

A

VIII РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МАСТЕРСТВУ  
СРЕДИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ  
ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ  
«АБИЛИМПИКС - 2023» В КУЗБАССЕ



КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ  
по компетенции  
КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО



РАССМОТРЕНО:  
Кемеровская областная  
организация ООО  
«Всероссийское общество  
инвалидов»

/ А. В. Захарчук  
(подпись) Ф.И.О.

«\_\_\_» 2023г.



РАССМОТРЕНО:  
Кемеровское региональное  
отделение Общероссийской  
общественной организации  
инвалидов «Всероссийское  
общество глухих»

/ А.А. Иващенко  
(подпись) Ф.И.О.

«\_\_\_» 2023г.

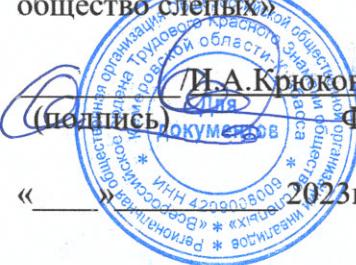


Кузбасс 2023

РАССМОТРЕНО:  
Кемеровская областная  
организация ООО  
«Всероссийское ордена  
Трудового Красного Знамени  
общество слепых»

/ Я.А. Крюкова  
(подпись) Ф.И.О.

«\_\_\_» 2023г.



## **1. Описание компетенции.**

### **1.1. Актуальность компетенции.**

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

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

Возможные наименования должностей, профессий после получения данной компетенции:

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

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

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

### **1.4. Требования к квалификации.**

<b>Школьники</b>	<b>Студенты</b>	<b>Специалисты</b>
<b>Должен знать:</b> Основы санитарии и гигиены; технологии приготовления мучных кондитерских изделий; Способы подготовки сырья, продуктов.	<b>Студент должен знать и понимать:</b> Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае	<b>Специалист должен владеть трудовыми умениями:</b> Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции; Соблюдать правила сочетаемости основных

<p>Должен уметь:</p> <p>Рационально организовывать рабочее место; Проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции.</p> <p>Должен иметь навыки:</p> <p>Подготовки сырья и замеса теста</p> <p>Приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Приготовления и оформления отечественных классических пирожных, тортов.</p>	<p>непредвиденных результатов; Вкусовые и цветовые сочетания; Принципы сочетания текстур; Принципы оформления пирожных; Важность минимизации отходов</p> <p><i>Студент должен владеть профессиональными компетенциями:</i></p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.</p> <p>Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих десертов, кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Организовывать и осуществлять технологический процесс</p>	<p>продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции; Выполнять производственные операции: процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое при приготовлении кондитерской продукции; Порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию; Презентовать готовую продукцию. Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности</p> <p>Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции</p>
--	---	---

	<p>производства кондитерских изделий.</p> <p>Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.</p>	
--	---	--

## **2. Конкурсное задание**

### **2.1. Краткое описание задания**

#### **«Школьники»:**

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо выполнить задание Модуль 1 «С» Моделирование: лепка фигурок из сахарной пасты (мастика).

Количество - 2 одинаковые фигурки.

Вес 70-80гр.

Тема: мультипликационные персонажи студии «Союзмультфильм».

Фигурки выглядят одинаково и идентичны по весу, цвету. Каждая фигурка стоит отдельно. Фигурка легко отделяется от презентационной подставки (для взвешивания). Техники изготовления могут включать рисование и окрашивание пасты. Техники изготовления не могут включать аэробрафт. Молды и прессы не могут быть использованы; вся работа должна выполняться руками, но можно использовать вырубки и инструменты для моделирования. Готовые изделия не должны содержать поддерживающие каркасные элементы. Никаких лаков не допускается.

Фигурки должны быть устойчивыми, гармоничными и целостными во всех ракурсах (со всех сторон), выразительными (отражать эмоции героя), узнаваемыми, понятными, должны быть образными (отражать характерные черты героя).

#### **«Студенты, специалисты»:**

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо выполнить задания двух модулей и представить портфолио. Модуль «А» - миниатюры, модуль «В» - десерт на тарелке. Наличие портфолио и его содержание подлежат экспертной оценке.

При приготовлении миниатюр и десертов используются фрукты и ягоды, дикорастущие или выращиваемые в регионе, который представляет участник. В модулях «А», «В» ягоды и фрукты не должны повторяться. Допустимо дополнительно использовать региональные орехи, семена, травы.

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

Портфолио должно содержать титульный лист с краткой информацией об участнике: фамилия, имя, отчество, регион, наименование учебного заведения (специалисты - место работы, должность). Содержание: перечень компонентов, вид декора, рецептуры модулей «А», «В»; описание технологии приготовления изделий модулей «А», «В». Фото готовых изделий.

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

## **Модуль 1 «А» Миниатюры**

Количество - 10 штук.

Один вариант оформления согласно творческому замыслу участника.

Вес — 35-45г, включая украшения. Все изделия должны весить строго одинаково.

Состав: наличие четырех компонентов.

Обязательные компоненты:

один из компонентов должен быть с использованием пюре из региональных фруктов или ягод; второй - выпеченный полуфабрикат.

Компоненты должны быть разной текстуры.

Декор – на выбор участника, изготавливается участником в процессе выполнения задания.

Декор, глазурь, велюр не засчитываются, как компоненты.

Подача на двух прямоугольных тарелках: 5/5 штук.

### **Модуль 2«В» Десерт на тарелке**

Десерт в авторском исполнении.

Количество: 3 порции.

Вес 1 порции: 110-150гр.

Состав: на выбор участника, но не менее 4 компонентов.

Десерт при подаче не должен содержать замороженных продуктов, только холодные компоненты.

Десерт должен подаваться с соусом. Количество соуса должно быть достаточным, чтобы судьи могли оценить его. Отдельная подача соуса не предусмотрена.

Декор на выбор участника.

Декор, глазурь, велюр не засчитываются, как компоненты.

Обязательным компонентом при приготовлении десерта является использование региональных фруктов или ягод. Используемые фрукты (ягоды) должны быть отличными от миниатюр.

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

<b>Наименование категории участника</b>	<b>Наименование модуля</b>	<b>Время проведения модуля</b>	<b>Полученный результат</b>
<b>Школьники</b>	<b>Модуль1 «С»: Моделирование</b>	Время выполнения модуля 2 часа	Фигурки из сахарной пасты (мастика): Количество: 2 Вес 70-80 грамм. Один вариант изготовления. Тема: мультипликационные герои студии «Союзмультфильм»

**Общее время выполнения конкурсного задания: 1,5 часа**

<b>Студенты, специалисты</b>	<b>Модуль 1 «А» Миниатюры</b>	Готовые изделия подают через 4 часа с момента старта.	Миниатюры: Количество 10 штук. Вес 35-45 грамм, включая украшения. Один вариант оформления согласно творческому замыслу участника. Минимум четыре компонента разной текстуры. Обязательные компоненты: один из компонентов с использованием пюре из региональных фруктов или ягод; второй - выпеченный полуфабрикат.
	<b>Модуль 2«В» Десерт на тарелке</b>	Готовые изделия подают через 4 часа с момента старта.	Десерт в авторском исполнении. Количество — 3 порции. Состав: на выбор участника, но не менее 4 компонентов, в т.ч. соус; декор. Вес 1 порции: 110-150 гр.

			<p>Десерт при подаче не содержит замороженных продуктов, только холодные компоненты.</p> <p>Один из компонентов приготовлен из региональных фруктов или ягод.</p>
--	--	--	---

**Общее время выполнения конкурсного задания: 4 часа**

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

#### **Последовательность выполнения задания «Школьники»**

##### **Модуль «С» Моделирование**

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

#### **Последовательность выполнения задания «Студенты», специалисты»**

##### **Модуль 1«А» Миниатюры**

1. Проверить наличие продуктов и подготовить рабочее место.
  2. Произвести первичную обработку продуктов (сырье).
  3. Приготовить полуфабрикаты.
  4. Изготовить декор.
  5. Собрать миниатюры.
  6. Декорировать изделия.
  7. Оформленные миниатюры подать на двух тарелках прямоугольной формы, предоставленных организатором, в следующем количестве: 2 тарелки по 5 штук изделий.
  8. Тарелки представляются организатором.
- Последовательность выполнения операций может быть изменена участником.

##### **Модуль 2 «В» Десерт на тарелке**

1. Подготовить рабочее место, инвентарь, посуду к работе.
2. Произвести первичную обработку продуктов (сырье).
3. Приготовить полуфабрикаты.
4. Изготовить декор.
5. Приготовить соус.
8. Оформить и подать десерт на тарелках прямоугольной формы, предоставленных организатором, в следующем количестве: 3 тарелки.

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

#### **Особые указания:**

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

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

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

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

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

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

##### **Категория «Школьники»**

Модуль 1 «С» Моделирование: обозначение варианта положения фигурки: в движении/ стоя/ сидя.  
Не допускается изменение темы, количества, веса изделий.

##### **Категория «Студенты, специалисты»**

Модуль 1 «А» Миниатюры: обозначение выпеченного полуфабриката (песочное/бисквитное тесто).

Модуль 2 «В» Десерт без изменений.

Не допускается изменение вида изделия.

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

##### **«Школьники»**

<b>Наименование модуля</b>	<b>Задание</b>	<b>Максимальный балл</b>
<b>Модуль 1 «С» Моделирование</b>	Лепка из сахарной пасты	100
<b>ИТОГО</b>		<b>100</b>

##### **«Студенты, специалисты»**

<b>Наименование модуля</b>	<b>Задание</b>	<b>Максимальный балл</b>
<b>Модуль 1 «А» Миниатюры</b>	Приготовление миниатюр	44
<b>Модуль 2 «В» Десерт на тарелке</b>	Приготовление десерта на тарелке	56
<b>ИТОГО</b>		<b>100</b>

#### **Модуль1 «С» Моделирование**

<b>Задание</b>	<b>№</b>	<b>Наименование критерия</b>	<b>Максимальные баллы</b>	<b>Объективная оценка (баллы)</b>	<b>Субъективная оценка (баллы)*</b>
<b>Фигурка из сахарной пасты</b>	1.	Организация и управление работой: оценивается умение адаптироваться в новых условиях труда, эффективность планирования и контроль рабочего процесса.	5	5	
	2.	Соблюдение требований	5	5	

	санитарии и гигиены: оценивается наличие форменной одежды, отвечающей санитарным требованиям; выполнение правил персональной гигиены и санитарии, санитарии рабочего места.			
3.	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережение: оценивается бережливость, отсутствие брака. При наличии брака или большого кол-ва отходов - ноль баллов.	5	5	
4.	Контроль времени подачи: оценивается соблюдение времени подачи. За каждую минуту задержки снимают 1 балл в пределах 5 минутного интервала.	5	5	
5.	Соблюдение веса: оценивается соответствие массы заданию. Разница веса изделий из мастики не более 5г. Несоответствие веса – минус 5 баллов.	5	5	
6.	Соблюдение количества изделий: оценивается соответствие количества изделий заданию. Несоответствие количества – модуль считается невыполненным, изделия не оцениваются.	5	5	
7.	Устойчивость фигурки	5	5	
8.	Целостность со всех ракурсов	5	5	
9.	Узнаваемость	5	5	
10.	Идентичность: оценивается похожесть изделий по форме, размеру, цвету, отделке. За каждое различие элемента, пропорции, цвета и т.п. снимают 0,5 балла.	5		5
11.	Навык окрашивания мастики.	5		5
12.	Навык порционирования	5		5
13.	Навык моделирования (отсутствие следов крахмала, подтеков краски, грязных пятен)	5		5
14.	Сочетание цвета: оценивается сочетание цветов и оттенков.	5		5
15.	Формовка: оценивается качество	10		10

	моделирования, проработка деталей и их соединение. Неровная поверхность фигур, наличие трещин, разрывов – минус пять баллов.			
16.	Полнота отражения образа героя (отражение характерных черт героя)	5		5
17.	Выразительность (отражение эмоций, мимики героя)	5		5
18.	Визуальное впечатление, гармоничность, креативность: оценивается баланс цвета, объема, формы, пропорций, личный стиль и креативность	10		10

**ИТОГО: 100**

### Модуль 1 «А» Миниатюры

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
Миниатюры	1.	Портфолио: оценивается соответствие содержания портфолио заданию	2		2
	2.	Соблюдение санитарии и личной гигиены: оценивается наличие форменной одежды, отвечающей санитарным требованиям, выполнение правил персональной гигиены	2	2	
	3.	Содержание в чистоте всех рабочих поверхностей	2	2	
	4.	Соблюдение норм охраны труда: оценивается навык безопасного использования инвентаря,	2	2	

	оборудования при подготовке, проведении, окончании технологического процесса. Если участник допускает многократные нарушения данного пункта, то экспертным решением он отстраняется от соревнований.			
5.	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережение: оценивается бережливость, отсутствие брака. При наличии брака или большого кол-ва отходов, либо оставшегося невостребованного сырья - ноль баллов.	2	2	
6.	Контроль времени подачи: оценивается соблюдение времени подачи. За каждую минуту задержки снимают 0,5 балла в пределах 4 минутного интервала).	2	2	
7.	Чистота подачи: оценивается чистота тарелки для презентации.	2	2	
8.	Наличие обязательных ингредиентов (региональные ягоды, фрукты)	2	2	
9.	Наличие обязательного выпеченного п/ф	2	2	
10.	Наличие четырех компонентов	2	2	

	Соблюдение веса, количества изделий: оценивается соответствие массы изделий и их количества заданию. Отклонение веса не допускается При несоответствии веса и количества – 0 баллов.	4	4	
11.	Идентичность: оценивается похожесть изделий по форме, размеру, цвету, отделке. Отсутствие идентичности – 0 баллов.	5		5
12.	Стиль и креативность: оценивается формирование личного стиля в оформлении кондитерских изделий, художественность отделки.	5		5
13.	Качество: оценивается гармоничность и сочетаемость элементов отделки, отсутствие дефектов в соответствии с индустриальным и требованиями, пригодность к реализации.	5		5
14.				

