

## Инфраструктурный лист для оснащения конкурсной площадки Чемпионата (Региональный этап) Поварское дело

### Основная информация о конкурсной площадке:

Субъект Российской Федерации: Пензенская область

Базовая организация расположения конкурсной площадки: ГАПОУ ПО "Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции"

Адрес базовой организации: г. Пенза, проспект Победы, 3

Главный эксперт: Алькаева Елена Валентиновна, 8-927-390-0372, e.alkaeva@mail.ru

Технический эксперт: Негунаева Алина Викторовна, 8-987-519-3361, netynaeva\_a@vk.com

Количество экспертов (в том числе с главным экспертом): 12

Количество конкурсантов (команд): 8

Количество рабочих мест: 5

Даты проведения: с 05.04.2023 по 12.05.2023

Общая зона конкурсной площадки (оборудование, инструмент, мебель, канцелярия)

**Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.):**

Площадь зоны: не менее 6 кв.м.

Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение ( не менее 300 люкс)

Интернет : Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)

Электричество: 2 пилота по 6 розеток, 2 розетки по 220 Вольт (по 2 кВт на каждую)

Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости) : требуется

Покрытие пола: плитка или наливные полы

Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости) : не требуется

Подведение сжатого воздуха (при необходимости): не требуется

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Шкаф шоковой заморозки	"Абат ШПОК-10-1\1", объем камеры 330 л, количество уровней - 10, GN 1/1,напряжение 220 В, мощность 2 кВт	Оборудование и инструменты	1	шт	1	
2	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм	Оборудование и инструменты	10	шт	10	
3	Часы настенные (электронные)	Настенные светодиодные	Оборудование и инструменты	2	шт	2	
4	Термометр инфракрасный	Диапазон измерений, °C -20...+320. Оптическое разрешение, (D:S) 12:1 Точность ±0,1 Температурное разрешение, °C 0,1 Кoeffициент теплового излучения 0,95 Время отклика, с 1 Целеуказатель точечный Спектральный диапазон, мкм 8...14 Подсветка дисплея есть	Оборудование и инструменты	1	шт	1	
5	Микроволновая печь	SAMSUNG/ MS23K3614AS. Мощность 0.8	Оборудование и инструменты	1	шт	1	
6	Фритюрница	"GASTRORAG CZG-40", объем 4 л, 1 корзина, мощность 3 кВт, напряжение 220 В.	Оборудование и инструменты	1	шт	1	
7	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	Оборудование и инструменты	1	шт	1	
8	Стол производственный	1800x600x850 без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	Оборудование и инструменты	2	шт	2	
9	Мясорубка	PMG 3088A RUS (POLARIS) . ХРОМ, Россия. Мощность 3000 Вт.	Оборудование и инструменты	1	шт	1	
10	Блендер стационарный	"GASTRORAG B-179", объем чаши 2л., с крышкой и мерным колпачком. Мощность 2кВт, напряжение 220 В.	Оборудование и инструменты	1	шт	1	
11	Соковыжималка	GEMLUX "GL-SJ8150", мощность 0,3 кВт, шнекового типа, мелкое и крупное сито. Напряжение 220 В	Оборудование и инструменты	1	шт	1	
12	Настольная вакуумно-упаковочная машина	"GASTRORAG TVS-DZ-260", настольная, камерная, размеры камеры 390x260x50 мм; ширина шва 260 мм; скорость откачки 10 куб.м/час. Напряжение 220 В.	Оборудование и инструменты	1	шт	1	
13	Ковёр диэлектрический	75x75 см, материал - резина	Оборудование и инструменты	4	шт	4	
14	Штангенциркуль электронный	Измерительный диапазон 0-150 мм	Оборудование и инструменты	1	шт	1	
15	Кофемолка	Delonghi, мощность 180 Вт	Оборудование и инструменты	1	шт	1	

ДОПУСТИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ В ОБЩЕЙ ЗОНЕ РАБОЧЕЙ ПЛОЩАДКИ (ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ НА УСМОТРЕНИЕ ОРГАНИЗАТОРОВ)

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Дегидратор	Дегидратор-сушилкап GEMLUX GL-FD-611 (6 стальных поддонов) Цвет товара - нержавеющая сталь Тип конвективная сушилка Управление электронное Мощность 650 Вт Количество поддонов 6 Регулировка температуры сушки есть Регулировка воздушного потока есть Минимальная температура сушки 35 °С Максимальная температура сушки 75 °С Материал корпуса металл нержавеющая сталь	Оборудование и инструменты	1	шт	1	
2	Контейнер и крышка для погружного термостата	Рабочий объем - 22 литра Материал: Поликарбонат Размеры 325x527x200мм Крышка с вырезом	Оборудование и инструменты	3	шт	1	
3	Кремер - сифон из нержавеющей стали + воронка сито + набор насадок + набор для быстрой ароматизации жидкостей	Объем 0,5 л	Оборудование и инструменты	5	шт	5	
4	Погружной термостат	Мощность, кВт 2 Напряжение, В 220 Габариты, мм 155x203x377 Рабочая температура, °С от 24 до 99,9 Большой сенсорный дисплей 5" с классом защиты IP 67 Максимальная рабочая глубина - 20 см Максимальный рабочий объем - 80 л	Оборудование и инструменты	3	шт	1	

Комната Конкурсантов (по количеству конкурсантов)

**Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.):**

Площадь зоны: не менее 20 м.кв (5\*4 метра)

Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение ( не менее 200 люкс)

Интернет : Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)

Электричество: подключения к сети 220 Вольт

Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости) : не требуется

Покрытие пола: плитка или наливные полы

Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости) : не требуется

Подведение сжатого воздуха (при необходимости): не требуется

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Стол	Офисный 1400x600x750 мм, столешница 25 мм, светло-коричневая, ламинированная.	Мебель	-	шт	15	
2	Стул	Без подлокотников, деревянный	Мебель	-	шт	30	
3	Запираемый шкафчик (Локер)	12 запираемых ящиков, 400x500x500	Мебель	-	шт	1	
3	Гладильная доска	Гладильная доска InHome INHG, 122x40 см	Оборудование и инструменты	-	шт	1	
5	Утюг (с функцией пара)	Регулировка подачи пара, система самоочистки, сухая глажка, функция разбрызгивания	Оборудование и инструменты	-	шт	1	
6	Ткань для отпаривания	Сетка	Оборудование и инструменты	-	шт	1	
7	Вешалка	Штанга на колесах, с крючками - 14 крючков	Мебель	-	шт	1	

Комната Экспертов (включая Главного эксперта) (по количеству экспертов)

**Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.):**

Площадь зоны: не менее 20 м.кв (5\*6 метра)

Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение ( не менее 200 люкс)

Интернет : Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)

