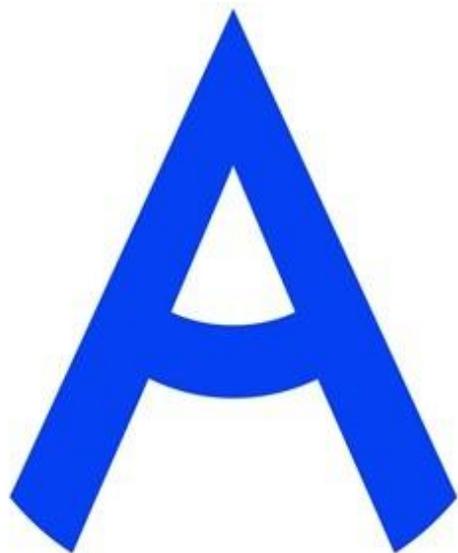


РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» 2026



Утверждено
советом по компетенции:

«Блинопек»

(название совета)

Протокол от 17.12.2025 №3

Председатель совета:

(подпись) Л.Е. Краузе

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

«БЛИНОПЕК»



Балашиха
2026

1. Описание компетенции

1.1. Актуальность компетенции

БЛИНОПЕК / ПОВАР-БЛИНОПЕК / БЛИНМЕЙКЕР – специалист по выпечке блинов и приготовлению блинных начинок.

Одной из самых востребованных профессий на сегодняшний день является специальность повара-блинопека. По данным сервиса вакансий «Работа.ру», такие специалисты требуются во все столичные рестораны, чье меню в основном состоит из традиционной русской кухни. У этой вакансии есть множество преимуществ. Средняя зарплата в этой нише составляет от 76 тысяч рублей. Кроме высокого денежного вознаграждения, соискатель имеет возможность работать вахтовым методом, поэтому он может проживать в любом регионе России и выбирать самостоятельно длительность периода вахты.

Данная индустрия ориентирована на потребителей от 6 до 100 лет в сегменте массового потребления от эконома до премиума. Сфера общественного питания и индустрии развлечений предлагает блинмейкерам обширный и интересный диапазон взаимодействий с работодателем как самозанятое население. Обязанности могут варьироваться в зависимости от типа учреждения общественного питания, где он трудится и какие цели он должен достичь. Блинопек всегда отвечает за правильный технологический процесс приготовления аппетитных и вкусных блинов, учитывает современную моду и стилистику при использовании тех или иных ингредиентов. Также в сферу его ответственности входит соблюдение техники безопасности и санитарных норм, сбалансированность пищевых ингредиентов. Компетенция «Блинопек» – это индивидуальное выполнение законченного полноценного продукта, который можно реализовать на предприятиях питания. В конкурсном задании сочетаются общие и профессиональные компетенции двух профессий. Конкурсанты в количестве 1 человек, должны спланировать работу в условиях поставленных бизнес-задач и разработать продукт таким образом, чтобы конкурсное задание было выполнено в срок и без проблем при минимальных затратах и хорошей маржинальности. Демонстрация навыков работы показывает, как хорошо участники адаптируются в различных задачах при достижении определенных целей, умеют и могут работать, соблюдая все нормы и правила. Это один из самых важных показателей и для работодателя, и для производства. Отраслевая принадлежность компетенции относится к сегменту «Торговля и питание» по направлениям: отели, рестораны, кафе, мини предприятия, столовые, комбинаты питания.

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

После освоения данной компетенции согласно ГОСТ Р 57958-2017 «Условия труда инвалидов. Требования доступности и безопасности», участники могут трудоустроиться по профессии – **повар-блинопек**.

К потенциальным работодателям участников данной компетенции относятся государственные учреждения, частные организации малого, среднего и крупного предпринимательства: от холдингов до индивидуальных предпринимателей. Участники так же могут быть самостоятельными индивидуальными предпринимателями или входить категорию самозанятого населения.

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

Школьники	Студенты	Специалисты
Федеральный государственный образовательный стандарт (далее – ФГОС)		
ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»
	ФГОС СПО по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»	ФГОС СПО по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
	ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»	ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
Профессиональный стандарта (далее – ПС)		
	ПС «Повар» 33.011	ПС «Повар» 33.011

1.4. Требования к квалификации:

Школьники	Студенты	Специалисты
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - правила и способы сервировки стола, презентации кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и - пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и - пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;

	- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных 	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий 	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; 	<p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию; - проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию; - упаковка и складирование по заданию пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных 	<p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию; - проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию; - упаковка и складирование по заданию пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных

	изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям	изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям
--	--	--