	15.	Вид изделия в разрезе	5		5
<b>ИТОГО:</b>			<b>44</b>		

## Модуль 2 «В» Десерт на тарелке

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
	1.	Наличие чистой форменной одежды после работы	2	2	
	2.	Эффективность планирования рабочего процесса и организация рабочего пространства	5		5
	3.	Ресурсосбережение, отсутствие брака. При наличии брака или большого кол-ва отходов, либо оставшегося невостребованного сырья - 0 баллов	5	5	
	4.	Соответствие кол-ва порций заданию (при несоответствии дальнейшая оценка не производится)	2	2	
	5.	Соответствие веса заданию	2	2	
	6.	Наличие соуса	2	2	
	7.	Наличие обязательных ингредиентов (ягод, фруктов)	2	2	
	8.	Наличие обязательных компонентов	2	2	
	9.	Наличие декора	2	2	
	10.	Контроль времени подачи: оценивается соблюдение времени подачи. После команды “Подача” за каждую минуту задержки	2		2

		снимают 0,5 балла в пределах 4 минутного интервала)			
11.	Изысканность, креативность декора	7		7	
13.	Консистенция, цвет соуса	5		5	
14.	Визуальное впечатление: оценивается формирование личного стиля и художественность работы.	6		6	
15.	Цветовая композиция: оценивается цветовая гамма.	5		5	
16.	Качество работы: оценивается отсутствие дефектов в соответствии с индустриальными требованиями.	5		5	
17.	Идентичность	2		2	

**ИТОГО:**

**56**

### **3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.**

4.	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
<b>Оборудование, инструменты НА 1 УЧАСТНИКА (школьники)</b>					
1	Стол		<a href="http://mebel-optovik.ru/stol-na-khrom-nozhkakh-plastik">http://mebel-optovik.ru/stol-na-khrom-nozhkakh-plastik</a> 1000x600x850	шт	1
2	Стул		<a href="https://maxflex.ru/kresla-dlya-ofisa/stulya-dlya-posetiteley/stul-dlya-posetiteley-izoseryy-tkan-metall-chernyy">https://maxflex.ru/kresla-dlya-ofisa/stulya-dlya-posetiteley/stul-dlya-posetiteley-izoseryy-tkan-metall-chernyy</a> Размеры: 55x80	шт	1

3	Весы настольные электронные CAS SW-5W или аналогич- ное оборудова- ние отече- ственного про- изводства с указанными ха- рактеристика- ми		<p><a href="https://beru.ru/product/vesy-fasovochnye-cas-sw-10/523782072?text=весы%20настольные%20электронные%20cas%20sw-5w&amp;utm_content=91765&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_source=market&amp;clid=698">https://beru.ru/product/vesy-fasovochnye-cas-sw-10/523782072?text=весы%20настольные%20электронные%20cas%20sw-5w&amp;utm_content=91765&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_source=market&amp;clid=698</a></p> <p>Наименьший предел взвешивания – 2 гр</p>	шт	1
---	---	---	--	----	---

4	Коврик силиконовый		<a href="https://ozybase.ru/tovar/kovrik-silikonovyy-dlya-raskatki-testa-50x40-sm-goluboy-148543681">https://ozybase.ru/tovar/kovrik-silikonovyy-dlya-raskatki-testa-50x40-sm-goluboy-148543681</a> для работы с тестом, 50x40 см	шт	1
5	Скалка пластиковая, 25 см		<a href="https://craftology.ru/catalog/katalog_konditera/instrumenty_dlya_konditera/skalki_valiki_i_teksturnye Kovriki/skalka_gladkaya_s_ogranichitelyami_21_sm/">https://craftology.ru/catalog/katalog_konditera/instrumenty_dlya_konditera/skalki_valiki_i_teksturnye Kovriki/skalka_gladkaya_s_ogranichitelyami_21_sm/</a> Гладкая, 25 см	шт	1
6	Коврик для моделирования		<a href="https://market.yandex.ru/search?text=коврик%20для%20моделирования%20мастики&amp;cvredirect=0&amp;lr=213&amp;rs=eJwzUvCS4xLzSjQLSnUyDktOd4r3CMgwc4xPdTNNI2BSYNBgAACVdwgo&amp;clid=830&amp;onstock=0&amp;local-offers-first=0">https://market.yandex.ru/search?text=коврик%20для%20моделирования%20мастики&amp;cvredirect=0&amp;lr=213&amp;rs=eJwzUvCS4xLzSjQLSnUyDktOd4r3CMgwc4xPdTNNI2BSYNBgAACVdwgo&amp;clid=830&amp;onstock=0&amp;local-offers-first=0</a>	шт	1

**Оборудование, инструменты НА 1 УЧАСТНИКА (специалисты)**

1.	Печь конвекционная Электролюкс air-o-steam Touch-line или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристиками		<a href="https://www.electrolux-pro.ru/catalog/oborudovanie-cook-chill/parokonvektomaty-air-o-steam-touchline/">https://www.electrolux-pro.ru/catalog/oborudovanie-cook-chill/parokonvektomaty-air-o-steam-touchline/</a>  Количество уровней 10 Тип гастроемкости GN 1/1 противень 600x400 Максимальная температура 350° Без подключения к воде	шт	1
2	Подставка нержавеющая под пароконвектомат		<a href="https://ariagrp.com/en/product/CONVECTION-STAND-sd-si-010-003">https://ariagrp.com/en/product/CONVECTION-STAND-sd-si-010-003</a>  900x900x900 Количество уровней 10	шт	1
2.	Противень для конвекционной печи		<a href="https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/trays/protiven-iz-nerzhaveiushchhei-stali-600kh400kh10-mm/">https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/trays/protiven-iz-nerzhaveiushchhei-stali-600kh400kh10-mm/</a>  противень 600x400	шт	2

3.	<p>Весы настольные электронные CAS SW-5W</p> <p>или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристиками</p>		<p><a href="https://beru.ru/product/vesy-fasovochnye-cas-sw-10/523782072?text=весы%20настольные%20электронные%20cas%20sw-5w&amp;utm_content=91765&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_source=market&amp;clid=698">https://beru.ru/product/vesy-fasovochnye-cas-sw-10/523782072?text=весы%20настольные%20электронные%20cas%20sw-5w&amp;utm_content=91765&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_source=market&amp;clid=698</a></p> <p>Наименьший предел взвешивания – 2 гр</p>	шт	1
4.	<p>Плита индукционная Gastrorag (185), TZ BT-350B</p> <p>или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристиками</p>		<p><a href="https://gastroshop.ru/katalog-oborudovaniya/teplovoe-oborudovanie/plita-induktsionnaya/obj68.html">https://gastroshop.ru/katalog-oborudovaniya/teplovoe-oborudovanie/plita-induktsionnaya/obj68.html</a></p> <p>2 греющих поверхности, рабочая температура 60-240° С напряжение 220В, мощность 3,5 кВт</p>	шт	1
5.	<p>Планетарный миксер KITCHENAID CLASSIC 4,28Л, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт</p> <p>или аналогичное оборудование отечественного производства с чашей объемом 3-4,5л</p>		<p><a href="http://kichenaid.ru/products/planetarnyy-mikser-kitchenaid-classic-428l-5k45ssewh">http://kichenaid.ru/products/planetarnyy-mikser-kitchenaid-classic-428l-5k45ssewh</a></p> <p>объем чаши 4,28л</p>	шт	1

6.	<p>Миксер <u><a href="https://gorenje-ru.ru/catalog/miksery/mikser-gorenje-mrp-275-ea.html">GORENJE MRP 275 EA</a></u></p> <p>или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристиками</p>		<p><u><a href="https://gorenje-ru.ru/catalog/miksery/mikser-gorenje-mrp-275-ea.html">https://gorenje-ru.ru/catalog/miksery/mikser-gorenje-mrp-275-ea.html</a></u></p> <p>насадка - венчик для взбивания 2шт</p>	шт	1
7.	<p>Блендер Gorenje ME501N, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт</p> <p>или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристиками</p>		<p><u><a href="https://kitchenaids.ru/malaya-tehnika/blendery/blendery-besprovod/5khb3581eca/">https://kitchenaids.ru/malaya-tehnika/blendery/blendery-besprovod/5khb3581eca/</a></u></p> <p>погружной блендер</p>	шт	1
8.	<p>Шкаф холодильный среднетемпературный</p> <p>или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристиками</p>		<p><u><a href="https://zavod-pt.ru/catalog/shkafy_srednetemp_era-turnye_2/shkaf_srednetemperaturnyy_v_7001_carboma_r700s_podsvetka_1_12_825kh755kh1900_mm_polyus/">https://zavod-pt.ru/catalog/shkafy_srednetemp_era-turnye_2/shkaf_srednetemperaturnyy_v_7001_carboma_r700s_podsvetka_1_12_825kh755kh1900_mm_polyus/</a></u></p> <p>900x740x2040</p> <p>Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 4 полки</p>	шт	½

9.	Шкаф быстрого охлаждения/ударной заморозки  или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристиками		<a href="https://r-komplekt.ru/catalog/shkafy_shokovoy_zamorozki/shkaf_shokovoy_zamorozki_gastrorag_d10/">https://r-komplekt.ru/catalog/shkafy_shokovoy_zamorozki/shkaf_shokovoy_zamorozki_gastrorag_d10/</a> .  Количество уровней – 5  гастроемкость GN1/1 противень 600x400	шт	1/5
10.	Шкаф шоковой заморозки  Hurakan HKN-BCF5L  или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристиками		<a href="https://trust-holod.ru/product/hurakan-hkn-bcf5l/">https://trust-holod.ru/product/hurakan-hkn-bcf5l/</a>  Количество уровней – 5  гастроемкость GN1/1 противень 600x400	шт	1/5
11.	Микроволновая печь MS23K3614AS, 23 л  или аналогичное оборудование отечественного производства с указанными характеристиками		<a href="https://market.yandex.ru/product--mikrovолнovaia-pech-samsung-ms23k3614as/489004200?show-uid=15865267932212603888316001&amp;nid=54948&amp;glfilter=4923299%3A23%2C23&amp;lr=114678&amp;text=MS23K3614AS%2C%2023%20л&amp;context=search">https://market.yandex.ru/product--mikrovолнovaia-pech-samsung-ms23k3614as/489004200?show-uid=15865267932212603888316001&amp;nid=54948&amp;glfilter=4923299%3A23%2C23&amp;lr=114678&amp;text=MS23K3614AS%2C%2023%20л&amp;context=search</a>  Потребляемая мощность 1150 Вт Объем 23л	шт	1
12.	Пирометр (бесконтактный термометр)		<a href="https://market.yandex.ru/product--pirometr-beskontaktnyi-termometr-elitech-p-350/42831647?text=пирометр&amp;lr=213">https://market.yandex.ru/product--pirometr-beskontaktnyi-termometr-elitech-p-350/42831647?text=пирометр&amp;lr=213</a>	шт	1

