

**РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ «АБИЛИМПИКС» 2024**

 **Главный эксперт компетенции**

**Выпечка хлебобулочных изделий**

**Дюкарева Ольга Юрьевна**

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

по компетенции

**«Выпечка хлебобулочных изделий»**

**студенты**



**Курск, 2024г.**

1. Описание компетенции.
	1. **Актуальность компетенции.**

Современное хлебопечение – динамичная, постоянно развивающаяся отрасль, включающая материально-техническое, информационное, организационное и научное обеспечение. Важной тенденцией развития хлебопекарного производства является расширение ассортимента, удовлетворяющего потребность покупателя.

Пекарь — это высококвалифицированный специалист, обладающий высоким уровнем знаний о производстве хлеба и хлебобулочных изделий. Используя креативные навыки и знания, пекари также могут изготавливать декоративные хлебобулочные изделия.

Пекари обучаются в течение нескольких лет, чтобы приобрести необходимые профессиональные навыки и развить способность к самосовершенствованию, осваивают широкий ряд специальных техник и методов разработки для создания ассортимента хлебобулочных изделий. Требуются особый талант, высококлассные навыки и внимание к деталям наряду со способностью работать эффективно и экономично для достижения выдающихся результатов в установленное время.

Пекарям необходимо знать и понимать методы расчета рецептов и их адаптации к меняющейся окружающей среде. Они будут использовать ряд специальных инструментов и технологий, а также экологически чистые материалы и ингредиенты. Профессиональные пекари должны учитывать качество ингредиентов, технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также требования покупателей. Они должны придерживаться высококачественных ингредиентов, безупречного уровня пищевой гигиены и безопасности.

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

**Профессия: «Пекарь», специальности:**

-5120 Повар;

-7512 Пекарь, кондитер и изготовитель конфет: § 14 Пекарь 2-го разряда; § 15 Пекарь 3- го разряда;

-12901 Кондитер;

-16472 Пекарь

с учетом ГОСТ Р 57958-2017 «Условия труда инвалидов. Требования доступности и безопасности» и [приказа Минтруда России от 4 августа 2014 г. N 515 «Об утверждении](http://docs.cntd.ru/document/420212941) [методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной](http://docs.cntd.ru/document/420212941) [деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их](http://docs.cntd.ru/document/420212941) [жизнедеятельности](http://docs.cntd.ru/document/420212941)».

* 1. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Школьники | Студенты | Специалисты |
| -Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 799 Об утверждении федерального | -Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, утвержденный приказом Министерства образования и | Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., |
| государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь»;-Профессиональный стандарт "СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ" по рабочей профессии 19.01.04«Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 г. N 694н | науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 373 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий; -Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;-Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР | регистрационный N 40270)Профессиональный стандарт "СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГОСЫРЬЯ" по рабочей профессии 19.02.04«Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 28 октября 2019 г. N 694н |

**Требования к квалификации.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Школьники** | **Студенты** | **Специалисты** |
| **Должны знать:**-Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции.-Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции.-Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними.-Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.**Должны уметь:**-Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе.-Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве.-Применять регламенты, стандарты и нормативно- техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.-Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основные продукты и дополнительные ингредиенты.-Организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства.-Взвешивать, измерять сырье, входящее в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой.-Подготавливать сырье.-Замешивать дрожжевое тесто безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования.-Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба.-Проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. | **Должны знать:**-Требования к качеству, срокам, условиям хранения хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента.-Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента-Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке-Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции.**Должны уметь:**- Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.-Подготавливать и дозировать сырье для приготовления теста.-Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.-Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.-Обслуживать оборудование для приготовления теста.-Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.-Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.-Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.-Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы. -Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.-Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.-Контролировать и регулировать режимВыпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.-Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.-Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки. | **Должны знать:**-Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов,сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента-Особенности приготовления национальной, фирменной хлебобулочной продукции и продукции иностранных хлебобулочных изделий.-Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента.-Правила порционирования, оформления, подачи и презентации заказных, фирменных и диетических изделий хлебобулочного производства.-Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены **Должны уметь:**-Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.-Готовить дрожжевуюПродукцию различных видов.Приготовление теста.-Подготавливать и дозировать сырье.-Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.-Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.-Обслуживать оборудование для приготовления теста.Разделка теста.-Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.-Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.-Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.-Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.-Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.-Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.-Контролировать и регулировать режимВыпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.-Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.-Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки. |

1. Конкурсное задание.

**Краткое описание задания.**

**Школьники:**

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:

-бездрожжевое тесто на 3 штуки Хлеба Бородинского формового массой 0,4 кг изготовить и подать.

и тесто для хлебцов зерновых, изготовить и подать 0,75кг.

**Студенты:**

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:

- Хлебные палочки из дрожжевого теста массой 0,6 кг изготовить и подать. (модуль А)

- «Плетенки» из опарного дрожжевого теста массой 0,5 кг в количестве 4 штуки, изготовить и подать. (модуль Б)

- Хлеб пшеничный из дрожжевого теста массой 0,6 кг в количестве 3 штук, изготовить и подать. (модуль В)

- Сухарики Курские из ржано-пшеничного полуфабриката массой 0,2 кг изготовить и подать. (модуль Г)

**Специалисты:**

в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:

-безопарное дрожжевое тесто для изготовления «Хлеб свадебный» 0,9 кг в количестве 1 штуки, изготовить и подать.

-бездрожжевое тесто для изготовления Кулебяка бездрожжевая 0,5кг в количестве 4 штук, изготовить и подать.

-опарное дрожжевое тесто для изготовления Ромовых баб 0,15 кг в количестве 12 штук изготовить и подать.