1.5. Особые требования

Требования к участнику в соответствии с Приказом Минтруда России N 988н, Минздрава России N 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры» не допускаются к выполнению работ, при выполнении которых обязательно проведение предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований), в целях охраны здоровья населения, предупреждения возникновения и распространения заболеваний, при наличии следующих общих медицинских противопоказаний:

1. врожденные пороки развития, деформации, хромосомные аномалии со стойкими выраженными нарушениями функции органов и систем;

2. последствия повреждений центральной и периферической нервной системы, внутренних органов, костно-мышечной системы и соединительной ткани от воздействия внешних факторов (травмы, радиация, термическое, химическое и другое воздействие и т.д.) с развитием необратимых изменений, вызвавших нарушения функции органов и систем выраженной степени;

3. заболевания центральной нервной системы различной этиологии с двигательными и чувствительными нарушениями выраженной степени, расстройствами координации и статики, когнитивными и мнестико-интеллектуальными нарушениями;

4. нарколепсия и катаплексия;

5. заболевания, сопровождающиеся расстройствами сознания: эпилепсия и эпилептические синдромы различной этиологии, синкопальные синдромы различной этиологии и др.;

6. психические заболевания с тяжелыми, стойкими или часто обостряющимися болезненными проявлениями и приравненные к ним состояния, подлежащие обязательному динамическому наблюдению в психоневрологических диспансерах.

В случаях выраженных форм расстройств настроения, невротических, связанных со стрессом, соматоформных, поведенческих расстройств и расстройств личности вопрос о профессиональной пригодности к соответствующим работам решается индивидуально комиссией врачей-специалистов, соответствующих профилю заболевания, с участием врача-профпатолога.

7. алкоголизм, токсикомания, наркомания;

8. болезни эндокринной системы прогрессирующего течения с признаками поражения других органов и систем и нарушением их функции 3 - 4 степени;

9. злокачественные новообразования любой локализации;

После проведенного лечения вопрос решается индивидуально комиссией врачей-специалистов, профпатологом, онкологом.

10. заболевания крови и кроветворных органов с прогрессирующим и рецидивирующим течением (гемобластозы, выраженные формы гемолитических и апластических анемий, геморрагические диатезы);

11. гипертоническая болезнь III стадии, 3 степени, риск IV;

12. хронические болезни сердца и перикарда с недостаточностью кровообращения ФК III, НК 2 и более степени;

13. ишемическая болезнь сердца;

14. стенокардия ФК III - IV;

15. с нарушением проводимости (синоаурикулярная блокада III степени, слабость синусового узла);

16. пароксизмальные нарушения ритма с потенциально злокачественными желудочковыми аритмиями и нарушениями гемодинамики;

17. постинфарктный кардиосклероз, аневризма сердца.

18. аневризмы и расслоения любых отделов аорты и артерий;

19. облитерирующий атеросклероз аорты с облитерацией висцеральных артерий и нарушением функции органов;

20. облитерирующий атеросклероз сосудов конечностей, тромбангиит, аортоартериит с признаками декомпенсации кровоснабжения конечности (конечностей);
 21. варикозная и посттромбофлебитическая болезнь нижних конечностей с явлениями хронической венозной недостаточности 3 степени и выше;
 22. лимфангиит и другие нарушения лимфооттока 3 - 4 степени;
 23. ревматизм: активная фаза, частые рецидивы с поражением сердца и других органов и систем и хронической сердечной недостаточностью 2 - 3 степени;
 24. болезни бронхолегочной системы с явлениями дыхательной недостаточности или легочно-сердечной недостаточности 2 - 3 степени.
 25. активные формы туберкулеза любой локализации;
 26. осложненное течение язвенной болезни желудка, двенадцатиперстной кишки с хроническим часто (3 раза и более за календарный год) рецидивирующим течением и развитием осложнений;
 27. хронические гепатиты, декомпенсированные циррозы печени и другие заболевания печени с признаками печеночной недостаточности 2 - 3 степени и портальной гипертензии;
 28. неспецифический язвенный колит и болезнь Крона тяжелого течения;
 29. диффузные заболевания соединительной ткани с нарушением функции органов и систем 3 - 4 степени, системные васкулиты;
 30. хронические заболевания периферической нервной системы и нервно-мышечные заболевания со значительными нарушениями функций;
 31. хронические заболевания опорно-двигательного аппарата с нарушениями функции 2 - 3 степени;
 32. хронические заболевания кожи:
 33. хроническая распространенная, часто рецидивирующая (не менее 4 раз в год) экзема;
 34. псориаз универсальный, распространенный, артропатический, пустулезный, псориагическая эритродермия;
 35. вульгарная пузырчатка;
 36. хронический необратимый распространенный ихтиоз;
 37. хронический прогрессирующий атопический дерматит;
 38. хронические, рецидивирующие формы инфекционных и паразитарных заболеваний, поствакцинальные поражения в случае неподдающихся или трудноподдающихся лечению клинических форм;
 39. глаукома любой стадии при нестабилизированном течении.
- Заболевания и бактерионосительство:
40. брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия;
 41. гельминтозы;
 42. сифилис в заразном периоде;
 43. лепра;
 44. педикулез;
 45. заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела;
 46. заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук;
 47. гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля;

