

Министерство образования и науки Алтайского края

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»
АО «КШП – Глобус»

УТВЕРЖДЕНО

директор
АО «КШП – Глобус»

«09» июля 2026 г.
С.В. Косых

УТВЕРЖДЕНО

директор
КГБПОУ «ААГ»

«09» июля 2026 г.
С.В. Ездин

ПОЛОЖЕНИЕ

**о проведении краевого конкурса
«Мастер шеф: школьная версия»**

1. Общие положения

Настоящее положение о краевом конкурсе школьных поваров и обучающихся профессиональных образовательных организаций «Мастер шеф: школьная версия» (далее – Конкурс) определяет цели и задачи, порядок организации и проведения конкурса, устанавливает требования к материалам, критерии их оценки, порядок определения и награждения победителей.

Конкурс определяет индивидуальное участие в одной из категорий «Специалист» или «Студент» и проходит в два этапа: заочный и очный (финал).

По итогам Конкурса формируется рейтинг лучших школьных поваров, определяются победители и призеры в каждой категории, а также победители в номинациях.

Организаторы Конкурса: КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», АО «КШП – Глобус» (далее – Оргкомитет).

Партнерами конкурса могут быть предприятия и организации различных форм собственности, средства массовой информации.

Вопросы по организации и проведению конкурса решает Оргкомитет.

2. Цель и задачи конкурса

Цель Конкурса – совершенствование организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, внедрение инновационных технологий кулинарной продукции, современных форм и методов предоставления качественного и сбалансированного питания, повышение престижа рабочих профессий в общественном питании и популяризация здорового питания в молодежной среде.

Основные задачи Конкурса:

- выявление лучших поваров школьных столовых и лучших обучающихся средних профессиональных образовательных организаций по направлениям общественного питания Алтайского края;
- распространение передового опыта по обеспечению качественным школьным питанием, формирование в молодежной среде культуры и принципов здорового питания;
- совершенствование профессионального мастерства поваров школьных столовых, популяризация и повышение престижа профессии, стимулирование творческого подхода к организации школьного питания, привлечение в профессию молодых специалистов;
- привлечение общественного внимания к организации питания детей и молодежи.

3. Участники и этапы проведения Конкурса

Конкурс включает две категории участников:

- первая категория «Специалист» – повара школьных столовых Алтайского края (муниципальных и государственных общеобразовательных организаций), работающие с применением разных моделей (школьно-базовые столовые, столовые на сырье, доготовочные, работающие на полуфабрикатах, буфет-раздатка), организующие питание обучающихся в общеобразовательных организациях, расположенных в городах и в сельской местности, осуществляющие питание обучающихся самостоятельно или на договорной основе с операторами питания, комбинатами школьного питания различной организационно-правовой формы (далее – операторы питания);
- вторая категория обучающиеся профессиональных образовательных организаций «Студент» – обучающиеся по профессиям и специальностям индустрии общественного питания профессиональных образовательных организаций Алтайского края.

Конкурс проводится в очно-заочном формате в следующие сроки:
первый этап – заочный проводится с 01 сентября по 10 октября 2026 года;
второй этап – очный (финал) проводится 28-29 октября 2026 года.

Организационный сбор за участие во втором этапе Конкурса – 5 000 рублей/ участник.

К участию в заочном формате допускаются повара школьных столовых Алтайского края и обучающиеся профессиональных образовательных организаций Алтайского края.

По завершению заочного этапа Конкурса экспертная комиссия проводит анализ и оценку предоставленных участниками конкурсных материалов.

По итогам заочного этапа Конкурса определяются участники набравшие наибольшее количество баллов для продолжения участия в очном этапе:

- в первой категории «Специалист» – 8 человек;
- во второй категории участников «Студент» – 10 человек.

Результаты заочного этапа публикуются в средствах массовой информации и официальных сайтах Оргкомитета.

4. Организация и порядок проведения Конкурса

Для участия в Конкурсе на электронную почту организатора kshp_globus@mail.ru направляется Заявка на участие в Конкурсе (приложение № 1) до 10.09.2026.

Принимая участие в Конкурсе, все участники соглашаются с тем, что представленные ими работы могут быть использованы Оргкомитетом Конкурса.

Экспертно-аналитическая оценка конкурсных материалов проводится членами экспертной комиссии на основании разработанных критериев оценки.

Результаты работы экспертной комиссии с участниками Конкурса не обсуждаются, апелляции на решения экспертной комиссии не принимаются.

Для участия в очном (финальном) этапе предусматривается организационный взнос в размере 5000 рублей/ участник.

Конкурсное задание состоит из модулей:

- заочный этап Модули А, Б;
- очный этап Модули В, Г, Д, Е.

Характеристика заочного этапа конкурса. Структура конкурсного задания Модуля А, Б:

Модуль А. Видеоролик «Визитка участника».

Видеоролик первой и второй категории участников должен содержать: приветствие участникам Конкурса, само-презентацию (профессиональные достижения, профессиональное кредо), презентацию предприятия (учебной организации), ожидания от Конкурса.