* 1. Структура и подробное описание конкурсного задания.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименован ие категории участника** | **Наименование модуля** | **Время проведения модуля** | **Полученный результат** |
| **Школьник** | **Модуль 1.** Организация работы на площадке **Внимание!!!**Вне конкурсного времени за 20 минут до начала старта | 15-30 минут | Получение со склада (суточника) продуктов согласно технологическим картам.Размещение продуктов в холодильнике с учетом товарного соседства |
| **Модуль 2.1.**Подготовка сырья и приготовление теста для хлеба Бородинского и хлебцов. | 40-60 минут | Заварка для хлеба Бородинского Тесто для хлеба БородинскогоТесто для хлебцов зерновых. |
| **Модуль 2.2.**Формовка и расстойка заготовок для хлеба и хлебцов. | 60-105 минут | 3 тестовых заготовки хлеба Бородинского.Тесто для хлебцов зерновых. |
| **Модуль 3.** Выпечка изделий | 35-40 минут | 3 готовых хлеба Бородинских 0,75кг хлебцов зерновых. |
| **Модуль 4.**Подача хлеба Бородинского и хлебцов. | 5 минут | 3 готовых хлеба Бородинских 0,75кг хлебцов зерновых. |
| ***Общее время выполнения конкурсного задания для школьников: 4,0часа*** |
| **Наименован ие категории участника** | **Наименование модуля** | **Время проведения модуля** | **Полученный результат** |
| **Студент** | **Модуль 1.** Организация работы на площадке **Внимание!!!**Вне конкурсного времени за 30 минут до начала старта | 15-25 минут | Получение со склада (суточника) продуктов согласно технологическим картам.Взвешивание продуктов. Размещение продуктов в холодильнике с учетом товарного соседства |
| **Модуль 2.1-А.** Подготовка сырья для теста хлебных палочек | 150-180 минут | Тесто для хлебных палочек |
| **Модуль 2.1-Б.** Подготовка сырья и приготовление опары и теста для Плетенки | Опара и тесто для «Плетенки» |
|  | **Модуль 2.1-В.** Подготовка сырья и приготовление теста для Хлебапшеничного |  | Тесто для Хлеба пшеничного |
| **Модуль 2.1-Г.** Подготовка сырья и полуфабрикатадля сухариков Курских  | Полуфабрикат и сырьё для сухариков Курских |
| **Модуль 2.2-А.** Расстойка, формовка палочек | 60-120 минут | тестовые заготовки изделий |
| **Модуль 2.2-Б.** Расстойка, формовка Плетенок | 4 тестовых заготовок изделий«Плетенка» |
| **Модуль 2.2-В.** Расстойка, формовка хлеба пшеничного | 3 тестовых заготовок Хлеба пшеничного |
| **Модуль 2.2-Г.** Нарезка ,формовка сухариков Курских | Заготовки сухариков Курских |
| **Модуль 3-А.** Выпечка палочек | Готовые палочки |
| **Модуль 3-Б.** Выпечка плетенок | 4 готовых Плетенки |
| **Модуль 3-В.** Выпечка хлеба | 3штук готового хлеба |
| **Модуль 3-Г**. Сушка сухариков | Готовые сухарики |
| **Модуль4-А.** Подача Хлебных палочек | 5минут | Поданное изделие |
| **Модуль 4-Б.** Подача «Плетенки» | Поданное изделие |
| **Модуль 4-В.**Подача Хлеба пшеничного | Поданное изделие |
|  | **Модуль 3-Г.** Подача сухариков  | Поданное изделие |
| ***Общее время выполнения конкурсного задания для студентов: 5часов 30 минут*** |
| **Наименован ие категории участника** | **Наименование модуля** | **Время проведения модуля** | **Полученный результат** |
| **Специалист** | **Модуль 1.** Организация работы на площадке **Внимание!!!**Вне конкурсного времени за 30 минут до начала старта | 15-25 минут | Получение со склада (суточника) продуктов согласно технологическим картам.Взвешивание продуктов. Размещение продуктов в холодильнике с учетом товарного соседства |
| **Модуль 2.1-А.** Подготовка сырья | 150-180 минут | Тесто для свадебного хлеба |
|  | для теста для хлеба свадебного |  |  |
| **Модуль 2.1-Б.** Подготовка сырья и приготовление опары и теста для Ромовых баб | Опара и тесто для Ромовых баб |
| **Модуль 2.1-В.** Подготовка сырья и приготовление теста для бездрожжевой кулебяки | Тесто и начинки для кулебяки |
| **Модуль 2.2-А.** Расстойка, формовка хлеба свадебного | 60-120 минут | Тестовые заготовки изделий |
| **Модуль 2.2-Б.** Расстойка, формовка Кулебяки | 4 тестовых заготовки изделий кулебяки |
| **Модуль 2.2-В.** Расстойка, формовка Ромовых баб | 12штук п/ф Ромовых баб |
| **Модуль 3-А.**Выпечка хлеба свадебного | Готовый хлеб |
| **Модуль 3-Б.** Выпечка кулебяк | 4 готовых кулебяки |
| **Модуль 3-В.** Выпечка Ромовых баб | 12штук готовых Ромовых баб |
| **Модуль 4-А.** Подача Хлеба свадебного | 5минут | Поданное изделие |
| **Модуль 4-Б.** Подача кулебяк | Поданное изделие |
| **Модуль4-В.** Подача Ромовых баб | Поданное изделие |
| ***Общее время выполнения конкурсного задания для студентов: 5,5часа*** |

* 1. **Последовательность выполнения задания.**

Модуль 1. Организация работы на площадке (вне конкурсного времени)

Получить со склада (суточника) продукты согласно технологическим картам. Разместить продукты в холодильнике с учетом товарного соседства.

Проверить наличие сырья у себя в боксе, перевесить выбранное сырье. Разместить сырье по рабочему месту согласно заданию и по нормам Санпин. Подготовить свое рабочее место, инвентарь.

Проверить собственное санитарно-гигиеническое состояние. По звонку главного эксперта приступить к работе.

Модуль 2.1. Подготовка полуфабрикатов

Подготовить необходимое сырье к первичной обработке, произвести первичную обработку муки, яиц. Активировать дрожжи.

Подготовить к работе расстоечный шкаф (задать температуру и влажность). Опара: согласно технологической карте соединить ингредиенты для опары,

замесить опару, поставить на выбраживание. Проверить кислотность опары методом титрования (операция выполняется студентами, и специалистами. Химические реактивы: деци нормальный раствор (0,1н) NaOH (КОН), индикатор – фенол-фталеин в склянке с пипеткой (ф/ф)). По готовности опары замесить тесто.