2. Конкурсное задание

2.1. Краткое описание задания

2.1.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:

- тесто блинное и испечь 10 блинов
- оформить и подать на дегустацию и презентацию 2 порции десертных блинчиков с начинкой и топпингом (соусом) на выбор участника
- приготовить и оформить 2 порции арт-блина
- все порции подаются на тарелках, согласно инфраструктурному листу.

2.1.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:

- тесто блинное и испечь 10 блинов
- оформить и подать на дегустацию и презентацию 2 порции десертных блинчиков с начинкой и топпингом (соусом) на выбор участника
- оформить и подать на дегустацию, и презентацию 2 порции закусочных блинчиков с начинкой
- приготовить и оформить 2 порции арт-блина
- все порции подаются на тарелках, согласно инфраструктурному листу.

2.1.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:

- тесто блинное и испечь 10 блинов
- приготовить 2 порции десертных блинчиков с начинкой, соусом на выбор участника и декоративным элементом из шоколада
- приготовить 2 порции закусочных блинчиков с начинкой и соусом на выбор участника
- приготовить и оформить 2 порции арт-блина
- все порции подаются на тарелках, согласно инфраструктурному листу.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Время	Результат
Школьники	Модуль А. Приготовление теста блинного и выпекание 10 блинчиков	120 минут	Кулинарное изделие -10 блинчиков, одинакового размера и формы
	Модуль Б. Оформление и подача на дегустацию, и презентацию 2 порции десертных блинчиков с начинкой и топпингом (соусом) на выбор участника.		2 порции десертных блинчиков с начинкой и топпингом на выбор участника. 1 порция – 2 блина. Температура подачи тарелки 10-20°C. Обязательные продукты: черный ящик
	Модуль В. Приготовление и оформление 2 порции Арт-блина (блины с рисунком)		2 арт-блина, 1 блин на порцию. Тема рисунка на блине: черный ящик

Время выполнения всех модулей: 2 часа (120 минут)			
Студенты	Модуль А. Приготовление теста блинного и выпекание 10 блинчиков	120 минут	Кулинарное изделие - 10 блинчиков, одинакового размера и формы
	Модуль Б. Оформление и подача на дегустацию, и презентацию 2 порции десертных блинчиков с начинкой и топпингом (соусом) на выбор		2 порции десертных блинчиков с начинкой и топпингом на выбор участника. 1 порция – 2 блина. Температура подачи тарелки 10-20°C. Обязательные продукты: черный ящик
	Модуль В. Приготовление 2 порций закусочных блинчиков с начинкой		2 порции закусочных блинчиков с начинкой. 1 порция – 2 блина. Температура подачи тарелки не менее 55°C. Обязательные продукты: черный ящик
	Модуль Г. Приготовление и оформление 2 порции Арт-блина (блины с рисунком)		2 арт-блина, 1 блин на порцию. Тема рисунка на блине: черный ящик
Время выполнения всех модулей: 2 часа (120 минут)			
Специалисты:	Модуль А. Приготовление теста блинного и выпекание 10 блинчиков	90 минут	Кулинарное изделие - блинчики, одинакового размера и формы
	Модуль Б. Оформление и подача на дегустацию, и презентацию 2 порции десертных блинчиков с топпингом и соусом на выбор участника		2 порций десертных блинчиков с начинкой и топпингом на выбор участника и декоративным элементом из шоколада. 1 порция – 2 блина. Температура подачи тарелки 10-20°C. Вес одной порции: 180-250 гр Обязательные продукты: черный ящик
	Модуль В. Приготовление 2 порций закусочных блинчиков с начинкой и соусом на выбор участника		2 порций закусочных блинчиков с начинкой и соусом на выбор участника 1 порция – 2 блина. Вес одной порции: 180-250 гр Температура подачи тарелки не менее 55°C. Обязательные продукты: черный ящик

Модуль Г.
Приготовление и оформление 2 порции Арт-блина (блины с рисунком)

2 арт-блина, 1 блин на порцию.
Вес одной порции: 75 гр
Тема рисунка на блине:
черный ящик

Время выполнения всех модулей: **1 час 30 минут (90 минут)**

2.3. Последовательность выполнения задания.