Технические требования представлены в Приложение № 2.

Критерии оценки видеоролика представлены в Приложение №3

Модуль Б. «Технологическая карта».

Конкурсант разрабатывает горячее блюдо в авторской подаче из мяса птицы по обеденному рациону питания для учащихся возрастной категории 7-11 лет, на основании действующей нормативной документации. По результатам выполнения Модуля Б предоставляет пакет документации в соответствии с Приложением №4.

Технологическая карта разрабатывается согласно акту контрольных отработок с подробным описанием технологии приготовления, учитывая суммарные объемы и массу порций горячего блюда обеда согласно СанПиН 2.3-2.4.3590-20.

Презентация блюда производится в формате фотоматериалов готового

блюда, сервированного на белой тарелке с использованием светлого фона.

Критерии оценки модуля представлены в Приложение №3

Конкурсные материалы принимаются экспертной комиссией до 10 октября 2026 года в электронном виде на почту Оргкомитета kshp_globus@mail.ru.

По итогам оценки экспертная комиссия осуществляет оценку конкурсных материалов Модулей А, Б, проводит ранжирование и определяет участников очного (финального) этапа Конкурса.

18 участников двух категорий – приглашаются для участия в очном (финальном) этапе Конкурса, который пройдет 28-29 октября 2026 года, на площадке КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» по адресу: г. Барнаул, ул. Юрина, д. 203.

Характеристика очного этапа конкурса.

Структура конкурсного задания Модуля В, Г, Д, Е:

Во втором этапе – очный (финал) Конкурса участники выполняют практическое задание приготовление блюд по рациону питания для учащихся возрастной категории 7-11 лет с предоставлением заранее подготовленного портфолио (Приложение №5).

Конкурсное задание состоит из Модулей В, Г, Д, Е, общая продолжительность выполнения конкурсного задания составляет 3 часа 30 мин.

Критерии оценки представлены в Приложение №6.

Модуль В. Организация работы

В организацию работы входит: подготовка и уборка рабочего места, оценка портфолио, выполнение технологических процессов во время организации работы, финальная презентация блюд.

Финальная презентация готовых блюд включает в себя обзор особенностей представленных блюд, продолжительностью не более двух минут.

Модуль Г. Приготовление, оформление и реализация холодного блюда

Приготовить три порции салата «Винегрет» в авторской подаче.

Обязательные компоненты:

– рыба/ морепродукты.

Особенности подачи:

– температура подачи закуски от 1-14⁰С;

– масса одной порции 60 до 100 грамм;

– три порции холодного блюда подаются на тарелках круглая белая плоская, диаметром 22–28 см.;

– сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику подачи.

Модуль Д. Горячее блюдо обеденного рациона питания

В задании предусмотрено 30% изменение (говядина/ свинина).

Конкурсант должен приготовить три порции горячего блюда используя котлетную или рубленую массу.

Блюдо должно содержать:

- 30% изменение вид сырья определяется в подготовительный день;
- сложный гарнир;
- соус на выбор участника;
- декоративный элемент на выбор участника.

Особенности подачи:

- температура подачи блюда от 65⁰С и выше.
- масса блюда 240-320 грамм согласно нормам СанПиН.
- три порции горячего блюда подаются на тарелках круглая белая плоская, диаметром 28–32 см.;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке и дополнительно 50 мл. подан в соуснике для дегустации;
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику подачи.

Модуль Е. Приготовление, оформление и реализация мучного кондитерского изделия

Приготовить три штуки мучного кондитерского изделия на основе песочного теста.

- обязательный компонент – плодово-ягодная начинка;
- форма и вид мучного кондитерского изделия – на усмотрение участника.

Особенности подачи:

- масса одной штуки 60-100 г;
- три порции изделия подаются на тарелках круглая белая плоская, диаметром 16–18 см.;
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику подачи.

Регламент подачи блюд:

Модуль Г - 2 часа 30 минут;

Модуль Д - 3 часа;

Модуль Е - 3 часа 30 минут.

Сервисное окно для подачи блюд каждого модуля открывается за 5 минут до обозначенного времени в регламенте подачи и закрывается через 5 минут после.

Блюдо не оценивается если было подано после закрытия сервисного

окна.

Сверх времени выполнения конкурсного задания (3 ч. 30 мин.) участникам предоставляется 30 минут до начала выполнения задания для приемки сырья (в это время работа с сырьем запрещена) организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для его уборки.

Все конкурсанты: проходят инструктаж по технике безопасности и охране труда на рабочем месте, тестируют оборудование до начала выполнения конкурсного задания.

Заказ сырья

Для приготовления блюд используйте продукты из единого списка продуктов представленного в Приложении №7. Заявка на продукты предоставляется организаторам до 19 октября 2026 года. Заявки на сырьё должны быть сформированы по форме представленной в Приложение №7.