Заварка: согласно технологической карте соединить ингредиенты для заварки, приготовить заварку, остудить.

Тесто: согласно технологической карте соединить ингредиенты и, при наличии, полуфабрикаты для изделия. Замесить тесто. Тесто поставить для брожения в расстоечный шкаф до готовности, произвести, при необходимости, 1-2 обминки.

Проверить кислотность теста методом титрования (операция выполняется студентами, и специалистами. Химические реактивы: деци нормальный раствор (0,1н) NaOH (КОН), индикатор – фенол-фталеин в склянке с пипеткой (ф/ф)). По показателям кислотности осуществить разделку теста.

При приготовлении теста соблюдать нормы санитарии и гигиены. При работе с оборудованием соблюдать требования техники безопасности.

Модуль 2.2. Разделка полуфабрикатов

Тесто разделить на куски через весы, подкатать в шарик, при необходимости оставить на предварительную расстойку, затем сформовать изделия, и поставить на окончательную расстойку.

При приготовлении соблюдать нормы санитарии и гигиены.

Модуль 3. Выпечка изделий

Подготовить к работе хлебопекарную печь, поставить в неё подготовленные для выпечки полуфабрикаты, выпечь изделия. Определить их готовность органолептическими методами.

При работе с оборудованием соблюдать требования техники безопасности.

Модуль 4. Подача изделий

Готовые изделия подаются на тарелках, покрытых бумажной резной салфеткой. Осуществляется контроль соблюдения временных критериев, идентичности изделий, соответствия стандарту качества данного вида изделия. Допускается творческий подход к выкладке изделий на тарелке.

Технологические карты по выполнению конкурсных заданий.

**Школьники**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Хлебцы зерновые 0,75 кг.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование сырья** | **Тесто на**0,75 **(кг)** | **Технологический процесс изготовления хлебобулочного изделия** |
| 1 | Мукахлебопекарная пшеничная в/с | 0,405 | **Подготовка сырья**: Подготовить сырье.**Приготовление теста**: Семена подсолнечника и тыквы измельчить с помощью блендера.Соединить ингредиенты согласно правилам чередования. Замесить пластичное тесто.**Формовка изделий:** Рабочую поверхность посыпать отрубями и раскатать с помощью скалки толщиной 1,0-1,2мм.Придать тестовым заготовкам форму квадратов. Размер тестовой заготовки примерно 70 мм\*70мм.**Выпечка изделий:**Выпекать в конвекционной печи при температуре 175-200 \*С в течении 5-8 минут. **Характеристика изделия:**Изделия одинаковые по длине, пропеченные, хрустящие, с равномерно распределенными отрубями.Колер от желтого до золотистого с зеленым оттенком тыквы.Запах - свойственный данному виду изделия. |
| 2 | Мука ржанаяобдирная | 0,105 |
| 3 | Соль поваренная | 0,0105 |
| 4 | Масло подсолнечное | 0,0345 |
| 5 | Патока | 0,03 |
| 6 | Семенаподсолнечника | 0,06 |
| 7 | Семена тыквы | 0,045 |
| 8 | Семена кунжута | 0,045 |
| 9 | Семена льна | 0,03 |
| 10 | Сода пищевая | 0,0045 |
| 11 | Вода | 0,150-0,210 |
| 12 | Отруби пшеничные дляраскатки | 0,12 |
| 13 | Растительноемасло для смазкилистов | **0,03** |
|  | **Масса****полуфабриката** | **0,900-0,920** |
|  | **Выход:** | **0,75-0,765** |

Школьники

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование изделия: Хлеб Бородинский формовой массой 0,4кг

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование сырья** | **Заварка на****3 шт. (кг)** | **Тесто на 3 шт. (кг)** | **Технология приготовления хлебобулочного изделия** |
| 1 | Мукахлебопекарная ржанаяобдирная | 0,110 |  | **Подготовка сырья:** Подготовить сырье к работе. **Подготовка полуфабриката:**Приготовить заварку путем заваривания муки, кориандра, солода водой 75-950 С. Остудить.**Приготовление теста:**В емкость дежи заложить все полуфабрикаты и оставшееся сырье и замесить пластичное ржано-пшеничное тесто.**Формовка и расстойка изделий:** Готовое тесто разделить на куски массой 0,445-0,450 кг, при помощи воды, уложить в форму (140×90мм).Формы установить в расстоечный шкаф на окончательную расстойку на 45-100 минут до готовности полуфабриката.Посыпать полуфабрикат семенами кориандра.**Выпечка изделий**Выпекать при температуре 190-2100С в течение 30-45 минут в увлажненной пекарной камере конвекционной печи. **Характеристика изделия:**Хлеб формовой, корка не просевшая, посыпана кориандром.Колер: от темно-коричневого до темно- бурого. Запах - свойственный данному виду изделия. |
| 2 | Мукахлебопекарнаяпшеничная в/с |  | 0,250 |
| 3 | Патокакарамельная |  | 0,043 |
| 4 | Сольповареннаяпищевая |  | 0,012 |
| 5 | Сахар-песок |  | 0,024 |
| 6 | Заварка |  | вся |
| 7 | Закваска густаяржаная |  | 0,620 |
| 8 | Кориандр целый напосыпку |  | 0,007 |
| 9 | Кориандрмолотый | 0,004 |  |
| 10 | Солод ржаной ферментированный | 0,055 |  |
| 11 | Вода | 0,270 | 0,030-0,150 |
|  | Кислотность конечная теста,град |  | 5-10 |
|  | **Масса полуфабриката** | **0,430** | **0,450/3** |
|  | **Растительное****масло для****смазки форм** | **0,010** |
|  | **Выход:** | **0,403/3 - 410/3** |

Студенты

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование изделия: Хлебные палочки 0,600 кг