Все приготовленные кулинарные изделия являются авторскими и разрабатываются участниками самостоятельно, соблюдая санитарные нормы и правила, технологии обработки продуктов и ведения технологического процесса. Участник должен заранее подготовить технологическую карту, которую обязан использовать в процессе выполнения задания конкурса.

Для изготовления арт-блинов допускается использование пищевых красителей, которые участник приносит собой.

Инвентарь, инструменты и оборудование проносятся на конкурсную площадку после согласования с организаторами.

Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.

Запрещен инвентарь и оборудование – неисправное, которое нарушает технику безопасности и пожарную безопасность.

Сопровождающему (при наличии) запрещено работать вместо участника, трогать его инвентарь, переносить, переставлять, выкидывать, работать с весами, работать с продуктами. Использование при подаче дополнительных несъедобных компонентов не допускается.

Категорически запрещено нарушать этику подачи, вызывающее неприятное или недостойное ассоциативное ощущение (изображение свастики или иных символов, запрещенных на территории РФ, писать оскорбительные названия).

2.3.1. Категория участников «ШКОЛЬНИКИ»:

Модуль А. «Приготовление теста блинного и выпекание 10 блинчиков»

- Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте.

- Приготовить тесто блинное и испечь 10 блинчиков, одинакового размера и формы.

- 4 изделия (блинчика) отбираются для Б модуля, оставшиеся (6 шт. на одной тарелке) подаются для дегустации одновременно с Б модулем.

Модуль Б. «Оформление и подача на дегустацию, и презентацию 2 порции десертных блинчиков с начинкой и топпингом на выбор участника»

- Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте.

- Приготовить 2 порции десертных блинчиков с начинкой и топпингом на выбор участника.

- Обязательные продукты: черный ящик.

- подача на дегустацию и презентацию.

- Холодный десерт, должен быть порционным и возможным к употреблению.

Модуль В. «Приготовление и оформление 2 порции арт-блина (блины с рисунком)»

- Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте.

- Приготовить и подать на презентацию 2 порции арт-блина.

- Тема рисунка на блине: **черный ящик**

2.3.2. Категория участников «СТУДЕНТЫ»:

Модуль А. «Приготовление теста блинного и выпекание 10 блинчиков»

- Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте.

- Приготовить тесто блинное и испечь 10 блинчиков, одинакового размера и формы.
- По 4 изделия (блинчика) отбираются для Б и В модуля, оставшиеся (2 шт. на одной тарелке) подаются для дегустации одновременно с Б модулем.

Модуль Б. «Оформление и подача на дегустацию, и презентацию 2 порции десертных блинчиков с начинкой и топпингом на выбор участника»

- Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте.

- Приготовить 2 порции десертных блинчиков с начинкой и топпингом на выбор участника.
- Обязательные продукты: черный ящик.
- Холодный десерт, должен быть порционным и возможным к употреблению.

Модуль В. «Приготовление 2 порции закусочных блинчиков с начинкой»

- Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте.

- Приготовить 2 порции закусочных блинчиков с начинкой.
- Обязательные продукты: черный ящик
- подача на дегустацию и презентацию.
- Блюдо должно быть порционным и возможным к употреблению.

Модуль Г. «Приготовление и оформление 2 порции арт-блина (блины с рисунком)»

- Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте.

- Приготовить и подать на презентацию 2 порции арт-блина.
- Тема рисунка на блине: **черный ящик**

2.3.3. Категория участников «СПЕЦИАЛИСТЫ»:

Модуль А. «Приготовление теста блинного и выпекание 10 блинчиков»

- Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте.

- Приготовить тесто блинное и испечь 10 блинчиков, одинакового размера и формы.
- По 4 изделия (блинчика) отбираются для Б и В модуля, оставшиеся (2 шт. на одной тарелке) подаются для дегустации одновременно с Б модулем.

Модуль Б. «Приготовить 2 порций десертных блинчиков с начинкой, соусом на выбор участника и декоративным элементом из шоколада»

- Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего

процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте.

- Приготовить 2 порции десертных блинчиков с начинкой и топпингом на выбор участника и декоративным элементом из шоколада.

- Обязательные продукты: черный ящик.

- Холодный десерт, должен быть порционным и возможным к употреблению.

Модуль В. «Приготовить 2 порции закусочных блинчиков с начинкой, соусом на выбор участника»

- Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте.

- Приготовить 2 порции закусочных блинчиков с начинкой.

- Обязательные продукты: черный ящик

- Подача на дегустацию и презентацию.

- Блюдо должно быть порционным и возможным к употреблению.

Модуль Г. «Приготовить и оформить 2 порции арт-блина (блины с рисунком)»

- Подготовка своего рабочего места, работа с инвентарем и инструментами, проверка теплового и иного оборудования, соблюдения санитарных и гигиенических норм во время всего процесса. Ведение технологического процесса приготовления по технико-технологической (технологической) карте.