13.	Термометр кондитерский электронный со щупом от -50 до +300		<a href="https://condishop.ru/product/termometr-konditerskiy-el-ektronnyiy/?_openstat=bWFya2V0LnIhbmrIeC5ydTvQotC10YDQvNC-0LzQtdGC0YAg0LrQvtC90LTQuNGC0LXRgNGB0LrQuNC5INGN0LvQtdC60YLrgNC-0L3QvdGL0Lkg0YHQviDRidGD0L_QvtC8INC-0YIgL-TUwINC00L4gKzMwMDtkbVNyNEJfZEpyeWxwWkVYZFIZZUtROw&amp;ymclid=16027924533297989109800001">https://condishop.ru/product/termometr-konditerskiy-el-ektronnyiy/?_openstat=bWFya2V0LnIhbmrIeC5ydTvQotC10YDQvNC-0LzQtdGC0YAg0LrQvtC90LTQuNGC0LXRgNGB0LrQuNC5INGN0LvQtdC60YLrgNC-0L3QvdGL0Lkg0YHQviDRidGD0L_QvtC8INC-0YIgL-TUwINC00L4gKzMwMDtkbVNyNEJfZEpyeWxwWkVYZFIZZUtROw&amp;ymclid=16027924533297989109800001</a>	шт	1
14.	Стол производственного из нержавеющей стали		<a href="https://mebmetall.ru/category/neutralnoe-oborudovanie/stoly-iz-nerzhaveyki/razbornyyi-proizvodstvennyi-aisi-430-polka/?yclid=0">https://mebmetall.ru/category/neutralnoe-oborudovanie/stoly-iz-nerzhaveyki/razbornyyi-proizvodstvennyi-aisi-430-polka/?yclid=0</a> стол с бортом/без борта/ с нижней полкой 1800x600x850	шт	2
15.	Стеллаж из нержавеющей стали		<a href="https://ratorarestaurequipment.ru/catalogue/neutral-equipment/stellazhi/stellazhkuhonnny-assum-stpe-6-4/">https://ratorarestaurequipment.ru/catalogue/neutral-equipment/stellazhi/stellazhkuhonnny-assum-stpe-6-4/</a> 4-х уровневый 800x500x1800	шт	2/5
16. 3	Стол с моечной ванной 1000x600x850		<a href="https://vitrinastore.ru/products/vanna-moechnaya-so-stolom-vsms-1-430.html">https://vitrinastore.ru/products/vanna-moechnaya-so-stolom-vsms-1-430.html</a> 1000x600x850	шт	2/5
17.	Кастрюля		Объем 2 л подходит для индукционной плиты	шт	1
18.	Сотейник		Объем 1 л подходит для индукционной плиты	шт	2

19.	Сковорода		Диаметр 24 см подходит для индукционной плиты	шт	1
20.	Доска мраморная		<a href="https://sigma74.ru/product/doska-60x40/">https://sigma74.ru/product/doska-60x40/</a>  Плита из мрамора Уфалей с огранкой. Фаска 1 см 600x400	шт	1
21.	Белая разделочная доска		<a href="https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/cutting-boards/doski-iz-polipropilena/">https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/cutting-boards/doski-iz-polipropilena/</a>  400x300x12, полипропилен	шт	1
22.	Коврик силиконовый		<a href="https://ozybase.ru/tovar/kovrik-silikonovyy-dlya-raskatki-testa-50h40-sm-goluboy-148543681">https://ozybase.ru/tovar/kovrik-silikonovyy-dlya-raskatki-testa-50h40-sm-goluboy-148543681</a>  для работы с тестом, 50x40 см	шт	1
23.	Мерный стакан		<a href="https://www.wildberries.ru/catalog/9009476/detail.aspx?targetUrl=GP">https://www.wildberries.ru/catalog/9009476/detail.aspx?targetUrl=GP</a>  Объем 1 л	шт	1
24.	Миска		<a href="https://www.maxidom.ru/catalog/salatniki-miski/1001191397/?utm_campaign=geo_moscow&amp;utm_content=5164034&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_source=Yandex.Market&amp;utm_term=5164034&amp;openstat=bWFya2V0LnLhbRleC5ydTvQvNC40YHQutCwIDIx0YHQvCAyLDXQuyDQvdC10YDQt4g0YHRgtCw0LvRjDt6dGp1TG9Zc2JneXE5STZtZkFfbXpROw&amp;froemarket=http&amp;ymclid=15865273539289857595100007">https://www.maxidom.ru/catalog/salatniki-miski/1001191397/?utm_campaign=geo_moscow&amp;utm_content=5164034&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_source=Yandex.Market&amp;utm_term=5164034&amp;openstat=bWFya2V0LnLhbRleC5ydTvQvNC40YHQutCwIDIx0YHQvCAyLDXQuyDQvdC10YDQt4g0YHRgtCw0LvRjDt6dGp1TG9Zc2JneXE5STZtZkFfbXpROw&amp;froemarket=http&amp;ymclid=15865273539289857595100007</a>  нержавеющая сталь 25-28 см	шт	3

25.	Чаша		<a href="https://domplastika.com/emkosti-dlya-miksera/318114-chasha-dlya-miksera-3l-4660003191752.html">https://domplastika.com/emkosti-dlya-miksera/318114-chasha-dlya-miksera-3l-4660003191752.html</a> объем 3л	шт	3
26.	Лопатка силиконовая		<a href="https://chocodel.com/catalog/toyar/lopatka_silikonovaya_20_5sm_kitay/">https://chocodel.com/catalog/toyar/lopatka_silikonovaya_20_5sm_kitay/</a>  Размеры: 25x4 см	шт	3
27.	Палетки		<a href="https://craftology.ru/catalog/katalog_konditera/instrumenty_dlya_konditera/lopatki_konditerskie_paletki/nabor_konditerskikh_lopatok_palletok_3_shtuki/">https://craftology.ru/catalog/katalog_konditera/instrumenty_dlya_konditera/lopatki_konditerskie_paletki/nabor_konditerskikh_lopatok_palletok_3_shtuki/</a>  Материал: пластиковая ручка, лопатка - нержавеющая сталь. Размеры: рабочая поверхность 10-11 см, общая длина лопаток с ручкой 22 см. В комплекте 3 шт.	шт	1
28.	Венчик		<a href="https://www.zvezdy.ru/catalog/osuda/inventar-ku-khonnnyy/venchiki/258597/">https://www.zvezdy.ru/catalog/osuda/inventar-ku-khonnnyy/venchiki/258597/</a>  металлический, 25см	шт	1
29.	Сито		<a href="https://delovkusa52.ru/catalog/konditerskiy-inventar-i-instrumenty/inventar-i-instrumenty/sito-metal-18-sm/">https://delovkusa52.ru/catalog/konditerskiy-inventar-i-instrumenty/inventar-i-instrumenty/sito-metal-18-sm/</a>  Диаметр 15см, металлическое	шт	2
30.	Терка		<a href="https://cookhouse.ru/store/product/00000038548/">https://cookhouse.ru/store/product/00000038548/</a>  назначение: универсальное количество сторон: 1 материал: нержавеющая сталь, пластик длина: 32.5 см	шт	1

31.	Скалка пластиковая, 25 см		<a href="https://craftology.ru/catalog/katalog_konditera/instrumenty_dlya_konditera/skalki_valiki_i_teksturnye Kovriki/skalka_gladkaya_s_ogranichitelyami_21_sm/">https://craftology.ru/catalog/katalog_konditera/instrumenty_dlya_konditera/skalki_valiki_i_teksturnye Kovriki/skalka_gladkaya_s_ogranichitelyami_21_sm/</a>  Гладкая, 25 см	шт	1
32.	Нож, 150 мм		<a href="https://samura-online.ru/catalog/nozh-harakiri-samura-universalnyj-shr-0024bk.html">https://samura-online.ru/catalog/nozh-harakiri-samura-universalnyj-shr-0024bk.html</a>  универсальный, 150 мм	шт	1
33.	Рукавицы		<a href="https://my-shop.ru/shop/product/2628566.html?partner=240&amp;frommarket=https%3A%2F%2Fmarket.yandex.ru%2Fsearch%3Fr%3DeJwzSvKS4xLzT3TMyAyOdCkLKJlow8k93cU60SCLwlGBUYNBgAMlbBOZYeKSmoEW6RDiXhAb5uWaXGLk6SrDB5P1di4pCs9zMEkOMTHyiClwdk8yyUqD6IxgAKg0&amp;ymclid=15865281901757201324900041">https://my-shop.ru/shop/product/2628566.html?partner=240&amp;frommarket=https%3A%2F%2Fmarket.yandex.ru%2Fsearch%3Fr%3DeJwzSvKS4xLzT3TMyAyOdCkLKJlow8k93cU60SCLwlGBUYNBgAMlbBOZYeKSmoEW6RDiXhAb5uWaXGLk6SrDB5P1di4pCs9zMEkOMTHyiClwdk8yyUqD6IxgAKg0&amp;ymclid=15865281901757201324900041</a>  Рукавицы для пекарей 430 мм с длинным манжетом	шт	1
34.	Поднос пластиковый	 <small>dealhole.ru</small>	<a href="https://posudaideal.ru/podnos_pryamougolniy_plastik_95919128.html?frommarket=https://&amp;ymclid=15865282839654357299300002">https://posudaideal.ru/podnos_pryamougolniy_plastik_95919128.html?frommarket=https://&amp;ymclid=15865282839654357299300002</a>  Поднос пластиковый прямоугольный 330x260x20мм	шт	2
35.	Тарелка		<a href="https://labl.com.ua/tarelka-ploskaya-rondo-belyy/">https://labl.com.ua/tarelka-ploskaya-rondo-belyy/</a>  плоская, белая D 32 см	шт	2

36.	Блюдо		<a href="https://avalaks.com.ua/blyudo-pryamougolnoe-30-sm-seriya-'arborescence'-quot-tsvet-ivory-648334-revol-frantsiya">https://avalaks.com.ua/blyudo-pryamougolnoe-30-sm-seriya-'arborescence'-quot-tsvet-ivory-648334-revol-frantsiya</a> Блюдо прямоугольное 30 x 20см цвет белый	шт	2
<b>РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА (школьники, студенты, специалисты)</b>					
37.	Мешки кондитерские одноразовые		<a href="https://konditerhauz.ru/konditerskij-inventar/instrumenty-dlya-krema/konditerskie-meshki/konditerskij/">https://konditerhauz.ru/konditerskij-inventar/instrumenty-dlya-krema/konditerskie-meshki/konditerskij/</a> Плотный полиэтилен, длина 300мм	шт	5
38.	Бумажные полотенца		<a href="https://supplz.ru/gigiena-i-uborka/bumajnaya-gigienicheskaya-produkciya/bumajnye-polotentsa/bytovye-bumajnye-polotentsa/polotence-bumazhnoe-2sl-2rul-upak-lime-beloe">https://supplz.ru/gigiena-i-uborka/bumajnaya-gigienicheskaya-produkciya/bumajnye-polotentsa/bytovye-bumajnye-polotentsa/polotence-bumazhnoe-2sl-2rul-upak-lime-beloe</a> Цвет: белый	шт	2
39.	Губка для мытья посуды		<a href="https://www.wildberries.ru/catalog/10194703/detail.aspx?targetUrl=GP">https://www.wildberries.ru/catalog/10194703/detail.aspx?targetUrl=GP</a> Материал: поролон	шт	1
40.	Контейнер одноразовый для продуктов с крышкой 500 мл		<a href="https://www.auchan.ru/pokupki/kontejner-500ml-s-kr-p-p-10sht.html">https://www.auchan.ru/pokupki/kontejner-500ml-s-kr-p-p-10sht.html</a> Размер товара, см:11x7,5x17 Объем:0,5 л	шт	6
41.	Контейнер одноразовый для продуктов с крышкой 300 мл		<a href="https://www.auchan.ru/pokupki/kontejner-500ml-s-kr-p-p-10sht.html">https://www.auchan.ru/pokupki/kontejner-500ml-s-kr-p-p-10sht.html</a> Размер товара, см:11x7,5x17 Объем:0,3 л	шт	10

42.	Контейнер одноразовый для продуктов с крышкой 250 мл		<a href="https://www.auchan.ru/pokupki/kontejner-500ml-s-kr-p-p-10sht.html">https://www.auchan.ru/pokupki/kontejner-500ml-s-kr-p-p-10sht.html</a>  Размер товара, см: 11x7,5x17 Объем: 0,25 л	шт	10
43.	Подложка d18 см		<a href="https://craftology.ru/catalog/katalog_konditera/korobki_i_podlozhki_dlya_tortov_i_desertov/podlozhki_dlya_tortov_i_pirozhnykh/podlozhka_dlya_torta_18_sm_belyy_glyanets_dvukhstoronnaya/">https://craftology.ru/catalog/katalog_konditera/korobki_i_podlozhki_dlya_tortov_i_desertov/podlozhki_dlya_tortov_i_pirozhnykh/podlozhka_dlya_torta_18_sm_belyy_glyanets_dvukhstoronnaya/</a>	шт	1
44.	Фризер		<a href="https://craftology.ru/catalog/katalog_konditera/dlya_shokolada/sprey_frizer_dlya_bystrogo_okhlazhdeniya_400_ml/">https://craftology.ru/catalog/katalog_konditera/dlya_shokolada/sprey_frizer_dlya_bystrogo_okhlazhdeniya_400_ml/</a>  Быстро испаряющийся сжиженный газ Freezer для мгновенного охлаждения кондитерского декора.	шт	5
45.	Пакеты для мусора 30 л		<a href="https://www.mirpack.ru/catalog/meshki-dlya-musora/meshki-dlya-musora-30-litrov-pnd-50kh60-sm-5-mm/?obiem_from=30&amp;obiem_to=30&amp;utm_source=yandex&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign=mirpack.ru+-+Поиск+-+Мусорные+мешки+-+шт+Москва+и+область+-+По+будням+-+АВ+День+рабочий&amp;utm_term=пакет+для+мусора+30+л&amp;utm_content=yd%7Csrc=search%7Csrc_no ne%7Ccamp_32585915%7Cgrp_4066850642%7Cban_8456857019%7Cph_19344318684%7Cpst_premium%7Cps_1%7Cdev_desktop%7Cregion_Одинцово%7Cretarg_apt%3Anone&amp;Calltouch=%26calltouch_tm%3Dyd_c%3A32585915_gb%3A4066850642_ad%3A8456857019_ph%3A19344318684_st%3Asearch_pt%3Apremium_p%3A1_s%3Aone_dt%3Adesktop_reg%3A10743_ret%3A_apt%3Anone&amp;yclid=1846750844268346044">https://www.mirpack.ru/catalog/meshki-dlya-musora/meshki-dlya-musora-30-litrov-pnd-50kh60-sm-5-mm/?obiem_from=30&amp;obiem_to=30&amp;utm_source=yandex&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign=mirpack.ru+-+Поиск+-+Мусорные+мешки+-+шт+Москва+и+область+-+По+будням+-+АВ+День+рабочий&amp;utm_term=пакет+для+мусора+30+л&amp;utm_content=yd%7Csrc=search%7Csrc_no ne%7Ccamp_32585915%7Cgrp_4066850642%7Cban_8456857019%7Cph_19344318684%7Cpst_premium%7Cps_1%7Cdev_desktop%7Cregion_Одинцово%7Cretarg_apt%3Anone&amp;Calltouch=%26calltouch_tm%3Dyd_c%3A32585915_gb%3A4066850642_ad%3A8456857019_ph%3A19344318684_st%3Asearch_pt%3Apremium_p%3A1_s%3Aone_dt%3Adesktop_reg%3A10743_ret%3A_apt%3Anone&amp;yclid=1846750844268346044</a>  Мешки для мусора 30 литров	шт	5