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/ п** | **Наименование сырья** | **Тесто на**0,600 изделий **(кг)** | **Технология приготовления хлебобулочного изделия** |
| 1 | Мука хлебопекарная пшеничная в/сМука пшеничная в/с на подпыл | 0,4000,030 | **Подготовка сырья:** Подготовить сырье к работе. **Приготовление теста:**Соединить ингредиенты согласно правилам чередования. Замесить пластичное тесто. Выбродить тесто до готовности.**Формовка изделий:**Разделить тесто на 2 равные части. Каждую часть разделать и посыпать: одну часть семенами мака, вторую часть посыпать специями.Придать тестовым заготовкам форму палочек. Длина тестовой заготовки – 15 см.**Выпечка изделий:**Выпекать в конвекционной печи. **Характеристика изделия:** Изделия одинаковые по длине, ровные, пропеченные, хрустящие, равномерно посыпаны семенами и специями без изгибов и без витков. Колер от бледно- желтого до золотистого.Запах - свойственный данному виду изделия. |
| 2 | Мука пшеничнаяцельнозерновая | 0,100 |
| 3 | Дрожжи прессованные | 0,012 |
| 4 | Соль поваренная пищевая | 0,004 |
| 5 | Сливочное масло 82,5% | 0,030 |
| 6 | Оливковое масло | 0,060 |
| 7 | Семена мака | 0,060 |
| 8 | Сухие специи (паприка) | 0,014 |
| 11 | Вода | 0,060-0,280 |
| 12 | Кислотность конечная теста, град | 2,2-2,4 |
| 13 | **Масса полуфабриката** | **0,880-0,900** |
|  | **Растительное масло для смазки листов** | **0,020** |
|  | **Выход:** | **0,600-0,615** |

Студенты

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование изделия: «Плетенка» 0,5кг.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименован ие сырья** | **Опара на****4 шт. (кг)** | **Тесто на****4 шт. (кг)** | **Технология приготовления****хлебобулочного изделия** |
|  1 | Мука хлебопекарная пшеничная в/с, кгМука в/с кг -на подпыл | 0,510 | 0,7700,016 | **Подготовка сырья** Подготовить сырье к работе. **Подготовка полуфабриката**Замесить опару. Выбродить до готовности.**Приготовление теста**Соединить полуфабрикат с оставшимися ингредиентами согласно правилам чередования. Замесить пластичное тесто. Выбродить тесто до готовности.**Формовка и расстойка изделий**Готовое тесто разделить на куски массой 0,550- 0,555 кг, подготовить для формовки. Разделить заготовку на 7 жгутов. Заплести жгуты, уложить на листы отправить на окончательную расстойку в количестве 4 штук.**Выпечка изделий**Выпекать при температуре 180-1900С в течение15-20 минут в пекарной камере.**Характеристика изделия:**Форма изделия:продолговатая с ярко выраженным плетением, без наплывов, без оседаний и трещин.Запах : свойственный данному виду изделия. Колер:от свело- золотистого до коричневого. |
| 2 | Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг | 0,051 |  |
| 3 | Соль повареннаяпищевая, кг |  | 0,014 |
| 4 | Сахар-песок, кг |  | 0,230 |
| 5 | Маслосливочное, кг |  | 0,192 |
| 6 | Яйцо втесто/яйцо на смазку |  | 0,128/0,038 |
| 7 | Молоко |  | 0,192 |
| 8 | Вода | 0,294 | - |
| 9 | Ванилин |  | 0,004 |
| 10 | Опара |  | вся |
|  | **Кислотность конечная теста, град** | 3,0 | 2,4 |
|  | **Температура начальная, С** | 27-28 | 28-31 |
|  | **Время выбраживан ия, мин** | 30-80 | 20-60 |
|  | **Масса полуфабриката; кг** | **0,550-****0,555/4шт** |
|  | **Растительное масло для смазки листов; кг** | 0,02 |
|  | **Выход:** | 0,500-0,505/4шт |

Студенты

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование изделия: Хлеб пшеничный на закваске 0,6 кг.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/ п** | **Наименован ие сырья** | **Тесто на 3шт. (кг)** | **Технология приготовления****хлебобулочного изделия** |
| 1 | Мука пшеничная в/с/мука на подпыл | 1,0900,06 | **Подготовка сырья:**Подготовить сырье к работе.**Приготовление теста:**Соединить полуфабрикат с оставшимися ингредиентами согласно правилам чередования. Замесить пластичное тесто. Выбродить до готовности.**Формовка и расстойка изделий:**Готовое тесто разделить на куски массой 0,66 кг и уложить на предварительную расстойку на 5-10 минут, придать тестовым заготовкам одинаковую форму каравая. Установить в расстоечную камеру на окончательную расстойку до готовности полуфабриката.**Выпечка изделий:**Перед выпечкой нанести на полуфабрикат рисунок на тему «Зима». Допускается использование трафарета, не более чем на ¼ части поверхности изделия.Выпекать в конвекционной печи при температуре190-200С\*.**Характеристика изделия:**Изделия ровные, идентичные. Форма изделий -заданная. Рисунки идентичные .Мякиш без залипаний с развитой структурой пористости.Колер изделия – от светлого до золотистого. Запах - свойственный данному виду изделия. |
| 2 | Соль | 0,014 |
| 3 | Дрожжи хлебопекарные | 0,012 |
| 4 | Закваска пшеничная густая | 0,363 |
| 5 | Сахар | 0,049 |
| 6 | Вода подготовленн ая | 0,500-0,590 |
|  | Начальная температура теста С\* | 27-28 |
|  | Кислотность конечная теста, град | 3,5-5,5 |
| Масло для смазки листов | 0,03 |
| **Масса полуфабрик ата** | **1,98/3шт** |
| **Масса готовых****изделий** | **0,6-0,606/3шт** |

Студенты

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование изделия: Сухарики Курские 0,200 кг