- Приготовить и подать на презентацию 2 порции арт-блина.

- Тема рисунка на блине: **черный ящик**

2.4. Критерии оценки выполнения задания

Категория участников	Наименование и описание модуля	Тип критерия (оценочный/измеримый)	Макс. балл
Школьники	Модуль А. Приготовление теста блинного и выпекание 10 блинчиков	И	49
	Соблюдение правил и требований задания	И	5
	Соблюдение правил техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием.	И	5
	Персональная гигиена (внешний вид)	И	5
	Рабочее место (Оценивается чистота пола, рабочие поверхности, соблюдение и выполнение гигиенических норм и т.д.)	И	5
	Маркировка продукции и полуфабрикатов	И	5
	Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)	И	5
	Корректное использование мусорных баков (пищевые\непищевые отходы)	И	5
	Отсутствие расточительности	И	5

	Отсутствие брака в работе	И	5
	Использование в работе профессионального специализированного оборудования (сковорода блинная)	И	4
	Модуль Б. Оформление и подача на дегустацию, и презентацию 2 порции десертных блинчиков с начинкой и топпингом (соусом) на выбор участника»	И или О	37
	Ведение технологического процесса	И	5
	Рабочее место - холодильники, чистота, товарное соседство	И	5
	Навыки и знания кулинарной обработки продуктов	И	3
	Знание и применение приёмов приготовления и методов тепловой обработки	И	3
	Время подачи	И	3
	Презентация	О	3
	Дегустация	О	3
	Температура тарелки в соответствии с заданием	И	3
	Чистота тарелки при подаче блюда	И	3
	Идентичность приготовленных блинов по размеру и подачи	И	3
	Правильность подачи блюда в соответствии с заданием	И	3
	Модуль В. Приготовление и презентация 2 порций арт-блина (блины с рисунком)	И или О	14
	Соблюдение санитарных норм и правил безопасности при ведении технологического процесса	И	5
	Ведение технологического процесса	И	5
	Чистота тарелки при подаче блюда	И	1
	Презентация, соответствие темы арт-блина теме черного ящика	О	3
ОБЩЕЕ:			100
Студенты	Модуль А. Приготовление теста блинного и выпекание 10 блинчиков	И или О	35
	Соблюдение правил и требований задания	И	2
	Соблюдение правил техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием.	И	3
	Персональная гигиена (внешний вид)	И	3

	Рабочее место (Оценивается чистота пола, рабочие поверхности, соблюдение и выполнение гигиенических норм и т.д.)	И	3
	Маркировка продукции и полуфабрикатов	И	2
	Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)	И	3
	Корректное использование мусорных баков (пищевые\непищевые отходы)	И	3
	Отсутствие расточительности	И	3
	Отсутствие брака в работе	И	3
	Знание и применение приёмов приготовления и методов тепловой обработки	И	4
	Рабочее место - холодильники, чистота, товарное соседство	И	2
	Использование в работе профессионального специализированного оборудования (блинной сковороды)	И	4
	Модуль Б. Оформление и подача на дегустацию, и презентацию 2 порции десертных блинчиков с начинкой и топпингом (соусом) на выбор участника	И или О	27
	Ведение технологического процесса	И	4
	Время подачи	И	4
	Презентация и дегустация	О	3
	Температура тарелки в соответствии с заданием	И	4
	Чистота тарелки при подаче блюда	И	4
	Идентичность приготовленных блинов по размеру и подачи	И	4
	Правильность подачи блюда в соответствии с заданием	И	4
	Модуль В. Приготовление 2 порции закусочных блинчиков с начинкой	И или О	24
	Ведение технологического процесса	И	4
	Время подачи	И	4
	Презентация и дегустация	О	3
	Температура тарелки в соответствии с заданием	И	4
	Чистота тарелки при подаче блюда	И	3
	Идентичность приготовленных блинов по размеру и подачи	И	3

	Правильность подачи блюда в соответствии с заданием	И	3
	Модуль Г. Приготовление и презентация 2 порций арт-блина (блины с рисунком)	И или О	14
	Соблюдение санитарных норм и правил безопасности при ведении технологического процесса	И	5
	Ведение технологического процесса	И	5
	Чистота тарелки при подаче блюда	И	1
	Презентация, соответствие темы арт-блина теме черного ящика	О	3
ОБЩЕЕ:			100
Специалисты	Модуль А. Приготовление теста блинного и выпекание 10 блинчиков	И или О	35
	Соблюдение правил и требований задания	И	2
	Соблюдение правил техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием.	И	3
	Персональная гигиена (внешний вид)	И	3
	Рабочее место (чистота пола, рабочие поверхности, соблюдение и выполнение гигиенических норм и т.д.)	И	3
	Маркировка продукции и полуфабрикатов	И	2
	Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки)	И	3
	Корректное использование мусорных баков (пищевые\непищевые отходы)	И	3
	Отсутствие расточительности	И	3
	Отсутствие брака в работе	И	3
	Знание и применение приёмов приготовления и методов тепловой обработки	И	4
	Рабочее место - холодильники, чистота, товарное соседство	И	2
	Идентичность приготовленных блинов по размеру и форме	И	4
	Модуль Б. Приготовление 2 порций десертных блинчиков с начинкой, соусом на выбор участника и декоративным элементом из шоколада	И или О	27
	Ведение технологического процесса	И	4
	Время подачи	И	4
Презентация и дегустация	О	3	