Электричество: 6 розеток на 220 Вольт (2 кВт), 2 пилота по 6 розеток

Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости) : не требуется

Покрытие пола: плитка или наливные полы

Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости) : не требуется

Подведение сжатого воздуха (при необходимости): не требуется							
№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Ноутбук или стационарный компьютер	i7 4790S / 16 / 2ТbSSHD / DVD-RW / GTX750 / WiFi / BT / Win8	Оборудование ИТ	-	шт	2	
2	Принтер А4 лазерный/цветной	А4, 20 стр / мин, 512Мб, лазерное МФУ, факс, DADF, двустор. печать, USB 2.0, сетевой	Расходные материалы	-	шт	2	
3	Стол	Стол офисный 1400x600x750 мм, столешница 25 мм, светло-коричневая, ламинированная.	Мебель	-	шт	10	
4	Стул	Без подлокотников, деревянный.	Мебель	-	шт	20	
5	Проектор	Casio XY-V2-EY 1024x768;XGA? 300ANSI? RGB, HDMI	Оборудование ИТ	-	шт	1	
6	Экран для проектора	1800x2000, на штативе	Оборудование ИТ	-	шт	1	
7	Пилот, 6 розеток	Сетевой фильтр Pilot Pro, длина 3 м	Оборудование ИТ	-	шт	2	
8	Ветошь (для протирки загрязненных поверхностей)	Салфетка, 35x35 см, микрофибра, 4 шт.	Расходные материалы	-	шт	2	
9	Одноразовые полотенца. Рулон.	Бумажные полотенца в рулоне, 2 шт.	Расходные материалы	-	шт	4	
10	Одноразовые салфетки	Нетканное полотно в рулоне	Расходные материалы	-	шт	4	
11	Запираемый шкафчик (Локер)	12 запираемых ящиков (ШхГхВ) 400x500x500	Мебель	-	шт	1	
12	Мусорная корзина	V=10, пластик	Мебель	-	шт	2	
13	Вешалка	Штанга на колесах, с крючками	Мебель	-	шт	3	
Дегустационная							
<b>Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.):</b>							
Площадь зоны: не менее 20 м.кв (5*3 метра)							
Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение ( не менее 200 люкс)							
Интернет : Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)							
Электричество: 2 точки на 220 Вольт (2 кВт) - 2 тройника							
Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости) : не требуется							
Покрытие пола: плитка или наливные полы							
Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости) : не требуется							
Подведение сжатого воздуха (при необходимости): не требуется							
№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Вилки из нержавеющей стали	"Милан", столовые	Оборудование и инструменты	-	шт	20	
2	Ножи из нержавеющей стали	"Милан", столовые	Оборудование и инструменты	-	шт	20	
3	Ложки из нержавеющей стали	"Милан", столовые	Оборудование и инструменты	-	шт	20	
4	Тарелки одноразовые	Пластиковые одноразовые	Расходные материалы	-	шт	100	
5	Стол	Стол обеденный раздвижной (ШхГхВ) 120\180x600x750	Мебель	-	шт	3	
6	Мусорная корзина	V = 20 л, пластик	Мебель	-	шт	2	
7	Кулер 19 л	Hot-COLD LD-AEL-718с, холодная/ горячая вода, напряжение 220В	Мебель	-	шт	1	
8	Термометр инфракрасный	Диапазон измерений, °C -20...+320. Оптическое разрешение, (D:S) 12:1 Точность ±0,1 Температурное разрешение, °C 0,1 Кoeffициент теплового излучения 0,95 Время отклика, с 1 Целеуказатель точечный Спектральный диапазон, мкм 8...14 Подсветка дисплея есть	Оборудование и инструменты	-	шт	1	
9	Весы настольные электронные (профессиональные)	"CAS SW", наибольший предел взвешивания 3кг наименьший предел взвешивания 1 г	Оборудование и инструменты	-	шт	1	
Охрана труда и техника безопасности							
№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Кулер для воды	"Hot-COLD LD-AEL-718с", холодная/ горячая вода, напряжение 220В	Охрана труда	1	шт	1	

2	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Огнетушитель порошковый закачной, предназначен для тушения пожаров классов А, В, С, Е масса заряда 4кг, в комплекте шланг без раструба.	Охрана труда	3	шт	3	
3	Набор первой медицинской помощи	Аптечка	Охрана труда	2	шт	2	

**Складское помещение**

**Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.):**

Площадь зоны: не менее 20 м.кв (5\*4 метра) кв.м.

Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение ( не менее 200 люкс)

Интернет : Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)

Электричество: 2 пилота 4 розеток, 6 розетка на 220 Вольт (2 кВт)

Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости) : не требуется

Покрытие пола: плитка или наливные полы

Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости) : не требуется

Подведение сжатого воздуха (при необходимости): не требуется

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Стол производственный	1800x600x850, допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	Оборудование и инструменты	-	шт	3	
2	Весы настольные электронные (профессиональные)	"CAS SW", наибольший предел взвешивания 5кг наименьший предел взвешивания 1 г	Оборудование и инструменты	-	шт	1	
3	Плита индукционная	"GASTRORAG" плита настольная индукционная, 2 греющих поверхности.	Оборудование и инструменты	-	шт	1	
4	Холодильный шкаф	"Капри П- 390М" Объем камеры 300 л., 5 полок, дверь сплошная распашная, напряжение 220 В, мощность 3,6 кВт.	Оборудование и инструменты	-	шт	3	
5	Морозильный шкаф ( морозильный ларь)	"Абат" Общие характеристики: тип -морозильник-шкаф. Управление электромеханическое. Энергопотребление класс D (536 кВтч/год) Количество компрессоров 1 Хладагент R134а (HFC). Количество камер 1. Количество дверей 1 Холод- Размораживание морозильной камеры No Frost. Автономное сохранение холода до 13 ч Мощность замораживания до 20 кг/сутки. Общий объем 500 л Возможность перевешивания двери Климатический класс SN	Оборудование и инструменты	-	шт	2	
6	Стол с моечной ванной, двухсекционный	1200x600, материал -нержавеющая сталь	Оборудование и инструменты	-	шт	1	
7	Смеситель для горячей и холодной воды	Однорычажный, хром	Оборудование и инструменты	-	шт	2	
8	Стеллаж 4х уровневый	4-х уровневый, 1200x500x1800, материал - нержавеющая сталь	Оборудование и инструменты	-	шт	2	
9	Ножи поварские	Поварская тройка, ручка деревянная	Оборудование и инструменты	набор	шт	1	
10	Набор разделочных досок., пластиковые	Размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	Оборудование и инструменты	-	набор	1	
11	Контейнер для продуктов, 20 литров	V=20 литров. Материал - пищевая пластмасса	Оборудование и инструменты	-	шт	10	
12	Стол	Стол офисный, материал МДФ	Мебель	-	шт	1	
13	Стул	Без подлокотников, деревянный	Мебель	-	шт	1	
14	Корзина для мусора	V=40 л, пластик	Мебель	-	шт	2	

**Комната хранения тулбоксов**

**Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.):**

Площадь зоны: не менее 6 м.кв (3\*2 метра) кв.м.

Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение ( не менее 200 люкс)

Интернет : Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)

Электричество: не требуется

Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости) : не требуется

Покрытие пола: плитка или наливные полы

Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости) : не требуется

Подведение жатого воздуха (при необходимости): не требуется

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Стол	Стол офисный, материал МДФ	Мебель	-	шт	1	
2	Стул	Без подлокотников, деревянный	Мебель	-	шт	1	

## Инфраструктурный лист для оснащения конкурсной площадки Чемпионата (Региональный этап) Поварское дело

### Основная информация о конкурсной площадке:

Субъект Российской Федерации: Пензенская область

Базовая организация расположения конкурсной площадки: ГАПОУ ПО ПКППиК

Адрес базовой организации: г. Пенза, проспект Победы,3

Главный эксперт: Алькаева Елена Валентиновна, 8-927-390-03-72, e.alkaeva@mail.ru

Технический эксперт: Нетунаева Алина Викторовна, 8-987-519-3361, netunaeva\_a@vk.com

Количество экспертов (в том числе с главным экспертом):12

Количество конкурсантов (команд): 8

Количество рабочих мест: 5

Даты проведения: с 05.04.2023 по 12.04.2023

### 1. Зона для работ предусмотренных в Модулях обязательных к выполнению (инвариант) (1 рабочее место)

Рабочее место Конкурсанта (основное оборудование, вспомогательное оборудование, инструмент (по количеству рабочих мест)

### Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.):

Площадь зоны: не более 16 кв.м.

Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение ( не менее 300 люкс)

Интернет : Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)

Электричество: на 1 бокс для участника, 380 вольт , 220-230 Вт, мощность не менее 25 кВт, 8 розеток

Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости) : требуется

Покрытие пола: плитка или наливные полы

Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости) : требуется

Подведение сжатого воздуха (при необходимости): не требуется

Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости) : Подвод ГХ воды и отведение на 1 пост для участника, горячая и холодная

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Стол производственный	1800x600x850, без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.		3	шт	3	
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Открытая подставка, количество уровней - 6, материал - нержавеющая сталь.		1	шт	1	
3	Пароконвектомат	"Abat", мощность 9,5 кВт, напряжение 380 В. Количество уровней - 6,GN 1/1.		1	шт	1	
4	Весы настольные электронные (профессиональные)	CAS SW, наибольший предел взвешивания 5 кг, наименьший предел взвешивания 1 г. Напряжение 220 В.		1	шт	1	
5	Плита индукционная	Kobor 17-4S, мощность 14 кВт, напряжение 380 В, 4 греющих поверхности, стационарная.		1	шт	1	
6	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм.		3	шт	3	
7	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325x40 мм.		2	шт	2	
8	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325x20 мм.		2	шт	2	
9	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325x65 мм		2	шт	2	
10	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x40мм.		2	шт	2	
11	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x20мм.		2	шт	2	
12	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/9 176x105x65мм.		3		3	
13	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x65 мм.		1	шт	1	
14	Планетарный миксер	"Kitchen Aid", напряжение 220 В. Объем чаши 3,3 л,металлический корпус, откидная рабочая головка, съемная дежа из нержавеющей стали, 8 скоростей + режим пульсации, 3 насадки - крюк теста, плоский битер, венчик.		1	шт	1	
15	Шкаф холодильный	"Капри П-390С", объем камеры 300 л., 5 полок, дверь стеклянная распашная, напряжение 220 В, мощность 3,6 кВт.		1	шт	1	
16	Стеллаж 4-х уровневый	4-х уровневый 800x500x1800 , материал - нержавеющая сталь .		1	шт	1	

17	Мойка односекционная со столешницей	1200x600x850, ванна левосторонняя/правосторонняя, материал нержавеющей сталь		1	шт	1	
18	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	CASO HB 1000. 220-240V		1	шт	1	
19	Смеситель холодной и горячей воды	Однорычажный, хром		2	шт	1	
20	Тарелка глубокая белая (для закуски)	С широкими плоскими ровными полями 28 см, 250 мл, без декора		3	шт	3	
21	Тарелка глубокая белая (для супа)	С широкими плоскими ровными полями 28 см, 300 мл, без декора		3	шт	3	
22	Тарелка круглая белая плоская	Диаметр 31 см, без декора с ровными полями		7	шт	7	
23	Соусник	Объем 50 мл, керамический, белый.		2	шт	2	
24	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	V =40 л, пластик		2	шт	2	
25	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Объем 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок		1	набор	1	
26	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л		1	шт	1	
27	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,8л		1	шт	1	
28	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см		2	шт	2	
29	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 28см		1	шт	1	
30	Набор разделочных досок, пластиковые	Размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.		1	набор	1	
31	Мерный стакан	Объем 1,0 л., пластиковый.		2	шт	2	
32	Венчик	Длина 240 мм, материал - нержавеющей сталь		2	шт	2	
33	Миски нержавеющей сталь	V= 0,3 л и 0,5 л. диаметр 16 см. V=1,0 и 3,5 л диаметр 20 см		6	шт	6	
34	Сито (для муки)	Диаметром - 24 см, с деревянной ручкой, нержавейка		1	шт	1	
35	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Диаметром 24см		1	шт	1	
36	Подставка для разделочных досок металлическая	Нержавеющая сталь		1	шт	1	
37	Лопатки силиконовые	Материал - пластик, силикон		3	шт	3	
38	Скалка	D=8, L=31, материал - дерево		1	шт	1	
39	Шумовка	D=8, L=31, материал - нержавеющей сталь		1	шт	1	
40	Молоток металлический для отбивания мяса	Размер 24 см, материал - сталь.		1	шт	1	
41	Терка 4-х сторонняя	Материал - металл.		1	шт	1	
42	Половник	Объемом 250мл		1	шт	1	
43	Ковёр диэлектрический	75x75 см, материал - резина		2	шт	2	
44	Ложки столовые	Материал нержавеющей сталь		10	шт	10	
45	Таймер кухонный электронный с магнитом на холодильник	Материал, пластик, на батарейках		2	шт	2	
46	Прихватка - варежка термостатная силиконовая	Варежка термостатная, материал силикон		2	шт	2	
47	Ножницы для рыбы	Размер - 23см, лезвие - нержавеющей сталь, ручка - пластик + силикон		1	шт	1	

**Охрана труда и техника безопасности**

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Набор первой медицинской помощи	Аптечка	Охрана труда	1	шт	1	
2	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Огнетушитель порошковый закачной, предназначен для тушения пожаров классов А, В, С, Е масса заряда 4кг, в комплекте шланг без раструба.	Охрана труда	2	шт	2	
3	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	Hot-COLD LD-AEL-718с, холодная/ горячая вода, напряжение 220В	Охрана труда	1	шт	1	
4	Спецодежда, спецобувь	Китель, колпак (допускается одноразовый) - белого цвета. Брюки и фартук поварской (допускается с грудкой) - черного цвета. Фартук поварской для сервиса (допускается с грудкой) - белого цвета. Обувь профессиональная с фиксированной пяткой темного цвета.		1	шт	конкурсант привозит с собой	

**1. Зона для работ предусмотренных в вариативном модуле №..... (1 рабочее место)**

Рабочее место Конкурсанта (дополнительное оборудование, инструмент для выполнения модуля (по количеству рабочих мест)

**Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.):**

Площадь зоны: не более 16 кв.м.

Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение ( не менее 300 люкс)

Интернет : Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)

Электричество: на 1 бокс для участника, 380 вольт , 220-230 Вт, мощность не менее 25 кВт, 8 розеток

Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости) : требуется

Покрытие пола: плитка или наливные полы

Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости) : требуется

Подведение сжатого воздуха (при необходимости): не требуется

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.		3	шт		
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Зависит от модели пароконвектомата.		1	шт		
3	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней от 5 для всех. GN 1/1.		1	шт		
4	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.		1	шт		
5	Плита индукционная	Плита индукционная стационарная или настольная, на одно рабочее место 4 греющих поверхности(заземление обязательно).		1	шт		
6	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм.		3	шт		
7	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325x40 мм.		2	шт		
8	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325x20 мм.		2	шт		
9	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325x65 мм		2	шт		
10	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x40мм.		2	шт		
11	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x20мм.		2	шт		
12	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/9 176x105x65мм.		3			
13	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x65 мм.		1	шт		
14	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста. Венчик. Лопатка для смешивания.		1	шт		
15	Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).		1	шт		
16	Стеллаж 4-х уровневый	800x500x1800 , меньше размеры недопустимы.		1	шт		
17	Мойка односекционная со столешницей	1000x600x850. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.		1	шт		
18	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Мощность от 1000Вт и выше.		1	шт		
19	Смеситель холодной и горячей воды	Характеристики позиции на усмотрение организаторов		2	шт		
20	Тарелка глубокая белая (для закуски)	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора		3	шт		
21	Тарелка глубокая белая (для супа)	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора		3	шт		
22	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями		7	шт		
23	Соусник	50 мл, керамический или металлический, одинаковые для всех участников.		2	шт		
24	Пластиковая урна для мусора (возможно pedalного типа)	Объемом не менее 40 литров. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.		2	шт		
25	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л		1	набор		
26	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л		1	шт		
27	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,8л		1	шт		
28	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см		2	шт		
29	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 28см		1	шт		
30	Набор разделочных досок, пластиковые	Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. Не меньше этих размеров		1	набор		
31	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.		2	шт		
32	Венчик	Характеристики позиции на усмотрение организаторов		2	шт		
33	Миски нержавеющей стали	Диаметр в диапазоне 25-28 см		6	шт		
34	Сито (для муки)	Диаметром 24 см		1	шт		



35	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Диаметром 24см		1	шт		
36	Подставка для разделочных досок металлическая	Характеристики позиции на усмотрение организаторов		1	шт		
37	Лопатки силиконовые	Характеристики позиции на усмотрение организаторов		3	шт		
38	Скалка	Характеристики позиции на усмотрение организаторов		1	шт		
39	Шумовка	Характеристики позиции на усмотрение организаторов		1	шт		
40	Молоток металлический для отбивания мяса	Характеристики позиции на усмотрение организаторов		1	шт		
41	Терка 4-х сторонняя	Характеристики позиции на усмотрение организаторов		1	шт		
42	Половник	Объемом 250мл		1	шт		
43	Ковёр диэлектрический	Характеристики позиции на усмотрение организаторов		2	шт		
44	Ложки столовые	Материал нержавеющей сталь		10	шт		
45	Таймер кухонный электронный с магнитом на холодильник	Характеристики позиции на усмотрение организаторов		2	шт		
46	Прихватка - варежка термостатная силиконовая	Характеристики позиции на усмотрение организаторов		2	шт		
47	Ножницы для рыбы	Характеристики позиции на усмотрение организаторов		1	шт		