			ПНД, 50x60 см, 5 мкм		
46.	Перчатки одноразовые размер M, S		<a href="https://gurmart.ru/catalog/konditerskij-inventar/perchatki-dlya-konditerov/product/perchatki-lateksnye">https://gurmart.ru/catalog/konditerskij-inventar/perchatki-dlya-konditerov/product/perchatki-lateksnye</a> состав: латекс	шт	5
47.	Моющее средство для посуды		<a href="https://www.everydayme.ru/brands/fairy/fairy-dlya-mytya-posudy?utm_source=yandex_direct&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign=ru-bb-fairy-hdw-annual-1920-search-brand-90-1&amp;utm_content=ch_yandex_direct%7Ccid_44341382%7Cgid_3874806091%7Cad_7704247157%7Cph_17324499112%7C crt_0%7Cpst_premium%7Cps_1%7Csrt_search%7Csrc_none%7Cdevt_desktop%7Cret_%7Cgeo_98599%7Ccf_0%7Cint_%7Ctgt_17324499112%7Cadd_no%7Cmrlid_8742%7Cdop_&amp;utm_term=%feyri%20mojuhee%20sredstvo">https://www.everydayme.ru/brands/fairy/fairy-dlya-mytya-posudy?utm_source=yandex_direct&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign=ru-bb-fairy-hdw-annual-1920-search-brand-90-1&amp;utm_content=ch_yandex_direct%7Ccid_44341382%7Cgid_3874806091%7Cad_7704247157%7Cph_17324499112%7C crt_0%7Cpst_premium%7Cps_1%7Csrt_search%7Csrc_none%7Cdevt_desktop%7Cret_%7Cgeo_98599%7Ccf_0%7Cint_%7Ctgt_17324499112%7Cadd_no%7Cmrlid_8742%7Cdop_&amp;utm_term=%feyri%20mojuhee%20sredstvo</a> концентрированное моющее средство На усмотрение организатора	шт	1
48.	Пленка пищевая		<a href="https://market.yandex.ru/offer/sbplxIk3nU52oyIntuMlMg?clid=545&amp;cp c=M92-AQvRreTz2thwK5grdKLZVzdKX MbRh4m1fdixHBM7WCnoYvYo5gMeHNo8rMe35ScJOdWHkDF8D Pzy0XR7UJkPLt8k7uvFV5L6ZSjh rtAIR4L8xN07q2qEyanBZYNMZ-hxrdkTKnCSaujvyZhX6Crkfad1Zgt1cfUU-gH5ku-zhQIJusIvhW_6W49BbDSE_7X9lc67JpP5jre4TOuAbTEA%2C%2C&amp;hid=12501724&amp;lr=114678&amp;nid=61656&amp;rs=eJwdzikWAkEMBF_DGoVFo9Ijsy-RGHBJL-VUjhftdLqnN9j_v78Tm4gs1OOqNGpDVynTxCTfXPdSJHZRhZ05esw5LqOvaaYRbCE5BjTlWrTf38sbuVu6DAnZYCDO135K">https://market.yandex.ru/offer/sbplxIk3nU52oyIntuMlMg?clid=545&amp;cp c=M92-AQvRreTz2thwK5grdKLZVzdKX MbRh4m1fdixHBM7WCnoYvYo5gMeHNo8rMe35ScJOdWHkDF8D Pzy0XR7UJkPLt8k7uvFV5L6ZSjh rtAIR4L8xN07q2qEyanBZYNMZ-hxrdkTKnCSaujvyZhX6Crkfad1Zgt1cfUU-gH5ku-zhQIJusIvhW_6W49BbDSE_7X9lc67JpP5jre4TOuAbTEA%2C%2C&amp;hid=12501724&amp;lr=114678&amp;nid=61656&amp;rs=eJwdzikWAkEMBF_DGoVFo9Ijsy-RGHBJL-VUjhftdLqnN9j_v78Tm4gs1OOqNGpDVynTxCTfXPdSJHZRhZ05esw5LqOvaaYRbCE5BjTlWrTf38sbuVu6DAnZYCDO135K</a>	шт	1

			<u><a href="#">KyLpz82xFzrbe8UJ_D6tH4YZq9A_sRjJkKx8kWcDduYHoer9sPqxYtPw%2C%2C&amp;text=Пленка%20пищевая%20купить</a></u>  Пленка пищевая 45 см x 200 м		
49.	Фольга		<u><a href="https://pack24.ru/folga-pishhevaya/folga-pishhevaya-aluminievaya-300mm-8m-standart-extra">https://pack24.ru/folga-pishhevaya/folga-pishhevaya-aluminievaya-300mm-8m-standart-extra</a></u>  Фольга пищевая алюминиевая 300мм*8м, стандарт, EXTRA	шт	1
50.	Ложка столовая		<u><a href="https://www.trial-market.ru/odnorazovaya-posuda/posuda-i-kukhonyj-inventar/stolovye-pribory-odnorazovye/lozhki/">https://www.trial-market.ru/odnorazovaya-posuda/posuda-i-kukhonyj-inventar/stolovye-pribory-odnorazovye/lozhki/</a></u>  пластиковая, 17,5 см	шт	10
51.	Ложка чайная		<u><a href="https://www.trial-market.ru/odnorazovaya-posuda/posuda-i-kukhonyj-inventar/stolovye-pribory-odnorazovye/lozhki/?filter%5B1142%5D%5Bmulti%5D%5B%5D=%D=ложка%20чайная&amp;action=set-filters">https://www.trial-market.ru/odnorazovaya-posuda/posuda-i-kukhonyj-inventar/stolovye-pribory-odnorazovye/lozhki/?filter%5B1142%5D%5Bmulti%5D%5B%5D=%D=ложка%20чайная&amp;action=set-filters</a></u>  пластиковая, 12,5 см	шт	10
52.	Стакан		<u><a href="https://www.trial-market.ru/products/stakan-200ml-prozrachnyj-p-p-sp-21623.html">https://www.trial-market.ru/products/stakan-200ml-prozrachnyj-p-p-sp-21623.html</a></u>  Стакан 200мл прозрачный полипропилен	шт	15
53.	Тарелка мелкая		<u><a href="https://www.trial-market.ru/products/tarelka-d-165-mm-plastikovaya-p-p-int.html">https://www.trial-market.ru/products/tarelka-d-165-mm-plastikovaya-p-p-int.html</a></u>  Тарелка d=165мм пластиковая п/п	шт	10
54.	Тарелка глубокая		<u><a href="https://www.trial-market.ru/products/tarelka-supovaya-p-p-500ml-sp.html">https://www.trial-market.ru/products/tarelka-supovaya-p-p-500ml-sp.html</a></u>  Тарелка суповая п/п 500мл СП	шт	15

55.	Жидкое мыло для рук		<a href="https://market.yandex.ru/product--zhidkoe-mylo-nevskaia-kosmetika-aloe-dlia-ruk-i-tela/179391667?hid=14989652&amp;text=жидкое%20мыло%20для%20рук%20купить&amp;clid=698">https://market.yandex.ru/product--zhidkoe-mylo-nevskaia-kosmetika-aloe-dlia-ruk-i-tela/179391667?hid=14989652&amp;text=жидкое%20мыло%20для%20рук%20купить&amp;clid=698</a>  вид: жидкое область применения: руки нейтральное	шт	1
56.	Дезинфицирующее средство для поверхностей		<a href="http://www.ipg-dez.ru/catalog/dezinficirovushie-sredstva/dezinficirovushie-sredstva-gotovye-k-primeneniyu/405/">http://www.ipg-dez.ru/catalog/dezinficirovushie-sredstva/dezinficirovushie-sredstva-gotovye-k-primeneniyu/405/</a>  Средство для дезинфекции поверхностей и обработки рук с дозатором  Объем 0,5л с дозатором	шт	1
57.	Полотенца х/б		<a href="https://market.yandex.ru/offer/gen_LQXDOVrbNtpaN6Bbg?clid=545&amp;cpc=PDk-4jKemcKtpshi5sgDe4pZ9UaPYD_MI-ne31OQHhbrUM1Hzq01WPdtLjgR4Nr0jvEQvph4YyCzzL6nrwk_SEbXgtWwyh0FapUqH07bdGe5htqXu2ErUvvd-JeygAVvkYZFrPhObX59f44xcjCHp2kFPdPqpYUdQpCRbLmfBKK4cwQ3QBmt3_731tYYxludDNm4oLGKNYVA5r0NfAcGA%2C%2C&amp;hid=90669&amp;lr=114678&amp;nid=55188&amp;rs=eJwdjjsWAjEMA9kOWipq6i1sOf6RG3FsWi6BRTeZJyt6fY_r-45tBLIU872rRW61nDUBtqCPnVDWurybUeKORFbXTV1WG0rwtyGXTa0IeQEa5bzdPV4L2_eTuU8JMhOhjBT860YAM7J8dlGr2t44sX-3moexQ3V7IcImZkK5-QV5G5uUHncnpcf_m0vyw%2C%2C&amp;text=Полотенца%20х/б%20белое%20купить">https://market.yandex.ru/offer/gen_LQXDOVrbNtpaN6Bbg?clid=545&amp;cpc=PDk-4jKemcKtpshi5sgDe4pZ9UaPYD_MI-ne31OQHhbrUM1Hzq01WPdtLjgR4Nr0jvEQvph4YyCzzL6nrwk_SEbXgtWwyh0FapUqH07bdGe5htqXu2ErUvvd-JeygAVvkYZFrPhObX59f44xcjCHp2kFPdPqpYUdQpCRbLmfBKK4cwQ3QBmt3_731tYYxludDNm4oLGKNYVA5r0NfAcGA%2C%2C&amp;hid=90669&amp;lr=114678&amp;nid=55188&amp;rs=eJwdjjsWAjEMA9kOWipq6i1sOf6RG3FsWi6BRTeZJyt6fY_r-45tBLIU872rRW61nDUBtqCPnVDWurybUeKORFbXTV1WG0rwtyGXTa0IeQEa5bzdPV4L2_eTuU8JMhOhjBT860YAM7J8dlGr2t44sX-3moexQ3V7IcImZkK5-QV5G5uUHncnpcf_m0vyw%2C%2C&amp;text=Полотенца%20х/б%20белое%20купить</a>  состав: хлопок 100% белое	шт	2

58.	Скатерть		<p><a href="https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bumazhnye-gigienicheskie-sredstva-i-derzhateli/skaterti-odnorazovye/skatert-odnorazovaya-vitto-prestige-bumazhnaya-s-polimernym-pokrytiem-vrulone-120-sm-x-7-m-be-laya/p/311316/">https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bumazhnye-gigienicheskie-sredstva-i-derzhateli/skaterti-odnorazovye/skatert-odnorazovaya-vitto-prestige-bumazhnaya-s-polimernym-pokrytiem-vrulone-120-sm-x-7-m-be-laya/p/311316/</a></p> <p>Материал: бумага Вид скатерти: рулон Ширина (см): 120 Длина, см: 700 Цвет: белый</p>	шт	2/5
-----	----------	---	--	----	-----

#### РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА (школьники)

№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики расходных материалов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
	<b>Модуль 1 «С» Моделирование</b>				
1	Мастика Топ-продукт		<a href="http://craftology.ru/maстикатоп-продукт">Купить Мастика Топ-продукт белая 600 г по отличной цене 298 руб. в интернет магазине с доставкой по России! (craftology.ru)</a>	кг	0,200
2	Крахмал картофельный		<a href="https://www.selbutik.ru/product/101765">https://www.selbutik.ru/product/101765</a>	кг	0,100

#### РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (СТУДЕНТЫ, СПЕЦИАЛИСТЫ)

##### Модуль 1 «А» Миниатюры    Модуль «В» Десерт на тарелке

1	Мука пшеничная в/с		<a href="https://msk.pulscen.ru/price/400902-muka/f:31348_optom">https://msk.pulscen.ru/price/400902-muka/f:31348_optom</a>	кг	0,500
2	Сахар		<a href="https://dachnik-market.tiu.ru/p426436191-sahar-pesok-aksioma.html">https://dachnik-market.tiu.ru/p426436191-sahar-pesok-aksioma.html</a>	кг	0,500

3	Сахарная пудра		<a href="https://napolke.ru/catalog/bakaleya/muka_drozhzhi_dobavki/product/pudra_raspak_saxarnaya-f561aa97-13e4-4786-83ba-7b655646c013?utm_source=yandex&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign=51191519&amp;utm_content=4169352442&amp;utm_term=1097358">https://napolke.ru/catalog/bakaleya/muka_drozhzhi_dobavki/product/pudra_raspak_saxarnaya-f561aa97-13e4-4786-83ba-7b655646c013?utm_source=yandex&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign=51191519&amp;utm_content=4169352442&amp;utm_term=1097358</a>	кг	0,150
4	Яйцо куриное		<a href="https://www.produktы24.рф/catalog/11_yaytso/yaytso_kurinoe_stolovoe_1_y_kategorii.html?openstat=ZGlyZWN0LnlhbmRleC5ydTs0NzU0NTE1OTs4MjcyMjgxMTc4O3lhbmRleC5ydTpwcmVtaXVt&amp;yclid=1851160502544933674&amp;utm_source=direct:search&amp;utm_medium=cpc:desktop&amp;utm_campaign=47545159&amp;utm_content=8272281178:premium_1&amp;utm_term=927599:&amp;utm_baner=8272281178&amp;utm_phrase=927599&amp;type=search&amp;cm_id=47545159_4021640055_8272281178_927599_Bce%20страницы_images.yandex.ru_search_type3_no_desktop_premium_213">https://www.produktы24.рф/catalog/11_yaytso/yaytso_kurinoe_stolovoe_1_y_kategorii.html?openstat=ZGlyZWN0LnlhbmRleC5ydTs0NzU0NTE1OTs4MjcyMjgxMTc4O3lhbmRleC5ydTpwcmVtaXVt&amp;yclid=1851160502544933674&amp;utm_source=direct:search&amp;utm_medium=cpc:desktop&amp;utm_campaign=47545159&amp;utm_content=8272281178:premium_1&amp;utm_term=927599:&amp;utm_baner=8272281178&amp;utm_phrase=927599&amp;type=search&amp;cm_id=47545159_4021640055_8272281178_927599_Bce%20страницы_images.yandex.ru_search_type3_no_desktop_premium_213</a>	кг	0,500 (10шт)
6	Масло сливочное, 82%		<a href="https://www.selbutik.ru/product/109804">https://www.selbutik.ru/product/109804</a>	кг	0,200
7	Молоко 3,2%		<a href="https://www.ofsi.ru/product/moloko-belyy-gorod-ultrapasterizovanoe-3-2-1-l.html">https://www.ofsi.ru/product/moloko-belyy-gorod-ultrapasterizovanoe-3-2-1-l.html</a>	л	0,100
8	Соль мелкая		<a href="https://www.abrikos.ru/store/bakaleya/sol-i-sahar/sol/25641/?r1=yandex&amp;r2=&amp;openstat=bWFya2V0LnlhbmRleC5ydTvQodC-0LvRjCDQodC70LDQstGP0L3QvtGH0LrQsCDQvNC10LvQutCw0Y8gMdC60LM7akR1N0JQaGtSVnlic0FBZkw0R0QyUTs&amp;ymclid=15866023652652630917800024">https://www.abrikos.ru/store/bakaleya/sol-i-sahar/sol/25641/?r1=yandex&amp;r2=&amp;openstat=bWFya2V0LnlhbmRleC5ydTvQodC-0LvRjCDQodC70LDQstGP0L3QvtGH0LrQsCDQvNC10LvQutCw0Y8gMdC60LM7akR1N0JQaGtSVnlic0FBZkw0R0QyUTs&amp;ymclid=15866023652652630917800024</a>	кг	0,005

9	Ванилин		<a href="https://www.trioreha.ru/product/vanilin-lg-spicexpert-1-kg?openstat=bWFya2V0LnlhbmRleC5ydTvQktCw0L3QuNC70LjQvSDQm9CTIFNwaWNFeHBlcnQsIDEg0LrQsztNZWU1VEFuVXBIVFZuTU1idWZOcEZROw&amp;ymclid=15866034201265907119000002">https://www.trioreha.ru/product/vanilin-lg-spicexpert-1-kg?openstat=bWFya2V0LnlhbmRleC5ydTvQktCw0L3QuNC70LjQvSDQm9CTIFNwaWNFeHBlcnQsIDEg0LrQsztNZWU1VEFuVXBIVFZuTU1idWZOcEZROw&amp;ymclid=15866034201265907119000002</a>	кг	0,015
10	Разрыхлитель		<a href="https://www.perekrestok.ru/catalog/makarony-krupy-spetsii/suhie-komponenty-i-smesi/tip-suhogo-komponenta/razryhlitel-testa?yclid=4518445251326409440&amp;utm_source=yandex&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign=ohm::6s::g-msk::dev-all::t-search::tt-dsa::sem-category::fe-no::aud-bra::g1v2&amp;utm_term=cid-50290450,agi-4135828272,adi-8766326728,kwi-1146718,tid-msk%20-%20category%20-%20index%20-%20v2,dsa-1146718,dev-desktop,reg-98599,cor-2513684">https://www.perekrestok.ru/catalog/makarony-krupy-spetsii/suhie-komponenty-i-smesi/tip-suhogo-komponenta/razryhlitel-testa?yclid=4518445251326409440&amp;utm_source=yandex&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign=ohm::6s::g-msk::dev-all::t-search::tt-dsa::sem-category::fe-no::aud-bra::g1v2&amp;utm_term=cid-50290450,agi-4135828272,adi-8766326728,kwi-1146718,tid-msk%20-%20category%20-%20index%20-%20v2,dsa-1146718,dev-desktop,reg-98599,cor-2513684</a>	кг	0,005

## **Дополнительно**

1.	Масло сливочное, 82%		<a href="https://www.selbutik.ru/product/109804">https://www.selbutik.ru/product/109804</a>	кг	0,200
2.	Масло растительное		<a href="#">Масло подсолнечное Золотая Семечка рафинированное — купить по выгодной цене на Яндекс.Маркете (yandex.ru)</a>	л	0,100
3.	Сахарная пудра		<a href="https://napolke.ru/catalog/bakaleya/muka_drozhzhi_dobavki/product/pudra_raspak_saxarnaya-f561aa97-13e4-4786-83ba-7b655646c013?utm_source=yandex&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign=51191519&amp;utm_content=4169352442&amp;utm_term=1097358">https://napolke.ru/catalog/bakaleya/muka_drozhzhi_dobavki/product/pudra_raspak_saxarnaya-f561aa97-13e4-4786-83ba-7b655646c013?utm_source=yandex&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign=51191519&amp;utm_content=4169352442&amp;utm_term=1097358</a>	кг	0,150

4.	Глюкозный сироп		<u><a href="#">Новинка - Глюкозный сироп от компании «АМИЛКО» - ИТАЛИКА: ингредиенты, материалы и инвентарь для производства кондитерских изделий и мороженого (italika.ru)</a></u> упаковки по 0,5кг	кг	0,500
5.	Молоко сгущенное с сахаром «Рогачев»		<u><a href="https://xaviar.ru/g10266328-moloko-sguschennoe">https://xaviar.ru/g10266328-moloko-sguschennoe</a></u>	кг	0,200
6.	Маскарпоне		<u><a href="https://moskva.regmarkets.ru/product/syr-ashan-maskarpone-356280560/">https://moskva.regmarkets.ru/product/syr-ashan-maskarpone-356280560/</a></u>	кг	0,250
7.	Сливочный сыр Крем Чиз		<u><a href="#">Купить Сыр творожный БМК Классический 60%, без змж, 150г, Россия, 150 г по акции в магазине Лента со скидкой и доставкой на дом (katalog-ceny.ru)</a></u>	кг	0,300
8.	Сливки 35%		<u><a href="https://продукты24.рф/catalog/14_03_slivki/slivki_belyy_gorod_33_1_1.html?openstat=ZGlyZWN0LnlhbmRleC5ydTs0NzU0NTe1OTs4MjcyMjgxMTc4O3lhbmRleC5ydTpvcVtaXVt&amp;yclid=1866994343546495744&amp;utm_source=direct:search&amp;utm_medium=cpc:desktop&amp;utm_campaign=47545159&amp;utm_content=8272281178:premium,1&amp;utm_term=927599:&amp;utm_banner=8272281178&amp;utm_phrase=927599&amp;type=search&amp;cm_id=47545159_4021640055_8272281178_927599_Bce%20 страницы images.yandex.ru search type3 no desktop premium 213">https://продукты24.рф/catalog/14_03_slivki/slivki_belyy_gorod_33_1_1.html?openstat=ZGlyZWN0LnlhbmRleC5ydTs0NzU0NTe1OTs4MjcyMjgxMTc4O3lhbmRleC5ydTpvcVtaXVt&amp;yclid=1866994343546495744&amp;utm_source=direct:search&amp;utm_medium=cpc:desktop&amp;utm_campaign=47545159&amp;utm_content=8272281178:premium,1&amp;utm_term=927599:&amp;utm_banner=8272281178&amp;utm_phrase=927599&amp;type=search&amp;cm_id=47545159_4021640055_8272281178_927599_Bce%20 страницы images.yandex.ru search type3 no desktop premium 213</a></u>	кг	0,500
9.	Молоко 3,2%		<u><a href="https://www.ofsi.ru/product/moloko-belyy-gorod-ultrapasterizovannoe-3-2-1-l.html">https://www.ofsi.ru/product/moloko-belyy-gorod-ultrapasterizovannoe-3-2-1-l.html</a></u>	кг	0,250

10.	Темный шоколад 54,5% (Collebaut)	A bag of Collebaut dark chocolate with a dark brown label and white text.	<a href="https://supermarket-dlya-konditera-vtk.tiu.ru/p423685159-belgijskij-temnyj-shokolad.html">https://supermarket-dlya-konditera-vtk.tiu.ru/p423685159-belgijskij-temnyj-shokolad.html</a>	кг	0,200
11.	Молочный шоколад (Collebaut)	A bag of Collebaut milk chocolate with a light brown label and white text.	<a href="https://supermarket-dlya-konditera-vtk.tiu.ru/p423685159-belgijskij-temnyj-shokolad.html">https://supermarket-dlya-konditera-vtk.tiu.ru/p423685159-belgijskij-temnyj-shokolad.html</a>	кг	0,200
12.	Белый шоколад 25,9% (Collebaut)	A bag of Collebaut white chocolate with a light beige label and white text.	<a href="https://oreh.club/products/belyi-shokolad-callebaut-25-9-2-5-kg?ymclid=15865994527028582624000001">https://oreh.club/products/belyi-shokolad-callebaut-25-9-2-5-kg?ymclid=15865994527028582624000001</a>	кг	0,200
13.	Какао-масло (Collebaut)	A container of Collebaut cocoa butter with a dark brown lid and a yellow label.	<a href="https://sladbutik.ru/kakao-maslo-barri-kallebaut-500-gr?width=500&amp;height=325&amp;inline=true">https://sladbutik.ru/kakao-maslo-barri-kallebaut-500-gr?width=500&amp;height=325&amp;inline=true</a>	кг	0,050
14.	Джем абрикосовый	A stack of several jars of apricot jam with red lids.	<a href="https://www.med-konfitur.ru/catalog/konfityur/?utm_source=yandex:search&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_content=images.yandex.ru&amp;utm_term=конфитюр%20магазин&amp;dirpos=~premium-1~&amp;dirad=~4939886143-0~&amp;utm_campaign=rozn_konfitur&amp;yclid=1851271618057248262">https://www.med-konfitur.ru/catalog/konfityur/?utm_source=yandex:search&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_content=images.yandex.ru&amp;utm_term=конфитюр%20магазин&amp;dirpos=~premium-1~&amp;dirad=~4939886143-0~&amp;utm_campaign=rozn_konfitur&amp;yclid=1851271618057248262</a>	кг	0,200
15.	Какао-порошок	A pile of ground cocoa powder.	<a href="https://www.ozon.ru/product/kakao-poroshok-cacao-barry-extra-brute-3-250-gr-fasovka-273160714/?af_click_lookback=7d&amp;is_retargeting=true&amp;sh=dY3LE8dJHw&amp;utm_referrer=https%3A%2F%2Fyandex.r">https://www.ozon.ru/product/kakao-poroshok-cacao-barry-extra-brute-3-250-gr-fasovka-273160714/?af_click_lookback=7d&amp;is_retargeting=true&amp;sh=dY3LE8dJHw&amp;utm_referrer=https%3A%2F%2Fyandex.r</a>	кг	0,100
16.	Фруктовое пюре замороженное малина	A container of frozen raspberry puree with a red lid.	<a href="http://www.chokolato.ru/ingredienty/fruktovye-pyure/zamorozhennoe-fruktovoe-pyure/zamorozhennoe-pyure-malina-klyukva-gibiskus-v-bloke-ravifruit-1-kg.html">http://www.chokolato.ru/ingredienty/fruktovye-pyure/zamorozhennoe-fruktovoe-pyure/zamorozhennoe-pyure-malina-klyukva-gibiskus-v-bloke-ravifruit-1-kg.html</a>	кг	0,300

