шт.	1
19.	Салфетки бумажные	Материал: нетканый	шт.	200
20.	Маркер не стирающийся	На усмотрение организатора	шт.	1
21.	Калькулятор	На усмотрение организатора	шт.	2
22.	Одноразовые тарелки	На усмотрение организатора	шт.	100
23.	Одноразовые вилки	На усмотрение организатора	шт.	100
24.	Одноразовые ложки	На усмотрение организатора	шт.	100

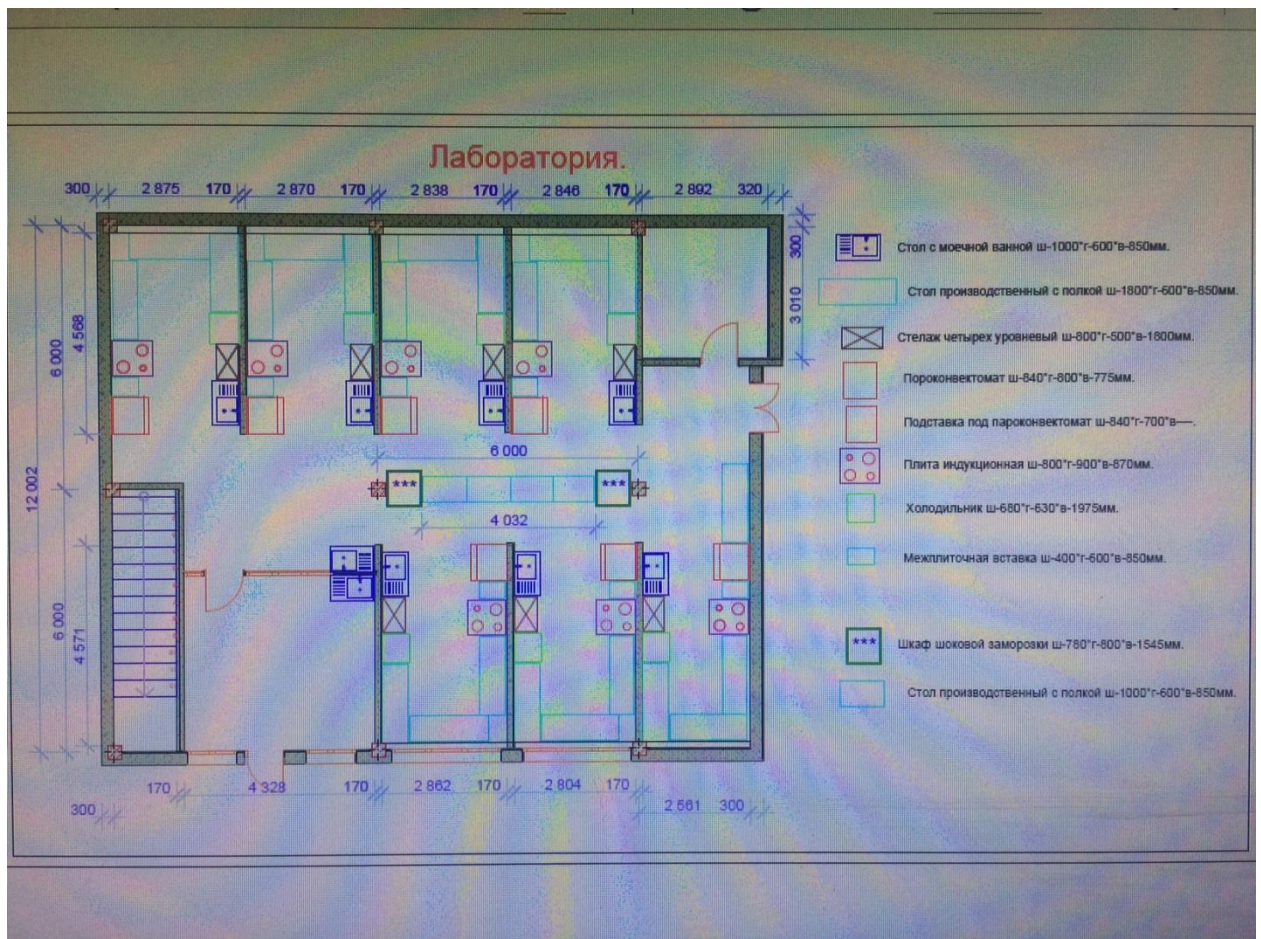
25.	Одноразовые стаканчики	На усмотрение организатора	шт.	100
<b>ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ</b>				
Перечень оборудование, инструментов, средств индивидуальной защиты и т.п.				
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех. характеристиками либо тех. характеристики оборудования	Ед. измерения	Кол-во
1.	Мясорубка электрическая (общий стол)	На усмотрение организатора	шт.	2
2.	Микроволновая печь	Мощность 0,8 кВт	шт.	1
3.	Соковыжималка	На усмотрение организатора	шт.	1
4.	Часы настенные	На усмотрение организатора	шт.	2
5.	Огнетушитель ОУ-1	На усмотрение организатора	шт.	2
6.	Набор первой медпомощи	На усмотрение организатора	шт.	1
7.	Кулер с питьевой водой	На усмотрение организатора	шт.	2
8.	Блендер общий стол	На усмотрение организатора	шт.	7
9.	Стол производственной из нержавеющей стали	1800*600*850, с бортом/ без борта, с глухо полкой	шт.	2
10.	Пирометр	На усмотрение организатора	шт.	1
11.	Весы настольные электрические	Наименьший предел взвешивания -5 кг, автоматическое отслеживания нуля.		
<b>КОМНАТА УЧАСТНИКОВ</b>				
Перечень оборудования, мебель, канцелярия и т.п.				
1.	Стул	На усмотрение организатора	шт.	10
2.	Стол	На усмотрение организатора	шт.	4
3.	Корзина для мусора	На усмотрение организатора	шт.	1
4.	Вешалка	На усмотрение организатора	шт.	2
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ/КОММЕНТАРИИ</b>				
Количество точек питания и их характеристики				
№ п/п	Наименование	Тех. характеристики	Ед. измерения	Кол-во
1.	Точка питания	220 Вт	шт.	2/1