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование сырья** | **Количество на**0,200 **(кг)** | **Технология приготовления печенья** |
| 1 | Ржано-пшеничный полуфабрикат | 0,240  | **Подготовка сырья:** Подготовить сырье к работе. **Приготовление теста:**Соединить, соль и специи, перемешать. **Формовка изделий:**Полуфабрикат нарезать на сегменты, сбрызнуть маслом, заправить смесью специй и соли. разложить на подготовленные листы.**Выпечка изделий:**Выпекать в конвекционной печи при температуре 180-220\* в течение 10-15 минут.**Характеристика изделия:** Изделия идентичные, ровные, пропеченные.Колер от золотистого до светло- коричневого, Запах - свойственный данному виду изделия. |
| 2 | Специи сухие на обделку | 0,026 |
| 3 | Масло оливковое | 0,044 |
| 4 | Соль поваренная пищевая | 0,002 |
|  | **Масса готового полуфабриката** | **0,310-0,340** |
|  | **Растительное масло для смазки листов** | **0,020** |
|  | **Выход:** | **0,200-0,225** |

**Специалисты**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Хлеб свадебный массой 0,9 кг

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Тесто на 1 шт. (кг) | Технологический процесс изготовления хлебобулочного изделия |
| 1 | Мука пшеничнаяхлебопекарнаяв/с, кг | 0,760 | **Подготовка сырья** Подготовить сырье к работе. **Приготовление теста**Соединить все ингредиенты согласно очередности, замесить пластичное тесто. Выбродить тесто до готовности.Разделить готовое тесто на две части: для основы каравая и для украшения.Тесто для основы подкатать в шар.Тесто для украшения раскатать (жгут ,пласт) и изготовить из него элементы для украшения каравая.Украсить основу каравая декором. Дать караваю расстояться.Выпекать каравай при температуре 195-2300С в увлажненной пекарной камере, продолжительность выпечки 35-40 минут.**Характеристика изделия:** Форма округлая с выраженными элементами декора. Колер от золотистого до золотисто-коричневого.Запах – свойственный данному виду изделия |
| 2 | Дрожжихлебопекарныепрессованные,кг | 0,015 |
| 3 | Сольповареннаяпищевая, кг | 0,011 |
| 4 | Вода, кг | 0,380-0,500(корректировка) |
| 5 | Сахар - песок,кг | 0,045 |
| 6 | Маслогорчичное | 0,045 |
|  | **Масса****полуфабриката** | 1,200-1,350 |
|  | **Масса куска****теста** | 1,100-1,120 |
|  | Температураначальная, 0С | 29-30 |
|  | Продолжительность брожения,мин | 90-120 |
|  | Кислотностьконечная теста,град. не более | 2,4-2,6 |
|  | **Растительное****масло для****смазки листов** | **0,010** |
|  | **Выход:** | **0,910/1** |

**Специалисты**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Кулебяка бездрожжевая 0,5кг

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименовани е сырья | Начинка для кулебяки на 4 штуки | Тесто на 4 шт. (кг) | Технологический процесс изготовления хлебобулочного изделия |
| 1 | Мука пшеничная хлебопекарна я в/с, кг |  | 0,56 | **Подготовка сырья:** Подготовить сырье к работе. **Приготовление теста:**Соединить все ингредиенты согласно очередности, замесить пластичное тесто.Разделить готовое тесто на 4 части для кулебяк.Двум кулебякам придать форму лодочки,и двум кулебякам придать форму прямоугольника. Украсить.**Приготовление начинки:****1)** Филе куриное подготовить, отварить, порезать. Лук подготовить и порезать, сыр потереть на крупной терке, шампиньоны пассировать. Соединить с майонезом и солью. **2)**Сыр порезать кубиками или потереть на крупной терке, лук порезать и соединить с сыром и солью. **Формовка:** Тесто разделить по 0,21- 0,225 Раскатать в пласт. Начинку уложить на середину и защипнуть в заданную форму. Смазать яйцом. **Выпечка:**Выпекать изделия при температуре 180- 2000С, продолжительность выпечки 20- 25 минут.**Характеристика изделия:** Форма соответствует заданной, с выраженными элементами декора. Колер от золотистого до золотисто- коричневого.Запах – свойственный данному виду изделия |
| 2 | Яйцо куринное, кг |  | 0,150 |
| 3 | Соль поваренная пищевая, кг | 0,003/0,003 | 0,010 |
| 4 | Масло сливочное 82% |  | 0,14 |
| 5 | Сахар - песок, кг |  | 0,050 |
| 6 | Сметана 20% жирности |  | 0,13 |
| 7 | Разрыхлитель |  | 0,010 |
| 8 | Сыр творожныймягкий | 0,42 |  |
| 9 | Лук зеленый | 0,16 |  |
| 10 | Филе курицы свежее | 0,45 |  |
| 11 | Сыр твердый | 0,067 |  |
| 12 | Шампиньоны свежие | 0,030 | - |
| 13 | Майонез 67% | 0,116 | - |
| 14 | Яйцо на смазку |  | 0,05 |
|  | **Масса полуфабрика та** | 1)0,54-0,58/2)0,54-0,58 | 1,0-1,02 |
|  | **Масса куска п/ф; теста** | - | 0,25-0,260 |
|  | **Растительное масло для смазки листов** | **-** | **0,020** |
|  | **Выход:** | **-** | **0,5/4** |