Изменения в заказе сырья недопустимы.

Тулбокс

Конкурсант может использовать собственный инвентарь и расходные не пищевые материалы. Дублирующее оборудование может быть заменено на собственное, если данный вопрос был обсужден с Оргкомитетом.

Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке проведения конкурса:

- телефон сотовый;
- пищевые ингредиенты неуказанные в списке сырья для заявки, готовые элементы блюда, заготовки.

Штрафные санкции

Штрафные санкции могут быть применены к конкурсному в случае дополнительного заказа сырья, но при условии наличия на складе организатора – в данном случае производится обнуление аспекта раздела своевременный заказ сырья.

Особые требования к конкурсному

- наличие действующей личной медицинской книжки;
- профессиональный костюм повара (китель, брюки);
- фартук;
- головной убор – поварской колпак (допускается одноразовый).
- обувь – профессиональная, безопасная, закрытая, с зафиксированной пяткой.

5. Экспертная комиссия

Для подведения итогов Конкурса утверждается состав экспертной комиссии.

Основными функциями экспертной комиссии являются:

- осуществление процедуры приема и регистрации конкурсных материалов;
- проведение экспертизы конкурсных материалов участников Конкурса;
- определение победителей Конкурса.

Экспертная комиссия на основании протоколов принимает решение о победителях и призерах, получивших максимальное количество баллов, а так же победителей в номинациях, которое оформляется протоколом.

В состав экспертной комиссии входит детское жюри для определения победителей в трех номинациях Конкурса:

- «Лучший салат: школьная версия»;
- «Лучшее горячее блюдо: школьная версия»;
- «Лучшее мучное кондитерское изделие: школьная версия».

6. Подведение итогов Конкурса

Итоги Конкурса подводятся экспертной комиссией. Результаты являются окончательными и пересмотру не подлежат.

Победителями и призерами Конкурса признаются участники, набравшие наибольшее количество баллов. При равенстве баллов у двух и более участников Конкурса экспертная комиссия учитывает время выполнения задания.

По итогам Конкурса определяются победители по номинациям:

- «Лучшая технологическая карта горячего блюда»;
- «Лучшая визитка участника».

Ниже указанные номинации определяются детским жюри.

- «Лучший салат: школьная версия»;
- «Лучшее горячее блюдо: школьная версия»;
- «Лучшее мучное кондитерское изделие: школьная версия».

Итоги проведения Конкурса размещаются на сайте Оргкомитета.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Форма заявки на участие.

Приложение 2. Технические требования к Модулю А (видеоролик).

Приложение 3. Критерии оценки заочного этапа конкурса.

Приложение 4. Требования к пакету документов Модуль Б.

Приложение 5. Требование к портфолио.

Приложение 6. Критерии оценки очного (финального) этапа

Приложение 7. Форма заявки на сырьё. Список сырья.

Приложение 8. Инфраструктурный лист, план застройки конкурсной площадки.

ЗАЯВКА
на участие в краевом конкурсе
«Мастер шеф: школьная версия»

1	Наименование образовательного учреждения	
2	Адрес организации (юридический и фактический)	
3	Телефон организации	
4	Руководитель организации (ФИО)	
5	Сведения об участнике Конкурса: - ФИО (полностью), - образование, - общий стаж в профессии, - должность (с указанием разряда), - стаж работы в школьной столовой, - контактный телефон, - электронная почта	
6	Необходимость размещения в общежитии (в очном этапе Конкурса)	
7	Необходимость питания (в очном этапе Конкурса)	
8	Фото участника отдельным файлом	
9	Согласие на обработку персональных данных (скан-копия)	

Участник конкурса _____ / _____ /
подпись *ФИО*

Руководитель организации
_____ / _____ /
МП *подпись* *ФИО*

Согласие на обработку персональных данных

Я, _____

(ФИО полностью)
проживающий по адресу: _____
(адрес с индексом)
паспорт _____ выдан _____
(серия, номер) (когда и кем выдан)

заявляю, что:

В соответствии со статьей 9 Федерального закона от 27.07.2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных» даю свое согласие на обработку персональных данных Краевому государственному бюджетному профессиональному образовательному учреждению «Алтайская академия гостеприимства» (далее – КГБПОУ «ААГ») в целях участия в краевом конкурсе «Мастер шеф: школьная версия» и обеспечения соблюдения законов и иных нормативных правовых актов; заключения и регулирования договоров гражданско-правового характера и иных, непосредственно связанных с ними отношений; отражения информации в документах; исчисления и уплаты, предусмотренных законодательством Российской Федерации налогов, сборов и взносов; предоставление КГБПОУ «ААГ», как стороне договора, установленной законодательством отчетности в отношении меня, в том числе сведений персонифицированного учета в Пенсионный фонд Российской Федерации, сведений в Федеральную налоговую службу Российской Федерации, в Фонд социального страхования Российской Федерации; ведения статистики; предоставления сведений в банковские организации для проведения расчетов по оплате стоимости оказанных услуг; предоставления налоговых вычетов; обеспечения моей безопасности, жизни и здоровья и безопасности моего имущества; контроля качества оказываемых услуг; обеспечения сохранности имущества КГБПОУ «ААГ».