**Охрана труда и техника безопасности (дополнительно)**

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Набор первой медицинской помощи	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	Охрана труда	1	шт	1	
2	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	Охрана труда	2	шт	2	
3	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	Охрана труда	1	шт	1	
4	Спецодежда, спецобувь	Характеристики позиции на усмотрение организаторов		1	шт	конкурсант привозит с собой	

**1. Зона для работ предусмотренных в вариативном модуле №..... (1 рабочее место)**

Рабочее место Конкурсанта (дополнительное оборудование, инструмент для выполнения модуля (по количеству рабочих мест)

**Требования к обеспечению зоны (коммуникации, площадь, сети, количество рабочих мест и др.):**  
Площадь зоны: не более 16 кв.м.  
Освещение: Допустимо верхнее искусственное освещение ( не менее 300 люкс)  
Интернет : Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)  
Электричество: на 1 бокс для участника, 380 вольт , 220-230 Вт, мощность не менее 25 кВт, 8 розеток  
Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости) : требуется  
Покрытие пола: плитка или наливные полы  
Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости) : требуется  
Подведение сжатого воздуха (при необходимости): не требуется

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.		3	шт		
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Зависит от модели пароконвектомата.		1	шт		
3	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней от 5 для всех. GN 1/1.		1	шт		
4	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.		1	шт		
5	Плита индукционная	Плита индукционная стационарная или настольная, на одно рабочее место 4 греющих поверхности(заземление обязательно).		1	шт		
6	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х20 мм.		3	шт		
7	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354х325х40 мм.		2	шт		

8	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325x20 мм.		2	шт		
9	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325x65 мм		2	шт		
10	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x40мм.		2	шт		
11	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x20мм.		2	шт		
12	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/9 176x105x65мм.		3			
13	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x65 мм.		1	шт		
14	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста. Венчик. Лопатка для смешивания.		1	шт		
15	Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).		1	шт		
16	Стеллаж 4-х уровневый	800x500x1800 , меньше размеры недопустимы.		1	шт		
17	Мойка односекционная со столешницей	1000x600x850. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.		1	шт		
18	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Мощность от 1000Вт и выше.		1	шт		
19	Смеситель холодной и горячей воды	Характеристики позиции на усмотрение организаторов		2	шт		
20	Тарелка глубокая белая (для закуски)	С широкими плоскими равными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора		3	шт		
21	Тарелка глубокая белая (для супа)	С широкими плоскими равными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора		3	шт		
22	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с равными полями		7	шт		
23	Соусник	50 мл, керамический или металлический, одинаковые для всех участников.		2	шт		
24	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.		2	шт		
25	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л		1	набор		
26	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л		1	шт		
27	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,8л		1	шт		
28	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см		2	шт		
29	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 28см		1	шт		
30	Набор разделочных досок, пластиковые	Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. Не меньше этих размеров		1	набор		
31	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.		2	шт		
32	Венчик	Характеристики позиции на усмотрение организаторов		2	шт		
33	Миски нержавеющей стали	Диаметр в диапазоне 25-28 см		6	шт		
34	Сито (для муки)	Диаметром 24 см		1	шт		
35	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Диаметром 24см		1	шт		
36	Подставка для разделочных досок металлическая	Характеристики позиции на усмотрение организаторов		1	шт		
37	Лопатки силиконовые	Характеристики позиции на усмотрение организаторов		3	шт		
38	Скалка	Характеристики позиции на усмотрение организаторов		1	шт		
39	Шумовка	Характеристики позиции на усмотрение организаторов		1	шт		
40	Молоток металлический для отбивания мяса	Характеристики позиции на усмотрение организаторов		1	шт		
41	Терка 4-х сторонняя	Характеристики позиции на усмотрение организаторов		1	шт		
42	Половник	Объемом 250мл		1	шт		
43	Ковёр диэлектрический	Характеристики позиции на усмотрение организаторов		2	шт		
44	Ложки столовые	Материал нержавеющей стали		10	шт		
45	Таймер кухонный электронный с магнитом на холодильник	Характеристики позиции на усмотрение организаторов		2	шт		
46	Прихватка - варежка термостатная силиконовая	Характеристики позиции на усмотрение организаторов		2	шт		
47	Ножницы для рыбы	Характеристики позиции на усмотрение организаторов		1	шт		

**Охрана труда и техника безопасности (дополнительно)**

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Набор первой медицинской помощи	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	Охрана труда	1	шт	1	
2	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	Охрана труда	2	шт	2	
3	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	Охрана труда	1	шт	1	

4	Спецодежда, спецобувь	Характеристики позиции на усмотрение организаторов		1	шт	конкурсант привозит с собой	
---	-----------------------	--	--	---	----	--------------------------------	--

## Инфраструктурный лист для оснащения конкурсной площадки Чемпионата (Региональный этап) Поварское дело

**Основная информация о конкурсной площадке:**

Субъект Российской Федерации: Пензенская область

Базовая организация расположения конкурсной площадки: ГАПОУ ПО Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции

Адрес базовой организации: г. Пенза, проспект Победы,3

Главный эксперт: Алькаева Елена Валентиновна, 8-927-390-03-72, e.alkaeva@mail.ru

Технический эксперт: Петунаева Алина Викторовна, 8-987-519-3361, netynaeva\_a@vk.com

Количество экспертов (в том числе с главным экспертом): 12

Количество конкурсантов (команд): 8

Количество рабочих мест: 5

Даты проведения: с 05.04.2023 по 12.04.2023

**1. Зона для работ предусмотренных в Модулях обязательных к выполнению (инвариант) (по количеству конкурсантов)**
**Рабочее место Конкурсанта (расходные материалы по количеству конкурсантов)**

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество 1 рабочее место	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Пергамент рулон	Рулон 10м	Расходные материалы	1	шт	8	
2	Фольга рулон 10м	Рулон 10м	Расходные материалы	1	шт	8	
3	Скатерть для презентационного стола белая	1.45м x 1.95м тканевая, цвет - белая/бежевый	Расходные материалы	2	шт	16	
4	Бумажные полотенца	Двухслойные, 2 шт. в упаковке	Расходные материалы	6	шт	48	
5	Губка для мытья посуды	Материал - поролон + пресованная вискоза	Расходные материалы	2	шт	16	
6	Полотенца х.б для протир. тарелок	40x73 см, ткань вафельная х/б	Расходные материалы	6	шт	48	
7	Контейнеры одноразовые для пищи продуктов	500мл	Расходные материалы	30	шт	240	
8	Контейнеры одноразовые для пищи продуктов	300мл	Расходные материалы	30	шт	240	
9	Контейнеры	1000мл	Расходные материалы	30	шт	240	
10	Стаканы одноразовые	200мл	Расходные материалы	20	шт	160	
11	Пакеты для мусора	60 л	Расходные материалы	1	рулон	8	
12	Пакеты для мусора	200 л	Расходные материалы	1	рулон	8	
13	Чашки пластиковые для горячего	250мл	Расходные материалы	15	шт	120	
14	Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S;M;L	Расходные материалы	1	упаковка	8	
15	Вода	Бутыль 19л	Расходные материалы	1	шт	8	
16	Плѐнка пищевая	Рулон 20м	Расходные материалы	1	шт	8	
17	Вакуумные пакеты, разных размеров	Вакуумные пакеты, размеры (20x30=10 шт, 16x23=5шт, 10x15=5шт)	Расходные материалы	10	шт	80	
18	Мешки кондитерские одноразовые (разных размеров)	Мешки кондитерские одноразовые - разных размеров	Расходные материалы	15	шт	120	
19	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт в рулоне , размер не менее 20x30 см	Расходные материалы	2	шт	16	
20	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	Универсальное концентрированное средство - чистящий гель для кухни Azelit-gel, Производитель Grass	Расходные материалы	1	л	8	
21	Профессиональный готовый дезинфектант для дезинфекции рабочих поверхностей не требующий смывания с пульверизатором. (Участнику выдается раствор готовый к использованию)	АЛОДЕЗ для ПОС и дезинфекции. Производитель ООО "Необриз", Россия. Срок годности в упаковке - 3 года, в рабочем растворе - 30 дней	Расходные материалы	1	л	8	
22	Масло растительное для фритюра	V=5л, пластик	Расходные материалы	6	л	48	