**Специалисты**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Баба ромовая 0,15 кг

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Сироп для промочк и | Опара на 12 шт. | Тесто на12 шт. (кг) | Отделка 12шт | Технологический процесс изготовления хлебобулочного изделия |
| 1 | Мукапшеничнаяхлебопекарная в/с, кг |  | 0,25 | 0,24 |  | **Подготовка сырья** Подготовить сырье к работе. **Приготовление п/ф:** Соединить ингредиенты и замесить опару **Приготовление п/ф:** Соединить оставшиеся ингредиенты согласноочередности, замесить пластичное тесто. Выбродить. Разделить готовое тесто по 0,080кг.Сформовать кусочки теста в шарики и положить в формочку швом вверх.**Приготовление сиропа:** в воду всыпать сахарный песок и размешать. поставить на плиту и вскипятить. Остудить до температуры 20-25\*.В остывший сироп внести коньячный напиток и ароматизатор, размешать.**Выпечка:**Выпекать изделия при температуре 180-1900С в увлажненной пекарной камере, продолжительность выпечки 15-25 минут. Остудить.**Формовка**: Промочить остывший п/ф бабы сиропом и украсить распущенным на водяной бане шоколадом.6штук белым шоколадом. 6штук темным шоколадом. **Характеристика изделия:** Форма соответствует заданной, с выраженными элементами декора. Колер от золотистого до золотисто-коричневого.Шоколад равномерно покрывает верхушку изделия.Запах – свойственный данному виду изделия |
| 2 | Опара |  |  | вся |  |
| 3 | ДрожжиПрессованные, кг |  | 0,02 | - |  |
| 4 | Сольповареннаяпищевая, кг |  |  | 4гр |  |
| 5 | Сахар -песок, кг | 0,54 |  | 0,1 |  |
| 5 | Яйцо куриное, кг |  |  | 0,08 |  |
| 6 | МаслоСливочное 82% |  |  | 0,132 |  |
| 7 | Изюм |  |  | 0,08 |  |
| 8 | Молоко 3,2% |  | 0,08 | - |  |
| 9 | Ванилин |  |  | 1гр |  |
| 10 | Водапитьевая | 0,71 | 0,03 | 0,03 |  |
| 11 | Коньячный напиток | 0,02 |  |  |  |
| 12 | Ароматизатор «Ромба - Ром» | 0,05 |  |  |  |
| 13 | Шоколадбелый |  |  |  | 0,1 |
| 14 | Шоколадтемный |  |  |  | 0,1 |
|  | **Масса****полуфабриката** | 0,85-1,31 | 0,34 |  |  |
|  | **Масса куска п/ф; теста** | 0,14/ 12 |  | 0,08/12 |  |
|  | **Растител ное масло для разделки** |  |  | **0,02** |  |
|  | **Выход:** |  |  |  | **0,15\*12** |

Примечание:

Мука в разных регионах может иметь различную влажность и различную влагопоглотительную способность. В связи с этим, после формовки полуфабрикатов могут оставаться излишки теста, которые относятся к припеку. Наличие припека не влечет снижения начисляемых баллов участникам конкурса.

Для категории участников «Студенты» допускаются следующие варианты получения закваски:

- приобретение готовой закваски на хлебопекарном производстве;

-самостоятельное приготовление согласно технологическим этапам:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этапы** | **Сырье** | **Масса, г** | **Выход полуфабрикат****а, г** | **Время на этап, час** |
| 1-й день | Мука ржаная обдирная | 23 | 50 | 24 |
| Вода 32**0С** | 33 |
| 2-й день | Закваска | 50 | 193 | 24 |
| Мука ржаная обдирная | 63 |
| Вода 32**0С** | 93 |
| 3-й день | Закваска | 193 | 540 | 24 |
| Мука ржаная обдирная | 192 |
| Вода 32**0С** | 154 |
| 4-й день | Закваска на изготовление Хлеба Бородинского | 330 | Омоложение закваски рекомендуется проводить ежедневно.Температурный режим в помещении для содержания закваски 24-26С. Конечная кислотность закваски 9- 14град. |
| Закваска на возобновление по схеме 3-го дня | 193 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этапы** | **Сырье** | **Масса, г** | **Выход полуфабрикат****а, г** | **Время на этап, час** |
| 1-й день | Мука ржаная обдирная | 23 | 50 | 24 |
| Вода 32**0С** | 33 |
| 2-й день | Закваска | 50 | 193 | 24 |
| Мука ржаная обдирная | 63 |
| Вода 32**0С** | 93 |
| 3-й день | Закваска | 193 | 540 | 24 |
| Мука пшеничная | 192 |
| Вода 32**0С** | 192 |
| 4-й день | Закваска навозобновление по схеме 3-го дня | 193 | Омоложение закваски рекомендуется проводить ежедневно.Температурный режим в помещении для содержания закваски 24-26С. Конечная кислотность закваски 5- 6,0град. |
|  | Закваска для изготовления хлебапшеничного | 370 |

**Особые указания:**

1. Участник данной компетенции может взять с собой на площадку для выполнения конкурсного задания:
2. Скребок для теста из нержавеющей стали.
3. Скребок пластиковый для теста.
4. Лопатка деревянная.
5. Термометр для измерения температуры теста,(щуп).
6. Нож для пиццы.
7. Скалка для раскатки.
8. Нож для надрезов на тесте.
9. Линейка металлическая
10. Трафарет для украшения хлеба 10 . Вырубки для печенья

11. Средство реабилитации по нозологиям, которые участник использует постоянно, например, звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования (слуховой аппарат для участников с проблемами слуха), говорящий калькулятор, электронная лупа (для участников с проблемами зрения) и другие средства, заявленные участником и согласованные с главным экспертом.

1. Категорически запрещается участникам брать с собой на соревновательную площадку:
2. Все расходные материалы и оборудование, представленные в инфраструктурном листе конкурсной площадки.
3. Инвентарь, заменяющий инвентарь конкурсной площадки.
4. Дополнительная посуда и инвентарь.
5. Блюда и тарелки.

3. В случае нарушения участниками соревнований требований к установленному времени изготовления изделий в ходе конкурсных соревнований по каждой категории участников, производится снятие баллов:

* + 0,5 балла за превышение регламента от 1 до 10 минут;
	+ 1 балл за превышение регламента от 11 до 20 минут;
	+ задание считается не выполненным при превышении регламента свыше 20 минут.
	1. **30% изменение конкурсного задания.**

Школьники:

**Допустимые изменения:**

Допустимое 30%-е изменение конкурсного задания заключается в изменение формы хлебцов зерновых.

-в замене соотношения муки ржаной и муки пшеничной при изготовлении Хлеба Бородинского формового;

**Недопустимые изменения:** изменение рецептуры изделий.

Студенты.

**Допустимые изменения:**

Допустимое 30%-е изменение конкурсного задания заключается:

- в замене числа жгутов на 5 или 8 шт для плетения (обьемной) «Плетенки».

в замене формы ,хлеба на закваске, на овальную

в замене рисунка на тему «Весна»; «Лето»; «Осень» на хлебе на закваске;

-в замене компонентов посыпок, на кунжут и прованские травы, Хлебных палочек, формы и длины изделий;

-в замене метода определения готовности теста с метода титрования на органолептический метод.