Даю согласие КГБПОУ «ААГ» на автоматизированную, а также без использования средств автоматизации обработку моих персональных данных, а именно совершение действий, предусмотренных пунктом 3 статьи 3 Федерального закона от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных», в том числе: сбор, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), использование, блокирование, уничтожение.

Перечень персональных данных, на обработку которых дается согласие: фамилия, имя, отчество; пол, возраст; дата и место рождения; паспортные данные, гражданство; сведения о социальных льготах; адрес регистрации по месту жительства и адрес фактического проживания; номер телефона (домашний, мобильный) и адрес электронной почты; данные документов об образовании, квалификации, профессиональной подготовке, сведения о повышении квалификации, прохождения аттестации; семейное положение, сведения о составе семьи, которые могут понадобиться КГБПОУ «ААГ» для предоставления мне льгот, предусмотренных налоговым и иным законодательством; сведения о трудовом стаже, наличии наград, поощрений и почетных званий, местах работы; сведения об открытых банковских счетах; сведения о постановке на налоговый учет (ИНН); сведения о регистрации в Пенсионном фонде (номер СНИЛС); данные, полученные при помощи систем видеонаблюдения, установленных в местах проведения конкурса фотографического изображения, содержащихся в паспорте, для установления личности субъекта персональных данных.

Я даю согласие на использование персональных данных исключительно в целях формирования информационной системы, обеспечивающей проведение и мое участия краевом конкурсе «Мастер шеф: школьная версия».

Настоящее согласие действует с момента предоставления и прекращается по моему письменному заявлению (отзыву), согласно пункта 1 статьи 9 Федерального закона от 27.07.2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных», согласие может быть отозвано в любой момент по моему письменному заявлению.

При подписании настоящего согласия мне разъяснено, что отзыв согласия может сделать невозможным возобновление обработки персональных данных и их подтверждение.

Подтверждаю, что, давая настоящее согласие, я действую по собственной воле и в своих интересах.

«__» _____ 20__ г. _____ (_____)

Согласие на обработку персональных данных несовершеннолетнего

Я, _____,
(ФИО полностью)

проживающий по адресу: _____,
(адрес с индексом)

паспорт _____ выдан _____,
(серия, номер) (когда и кем выдан)

являясь родителем (опекуном) несовершеннолетнего (в случае опекунства указать реквизиты документа, на основании которого осуществляется опека или попечительство)

(ФИО несовершеннолетнего полностью)

Действуя в его интересах в соответствии со статьей 9 Федерального закона от 27.07.2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных» даю свое согласие на обработку персональных данных несовершеннолетнего Краевому государственному бюджетному профессиональному образовательному учреждению «Алтайская академия гостеприимства» (далее – КГБПОУ «ААГ») в целях обеспечения соблюдения законов и иных нормативных правовых актов; отражения информации в документах; исчисления и уплаты, предусмотренных законодательством Российской Федерации налогов, сборов и взносов; предоставление КГБПОУ «ААГ», установленной законодательством отчетности в отношении несовершеннолетнего, в том числе сведений персонифицированного учета в Пенсионный фонд Российской Федерации, сведений в Федеральную налоговую службу Российской Федерации, в Фонд социального страхования Российской Федерации; ведения статистики; предоставления сведений в банковские организации для проведения расчетов; предоставления налоговых вычетов; обеспечения безопасности, жизни и здоровья и безопасности имущества; контроля качества оказываемых услуг; обеспечения сохранности имущества КГБПОУ «ААГ».

Даю согласие КГБПОУ «ААГ» на автоматизированную, а также без использования средств автоматизации обработку персональных данных несовершеннолетнего, а именно совершение действий, предусмотренных пунктом 3 статьи 3 Федерального закона от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных», в том числе: сбор, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), использование, блокирование, уничтожение.

Перечень персональных данных несовершеннолетнего, на обработку которых дается согласие: фамилия, имя, отчество; пол, возраст; дата и место рождения; паспортные данные (данные свидетельства о рождении), гражданство; сведения о социальных льготах; адрес регистрации по месту жительства и адрес фактического проживания; номер телефона (домашний, мобильный) и адрес электронной почты; данные документов об образовании, квалификации, профессиональной подготовке, сведения о повышении квалификации, прохождения аттестации; сведения о составе семьи, которые могут понадобиться КГБПОУ «ААГ» для предоставления льгот, предусмотренных налоговым и иным законодательством; сведения о трудовом стаже, наличии наград, поощрений и почетных званий, местах работы; сведения об открытых банковских счетах; сведения о постановке на налоговый учет (ИНН); сведения о регистрации в Пенсионном фонде (номер СНИЛС); данные, полученные при помощи систем видеонаблюдения, установленных в местах проведения чемпионата; фотографического изображения, содержащихся в паспорте, для установления личности субъекта персональных данных; информация о результатах участия в чемпионатном движении. Я даю согласие на использование персональных данных исключительно в целях формирования информационной системы, обеспечивающей проведение и участие несовершеннолетнего в краевом конкурсе «Мастер шеф: школьная версия».