17.	Фруктовое пюре замороженное вишня		<a href="https://puree.club/products/piure-zamorozhennoe-vishnya">https://puree.club/products/piure-zamorozhennoe-vishnya</a>	кг	0,300
18.	Фруктовое пюре замороженное черная смородина		<a href="https://www.cakemasters.ru/ingredient/y/frukty-yagody-i-orehi/pyure-fruktovye-zamorozhennye/pyure-iz-mango-zamorozhennoe-1-kg-franciya/">https://www.cakemasters.ru/ingredient/y/frukty-yagody-i-orehi/pyure-fruktovye-zamorozhennye/pyure-iz-mango-zamorozhennoe-1-kg-franciya/</a>	кг	0,300
19.	Вишня замороженная		<a href="#">Черника Планета Витаминов 300г из каталога Ягоды и фрукты (dastarkhan24.kz)</a>	кг	0,300
20.	Смородина черная замороженная		<a href="https://irmag.ru/media/cache/resource/catalog_element_popup/uploads/files/2020/07/03/b95e3e8624adc7b485892ed2e22637fa9668047e.jpeg">https://irmag.ru/media/cache/resource/catalog_element_popup/uploads/files/2020/07/03/b95e3e8624adc7b485892ed2e22637fa9668047e.jpeg</a>	кг	0,300
21.	Клюква замороженная		<a href="#">Лотос Гурман - Брусника Планета витаминов Едим дома 300г (lg10.ru)</a>	кг	0,300
22.	Вишня коктейльная		<a href="https://yandex.ru/products/product/741554074/sku/101092536863?repath=%2Fsearch%3Fr%3DeJxNkD1rwkAAQG2HQkMnB3EqHbsE7vty4yu_a41nNRZMoXcQ2MYr4FawX-1P7a6pSqPODx-Ohn3v1bDV6m4gYyD0_O-1V1cUm2GtXNu9eaq81Ba1Ga-76Rz86LNQoLHQxWgtkdqb-yAmklABO0BMEEAhEMXMYvihJuxvyQkXzY78Ydg_GOVXQwpvlwVSKrkb3v7PYseitFZU13QKVqx1rWL_UgcxLBAiF-dFDDDMIRhk4sxZGett4Y09Twd-moDDzh6Zv8wzT2Yf8lu2ekk43lTrznIVsiq74XEYtGRVTbdfwZSxk5cT55Pe8HS1cCO9dctM5wwuxtge-Kn535BOwNJexkkeVjvOJC_JvI_OzhsEF8ChCMBMiYUYAd08gvPMvhA%26text%3D%25D0%25B2%25D0%25B8%25D1%2588%25D0%25BD%25D1%258F%2520%25D0%25BA%25D0%25BE%25D0%25BA%25D1%2582%25D0%25B5%25D0%25B9%25D0%25BB%25D1%258C%25D0%25BD%25D0%25B0%25D1%258F%2520%25D1%2581%2520%25D0%25B2%25D0%25B5%25D1%2582%25D0%25B5%25D1%2587%25D0%25BA%25D1%2583%25D0%25BF%25D0%25B8%25D1%2582%25D1%258C">https://yandex.ru/products/product/741554074/sku/101092536863?repath=%2Fsearch%3Fr%3DeJxNkD1rwkAAQG2HQkMnB3EqHbsE7vty4yu_a41nNRZMoXcQ2MYr4FawX-1P7a6pSqPODx-Ohn3v1bDV6m4gYyD0_O-1V1cUm2GtXNu9eaq81Ba1Ga-76Rz86LNQoLHQxWgtkdqb-yAmklABO0BMEEAhEMXMYvihJuxvyQkXzY78Ydg_GOVXQwpvlwVSKrkb3v7PYseitFZU13QKVqx1rWL_UgcxLBAiF-dFDDDMIRhk4sxZGett4Y09Twd-moDDzh6Zv8wzT2Yf8lu2ekk43lTrznIVsiq74XEYtGRVTbdfwZSxk5cT55Pe8HS1cCO9dctM5wwuxtge-Kn535BOwNJexkkeVjvOJC_JvI_OzhsEF8ChCMBMiYUYAd08gvPMvhA%26text%3D%25D0%25B2%25D0%25B8%25D1%2588%25D0%25BD%25D1%258F%2520%25D0%25BA%25D0%25BE%25D0%25BA%25D1%2582%25D0%25B5%25D0%25B9%25D0%25BB%25D1%258C%25D0%25BD%25D0%25B0%25D1%258F%2520%25D1%2581%2520%25D0%25B2%25D0%25B5%25D1%2582%25D0%25B5%25D1%2587%25D0%25BA%25D1%2583%25D0%25BF%25D0%25B8%25D1%2582%25D1%258C</a>	кг	0,750/5



29.	Вафельная крошка		<a href="https://www.torcik.net/Prażynki-Pailleté-Feuilletine-Barry-Callebaut-2,5-kg">Prażynki Pailleté Feuilletine - Barry Callebaut - 2,5 kg - Torcik.net</a>	кг	0,100
30.	Изомальт		<a href="https://biskvit-shop.ru/izomalt-beneo-st-m-500g">Изомальт BENEON (ST-M), 500г, купить за 460 руб. в Самаре. Магазин Бисквит (biskvit-shop.ru)</a>	кг	0,100
31.	Базилик зеленый свежий		<a href="https://product-store.ru/catalog_item/bazilik_zelenyy_svezhiy_izrail/?r1=yandex&amp;r2=&amp;ymclid=15866013758878372283500001">https://product-store.ru/catalog_item/bazilik_zelenyy_svezhiy_izrail/?r1=yandex&amp;r2=&amp;ymclid=15866013758878372283500001</a>	кг	0,100
32.	Мята свежая		<a href="https://www.abrikos.ru/store/ovoschi-frukti-zelen-gribi/zelen/myata-svezhaya/653/?r1=yandex&amp;r2=&amp;openstat=bWFya2V0LnLhbmrleC5ydTvQnNGP0YLQsCDRgdCy0LXQttCw0Y87amQ4TjZ2NDctcWNQUS12N3VIR3QtQTs&amp;ymclid=15866019797982877430300002">https://www.abrikos.ru/store/ovoschi-frukti-zelen-gribi/zelen/myata-svezhaya/653/?r1=yandex&amp;r2=&amp;openstat=bWFya2V0LnLhbmrleC5ydTvQnNGP0YLQsCDRgdCy0LXQttCw0Y87amQ4TjZ2NDctcWNQUS12N3VIR3QtQTs&amp;ymclid=15866019797982877430300002</a>	кг	0,200
33.	Апельсины		<a href="https://fruitsparadise.ru/product/апельсины-крупные-отборные/?ymclid=15866020722480808831700004">https://fruitsparadise.ru/product/апельсины-крупные-отборные/?ymclid=15866020722480808831700004</a>	кг	0,300
34.	Лимоны		<a href="http://freshday1.ru/product/limony?utm_source=yandex.search&amp;utm_medium=organic&amp;utm_campaign=44960579&amp;utm_term=Лимоны%20купить%20в%20Москве&amp;utm_content=7823357719&amp;yclid=1867486889059841802">http://freshday1.ru/product/limony?utm_source=yandex.search&amp;utm_medium=organic&amp;utm_campaign=44960579&amp;utm_term=Лимоны%20купить%20в%20Москве&amp;utm_content=7823357719&amp;yclid=1867486889059841802</a>	кг	0,100
35.	Соль мелкая		<a href="https://www.abrikos.ru/store/bakaleya/sol-i-sahar/sol/25641/?r1=yandex&amp;r2=&amp;openstat=bWFya2V0LnLhbmrleC5ydTvQodC-0LvRjCDQodC70LDQstGP0L3QvtGH0LrQsCDQvNC10LvQutCw0Y8gMdC60LM7akR1N0JQaGtSVnlic0FBZkw0R0QyUTs&amp;ymclid=15866023652652630917800024">https://www.abrikos.ru/store/bakaleya/sol-i-sahar/sol/25641/?r1=yandex&amp;r2=&amp;openstat=bWFya2V0LnLhbmrleC5ydTvQodC-0LvRjCDQodC70LDQstGP0L3QvtGH0LrQsCDQvNC10LvQutCw0Y8gMdC60LM7akR1N0JQaGtSVnlic0FBZkw0R0QyUTs&amp;ymclid=15866023652652630917800024</a>	кг	0,05

36.	Кофе молотый		<a href="https://www.eldorado.ru/cat/detail/cofe-v-zernakh-jacobs-barista-crema-230-g/?utm_source=yandexmarket&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign=moscow&amp;utm_content=15379&amp;utm_term=71538982&amp;ymclid=15866025676615598687000047">https://www.eldorado.ru/cat/detail/cofe-v-zernakh-jacobs-barista-crema-230-g/?utm_source=yandexmarket&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign=moscow&amp;utm_content=15379&amp;utm_term=71538982&amp;ymclid=15866025676615598687000047</a>	кг	0,05
37.	Мука миндальная		<a href="http://polezno-product.ru/muka-i-solod/989-mindalnaya-muka-polezzno-100g.html?ymclid=15866026839479344939400001">http://polezno-product.ru/muka-i-solod/989-mindalnaya-muka-polezzno-100g.html?ymclid=15866026839479344939400001</a>	кг	0,050
38.	Крахмал кукурузный		<a href="https://www.selbutik.ru/product/101766?utm_source=market&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_content=offer-101766-feed-451388&amp;ymclid=15866027928703699876700000">https://www.selbutik.ru/product/101766?utm_source=market&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_content=offer-101766-feed-451388&amp;ymclid=15866027928703699876700000</a>	кг	0,020
39.	Яйцо куриное		<a href="https://www.продукты24.рф/catalog/11_yaytso/yaytso_kurinoe_stolovoe_1_y_kategorii.html?openstat=ZGlyZWN0LnlhbmrleC5ydTs0NzU0NTE1OTs4MjcyMjgxMTc4O3lhbmRleC5ydTpwcmVtaXVt&amp;yclid=1851160502544933674&amp;utm_source=direct:search&amp;utm_medium=cpc:desktop&amp;utm_campaign=47545159&amp;utm_content=8272281178:premium,1&amp;utm_term=927599:&amp;utm_baner=8272281178&amp;utm_phrase=927599&amp;type=search&amp;cm_id=47545159_4021640055_8272281178_927599_Bce%20страницы_images.yandex.ru_search_type3_no_desktop_premium_213">https://www.продукты24.рф/catalog/11_yaytso/yaytso_kurinoe_stolovoe_1_y_kategorii.html?openstat=ZGlyZWN0LnlhbmrleC5ydTs0NzU0NTE1OTs4MjcyMjgxMTc4O3lhbmRleC5ydTpwcmVtaXVt&amp;yclid=1851160502544933674&amp;utm_source=direct:search&amp;utm_medium=cpc:desktop&amp;utm_campaign=47545159&amp;utm_content=8272281178:premium,1&amp;utm_term=927599:&amp;utm_baner=8272281178&amp;utm_phrase=927599&amp;type=search&amp;cm_id=47545159_4021640055_8272281178_927599_Bce%20страницы_images.yandex.ru_search_type3_no_desktop_premium_213</a>	кг	0,100 (2шт)
40.	Лимонная кислота		<a href="https://vodovoz.ru/catalog/pripravy/56762/?roistat=yamarket4_2000321_56762&amp;openstat=bWFya2V0LnIhbmrleC5ydTvQm9C40LzQvtC90L3QsNGPIN60LjRgdC70L7RgtCwINCg0LDRgdC_0LDQuiDQv9C40YnQtdCy0LDRjyA1MCDQs9GAOzRlbUo4Ym16a1JZQkhQSFk4dXdweEE7&amp;ymclid=15866028932344725727700000">https://vodovoz.ru/catalog/pripravy/56762/?roistat=yamarket4_2000321_56762&amp;openstat=bWFya2V0LnIhbmrleC5ydTvQm9C40LzQvtC90L3QsNGPIN60LjRgdC70L7RgtCwINCg0LDRgdC_0LDQuiDQv9C40YnQtdCy0LDRjyA1MCDQs9GAOzRlbUo4Ym16a1JZQkhQSFk4dXdweEE7&amp;ymclid=15866028932344725727700000</a>	кг	0,002