**Недопустимые изменения:** изменение рецептуры изделий, технология изготовления изделия.

Специалисты:

**Допустимые изменения:**

Допустимое 30%-е изменение конкурсного задания заключается:

- в замене темы для оформления хлеба свадебного на «Весна»; «Лето»; «Осень».

-в замене метода определения кислотности теста с метода титрования на органолептический метод.

-в изменении формы кулебяки на форму рыбы, круглую, треугольную.

**Недопустимые изменения:** изменение рецептуры изделий , технология

изготовления изделия.

* 1. **Критерии оценки выполнения задания.**

Для каждого модуля указываются критерии оценок и их максимальный балл

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Общие критерии выполнения задания конкурсантами.**Классификация критерия** | **Моду ль** | **Наименование критерия** | **Максимальная ставка критерия по совокупности всех аспектов** | **Процентн ое соотношение** |
| Объективный | 1 | Организация работы на площадке. | 4,0 | 95% |
| Объективный | 2.1 | Выполнение технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов (опара/заварка/тесто). | 24,4 |
| Объективный | 2.2 | Выполнение технологического процесса разделки, формовки и расстойки хлебобулочных изделий. | 21 |
| Объективный | 3 | Выполнение технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий. | 27 |
| Объективный | 4 | Соблюдение временных критериев изготовления изделий. Соответствие стандарту, идентичность, пропеченность, творчество. | 11,9 |
| Объективный | 1-4 | Организация технологического процесса этапов производства. | 6,7 |
| Субъективный | 2.1-2 | Выполнение технологического Процесса формовки и расстойки хлебобулочных изделий. Творческое использование приемов формовки изделий. | 1,00 | 5% |
| Субъективный | 2.2-2 | Выполнение технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий. Умение использовать органолептические методы и методы титрования. | 1,00 |
| Субъективный | 4-5 | Презентация. Изделия соответствуют заданным характеристикам по стандарту. | 2,00 |
| 4-6 | Визуальное впечатление от изделий. | 1,00 |
| Максимально: | 100 | 100% |

* + 1. **Критерии для категории участников «Школьники».**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Код | Подкритерий | Тип аспекта | Аспект | Макс балл |
| А | Организация работы |  |  | 25,00 |
| 1 | Организация рабочего места |  |  |  |
|  |  | И | Организация рабочего места (проверка сырья, работа с сырьем). | 2,00 |
|  |  | И | Нормы санитарии и гигиены при приготовлении теста. | 2,00 |
|  |  | И | Санитария и гигиена. | 2,00 |
|  |  | И | Выполнение технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов (опара, заварка, тесто). | 4,00 |
|  |  | И | Пекарские навыки, навыки и знания термической обработки продуктов. Навыки базовой обработки сырья. | 3,00 |
|  |  | И | Проверка оборудования, использование инвентаря и оборудования по назначению. | 2,00 |
|  |  | И | Соблюдение техники безопасности | 2,00 |
|  |  | И | Разделка п/ф(разделка теста, придание формы изделиям, окончательная расстойка). | 5,00 |
|  |  | И | Расточительность. | 1,00 |
|  |  | И | Остатки теста. | 1,00 |
|  |  | И | Брак. | 1,00 |
| Б | Приготовление теста |  |  | 30,00 |
| 1 | Приготовление теста |  |  |  |
|  |  | И | Приготовление теста(соблюдение стадий замеса).Соблюдение рас- складки сырья. | 5,00 |
|  |  | И | Нормы санитарии и гигиены при приготовлении теста. | 1,00 |
|  |  | И | Подготовка дополнительного сырья, приготовление начинок, посыпок, помадок. | 2,00 |
|  |  | И | Взвешивание тестовых заготовок. Навыки выполнения работ по измерению, взвешиванию необходимых продуктов. | 2,00 |
| 2 | Разделка теста | И | Деление теста на куски, соответствие массы изделия с заданием. Округление. | 5,00 |
|  |  | И | Предварительная расстойка. Окончательная расстойка. | 5,00 |
|  |  | И | Владение техниками разделки теста. | 5,00 |
|  |  | И | Формовка, сложность формовки. Придания формы изделиям. | 5,00 |
| В | Выпечка изделий |  |  | 30,00 |
| 1 | Выпечка изделий |
|  |  | И | Подготовка хлебопекарного оборудования. | 1,00 |
|  |  | И | Соблюдение ТБ | 1,00 |
|  |  | И | Выпечка изделий. | 3,00 |
|  |  | И | Применение методов контроля готовности изделий. | 2,00 |
|  |  | И | Время выпечки и температурный режим. | 2,00 |
|  |  | И | Навыки работы с технологическими картами. | 1,00 |
|  |  | И | Внешний вид изделия. | 3,00 |
|  |  | И | Цвет выпечки. | 2,00 |
|  |  | И | Состояние мякиша изделия. | 2,00 |
|  |  | О | Запах, вкус изделия, аромат. | 2,00 |
|  |  | О | Качество изделия по совокупности всех показателей. | 3,00 |
|  |  | И | Режимы выпечки, увлажнение, зоны выпечки, продолжительность выпечки. | 3,00 |
|  |  | И | Поверхность изделия. | 3,00 |
|  |  | И | Пропеченность, промесс, пористость. | 2,00 |
| Г | региональный компонент |  | 15,00 |
| 1 | Критерий |  |  |

* + 1. Критерии для категории участников «Студенты».