Настоящее согласие действует с момента предоставления и прекращается по моему письменному заявлению (отзыву), согласно пункта 1 статьи 9 Федерального закона от 27.07.2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных». Согласие может быть отозвано в любой момент по моему письменному заявлению.

При подписании настоящего согласия мне разъяснено, что отзыв согласия может сделать невозможным возобновление обработки предоставленных персональных данных и их подтверждение.

Подтверждаю, что, давая настоящее согласие, я действую по собственной воле и в интересах несовершеннолетнего.

«___» _____ 20__ г. _____ (_____)

**Технические требования к видеоролику
на участие в краевом конкурсе
«Мастер шеф: школьная версия»**

Хронометраж видеоролика не более 3 минут.

Видеоролики предоставляются в электронном виде в формате AVI, MPEG,
MOV

Допускаются видеоролики, созданные на мобильных устройствах при
условии соответствия техническим требованиям.

**Критерии оценки
заочного этапа краевого конкурса
«Мастер шеф: школьная версия»**

Оценивание модулей заочного этапа проводится по суммарному показателю каждого аспекта критерия оценки и составляет 30% от общей суммы баллов конкурса.

1. Критерии Модуль А:

- соответствие требованиям создания видеоролика;
- внешний вид конкурсанта (внешний вид, наличие формы, эмблемы);
- соответствие содержания видеоролика заявленной теме;
- глубина раскрытия темы;
- информативность;
- креативность видеоролика (новизна идеи, оригинальность);

2. Критерии Модуль Б:

- соответствие разработанной технологической карты конкурсному заданию;
- соответствие требованиям предъявляемым к написанию технологической карты;
- наличие акта контрольной отработки;
- соблюдение доступности, качества и безопасности сырья;
- использование для массового приготовления в школьных столовых;
- взаимозаменяемость сырья;
- внешний вид блюда;
- себестоимость готового блюда;
- фотоматериалы готового блюда.

**Требования к пакету документов
Модуля Б.**

1. Технологическая карта
2. Акт контрольной отработки
3. Фото

**Требования к портфолио
очного этапа краевого конкурса
«Мастер шеф: школьная версия»**

Количество портфолио – 1 шт.

Портфолио для оценивания должно быть представлено во время жеребьевки (распределения рабочих мест) и содержит полный набор технологических карт всех изделий Конкурсного задания очного этапа.

Портфолио конкурсанта содержит:

- титульную страницу;
- информацию о конкурсанте;
- технологические карты с выходом блюд и кратким описанием технологических процессов.

Оформление портфолио на выбор конкурсанта.

**Критерии оценки
Очного (финального) этапа краевого конкурса
«Мастер шеф: школьная версия»**

Оценивание проводится по суммарному показателю каждого аспекта критерия и составляет 70% от общей суммы баллов по заочному и очному (финальному) этапу конкурса.

1. Критерии Модуль В:

- организация рабочего места;
- планирование рабочего процесса;
- следование технологическому процессу;
- санитария и гигиена;
- охрана труда;
- презентация блюда.

2. Критерии Модуль Г, Д, Е:

- соответствие заданию;
- соответствие меню;
- вес изделий;
- время выполнения;
- идентичность изделий;
- вкус, соответствующий типу изделия;
- температура подачи;
- вес блюда.

**Форма заявки на сырье
Очного (финального) этапа краевого конкурса
«Мастер шеф: школьная версия»**

СПИСОК ПРОДУКТОВ			
Дата отправки списка продуктов организаторам (форму не менять. строки не удалять)			
ФИО участника:			
Электронная почта участника:			
Телефон участника:			
Ингредиенты	ЕДИНИЦА	МАКС.	Примечание
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ			
Йогурт 2,5%	г	50	
Кефир 2,5%	мл	200	
Молоко 2,5 % ультра пастеризованное	мл	300	
Сливки 22%	мл	100	
Сливки 35%	мл	100	
Сгущённое молоко	г	50	
Молоко сгущённое вареное	г	50	
Сливочное масло 72,5%	г	500	
Сметана 15%	г	150	
Творожный сыр	г	100	
Сыр полутвердый «Российский»	г	100	
Творог 5%	г	100	
Яйцо куриное С1	шт	10	
ОВОЩИ СВЕЖИЕ			
Баклажан фиолетовый	г	100	
Брокколи	г	150	
Капуста белокочанная	г	400	
Перец болгарский	г	150	
Картофель	г	500	
Лук репчатый	г	150	
Морковь	г	300	
Огурец	г	150	
Свекла	г	300	
Томаты	г	150	
Тыква	г	200	
Цветная капуста	г	150	
Цуккини зелёный	г	100	
Чеснок	г	20	