	Температура тарелки в соответствии с заданием	И	4
	Чистота тарелки при подаче блюда	И	4
	Масса (размер) блюда в соответствии с заданием	И	4
	Правильность подачи блюда в соответствии с заданием	И	4
	Модуль В. Приготовление 2 порций закусочных блинчиков с начинкой и соусом на выбор участника	И или О	24
	Ведение технологического процесса	И	4
	Время подачи	И	4
	Презентация и дегустация	О	3
	Температура тарелки в соответствии с заданием	И	4
	Чистота тарелки при подаче блюда	И	3
	Масса (размер) блюда в соответствии с заданием	И	3
	Правильность подачи блюда в соответствии с заданием	И	3
	Модуль Г. Приготовление и презентация 2 порций арт-блина (блины с рисунком)	И или О	14
	Соблюдение санитарных норм и правил безопасности при ведении технологического процесса	И	5
	Ведение технологического процесса	И	5
	Чистота тарелки при подаче блюда	И	1
	Презентация, соответствие темы арт-блина теме черного ящика	О	3
ОБЩЕЕ:			100

3. Перечень оборудования, инструментов и расходных материалов на каждого участника – согласно инфраструктурному листу застройки площадки - в виде отдельного документа (приложения) в формате Excel (.xlsx)

3.1. Требуемая специальная одежда участникам по компетенции в соответствии с требованиями охраны труда и техники безопасности: школьники/студенты/специалисты:

Требуемая специальная одежда (участник обязан привезти с собой) (Школьники/Студенты/Специалисты)					
№ п/п	Наименование	Технические характеристики	Ссылка на образец (при необходимости)	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Китель поварской	китель поварской с длинным рукавом – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кители не допускаются эмблемы других чемпионатных мероприятий, рекламы и т.д.		шт	1
2	Поварские брюки	профессиональные поварские произвольного цвета (не допускаются: джинсы, шорты, леггинсы, тренировочные штаны и т.п.)		шт	1
3	Обувь	профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой на нескользящей подошве		шт	1
4	Поварской колпак	белый поварской колпак (допускается одноразовый)		шт	1
5	Фартук	произвольного цвета, возможен вариант с грудкой		шт	1

Конкурсантам и экспертам **запрещается:**

- носить во время работы любые украшения - бусы, кольца, клипсы, чтобы исключить их попадание в пищу;

- носить в спецодежде острые колющие предметы;

- хранить спецодежду вместе с предметами верхней одежды;

- закалывать предметы спецодежды булавками, брошками, иголками и заколками.

Повара должны быть одеты в спецодежду и обувь установленного образца и изготовленную из материалов, разрешённых Роспотребнадзором. Санитарная одежда должна хорошо прикрывать личную одежду работника и быть максимально удобной.

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

*** минимальные требования к оснащению рабочих мест согласованы с общероссийскими общественными организациями инвалидов**