**Список продуктов**

"Поварское дело"							
Дата отправки списка продуктов организаторам		За одну неделю до чемпионата					
Лист заказа для:		Название региона					
Имя конкурсанта:		ФИО конкурсанта					
Имя Эксперта компатриота:		ФИО эксперта компатриота					
Электронной почта участника:		Ввести адрес электронной почты участника					
Телефон участника:		Ввести телефон участника					
Электронная почта эксперта компатриота:		Ввести адрес электронной почты эксперта компатриота					
Телефон эксперта компатриота:		Ввести телефон эксперта компатриота					

	Ингредиенты	ЕДИНИЦА	МАКС.	ОСТАТОК	МОДУЛИ - А,В,С	Примечание
	<b>МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>					
1	Брынза	г	300	300		
2	Йогурт натуральный	г	500	500		
3	Кефир 1,5%	мл	1500	1500		
4	Кокосовое молоко AROY-D	мл	1000	1000		
5	Молоко 3,2 % Parmalat	мл	1500	1500		
6	Сгущённое молоко	г	400	400		
7	Сливки 25% Parmalat	г	1000	1000		
8	Сливки для взбивания 35% Parmalat	г	1500	1500		
9	Сливочное масло NZMP Fonterra	г	1000	1000		
10	Сметана 20%	г	500	500		
11	Сыр Гауда	г	300	300		
12	Сыр Горгонзола	г	150	150		
13	Сыр Грюйер	г	150	150		
14	Сыр Маскарпоне Galbani	г	500	500		
15	Сыр Пармезан Grana Padano	г	300	300		
16	Сыр Творожный Hochland Cremette	г	500	500		
17	Творог 5%	г	600	600		
18	Яйца перепелиные	шт	20	20		
19	Яйцо куриное С1	шт	30	30		
	<b>ОВОЩИ СВЕЖИЕ</b>					
21	Баклажан фиолетовый	г	600	600		
22	Батат	г	600	600		
23	Брокколи	г	1000	1000		
24	Грибы вешенки	г	300	300		
25	Грибы шампиньоны	г	600	600		
26	Дайкон	г	1000	1000		
27	Имбирь	г	600	600		
28	Капуста белокочанная	г	400	400		
29	Картофель крахмальный	г	1500	1500		
30	Лук красный	г	400	400		
31	Лук порей	г	600	600		
32	Лук репчатый	г	600	600		
33	Морковь	г	1000	1000		
34	Огурец	г	600	600		
35	Перец чили	г	50	50		
36	Савойская капуста	г	600	600		
37	Свекла красная	г	1000	1000		
38	Сельдерей (корень)	г	1000	1000		
39	Сельдерей стебель	г	600	600		
40	Томаты	г	1000	1000		
41	Томаты Черри	г	600	600		
42	Тыква Баттернат	г	1000	1000		
43	Цветная капуста	г	1000	1000		
44	Цуккини зелёный	г	1000	1000		
45	Чеснок	г	300	300		
	<b>СВЕЖИЕ ТРАВЫ</b>					
47	Бasilik(зелёный)	г	50	50		
48	Кинза	г	50	50		
49	Лимонная трава	г	20	20		
50	Лук зелёный	г	50	50		
51	Мята	г	50	50		
52	Петрушка листовая	г	100	100		

53	Розмарин	г	50	50		
54	Ростки микрозелени	г	20	20		
55	Тимьян	г	20	20		
56	Укроп	г	100	100		
57	Шнитт лук	г	50	50		
58	Эстрагон	г	50	50		
59	<b>ФРУКТЫ</b>					
60	Апельсин	г	400	400		
61	Грейпфрут	г	400	400		
62	Груша конференция	г	500	500		
63	Лайм	г	400	400		
64	Лимон	г	400	400		
65	Яблоки зеленые Грени Смитт	г	400	400		
66	Яблоки красные (сладкие)	г	400	400		
67	<b>ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>					
68	Брокколи	г	400	400		
69	Брусника	г	400	400		
70	Вишня	г	400	400		
71	Горошек зеленый	г	400	400		
72	Ежевика	г	400	400		
73	Клубника	г	400	400		
74	Клюква	г	400	400		
75	Малина	г	400	400		
76	Облепиха	г	400	400		
77	Смородина красная	г	500	500		
78	Смородина черная	г	500	500		
79	Тесто для Спринг Роллов	г	500	500		
80	Тесто катаифи	г	500	500		
81	Тесто слоёное бездрожжевое	г	400	400		
82	Тесто фило	г	400	400		
83	Цветная капуста	г	400	400		
84	Черника	г	400	400		
85	Шпинат	г	600	600		
86	<b>СУХИЕ ПРОДУКТЫ</b>					
87	Агар-Агар ( прочность по Блему 900 г/см)	г	30	30		
88	Водоросли Комбу (DASHI KOMBU)	г	100	100		
89	Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	г	50	50		
90	Грибы сушеные Белые	г	50	50		
91	Грибы сушеные Шинтаке	г	50	50		
92	Желатин гранулированный Val'de	г	50	50		
93	Желатин листовой Val'de	г	50	50		
94	Кофе молотый Lavazza Qualita Oro	г	50	50		
95	Морская водоросль Нори	г	50	50		
96	Пектин NH	г	50	50		
97	Стружка кокосовая	г	100	100		
98	Тапиока Агоу-D в шариках	г	50	50		
99	Хандаши(Даси/Даши)	г	20	20		
100	Чай зеленый МАТЧА	г	50	50		
101	<b>КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>					
102	Каперсы (соцветия маринованные)	г	100	100		
103	Горошек зеленый консервированный Bonduelle	г	100	100		
104	Кукуруза консервированная Bonduelle	г	100	100		
105	Нут консервированный Bonduelle	г	100	100		
106	Огурцы соленые	г	300	300		
107	Оливки зеленые (без косточки)	г	300	300		
108	Оливки чёрные (без косточки)	г	300	300		
109	Пиквули маринованные	г	300	300		
110	Томатная паста	г	500	500		
111	Томаты в собственном соку (без кожицы)	г	400	400		
112	Томаты протертые Pomì	г	400	400		

113	Фасоль консервированная белая Bonduelle	г	500	500		
114	<b>ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ</b>					
115	Белый рис (длиннозерный)	г	100	100		
116	Булгур	г	100	100		
117	Кинноа	г	100	100		
118	Крупа гречневая	г	100	100		
119	Кус кус	г	100	100		
120	Перловая крупа	г	100	100		
121	Полента	г	100	100		
122	Рис Арборио	г	100	100		
123	Фунчоза	г	100	100		
124	Чечевича	г	100	100		
125	<b>ШОКОЛАД</b>					
126	Какао масло Callebaut	г	200	200		
127	Какао Порошок Callebaut	г	100	100		
128	Шоколад Callebaut белый 27%	г	300	300		
129	Шоколад Callebaut молочный 35%	г	300	300		
130	Шоколад Callebaut тёмный 55%	г	300	300		
131	<b>СУХОФРУКТЫ</b>					
132	Изюм (черный, без косточки)	г	200	200		
133	Курага	г	200	200		
134	Чернослив	г	200	200		
135	<b>ОРЕХИ И СЕМЕНА</b>					
136	Грецкий орех (очищенный)	г	100	100		
137	Кунжут белый	г	50	50		
138	Мак	г	50	50		
139	Миндаль орех (очищенный)	г	100	100		
140	Орех кедровый (очищенный)	г	100	100		
141	Орех фундук (очищенный)	г	100	100		
142	Подсолнечник семена (очищенные)	г	100	100		
143	Тыквенные семена (очищенные)	г	100	100		
144	Фисташки орехи (очищенные)	г	100	100		
145	<b>УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО</b>					
146	Бальзамический уксус	г	200	200		
147	Масло кунжутное	г	500	500		
148	Масло оливковое De Cecco Classico Extra Vergine	г	1000	1000		
149	Масло растительное (подсолнечное, рафинированное) «Олейна»	г	1500	1500		
150	Соус Ворчестерский	г	200	200		
151	Уксус 9%	г	200	200		
152	Уксус винный белый	г	200	200		
153	Уксус винный красный	г	200	200		
154	Уксус яблочный	г	200	200		
155	Устричный Соус	г	100	100		
156	<b>ДРОЖЖИ</b>					
157	Дрожжи сухие	г	20	20		
158	Пекарский порошок	г	30	30		
159	<b>УГЛЕВОДЫ</b>					
160	Глюкоза (сироп)	г	300	300		
161	Изомальт	г	200	200		
162	Мёд цветочный	г	300	300		
163	Сахар	г	1000	1000		
164	Сахарная пудра	г	500	500		
165	<b>МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА</b>					
166	Багет	г	400	400		
167	Крахмал картофельный	г	100	100		
168	Крахмал кукурузный	г	100	100		
169	Мука Sen Soy панировочная Премиум Tempura	г	500	500		
170	Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	400	400		
171	Мука миндальная	г	800	800		
172	Мука пшеничная (сорт высший)	г	1000	1000		