41.	<u>Ароматизатор</u> <u>Бейлиз</u>		<a href="#">Кондитерские ароматизаторы - купить вкусовые добавки для выпечки в Москве от производителя   интернет-магазин topflavors.ru</a>	мл	0,01
42.	<u>Ароматизатор</u> <u>Мята</u>		<a href="#">Кондитерские ароматизаторы - купить вкусовые добавки для выпечки в Москве от производителя   интернет-магазин topflavors.ru</a>	мл	0,01
43.	Ароматизатор мята-шоколад		<a href="#">Кондитерские ароматизаторы - купить вкусовые добавки для выпечки в Москве от производителя   интернет-магазин topflavors.ru</a>	мл	0,01
44.	Ароматизатор Амаретто		<a href="https://topflavors.ru/kupit-aromatizator-amaretto">https://topflavors.ru/kupit-aromatizator-amaretto</a>	мл	0,01

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

№	Наименование	Фото	Технические характеристики	Ед. измерения	Кол-во
1.	Формы для выпечки		Для категории «Студенты, специалисты» любые формы для выпечки.	шт	Не ограничено
2.	Мешки кондитерские одноразовые		Одноразовые	шт	Не ограничено
3.	Наконечники для кондитерского мешка и другой инвентарь для работы с кремом		Металлические или пластиковые	шт	Не ограничено
4.	Перчатки одноразовые		Одноразовые по размеру руки	шт	Не ограничено

5.	Ножницы		Канцелярские	шт	1
6.	Кисточки		С синтетическим ворсом	шт	Не ограниченно
7.	Лопатки силиконовые		При необходимости Любого размера	шт	5
8.	Силиконовый термоустойчивый коврик		При необходимости	шт	3
9.	Пищевые красители, велюр в аэрозольной упаковке		При необходимости жидкие/сухие/гелевые/кандурин/ жирорастворимые/окрашенное какао- масло/спрей-велюр в баллонах	шт	Не ограниченно

**Форма одежды для участников «Школьники», «Студенты, специалисты»**

**Форму участникам организатор не предоставляет.**

10.	Китель		Цвет белый (допускается цветная отделка)	шт	1
11.	Брюки		Цвет любой	шт	1
12.	Фартук		Цвет белый	шт	1

13.	Колпак		Цвет любой	шт	1
14.	Обувь		Профессиональная обувь на нескользящей подошве с фиксированной пяткой Цвет любой	шт	1

#### **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ**

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

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

№	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента	Тех. характеристики оборудования и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
1	Кондитерский инвентарь и малогабаритное оборудование		При отсутствии аналогичного на площадке.	шт	Необходимое кол-во
2	Гитарный лист, аэрозоль для заморозки FREEZER 400 мл)			шт	Необходимое кол-во
3	Ацетатная пленка			шт	Необходимое кол-во
4	Формы и молды для шоколада		Для категории «Студенты, специалисты» при необходимости <a href="https://vtk-moscow.ru/shop/konditerskij-inventar/dlya-shokolada/moldy-silikonovye/art-m68-mold-silikonovyj-dlya-mastiki-damask-kopija-05112015-160534/">https://vtk-moscow.ru/shop/konditerskij-inventar/dlya-shokolada/moldy-silikonovye/art-m68-mold-silikonovyj-dlya-mastiki-damask-kopija-05112015-160534/</a>	шт	Необходимое кол-во

#### **ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА**

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
1.	Стол офисный		<a href="https://griff48.ru/catalog/stoly-rabochie/stol-pismennyj-pryamougolnyj-mf-visko-stil-orekh-1200-700-750/">https://griff48.ru/catalog/stoly-rabochie/stol-pismennyj-pryamougolnyj-mf-visko-stil-orekh-1200-700-750/</a> 1400x600x750	шт	5/10

2.	Стул офисный		<a href="https://maxflex.ru/kresla-dlya-ofisa/stulya-dlya-posetiteley/stul-dlya-posetiteley-izoseryy-tkan-metall-chernyy">https://maxflex.ru/kresla-dlya-ofisa/stulya-dlya-posetiteley/stul-dlya-posetiteley-izoseryy-tkan-metall-chernyy</a> Размеры: 55x80	шт	1
3.	Корзина офисная		<a href="https://www.office-planet.ru/catalog/goods/korziny-dla-bumag3/235841/">https://www.office-planet.ru/catalog/goods/korziny-dla-bumag3/235841/</a> Корзина для бумаг, 14 л	шт	3/10
4.	Вешалка		<a href="https://www.ikea.com/ru/ru/cat/hranenie-iporyadok-st001/?utm_source=yandex&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign=ipr_Msk_SSA_image_name_category_new_offer&amp;utm_content=pid%7C0100000020377870396%7Ccid%7C5115686%7Cgid%7C4168120334%7Caid%7C8923845898%7Cpos%7Cpremium1%7Ckey%7Cikea%20вешалка%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop&amp;utm_term=ikea%20вешалка&amp;clid=1850437045420597296">https://www.ikea.com/ru/ru/cat/hranenie-iporyadok-st001/?utm_source=yandex&amp;utm_medium=cpc&amp;utm_campaign=ipr_Msk_SSA_image_name_category_new_offer&amp;utm_content=pid%7C0100000020377870396%7Ccid%7C5115686%7Cgid%7C4168120334%7Caid%7C8923845898%7Cpos%7Cpremium1%7Ckey%7Cikea%20вешалка%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop&amp;utm_term=ikea%20вешалка&amp;clid=1850437045420597296</a>	шт	2/10
5.	Чайник электрический		<a href="#">Чайник Великие реки Нева-2 — купить по выгодной цене на Яндекс.Маркете (yandex.ru)</a> объем 1.7 л мощность 2000 Вт	шт	1/10
6.	Ноутбук		<a href="https://www.pixel.ru/products/noutbuk-acer-extensa-ex2519-c4te-nx-efaer-010-184255">https://www.pixel.ru/products/noutbuk-acer-extensa-ex2519-c4te-nx-efaer-010-184255</a>	шт	1/10
7.	Принтер		<a href="https://bookprose.ru/produce/samsung-sm2020w-lazernyj-printer/">https://bookprose.ru/produce/samsung-sm2020w-lazernyj-printer/</a>	шт	1/10
8.	Степлер		<a href="https://market.yandex.ru/offer/yWMsFgka9T8iJNY8JghWgA?clid=913&amp;cpc=qVZy1ixW4IiqxCtbcRx0R6OeInXcfg5Bgd3ptzfLRqcEH7J4qsjDbjVkJLG-VL5APzwNRgA2hNsty14E7MGwYsIq5UZp1AM-ayQbxy9tRMhjhzCweyqN6Ps6otjTpjZI44DkuQ66hnAcf133bqoHaNna31iRUQ8IkBAIzfwxmeDcvOiZButp2FjlHqP4SzgZH3VRWMZ1NbJOGq3oox4xw%2C%2C&amp;hid=13858703&amp;lr=114678&amp;nid=67130&amp;rs=eJwdzikSQkEMBF-B-YdAoNPql7Au5EQfGchXSuDddSU9e3-P2vn8OrmCzk86oEWmNXCePUFP9c51IUgd12JmT16zDEuq6dhrhFoJTUGOOVevNvbyxu5">https://market.yandex.ru/offer/yWMsFgka9T8iJNY8JghWgA?clid=913&amp;cpc=qVZy1ixW4IiqxCtbcRx0R6OeInXcfg5Bgd3ptzfLRqcEH7J4qsjDbjVkJLG-VL5APzwNRgA2hNsty14E7MGwYsIq5UZp1AM-ayQbxy9tRMhjhzCweyqN6Ps6otjTpjZI44DkuQ66hnAcf133bqoHaNna31iRUQ8IkBAIzfwxmeDcvOiZButp2FjlHqP4SzgZH3VRWMZ1NbJOGq3oox4xw%2C%2C&amp;hid=13858703&amp;lr=114678&amp;nid=67130&amp;rs=eJwdzikSQkEMBF-B-YdAoNPql7Au5EQfGchXSuDddSU9e3-P2vn8OrmCzk86oEWmNXCePUFP9c51IUgd12JmT16zDEuq6dhrhFoJTUGOOVevNvbyxu5</a>	шт	1/10

			<a href="X7oIAdFsJM7bekIrLu3DxbkbOtd7zQ38PqUb_ihGv1CBGOMwnGyBdyNG5ge1-flB6scLUE%2C&amp;text=степлер%20офисный">X7oIAdFsJM7bekIrLu3DxbkbOtd7zQ38PqUb ihGv1CBGOMwnGyBdyNG5ge1- flB6scLUE%2C&amp;text=степлер%20офисный</a>		
9.	Ножницы		<a href="https://www.utkonos.ru/item/3258404/nozhn_icy-attache-kanceljarskie-s-plastikovymi-prorezinennymi-ruchkami--195mm">https://www.utkonos.ru/item/3258404/nozhn_icy-attache-kanceljarskie-s-plastikovymi-prorezinennymi-ruchkami--195mm</a>	шт	1/10
10.	Флешка		<a href="https://market.yandex.ru/search?rs=eJwzSvaS5xKLLE5NLXNy98r1N4_wCCiMTDb0s0gOlGBRYND4wuwlxyXm51PqEhGSWZwV4VwQWBjV6peaV1LoKMEGVMAAkvcqMSuxyHJO1C3JDanwcAwNSw2oMg2UYAXJRzAAALdQG6M%2C&amp;text=флешка&amp;clid=545&amp;lr=114678&amp;local-offers-first=0">https://market.yandex.ru/search?rs=eJwzSvaS5xKLLE5NLXNy98r1N4_wCCiMTDb0s0gOlGBRYND4wuwlxyXm51PqEhGSWZwV4VwQWBjV6peaV1LoKMEGVMAAkvcqMSuxyHJO1C3JDanwcAwNSw2oMg2UYAXJRzAAALdQG6M%2C&amp;text=флешка&amp;clid=545&amp;lr=114678&amp;local-offers-first=0</a>  Интерфейс: USB 2.0 Скорость чтения данных: 32 МБ/с	шт	1/10
11.	Планшет формата А4		<a href="https://market.yandex.ru/product--brauberg-papka-planshet-s-verkhnim-prizhimom-i-kryshkoia4/435572212?lr=114678&amp;text=планшет%20офисный%20для%20бумаги">https://market.yandex.ru/product--brauberg-papka-planshet-s-verkhnim-prizhimom-i-kryshkoia4/435572212?lr=114678&amp;text=планшет%20офисный%20для%20бумаги</a>  назначение: для документов вид папки: планшет материал: картон, пластик	шт	1

### РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта

№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Бумага офисная А4		<a href="https://market.yandex.ru/offer/0tk5U4FrC_U38Ii_MzHGNA?clid=545&amp;cpc=4UiBMbEZC2fK0Fte9jx8sDCkEpYzloD_SbJZZXq-EoIWXTDelxgOiV0knLPznMQW62w7Nni61HFnqBmxJ3k6myyJbfTwsKKzI9-SC8stOrGPPBGEfqHFnthp75Ebc6Z7EwT11UKSPEPZI1coAE1HN1JgMhrkb9mQ_wZ14qBtshx2QescvuQi8YB9AI_w5FpQvUmUNwqxS4XWdMPxVq9Wjg%2C%2C&amp;hid=91046&amp;hyperid=476914202&amp;lr=114678&amp;modelid=476914202&amp;nid=54988&amp;rs=eJwdjit2Q0EMQ_NYcFBxcYAtj3_xjrLs0GyiVtmde2SNXt_r_n58Lq0E8inP9tEKPWc5aoC2oE8dSEv9e5tIMSdi1FTl9VGee27DLQhpATrDnO09Prvbz5uX7kCA7GcJM7bdiADgn12cbvZ7ljRf7e9Q8ihuq">https://market.yandex.ru/offer/0tk5U4FrC_U38Ii_MzHGNA?clid=545&amp;cpc=4UiBMbEZC2fK0Fte9jx8sDCkEpYzloD_SbJZZXq-EoIWXTDelxgOiV0knLPznMQW62w7Nni61HFnqBmxJ3k6myyJbfTwsKKzI9-SC8stOrGPPBGEfqHFnthp75Ebc6Z7EwT11UKSPEPZI1coAE1HN1JgMhrkb9mQ_wZ14qBtshx2QescvuQi8YB9AI_w5FpQvUmUNwqxS4XWdMPxVq9Wjg%2C%2C&amp;hid=91046&amp;hyperid=476914202&amp;lr=114678&amp;modelid=476914202&amp;nid=54988&amp;rs=eJwdjit2Q0EMQ_NYcFBxcYAtj3_xjrLs0GyiVtmde2SNXt_r_n58Lq0E8inP9tEKPWc5aoC2oE8dSEv9e5tIMSdi1FTl9VGee27DLQhpATrDnO09Prvbz5uX7kCA7GcJM7bdiADgn12cbvZ7ljRf7e9Q8ihuq</a>	шт	1/10