КРУПЫ			
Рис шлифованный длиннозерный	г	150	
Рис круглозерный шлифованный	г	150	
Гречневая крупа	г	150	
Киноа	г	150	
Булгур	г	150	
Полента	г	150	
СВЕЖИЕ ТРАВЫ			
Лук зеленый	г	10	
Петрушка листовая	г	10	
Мята	г	10	
Укроп	г	10	
Лист салата	г	50	
ФРУКТЫ			
Апельсин	г	100	
Груша конференция	г	100	
Лимон	г	100	
Яблоки зеленые	г	150	
Банан	г	150	
ЦУКАТЫ, СУХОФРУКТЫ			
Абрикос сушеный	г	100	
Чернослив сушеный	г	100	
Изюм темный без косточки	г	100	
Изюм светлый без косточки	г	100	
Финики сушеные	г	150	
Вишня вяленая	г	100	
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ			
Цветная капуста	г	200	
Брокколи	г	200	
Шпинат	г	100	
Фасоль стручковая нарезанная	г	200	
Горошек зеленый	г	100	
Брусника	г	200	
Вишня	г	200	
Клубника	г	200	
Клюква	г	200	
Малина	г	200	
Облепиха	г	200	
Смородина красная	г	200	
Смородина черная	г	200	
КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ			
Горошек зеленый консервированный Bonduelle	г	100	
Кукуруза консервированная Bonduelle	г	100	
Огурцы консервированные	г	100	

Томатная паста не менее 25%	г	100	
Мякоть томатов протертая	г	200	
Сайра консервированная	г	150	
Тунец консервированный кусочки филе в собственном соку	г	150	
Горбуша консервированная в собственном соку	г	150	
Морская капуста консервированная	г	150	
РЫБА СЛАБОСОЛЕНАЯ			
Горбуша слабосоленая филе	г	100	
Сельдь слабосоленая филе	г	100	
РЫБА С/М			
Филе минтая	г	500	
Филе горбуши	г	500	
МОРЕПРОДУКТЫ			
Кальмар потрошенный	г	300	
Морская капуста	г	300	
Морские водоросли (Нории)	г	300	
Водоросли (Чука)	г	300	
МЯСО УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ			
Свинина категории А	г	600	
Говядина категории А	г	600	
СПЕЦИИ			
Соль поваренная	г	80	
Перец белый	г	10	
Перец душистый	г	10	
Паприка молотая (сладкая)	г	10	
Кориандр	г	10	
Базилик	г	10	
Орегано	г	10	
Куркума	г	10	
Лавровый лист	г	5	
Гвоздика	г	5	
Корица молотая	г	10	
ПРОЧЕЕ			
Мука 10,5% белки (высший сорт)	г	500	
Сахар-песок	г	300	
Сахарная пудра	г	150	
Мёд натуральный цветочный	г	100	
Разрыхлитель	г	20	
Сода пищевая	г	10	
Лимонная кислота	г	10	
Какао порошок	г	100	
Пектин яблочный	г	30	
Картофельный крахмал	г	50	
Кукурузный крахмал	г	50	
Ванильный сахар	г	30	

Рисовая бумага	г	30	
Повидло яблочное	г	150	
Абрикосовый джем	г	150	
Соевый соус	г	50	
Кунжут белый	г	30	
Масло подсолнечное рафинированное	г	150	
Соус школьный (аналог майонеза на лимонном соке)	г	100	