173	Рисовая мука	г	400	400		
174	Сухари панировочные	г	400	400		
175	Хлеб Бородинский (ненарезанный)	г	400	400		
176	Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	400	400		
177	<b>АЛКОГОЛЬ</b>					
178	Бейлиз	г	200	200		
179	Вино белое сухое Совиньон Блан	г	600	600		
180	Вино красное Каберне	г	600	600		
181	Виски ( Tullamore Dew)	г	200	200		
182	Водка (Царская оригинальная)	г	200	200		
183	Коньяк (Арагат)	г	200	200		
184	Куантро	г	600	600		
185	Пиво светлое (Pilsner Urquell)	г	600	600		
186	Пиво тёмное ("Guinness" Draught)	г	200	200		
187	Ром (Barcelo Anejo)	г	200	200		
188						
189						
190						
191	<b>ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)</b>					
192	Бадьян целый Santa Maria	г	4			
193	Базилик Santa Maria	г	4			
194	Ванильный сахар, с натуральной ванилью Dr. Oetker	шт	20			
195	Гвоздика стручки Santa Maria	г	4			
196	Горчица Дижонская Bornier	г	50			
197	Горчица зернистая Махеев	г	50			
198	Душистый перец горошек Santa Maria	г	4			
199	Кардамон молотый Santa Maria	г	4			
200	Карри порошок Santa Maria	г	4			
201	Кориандр целый Santa Maria	г	4			
202	Корица молотая Santa Maria	г	4			
203	Кумин(зира) молотая Santa Maria	г	4			
204	Куркума Santa Maria	г	4			
205	Лавровый лист Santa Maria	г	4			
206	Майоран Santa Maria	г	4			
207	Мускатный орех (целый)	г	15			
208	Мускатный орех молотый Santa Maria	г	4			
209	Орегано Santa Maria	г	4			
210	Паприка молотая Santa Maria	г	4			
211	Перец белый молотый Santa Maria	г	4			
212	Перец Кайенский Santa Maria	г	4			
213	Перец розовый горошек Santa Maria	г	4			
214	Перец черный горошек Santa Maria	г	4			
215	Перец черный молотый Santa Maria	г	4			
216	Сахар тростниковый коричневый	г	300			
217	Сода пищевая	г	10			
218	Соль крупная	г	50			
219	Соль крупная морская	г	50			
220	Соль мелкая	г	50			
221	Соус соевый Kikkoman	мл	100			
222	Соус Табаско	мл	20			
223	Тмин (целый) Santa Maria	г	4			
224	Шалфей	г	4			
225	Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	г	50			
226	Эстрагон Santa Maria	г	4			
	<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ(нет необходимости заказывать)</b>					
1	Модуль А: Демонстрация навыков по нарезке овощей - Морковь	г	300			
2	Модуль Б: Салат Оливье/Модуль В: Горячее блюдо – Кура тушка	г	1800-2200			
3	Модуль Г: Демонстрация навыков по приготовлению соусов					
4	<i>Соус Майонез:</i>					
5	Подсолнечное масло	л	0,2			



6	Горчица Дижонская	кг	0,01				
7	Винный уксус	л	0,01				
8	Яичный желток	шт	1				
9	<i>Соус Бешамель:</i>						
10	Молоко	л	0,5				
11	Масло сливочное	г	0,025				
12	Мука	г	0,025				
13	<i>Соус Голландез:</i>						
14	Желток	шт	3				
15	Масло	кг	0,2				
16	Лимон	кг	70				
<b>ЧЁРНЫЕ ЯЩИКИ (нет необходимости заказывать)</b>							
1	Модуль В: Горячее блюдо – Овоц	г	400				
2	Модуль Е: Десерт - Ягода(замороженная)	г	400				
3	Модуль Ж 1: Холодная закуска Морепродукты - Вид морепродукта(Свежий или замороженный)	г	не менее 600				
16	Модуль З 3: Горячее блюдо Мясо – Говядина - Отруб говядины (мякоть без кости, свежий или замороженный)	г	800				

**Охрана труда и техника безопасности**

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Набор первой медицинской помощи	Аптечка	Охрана труда	1	шт	1	
2	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Огнетушитель порошковый закачной, предназначен для тушения пожаров классов А, В, С, Е масса заряда 4кг, в комплекте шланг без раструба.	Охрана труда	1	шт	1	

**Расходные материалы на всех конкурсантов и экспертов**

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Бумага А4	Бумага листовая для офисной техники, 80г/м2	Расходные материалы		пачка 500 листов	5	
2	Скотч двусторонний	Лента-скотч клейкая двусторонняя 48 мм х 5м	Расходные материалы		шт	1	
3	Ручка шариковая	Синий стержень	Расходные материалы		шт	20	
4	Степлер со скобами	Kangaroo № 24	Расходные материалы		шт	1	
5	Скрепки канцелярские	Материал - никелированные	Расходные материалы		упак	1	
6	Файлы А4	100 лист	Расходные материалы		упак	1	
7	Маркеры цветные	Набор маркеров SketchMarker	Расходные материалы		шт	1	
8	Планшет формата А4	Материал: ПВХ. Формат: А4. Цвет: черный.	Расходные материалы		шт	10	
9	Скотч широкий	Прозрачный в рулоне широкий, 5 см	Расходные материалы		шт	1	
10	Нож канцелярский	Нож 18мм пластик	Расходные материалы		шт	1	
11	Калькулятор	Staff STF-5808, 8 разрядов, двойное питание	Расходные материалы		шт	1	
12	Ножницы	Scissors, 21 см	Расходные материалы		шт	1	
13	Карандаш	Набор чернографитных карандашей с ластиком	Расходные материалы		шт	20	
14	Папка для документов с файлами	Папка с файлами для документов А4	Расходные материалы		шт	2	

**1. Зона для работ предусмотренных в вариативном модуле №..... (по количеству конкурсантов)**

**Рабочее место Конкурсанта (расходные материалы по количеству конкурсантов)**

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Пергамент рулон	Не менее 10м	Расходные материалы	1	шт		
2	Фольга рулон 10м	Не менее 10м	Расходные материалы	1	шт		
3	Скатерть для презентационного стола белая	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	Расходные материалы	2	шт		
4	Бумажные полотенца	Двухслойные, 2 шт. в упаковке	Расходные материалы	6	шт		
5	Губка для мытья посуды	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	Расходные материалы	2	шт		
6	Полотенца х,б для протир. тарелок	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	Расходные материалы	6	шт		
7	Контейнеры одноразовые для пищи продуктов	500мл	Расходные материалы	30	шт		
8	Контейнеры одноразовые для пищи продуктов	300мл	Расходные материалы	30	шт		
9	Контейнеры	1000мл	Расходные материалы	30	шт		
10	Стаканы одноразовые	200мл	Расходные материалы	20	шт		