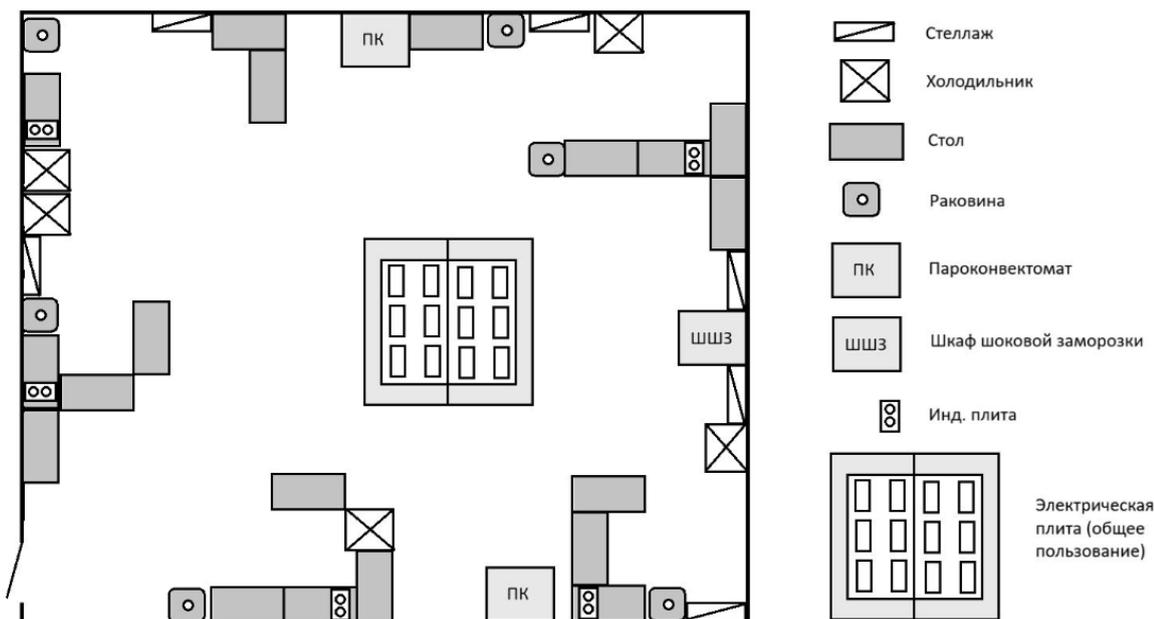
Вид нозологии	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество*
Рабочее место участника с нарушением слуха	3000x1900	1,5 м	<p>Для участников с нарушением слуха необходимо предусмотреть:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) наличие звукоусиливающей аппаратуры, акустической системы, информационной индукционной системы, наличие индивидуальных наушников; б) наличие на площадке переводчика русского жестового языка (сурдопереводчика); в) оформление конкурсного задания в доступной текстовой информации.
Рабочее место участника с нарушением зрения	3000x1900	1,5 м	<p>Для участников с нарушением зрения необходимо:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) текстовое описание конкурсного задания в плоскочечатном виде с крупным размером шрифта, учитывающим состояние зрительного анализатора участника с остаточным зрением (в формате Microsoft Word не менее 16-18 пт), дублированного рельефно-точечным шрифтом Брайля (при необходимости); б) лупа с подсветкой для слабовидящих; электронная лупа; в) для рабочего места, предполагающего работу на компьютере <ul style="list-style-type: none"> - оснащение специальным компьютерным оборудованием и оргтехникой: <ul style="list-style-type: none"> видеоувеличитель; - программы экранного доступа NVDA и JAWS18 (при необходимости); - брайлевский дисплей (при необходимости); в) для рабочего места участника с нарушением зрения, имеющего собаку-проводника, необходимо предусмотреть место для собаки-проводника. г) оснащение (оборудование) специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение инвалидом по зрению - слепого своего рабочего места и выполнение трудовых функций; д) индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс.

Рабочее место участника с нарушением ОДА	3000x1900	1,5 м	<p>Оснащение (оборудование) специального рабочего места оборудованием, обеспечивающим реализацию эргономических принципов:</p> <p>а) увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами верстаков;</p> <p>б) для участников, передвигающихся в кресле-коляске, необходимо выделить 1 - 2 первых рабочих места в ряду у дверного проема;</p> <p>в) оснащение (оборудование) специального рабочего места специальными механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании.</p>
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями и	3000x1900	1,5 м	<p>Специальные требования к условиям труда инвалидов вследствие заболеваний сердечно-сосудистой системы, а также инвалидов вследствие других соматических заболеваний, предусматривают отсутствие:</p> <p>а) вредных химических веществ, включая аллергены, канцерогены, оксиды металлов, аэрозоли преимущественно фиброгенного действия;</p> <p>б) тепловых излучений; локальной вибрации, электромагнитных излучений, ультрафиолетовой радиации на площадке;</p> <p>в) превышения уровня шума на рабочих местах; г) нарушений уровня освещенности, соответствующей действующим нормативам.</p> <p>Необходимо обеспечить наличие столов с регулируемой высотой и углом наклона поверхности; стульев (кресел) с регулируемой высотой сиденья и положением спинки (в соответствии со спецификой заболевания).</p>
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	3000x1900	1,5 м	<p>Специальные требования к условиям труда инвалидов, имеющих нервно-психические заболевания:</p> <p>а) создание оптимальных и допустимых санитарно-гигиенических условий производственной среды, в том числе: температура воздуха в холодный период года при легкой работе - 21 - 24 °С; при средней тяжести работ - 17 - 20 °С; влажность воздуха в холодный и теплый периоды года 40 – 60 %; отсутствие вредных веществ: аллергенов, канцерогенов, аэрозолей, металлов, оксидов металлов;</p> <p>б) электромагнитное излучение - не выше ПДУ; шум - не выше ПДУ (до 81 дБА); отсутствие локальной и общей вибрации; отсутствие продуктов и препаратов, содержащих живые клетки и споры микроорганизмов, белковые препараты;</p>