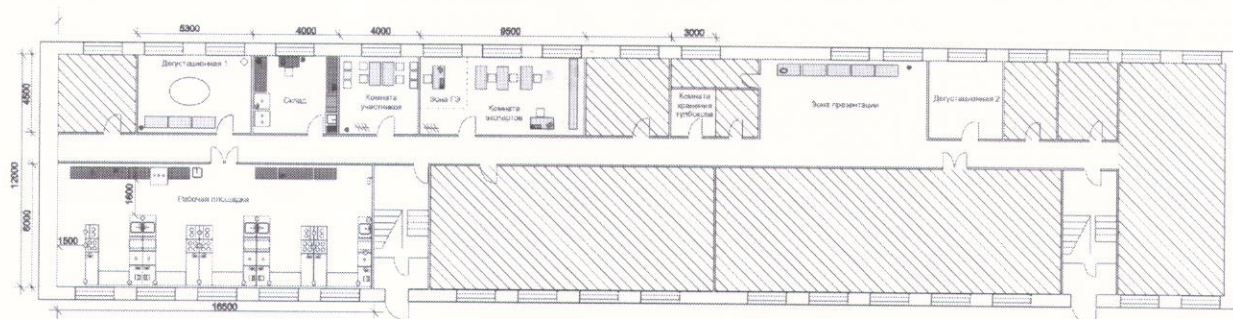
Инфраструктурный лист

Инфраструктурный лист			
Наименование организации проведения Конкурса:		КГБПОУ "Алтайская академия гостеприимства"	
Адрес:		Алтайский край, г. Барнаул, ул. Юрина, 203	
Количество организованных рабочих мест:		5	
№	Фактическое наименование	Фактические характеристики	Колл-во
1	Пароконвектомат	Бренд Unox. Количество уровней -5 Гастроемкости GN 1/1 Мощность 7,1кВт Напряжение 220,380Вт Управление - механическое Инжекторное увлажнение Механический таймер обратного отсчета времени Камера выполнена из нержавеющей стали ASI	1
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Габариты 840*700*800. АБАТ Тип подставки - открытый. Количество направляющих -6. Модель оснащена регулируемыми ножками. Конструкция разборная, выполнена из нержавеющей стали.	1
3	Плита индукционная	Плита индукционная Кобор 17-4S, габариты 700*700*870, напольного исполнения, 4-х конфорочная. Вид конфорки индукционная. Напряжение 380в. Мощность-14кВт, мощность конфорк-3,5кВт, электронная панель управления с цифровой индикацией 13 режимов нагрева. Таймер до 180минут для каждой конфорки с отдельным дисплеем. Подставка открытая с полкой, регулируемые ножки. Заземление есть.	1
4	Шкаф холодильный	Бирюса Стеклая дверь, 5 полок, объем 310л, панель цокольная. Частота 50 Гц. Напряжение 220В. Номинальная потребляемая мощность 145 В. Габаритные размеры: В*Ш*Г 1690*580*620.	1
5	Блендер ручной погружной Bosch многофункциональный	Технические характеристики: Кол-во приборов: 3 в 1 Мощность 1000 Вт; 220 - 240 V Режим скорости - 2 вида, турбо Погружная насадка Есть Насадка для взбивания Есть Процессор Есть Растирочный диск Есть Объем Кувшин, 6000 мл Есть; Объем чаши измельчителя 500мл Материал корпуса Нейлон/пластик Материал погружной части Оцинкованная латунь/нержавеющая сталь/пластик	1
6	Планетарный миксер KitchenAid	Напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт Тип миксера — планетарный Объем чаши — 3,5 л Материал — сталь Максимальная загрузка — 1 кг Напряжение — 220/240 В Мощность номинальная/рабочая — 250/1350 Вт	1

		Частота — 50-60 Гц Количество скоростей — 10 Габариты (ВхГхШ) — 30х20х30 см Оборотов/мин — от 58 до 220	
7	Стол производственный	Габариты 1800*600*850. Материал столешницы- нержавеющая сталь. Материал каркаса: оцинкованная сталь. Каркас -сборно-разборный.Тип каркаса-уголок. Вариант полки-глухая. Модель выполнена без борта. Габариты 1000*600*850. Материал столешницы- нержавеющая сталь. Материал каркаса: оцинкованная сталь. Каркас -сборно-разборный.Тип каркаса-уголок. Вариант полки-глухая. Модель выполнена без борта.	3
8	Стеллаж 4-х уровневый	Габариты 800*500*1800, количество полок-4. Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками. Конструкция разборная, выполнена из нержавеющей стали	2
9	Мойка односекционная со столешницей	Габариты 1000х600х850, количество секций- 1, со столешницей. Материал каркаса- нержавеющей сталь, регулируемые по высоте ножки.	1
10	Смеситель холодной и горячей воды	Выполнен из нержавеющей стали, небьющийся рычаг из нейлона.	1
11	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания-3 кг. Дисплей светодиодный. Частота 50 Гц. Напряжение 220В. Размеры грузоприемной платформы 265*220 мм. Габаритные размеры Д*Ш*В 275*320*118 мм.	1
12	Гастроёмкость из нержавеющей стали (комплект)	GN 1/1 530х325х20 мм (1 шт на рабочее место). GN2/3 354х325х40 мм. GN 1/2 265х325х20 мм. GN1/3 176х325х40 мм. GN1/9 176х105х65 мм. (по 2 шт каждого размера на одно рабочее место)	-
13	Гастроёмкость из нержавеющей стали	GN 1/6 176х162х65мм, GN 1/6 176х162х100мм (по 1 шт каждого размера на одно рабочее место)	-
14	Гастроёмкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х20 мм. Выполнена из высококачественной нержавеющей стали	
15	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	1
16	Лопатка кондитерская	Силиконовая	1
17	Молоток металлический для отбивания мяса	Длина 21,5 см, материал- алюминий	1
18	Терка 4-х сторонняя	Комбинированная, 23см. Материал-нержавеющая сталь	1
19	Миска металлическая	Объем: 0.5 л, 1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см, по 2 шт	-
20	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Набор кастрюль из нержавеющей стали для индукционных плит объемом 5л, 3л, 2.3л, 2л, 1.3л	-
21	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Сковорода для индукционных плит с антипригарным покрытием диаметром 24см	1