#### 4. Схемы оснащения рабочих мест с учетом основных нозологий.

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

	Длина технологической линии, м	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество
Рабочее место участника с нарушением слуха, зрения, соматическими заболеваниями	4,5	2,8	-





## 5. Требования охраны труда и техники безопасности

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.

#### 1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда и технике безопасности для участника с учетом условий его работы. Эксперты и участники должны ознакомиться с инструкцией по безопасности труда до начала соревнований.

1.2. На участника могут воздействовать опасные и вредные факторы:

- подвижные части электрооборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- повышенный уровень инфракрасной радиации;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические перегрузки;
- нервно - психические перегрузки.

1.3. Участник извещает эксперта по технике безопасности о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Участнику следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком.

1.5. У участника должна быть форменная одежда:

- куртка белая хлопчатобумажная;
- брюки;
- фартук белый хлопчатобумажный;
- колпак белый хлопчатобумажный (допускается одноразовый);
- профессиональная обувь, фиксированная пятка, на нескользящей подошве.

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

## **2. Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Застегнуть одетую форменную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментами.

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, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

### **проверить внешним осмотром:**

- достаточность освещения рабочей поверхности;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
- наличие, исправность нагревательных поверхностей оборудования;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- наличие и исправность весоизмерительного оборудования;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

– исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности тары, разделочных досок, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей

должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.4. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).

2.5. Перед включением **индукционной плиты** помните: оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации. Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными.

Приготовление на плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой.

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

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

2.6. При эксплуатации **весов** не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускайте ударов по платформе. Не подвергайте весы сильной вибрации. При работе не нажимайте сильно на клавиши.

2.7. При эксплуатации **холодильного оборудования**: загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов. Двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже. При обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение – проветрить.

**Не допускается:**

– включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;

– загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;

– прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;

– хранить продукты на испарителях;

– загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата.

2.8. Перед использованием **микроволновой печи** убедитесь в том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены

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

При извлечении из печи посуды с продуктами пользуйтесь изолирующими перчатками или кухонными рукавицами. Не включайте печь в работу «вхолостую», без продуктов.

Она должна быть обязательно загружена. В противном случае вы рискуете ее повредить или сократить время работы.

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

### **3. Требования безопасности во время работы**

- 3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда.
- 3.2. Использовать оборудование только для тех работ, для которых оно предназначено.
- 3.3. Соблюдать правила перемещения в боксе и на территории площадки, 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, между оборудованием, столами, стеллажами, пути эвакуации инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.
- 3.6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды.
- 3.7. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).  
Во время работы с ножом не допускается:
  - использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
  - производить резкие движения;
  - нарезать сырье и продукты на весу;
  - проверять остроту лезвия рукой;
  - оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
  - опираться на мусат при правке ножа.
- 3.8. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.
- 3.9. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать элементарные требования безопасности.

### **4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

- 4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или на площадке: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья и т.п.; доложить о принятых мерах техническому эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.
- 4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить техническому 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.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.
- 4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов.
- 4.5. В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

### **5. Требования безопасности по окончании работы**

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

Регион: \_\_\_\_\_

Профессиональная образовательная организация: \_\_\_\_\_  
(полное наименование ПОО)

Участник: \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА** (форма для заполнения: студенты)

Наименование блюда: **«Судак с гарниром из крупы, овощей и сливочным соусом», в авторском исполнении.**

№ п/п	Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто на 1 порцию, г.	Масса нетто на 1 порцию, г.	Масса полуфабриката/ готовой продукции, г.	Масса брутто на 2 порции, г.	Технологический процесс приготовления, оформления и подачи блюда, требования к качеству
<b>Рыба (судак) –приготовления на выбор участника</b>						
<b>Гарнир полента /пшено</b>						
<b>Гарнир из брокколи, цуккини зеленый</b>						
<b>Соус сливочный</b>						

**Примерный список сырья** (студенты)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	Доступное количество на 1 участника ( <b>брутто</b> )
<b>Рыба</b>		
Филе судака	г.	350
<b>Молочные и яичные продукты</b>		
Сливочное масло	г.	100
Молоко	мл.	70
Яйца	шт.	2
Сыр Гауда	кг	20
Сливки 33%-35%	мл	200
<b>Овощи, зелень</b>		
Морковь	г.	100
Брокколи	г.	100
Чеснок	г.	10
Цукини зеленый	г.	100
Шпинат (свежемороженый)	г.	50
Зелень петрушки	г.	10
Микрозелень	г	5
Лимон	г	50
Лук репчатый	г	100
Картофель	г	200
<b>Бакалея</b>		
Соль	г.	10
Перец черный молотый	г.	0,1
Масло растительное	мл.	100
Мука пшеничная	г	250
<b>Сухие продукты</b>		
Полента	г.	100
Пшено	г.	100
<b>Общий стол</b>		
Соевый соус	л	5