11	Пакеты для мусора	60 л	Расходные материалы	1	рулон		
12	Пакеты для мусора	200 л	Расходные материалы	1	рулон		
13	Чашки пластиковые для горячего	250мл	Расходные материалы	15	шт		
14	Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S,M,L	Расходные материалы	1	упаковка		
15	Вода	Бутыль 19л	Расходные материалы	1	шт		
16	Плѐнка пищевая	Не менее 20м	Расходные материалы	1	шт		
17	Вакуумные пакеты, разных размеров	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	Расходные материалы	15	шт		
18	Мешки кондитерские одноразовые (разных размеров)	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	Расходные материалы	15	шт		
19	Салфетки из нетканого материала	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	Расходные материалы	2	шт		
20	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	Характеристики позиции на усмотрение организаторов. У организаторов должен быть пакет документов на данный продукт: Лист технической информации, декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации.	Расходные материалы	1	л		
21	Профессиональный готовый дезинфектант для дезинфекции рабочих поверхностей не требующий смывания с пульверизатором. (Участнику выдается раствор готовый к использованию)	Характеристики позиции на усмотрение организаторов. У организаторов должен быть пакет документов на данный продукт: Лист технической информации, декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации.	Расходные материалы	1	л		
22	Масло растительное для фритюра	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	Расходные материалы	6	л		
Охрана труда и техника безопасности (дополнительно)							
№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Прописать дополнительные СИЗ (при необходимости)	Внести необходимую информацию	Охрана труда	1	шт	1	
2		Внести необходимую информацию	Охрана труда	1	шт	1	
3		Внести необходимую информацию	Охрана труда	1	шт	1	
I. Зона для работ предусмотренных в вариативном модуле №..... (по количеству конкурсантов)							
Рабочее место Конкурсанта (расходные материалы по конкурсантов)							
№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество 1 рабочее место	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Пергамент рулон	Не менее 10м	Расходные материалы	1	шт		
2	Фольга рулон 10м	Не менее 10м	Расходные материалы	1	шт		
3	Скатерть для презентационного стола белая	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	Расходные материалы	2	шт		
4	Бумажные полотенца	Двухслойные, 2 шт. в упаковке	Расходные материалы	6	шт		
5	Губка для мытья посуды	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	Расходные материалы	2	шт		
6	Полотенца х,б для протир. тарелок	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	Расходные материалы	6	шт		
7	Контейнеры одноразовые для пицц продуктов	500мл	Расходные материалы	30	шт		
8	Контейнеры одноразовые для пицц продуктов	300мл	Расходные материалы	30	шт		
9	Контейнеры	1000мл	Расходные материалы	30	шт		
10	Стаканы одноразовые	200мл	Расходные материалы	20	шт		
11	Пакеты для мусора	60 л	Расходные материалы	1	рулон		
12	Пакеты для мусора	200 л	Расходные материалы	1	рулон		
13	Чашки пластиковые для горячего	250мл	Расходные материалы	15	шт		
14	Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S,M,L	Расходные материалы	1	упаковка		
15	Вода	Бутыль 19л	Расходные материалы	1	шт		
16	Плѐнка пищевая	Не менее 20м	Расходные материалы	1	шт		
17	Вакуумные пакеты, разных размеров	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	Расходные материалы	15	шт		
18	Мешки кондитерские одноразовые (разных размеров)	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	Расходные материалы	15	шт		
19	Салфетки из нетканого материала	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	Расходные материалы	2	шт		

20	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	Характеристики позиции на усмотрение организаторов. У организаторов должен быть пакет документов на данный продукт: Лист технической информации, декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации.	Расходные материалы	1	л		
21	Профессиональный готовый дезинфектант для дезинфекции рабочих поверхностей не требующий смывания с пульверизатором. (Участнику выдается раствор готовый к использованию)	Характеристики позиции на усмотрение организаторов. У организаторов должен быть пакет документов на данный продукт: Лист технической информации, декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации.	Расходные материалы	1	л		
22	Масло растительное для фритюра	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	Расходные материалы	6	л		
Охрана труда и техника безопасности (дополнительно)							
№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Итоговое количество	Рекомендации представителей индустрии (указывается конкретное оборудование)
1	Прописать дополнительные СИЗ (при необходимости)						

## СПИСОК ПРОДУКТОВ

"Поварское дело"					
Дата отправки списка продуктов организаторам	За одну неделю до чемпионата				
Лист заказа для:	Название региона				
Имя конкурсанта:	ФИО конкурсанта				
Имя Эксперта компатриота:	ФИО эксперта компатриота				
Электронной почта участника:	Ввести адрес электронной почты участника				
Телефон участника:	Ввести телефон участника				
Электронная почта эксперта компатриота:	Ввести адрес электронной почты эксперта компатриота				
Телефон эксперта компатриота:	Ввести телефон эксперта компатриота				
Ингредиенты	ЕДИНИЦА	МАКС.	ОСТАТОК	МОДУЛИ - А,В,С	Примечание
<b>МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>					
Брынза	г	300	300		
Йогурт натуральный	г	500	500		
Кефир 1,5%	мл	1500	1500		
Кокосовое молоко AROY-D	мл	1000	1000		
Молоко 3,2 % Parmalat	мл	1500	1500		
Сгущённое молоко	г	400	400		
Сливки 25% Parmalat	г	1000	1000		
Сливки для взбивания 35% Parmalat	г	1500	1500		
Сливочное масло NZMP Fonterra	г	1000	1000		
Сметана 20%	г	500	500		
Сыр Гауда	г	300	300		
Сыр Горгонзола	г	150	150		
Сыр Грюйер	г	150	150		
Сыр Маскарпоне Galbani	г	500	500		
Сыр Пармезан Grana Padano	г	300	300		
Сыр Творожный Hochland Cremette	г	500	500		

Творог 5%	г	600	600		
Яйца перепелиные	шт	20	20		
Яйцо куриное С1	шт	30	30		
<b>ОВОЩИ СВЕЖИЕ</b>					
Баклажан фиолетовый	г	600	600		
Батат	г	600	600		
Брокколи	г	1000	1000		
Грибы вешенки	г	300	300		
Грибы шампиньоны	г	600	600		
Дайкон	г	1000	1000		
Имбирь	г	600	600		
Капуста белокочанная	г	400	400		
Картофель крахмальный	г	1500	1500		
Лук красный	г	400	400		
Лук порей	г	600	600		
Лук репчатый	г	600	600		
Морковь	г	1000	1000		
Огурец	г	600	600		
Перец чили	г	50	50		
Савойская капуста	г	600	600		
Свекла красная	г	1000	1000		
Сельдерей (корень)	г	1000	1000		
Сельдерей стебель	г	600	600		
Томаты	г	1000	1000		
Томаты Черри	г	600	600		
Тыква Баттернат	г	1000	1000		
Цветная капуста	г	1000	1000		
Цуккини зелёный	г	1000	1000		
Чеснок	г	300	300		
<b>СВЕЖИЕ ТРАВЫ</b>					
Бasilik(зелёный)	г	50	50		
Кинза	г	50	50		
Лимонная трава	г	20	20		

Лук зеленый	г	50	50		
Мята	г	50	50		
Петрушка листовая	г	100	100		
Розмарин	г	50	50		
Ростки микрозелени	г	20	20		
Тимьян	г	20	20		
Укроп	г	100	100		
Шнитт лук	г	50	50		
Эстрагон	г	50	50		
<b>ФРУКТЫ</b>					
Апельсин	г	400	400		
Грейпфрут	г	400	400		
Груша конференция	г	500	500		
Лайм	г	400	400		
Лимон	г	400	400		
Яблоки зеленые Грени Смитт	г	400	400		
Яблоки красные (сладкие)	г	400	400		
<b>ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>					
Брокколи	г	400	400		
Брусника	г	400	400		
Вишня	г	400	400		
Горошек зеленый	г	400	400		
Ежевика	г	400	400		
Клубника	г	400	400		
Клюква	г	400	400		
Малина	г	400	400		
Облепиха	г	400	400		
Смородина красная	г	500	500		
Смородина черная	г	500	500		
Тесто для Спринг Роллов	г	500	500		
Тесто катаифи	г	500	500		
Тесто слоёное бездрожжевое	г	400	400		
Тесто фило	г	400	400		