			<p>в) оборудование (технические устройства) должны быть безопасны и комфортны в использовании (устойчивые конструкции, прочная установка и фиксация, простой способ пользования без сложных систем включения и выключения, с автоматическим выключением при неполадках; расстановка и расположение, не создающие помех для подхода, пользования и передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью; не должна затрудняющая доступность устройств; исключение острых выступов, углов, ранимых поверхностей, выступающих крепежных деталей)</p>
--	--	--	--

5. Схема (план) застройки соревновательной площадки

Застройка осуществляется на группу, для всех категорий участников.



6. Требования охраны труда и техники безопасности.

6.1. Общие требования:

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

На участника могут воздействовать опасные и вредные факторы:

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

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

Участнику следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

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

У участника должна быть форменная одежда:

- Китель поварской белый;
- Брюки черные;
- фартук белый хлопчатобумажный;
- колпак белый хлопчатобумажный (допускается одноразовый);
- профессиональная обувь на нескользящей подошве.

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

6.2. Действия до начала работ:

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

Проверить оснащённость рабочего места необходимым оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментами.

Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;

- надёжно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;

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

проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;

- наличие и надёжность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом).

Не приступать к работе при отсутствии или ненадёжности заземления;

- наличие, исправность нагревательных поверхностей оборудования;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- наличие и исправность весоизмерительного оборудования;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

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

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

Перед включением индукционной плиты помните: оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации.

Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования – быть особо бдительными. Приготовление на плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой.

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

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

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

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

Не допускается:

- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;
- загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;
- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;
- хранить продукты на испарителях;
- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата.

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

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

При извлечении из печи посуды с продуктами пользуйтесь изолирующими перчатками или кухонными рукавицами. Не включайте печь в работу «вхолостую», без продуктов. Она должна быть обязательно загружена. В противном случае вы рискуете ее повредить или сократить время работы.

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

6.3. Действия во время выполнения работ:

Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда.

Использовать оборудование только для тех работ, для которых оно предназначено.

Соблюдать правила перемещения в боксе и на территории площадки, пользоваться только установленными проходами.

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

Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, пути эвакуации инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды.

При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непручно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа.

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

Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать элементарные требования безопасности.

6.4. Действия в случае аварийной ситуации:

При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или на площадке: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья и т.п.; доложить о принятых мерах техническому эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.

В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить техническому эксперту о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

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

Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов.

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

6.5. Действия после окончания работ:

Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки. Замыть рабочие поверхности и мойку.

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

Образец

Лист заказа продуктов

ЧЕМПИОНАТ	Региональный
НАИМЕНОВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ	Блинопек
Регион	Санкт-Петербург
ОУ	
Ответственный от учреждения	
ФИО участника	
ФИО сопровождающего/эксперта	

№	НАИМЕНОВАНИЕ	Единицы измерения	Максимально на одного участника
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ			
1.	Молоко 3,2%	мл	1000
2.	Мука пшеничная высшего сорта	г	500
3.	Клубника свежемороженая	г	150
4.	Перец розовый	г	5
5.	Яйцо куриное С0	шт	6
6.	Бекон сырокопченый	г	100
7.	Масло растительное подсолнечное	мл	100
8.	Лук зелёный	г	10
9.	Сахар белый	г	150
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ			
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ			
10.	Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	мл	200
11.	Сметана 20%	мл	50
12.	Сыр творожный	г	100
13.	Сливочное масло 82%	г	50
ОВОЩИ/ЗЕЛЕНЬ			
14.	Укроп свежий зеленый	г	10
15.	Ростки гороха	г	10
16.	Чеснок	г	20
17.	Мята	г	20
18.	Цуккини зелёный	г	150
ФРУКТЫ			
19.	Апельсин	г	300
20.	Яблоки зеленые Грени Смитт	г	200
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ			
21.	Вишня	г	200
22.	Клубника	г	200
ШОКОЛАД			
23.	Шоколад молочный	г	100
ДРОЖЖИ			
24.	Дрожжи сухие	г	20
25.	Разрыхлитель	г	20
ОБЩИЙ СТОЛ			

26.	Соль пищевая	г	50
27.	Перец черный молотый	г	10
28.	Перец горошком	г	10
29.	Сахар	г	100
30.	Уксус 9%	мл	10
31.	Сода пищевая	г	10
32.	Какао-порошок	г	50
33.	Сахарная пудра	г	150
34.	Крахмал кукурузный	г	80