			<u>2Q8RMjMVzsknyN3coPJz_d7-AP5VL8M%2C&amp;text=Бумага%20офисная%20A4</u>		
2	Вилки		<a href="https://www.trial-market.ru/products/vilka-plastikovaya-14-8-sm-rossiya.html">https://www.trial-market.ru/products/vilka-plastikovaya-14-8-sm-rossiya.html</a> Вилка пластиковая 14,8см, белая	шт	20
3	Стакан		<a href="https://www.trial-market.ru/products/stakan-200ml-prozrachnyj-p-p-sp-21623.html">https://www.trial-market.ru/products/stakan-200ml-prozrachnyj-p-p-sp-21623.html</a> Стакан 200мл прозрачный полипропилен	шт	20
4	Чашка		<a href="https://pakstar.ru/catalog/odnorazovaya_posuda_1/stakany_plastikovye_1/3057/">https://pakstar.ru/catalog/odnorazovaya_posuda_1/stakany_plastikovye_1/3057/</a> 0.18-0,2л, для холодных и горячих напитков	шт	20
4	Тарелка мелкая		<a href="https://www.trial-market.ru/products/tarelka-d-165-mm-plastikovaya-p-p-int.html">https://www.trial-market.ru/products/tarelka-d-165-mm-plastikovaya-p-p-int.html</a> Тарелка d=165мм пластиковая п/п	шт	20
5	Салфетки бумажные		<a href="https://odintsovo.tiu.ru/p450101771-salfetki-bumazhnye-100.html?_openstat=tiu_prosale%3Bбумажные+салфетки%3BСалфетки+бумажные+100+шт.%2C+23x24+см%2C+LASLA%2C+эконом%3Btag">https://odintsovo.tiu.ru/p450101771-salfetki-bumazhnye-100.html?_openstat=tiu_prosale%3Bбумажные+салфетки%3BСалфетки+бумажные+100+шт.%2C+23x24+см%2C+LASLA%2C+эконом%3Btag</a> 50 шт в уп.	шт	2
6	Бумажные полотенца		<a href="https://supplz.ru/gigiena-i-uborka/bumajnaya-gigienicheskaya-produkciya/bumajnye-polotentsa/bytovye-bumajnye-polotentsa/polotence-bumazhnoe-2sl-2rul-upak-lime-beloe">https://supplz.ru/gigiena-i-uborka/bumajnaya-gigienicheskaya-produkciya/bumajnye-polotentsa/bytovye-bumajnye-polotentsa/polotence-bumazhnoe-2sl-2rul-upak-lime-beloe</a> Цвет: белый	шт	1

### КОМНАТА УЧАСТНИКОВ

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования, средства индивидуальной защиты	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1.	Стол офисный		<a href="https://griff48.ru/catalog/stoly-rabochie/stol-pismennyj-pryamouglonyy-mf-visko-stil-orekh-1200-700-750/">https://griff48.ru/catalog/stoly-rabochie/stol-pismennyj-pryamouglonyy-mf-visko-stil-orekh-1200-700-750/</a> 1400x600x750	шт	2

2.	Стул офисный		<a href="https://maxflex.ru/kresla-dlya-ofisa/stulya-dlya-posetiteley/stul-dlya-posetiteley-izoseryyy-tkan-metall-chernyy">https://maxflex.ru/kresla-dlya-ofisa/stulya-dlya-posetiteley/stul-dlya-posetiteley-izoseryyy-tkan-metall-chernyy</a>  Размеры: 55x80	шт	6
3.	Корзина офисная		<a href="https://www.office-planet.ru/catalog/goods/korziny-dla-bumag3/235841/">https://www.office-planet.ru/catalog/goods/korziny-dla-bumag3/235841/</a>  Корзина для бумаг, 14 л	шт	1
4.	Вешалка		<a href="https://www.ikea.com/ru/ru/cat/hranenie-i-poryadok-st001/?utm_source=yandex&amp;utm_medium=cp&amp;utm_campaign=ipr_Msk_SSA_image_name_category_new_offer&amp;utm_content=pid%7C0100000020377870396%7Ccid%7C51156860%7Cgid%7C4168120334%7Caid%7C8923845898%7Cpos%7Cpremium1%7Ckey%7Cikea%20вешалка%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop&amp;utm_term=ikea%20вешалка&amp;yclid=1850437045420597296">https://www.ikea.com/ru/ru/cat/hranenie-i-poryadok-st001/?utm_source=yandex&amp;utm_medium=cp&amp;utm_campaign=ipr_Msk_SSA_image_name_category_new_offer&amp;utm_content=pid%7C0100000020377870396%7Ccid%7C51156860%7Cgid%7C4168120334%7Caid%7C8923845898%7Cpos%7Cpremium1%7Ckey%7Cikea%20вешалка%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop&amp;utm_term=ikea%20вешалка&amp;yclid=1850437045420597296</a>	шт	2

### **ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ**

(при необходимости)

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования, средства индивидуальной защиты	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
1	Огнетушитель порошковый ОП-4(3)-ABCE-02		<a href="https://www.magazin01.ru/catalog/ognetus(hiteli/Poroshkovye-ognetushiteli/Ognetushitel-OP-4-z-A-V-S-s-kronshteynom/">https://www.magazin01.ru/catalog/ognetus(hiteli/Poroshkovye-ognetushiteli/Ognetushitel-OP-4-z-A-V-S-s-kronshteynom/</a> Класс ABCE	шт	2
2	Подставка для огнетушителя П-15 НПО Пульс		<a href="https://www.magazin01.ru/catalog/ognetus(hiteli/Poroshkovye-ognetushiteli/Ognetushitel-OP-4-z-A-V-S-s-kronshteynom/">https://www.magazin01.ru/catalog/ognetus(hiteli/Poroshkovye-ognetushiteli/Ognetushitel-OP-4-z-A-V-S-s-kronshteynom/</a>	шт	2
3	Набор первой помощи		<a href="https://www.komus.ru/katalog/tovary-dlya-domu/domashnyaya-aptechka/aptechki-pervoj-pomoshi/c/987492/">https://www.komus.ru/katalog/tovary-dlya-domu/domashnyaya-aptechka/aptechki-pervoj-pomoshi/c/987492/</a>	шт	1

4	Кулер с питьевой водой		Напольный, без охлаждения	шт	1
5	Вода питьевая для куллера		19л	шт	3
6	Часы настенные		<a href="https://beru.ru/product/chasy-nastennye-kvartsevyе-centek-ct-7105-white/100616679730?show-uid=15865292121287530121306001&amp;offerid=T3trGPs8H0CeHrfJelTWgA">https://beru.ru/product/chasy-nastennye-kvartsevyе-centek-ct-7105-white/100616679730?show-uid=15865292121287530121306001&amp;offerid=T3trGPs8H0CeHrfJelTWgA</a>	шт	2

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ

Количество точек электропитания и их характеристики, количество точек интернета и требования к нему, количество точек воды и требования (горячая, холодная)

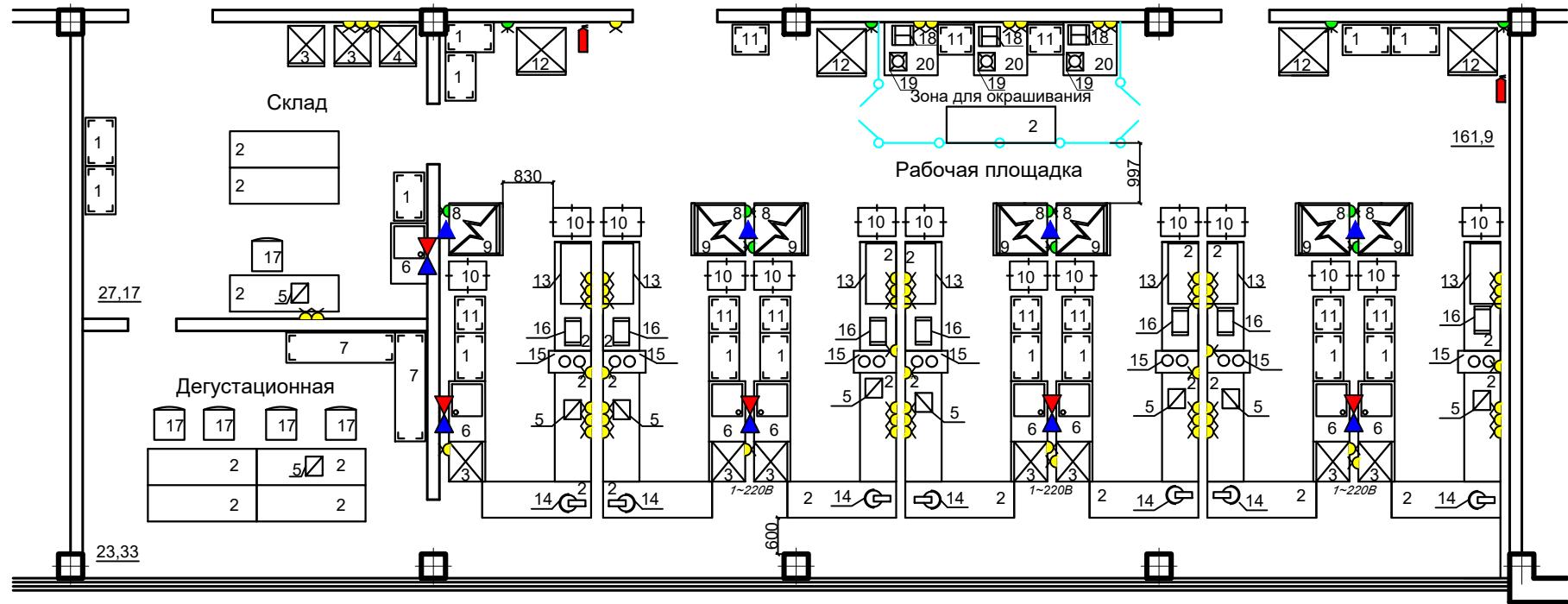
№	Наименование	Тех. характеристики	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Розетки 220 В	Взбивальные машины - 0,28кВт	шт	5
		Плиты индукционные – 3.5 кВт	шт	6
		Весы электронные настольные - мощность, кВт:0.01	шт	6
		Холодильный шкаф двухдверный - 650 Вт	шт	1
		Холодильный шкаф однодверный- 0,05 кВт	шт	5
		Шкаф шоковой заморозки – мощность 2 кВт	шт	2
		Микроволновая печь	шт	5
		Чайник 2,4 кВт	шт	1
		Принтер	шт	1
		Ноутбук	шт	1
2	Розетки 380 В	Конвектомат- подключается к электросети. Мощность 10,1 кВт	шт	5
		Шкаф шоковой заморозки – мощность 2 кВт	шт	2
3	Кулер с питьевой водой	 Напольный, без охлаждения	шт	1
4	Вода для кулера		л	57
5	Подводка горячей и холодной воды	Для двух моек	шт	2холодная/2горячая
6	Канализация		шт	1
7	Интернет, wi-fi	Wi-fi	шт	1

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

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

#### **5. Схема застройки соревновательной площадки.**

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



1 - Стеллаж 1  
 2 - Стол производственный 1  
 3 - Шкаф холодильный среднетемпературный  
 4 - Шкаф холодильный низкотемпературный  
 5 - Весы  
 6 - Ванна моечная  
 7 - Стеллаж 2  
 8 - Шкаф расстоечный  
 9 - Печь конвекционная  
 10 - Тележка-шпилька

11 - Стеллаж 3  
 12 - Шкаф шоковой заморозки  
 13 - Доска для темперирования  
 14 - Миксер  
 15 - Плита индукционная (2 конфорки)  
 16 - Микроволновая печь  
 17 - Стул  
 18 - Компрессор  
 19 - Аэрограф  
 20 - Стол производственный 2

21 - Скамейка  
 22 - Скамейка-вешалка двусторонняя  
 23 - Доска гладильная  
 24 - Утюг  
 ➔ - Горячая/Холодная вода  
 ↗ - Холодная вода  
 ✕ - Напряжение 1~220В  
 ✣ - Напряжение 3~380В  
 ■ - Огнетушитель

## **6. Требования охраны труда и техники безопасности.**

### **1. Общие требования безопасности**

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

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

1.3. Кондитеру следует:

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

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

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

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

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

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;

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

• исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность специальной тары, разделочных досок, ручки лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимиися от воздействия горячей воды; полотна ножей должно быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

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

Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.8. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. Неходить и с ножом в руках.

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

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

3.11. Во время работы с использованием электромеханического оборудования:

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

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

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

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

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

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

- соблюдать нормы загрузки оборудования;

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

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

3.12. При использовании электромеханического оборудования:

- не работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;

- не снимать и не устанавливать ограждения во время работы оборудования;

- не превышать допустимые скорости работы;

- не извлекать руками застрявший продукт;

- не эксплуатировать оборудование без загрузочного устройства (чаши, воронки, бункера и т.п.);

- не переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;

- не оставлять без надзора работающее оборудование, не складывать на оборудование инструмент, продукцию;

- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) исполнительные механизмы, извлекать застрявший продукт, очищать использованное оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп» и после полной остановки вращающихся частей, имеющих опасный инерционный ход.

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

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

- соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских изделий;

Не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.

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

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

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

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

#### **4. Требования безопасности в аварийной ситуации**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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