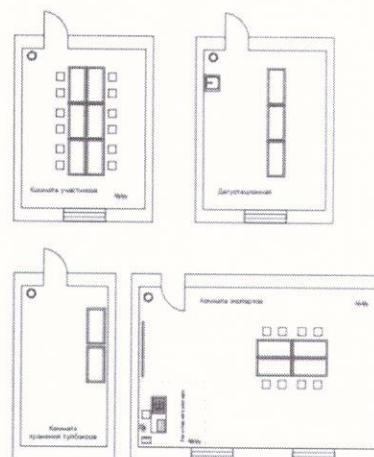
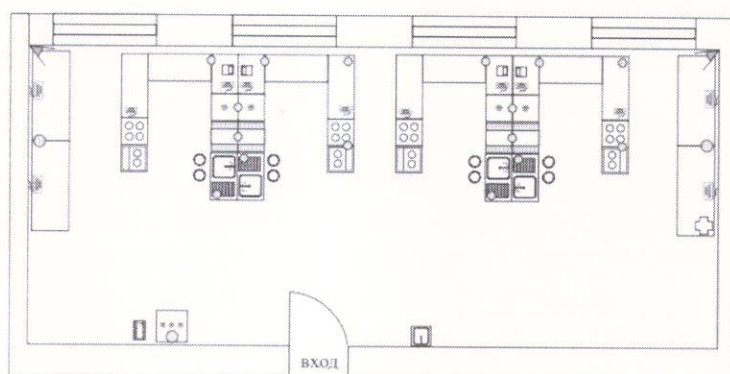
22	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л	1
23	Набор разделочных досок, пластиковые	Размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	1
24	Термометр (шуп)	"Диапазон температур: -50 °С ~ + 300 °С Шкала измерений: 0,1 °С Точность: ± 1 °С в диапазоне (-20 °С ~ + 80 °С) Режим энергосбережения: автоматическое отключение спустя 10 мин работы. Источник питания: Батарейка LR44 или AG13 Длина изделия: 235 мм Длина шупа: 145 мм Размер дисплея: 21 мм × 8 мм"	1
25	Венчик	Длина 25 см, ручка металлическая	1
26	Сито для протираия	Сито для протираия , диаметр - 23 см	1
27	Сито (для муки)	Сито для муки диаметром 24 см	1
28	Ножницы для рыбы, птицы	Многофункциональные для кухни 23см, нержавеющая сталь	1
29	Овощечистка	Овощечистка ручная, материал- цинковый сплав	1
30	Скалка	Материал-бук, длина 50см	1
31	Силиконовый коврик	Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	1
32	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объем - 45 литров, , полипропилен	1
33	Мерный стакан	Объемом 0,5 л, пластиковый.	1
34	Ложки столовые	Материал нержавеющая сталь	1
35	Пергамент рулон	Пергаментная бумага для выпечки в духовке, рулон не менее 10м	1
36	Фольга рулон	Не менее 10м	1
37	Плётка пищевая	Не менее 20м	1
38	Бумажные полотенца	В виде рулона, 2-х слойные	2
39	Полотенца х/б для протираия тарелок	Полотенца х/б	5
40	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	Дезинфицирующее средство широкого спектра действия с моющим эффектом и коротким временем обеззараживания для дезинфекции	1
41	Средство для мытья посуды, 500мл	Средство для мытья посуды, 500мл	1
42	Губка для мытья посуды	Губка для мытья посуды с абразивом	2
43	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	Термостойкие, силикон	2

План застройки



Условные обозначения:

- | | | | | |
|--|---|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> стул стол шкаф шкаф заморозки шкаф холодильный | <ul style="list-style-type: none"> морозильник плита индукционная пароконвектомат ванна моечная | <ul style="list-style-type: none"> принтер стеллаж кулер LED экран | <ul style="list-style-type: none"> шкаф персональный компьютер весы настольные мусорная корзина огнетушитель | <ul style="list-style-type: none"> вешалка электрическое соединение 220 В электрическое соединение 380 В |
|--|---|--|---|---|



Условные обозначения:

- | | | | |
|--|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> стол производственный 1100*600*850 стол производственный 1600*600*850 шкаф заморозки 800*700*1763 шкаф холодильный 1600*500*1620 морозильник 1000*600*815 плита индукционная 4-х конфорочная приоткрывающаяся система вентиляции | <ul style="list-style-type: none"> плита индукционная четырехконфорочная пароконвектомат 800*700*1580 мойка озонсоединяемая со столешницей стеллаж 4-х уровневый 800*500*1800 затемнение розетка 220В горячая и холодная вода стеллаж 1500*500*2000 | <ul style="list-style-type: none"> весы настольные электронные мойка односторонняя аккумуляторная батарея универсальная многофункциональное устройство компьютерный стол со стационарным компьютером и доступом в интернет мусорная корзина коллекторы | <ul style="list-style-type: none"> телевизор огнетушитель углекислотный стол вешалка матрасный шкаф (Локер) стул холодильный шкаф 625*740*220 |
|--|---|---|--|