Цветная капуста	г	400	400		
Черника	г	400	400		
Шпинат	г	600	600		
<b>СУХИЕ ПРОДУКТЫ</b>					
Агар-Агар ( прочность по Блуму 900 г/см)	г	30	30		
Водоросли Комбу (DASHI KOMBU)	г	100	100		
Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	г	50	50		
Грибы сушеные Белые	г	50	50		
Грибы сушеные Шиитаке	г	50	50		
Желатин гранулированный Val'de	г	50	50		
Желатин листовой Val'de	г	50	50		
Кофе молотый Lavazza Qualita Oro	г	50	50		
Морская водоросль Нори	г	50	50		
Пектин NH	г	50	50		
Стружка кокосовая	г	100	100		
Тапиока Агоу-D в шариках	г	50	50		
Хандаши(Даси/Даши)	г	20	20		
Чай зеленый МАТЧА	г	50	50		
<b>КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>					
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100	100		
Горошек зеленый консервированный Bonduelle	г	100	100		
Кукуруза консервированная Bonduelle	г	100	100		
Нут консервированный Bonduelle	г	100	100		
Огурцы соленые	г	300	300		
Оливки зеленые (без косточки)	г	300	300		
Оливки чёрные (без косточки)	г	300	300		
Пикули маринованные	г	300	300		
Томатная паста	г	500	500		
Томаты в собственном соку (без кожицы)	г	400	400		
Томаты протертые Pomì	г	400	400		
Фасоль консервированная белая Bonduelle	г	500	500		

ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ					
Белый рис (длиннозерный)	г	100	100		
Булгур	г	100	100		
Киноа	г	100	100		
Крупа гречневая	г	100	100		
Кус кус	г	100	100		
Перловая крупа	г	100	100		
Полента	г	100	100		
Рис Арборио	г	100	100		
Фунчоза	г	100	100		
Чечевица	г	100	100		
ШОКОЛАД					
Какао масло Callebaut	г	200	200		
Какао Порошок Callebaut	г	100	100		
Шоколад Callebaut белый 27%	г	300	300		
Шоколад Callebaut молочный 35%	г	300	300		
Шоколад Callebaut тёмный 55%	г	300	300		
СУХОФРУКТЫ					
Изюм (черный, без косточки)	г	200	200		
Курага	г	200	200		
Чернослив	г	200	200		
ОРЕХИ И СЕМЕНА					
Грецкий орех (очищенный)	г	100	100		
Кунжут белый	г	50	50		
Мак	г	50	50		
Миндаль орех (очищенный)	г	100	100		
Орех кедровый (очищенный)	г	100	100		
Орех фундук (очищенный)	г	100	100		
Подсолнечник семена (очищенные)	г	100	100		
Тыквенные семена (очищенные)	г	100	100		
Фисташки орехи (очищенные)	г	100	100		



УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО					
Бальзамический уксус	г	200	200		
Масло кунжутное	г	500	500		
Масло оливковое De Cecco Classico Extra Vergine	г	1000	1000		
Масло растительное (подсолнечное, рафинированное) «Олейна»	г	1500	1500		
Соус Ворчестерский	г	200	200		
Уксус 9%	г	200	200		
Уксус винный белый	г	200	200		
Уксус винный красный	г	200	200		
Уксус яблочный	г	200	200		
Устричный Соус	г	100	100		
ДРОЖЖИ					
Дрожжи сухие	г	20	20		
Пекарский порошок	г	30	30		
УГЛЕВОДЫ					
Глюкоза (сироп)	г	300	300		
Изомальт	г	200	200		
Мёд цветочный	г	300	300		
Сахар	г	1000	1000		
Сахарная пудра	г	500	500		
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА					
Багет	г	400	400		
Крахмал картофельный	г	100	100		
Крахмал кукурузный	г	100	100		
Мука Sen Soy панировочная Премиум Темпуга	г	500	500		
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	400	400		
Мука миндальная	г	800	800		
Мука пшеничная (сорт высший)	г	1000	1000		
Рисовая мука	г	400	400		
Сухари панировочные	г	400	400		

Хлеб Бородинский (ненарезанный)	г	400	400		
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	400	400		
<b>АЛКОГОЛЬ</b>					
Бейлиз	г	200	200		
Вино белое сухое Совиньон Блан	г	600	600		
Вино красное Каберне	г	600	600		
Виски ( Tullamore Dew)	г	200	200		
Водка (Царская оригинальная)	г	200	200		
Коньяк (Арагат)	г	200	200		
Куантро	г	600	600		
Пиво светлое (Pilsner Urquell)	г	600	600		
Пиво тёмное ("Guinness" Draught)	г	200	200		
Ром (Barcelo Anejo)	г	200	200		



<b>ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)</b>					
--	--	--	--	--	--

Бадьян целый Santa Maria	г	4			
Базилик Santa Maria	г	4			
Ванильный сахар, с натуральной ванилью Dr. Oetker	шт	20			
Гвоздика стручки Santa Maria	г	4			
Горчица Дижонская Bornier	г	50			
Горчица зернистая Махеевъ	г	50			
Душистый перец горошек Santa Maria	г	4			
Кардамон молотый Santa Maria	г	4			
Карри порошок Santa Maria	г	4			
Кориандр целый Santa Maria	г	4			
Корица молотая Santa Maria	г	4			
Кумин(зира) молотая Santa Maria	г	4			
Куркума Santa Maria	г	4			

Лавровый лист Santa Maria	г	4			
Майоран Santa Maria	г	4			
Мускатный орех (целый)	г	15			
Мускатный орех молотый Santa Maria	г	4			
Орегано Santa Maria	г	4			
Паприка молотая Santa Maria	г	4			
Перец белый молотый Santa Maria	г	4			
Перец Кайенский Santa Maria	г	4			
Перец розовый горошек Santa Maria	г	4			
Перец черный горошек Santa Maria	г	4			
Перец черный молотый Santa Maria	г	4			
Сахар тростниковый коричневый	г	300			
Сода пищевая	г	10			
Соль крупная	г	50			
Соль крупная морская	г	50			
Соль мелкая	г	50			
Соус соевый Kikkoman	мл	100			
Соус Табаско	мл	20			
Тмин (целый) Santa Maria	г	4			
Шалфей	г	4			
Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	г	50			
Эстрагон Santa Maria	г	4			
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ(нет необходимости заказывать)</b>					
Модуль А: Демонстрация навыков по нарезке овощей - Морковь	г	300			
Модуль Б: Салат Оливье/Модуль В: Горячее блюдо – Кура тушка	г	1800-2200			
Модуль Г: Демонстрация навыков по приготовлению соусов					
Соус Майонез:					
Подсолнечное масло	л	0,2			

Горчица Дижонская	кг	0,01			
Винный уксус	л	0,01			
Яичный желток	шт	1			
<i>Соус Бешамель:</i>					
Молоко	л	0,5			
Масло сливочное	г	0,025			
Мука	г	0,025			
<i>Соус Голландез:</i>					
Желток	шт	3			
Масло	кг	0,2			
Лимон	кг	70			
<b>ЧЁРНЫЕ ЯЩИКИ (нет необходимости заказывать)</b>					
Модуль В: Горячее блюдо – Овощ	г	400			
Модуль Е: Десерт - Ягода(замороженная)	г	400			
Модуль Ж 1: Холодная закуска Морепродукты - Вид морепродукта(Свежий или замороженный)	г	не менее 600			
Модуль З 3: Горячее блюдо Мясо – Говядина - Отруб говядины (мякоть без кости, свежий или замороженный)	г	800			

Инфраструктурный лист для оснащения конкурсной площадки Чемпионата (Региональный этап)  
Поварское дело

Личный инструмент конкурсанта

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Примечание
1						
2						
3						
4						
5						
6						

Конкурсант привозит то что считает нужным. Требования к личному инструменту и ящику для инструментов прописаны в конкурсном задании.