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Код | Подкритерий | Типаспекта | Аспект | Макс. балл |
| А | Организация работы |  |  | 25,00 |
| 1 | Организация рабочего места |
|  |  | И | Организация рабочего места (проверка сырья, работа с сырьем). | 2,00 |
|  |  | И | Нормы санитарии и гигиены при приготовлении теста. | 2,00 |
|  |  | И | Санитария и гигиена. | 2,00 |
|  |  | И | Выполнение технологического процесса по приготовлению полуфабикатов (опара, заварка, тесто). | 4,00 |
|  |  | И | Пекарские навыки, навыки и знания термической обработки продуктов.Навыки базовой обработки сырья. | 3,00 |
|  |  | И | Проверка оборудования, использование инвентаря и оборудования по назначению. | 2,00 |
|  |  | И | Соблюдение техники безопасности. | 2,00 |
|  |  | И | Разделка п/ф (разделка теста, придание формы изделиям, окончательная расстойка). | 5,00 |
|  |  | И | Расточительность. | 1,00 |
|  |  | И | Остатки теста. | 1,00 |
|  |  | И | Брак. | 1,00 |
| Б | Приготовление теста |  |  | 30,00 |
| 1 | Приготовление теста |  |  |  |
|  |  | И | Приготовление теста(соблюдение стадий замеса).Соблюдение раскладки сырья. | 5,00 |
|  |  | И | Нормы санитарии и гигиены при приготовлении теста. | 1,00 |
|  |  | И | Подготовка дополнительного сырья, приготовление начинок, посыпок, помадок. | 2,00 |
|  |  | И | Взвешивание тестовых заготовок. Навыки выполнения работ по измерению, взвешиванию необходимых продуктов. | 2,00 |
| 2 | Разделка теста | И | Деление теста на куски, соответствие массы изделия с заданием. Округление. | 5,00 |
|  |  | И | Предварительная расстойка. Окончательная расстойка. | 5,00 |
|  |  | И | Владение техниками разделки теста. | 5,00 |
|  |  | И | Формовка, сложность формовки. Придания формы изделиям. | 5,00 |
| В | Выпечка изделий |  |  | 30,00 |
| 1 | Выпечка изделий |  |  |  |
|  |  | И | Подготовка хлебопекарного оборудования | 1,00 |
|  |  | И | Соблюдение ТБ. | 1,00 |
|  |  | И | Выпечка изделий. | 3,00 |
|  |  | И | Применение методов контроля готовности изделий. | 2,00 |
|  |  | И | Время выпечки и температурный режим. | 2,00 |
|  |  | И | Навыки работы с технологическими картами. | 1,00 |
|  |  | И | Внешний вид изделия. | 3,00 |
|  |  | И | Цвет выпечки. | 2,00 |
|  |  | И | Состояние мякиша изделия. | 2,00 |
|  |  | О | Запах, вкус изделия, аромат. | 2,00 |
|  |  | О | Качество изделия по совокупностивсех показателей. | 3,00 |
|  |  | И | Режимы выпечки, увлажнение, зоны выпечки, продолжительность выпечки. | 3,00 |
|  |  | И | Поверхность изделия. | 3,00 |
|  |  | И | Пропеченность, промесс, пористость. | 2,00 |
| Г | региональный компонент |  |  | 15,00 |
| 1 | Критерий |  |  |  |

**2.5.3. Критерии для категории участников «Специалисты».**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Код | Подкритерий | Типас- пекта | Аспект | Макс. балл |
| А | Организация работы |  |  | 25,00 |
| 1 | Организация рабочего места |
|  |  | И | Организация рабочего места (про- верка сырья, работа с сырьем) | 2,00 |
|  |  | И | Нормы санитарии и гигиены приприготовлении теста | 2,00 |
|  |  | И | Санитария и гигиена | 2,00 |
|  |  | И | Выполнение технологического про-цесса по приготовлению полуфаб- рикатов(опара,заварка,тесто) | 4,00 |
|  |  | И | Пекарские навыки,навыки и знания термической обработки продуктов.Навыки базовой обработки сырья. | 3,00 |
|  |  | И | Проверка оборудования,использо- вание инвентаря и оборудования поназначению. | 2,00 |
|  |  | И | Соблюдение техники безопасности | 2,00 |
|  |  | И | Разделка п/ф(разделка теста, прида- ние формы изделиям, окончательнаярасстойка) | 5,00 |
|  |  | И | Расточительность | 1,00 |
|  |  | И | Остатки теста | 1,00 |
|  |  | И | Брак | 1,00 |
| Б | Приготовление теста |  |  | 30,00 |
| 1 | Приготовление теста |  |  |  |
|  |  | И | Приготовление теста(соблюдение стадий замеса).Соблюдение рас-складки сырья. | 5,00 |
|  |  | И | Нормы санитарии и гигиены приприготовлении теста | 1,00 |
|  |  | И | Подготовка дополнительного сы- рья,приготовление начинок,посы-пок,помадок. | 2,00 |
|  |  | И | Взвешивание тестовых загото- вок.Навыки выполнения работ по измерению,взвешиванию необхо-димых продуктов | 2,00 |
| 2 | Разделка теста | И | Деление теста на куски,соответ- ствие массы изделия с зада- нием.Округление | 5,00 |
|  |  | И | Предварительная расстойка.Окон-чательная расстойка. | 5,00 |
|  |  | И | Владение техниками разделки теста | 5,00 |
|  |  | И | Формовка,сложность фор-мовки.Придания формы изделиям. | 5,00 |
| В | Выпечка изделий |  |  | 30,00 |
| 1 | Выпечка изделий |
|  |  | И | Подготовка хлебопекарного обору- дования | 1,00 |
|  |  | И | Соблюдение ТБ | 1,00 |
|  |  | И | Выпечка изделий | 3,00 |
|  |  | И | Применение методов контроля го-товности изделий | 2,00 |
|  |  | И | Время выпечки и температурныйрежим | 2,00 |
|  |  | И | Навыки работы с технологическимикартами | 1,00 |
|  |  | И | Внешний вид изделия | 3,00 |
|  |  | И | Цвет выпечки | 2,00 |
|  |  | И | Состояние мякиша изделия | 2,00 |
|  |  | О | Запах, вкус изделия, аромат | 2,00 |
|  |  | О | Качество изделия по совокупностивсех показателей | 3,00 |
|  |  | И | Режимы выпечки,увлажнение,зоны выпечки,продолжительность вы- печки | 3,00 |
|  |  | И | Поверхность изделия | 3,00 |
|  |  | И | Пропеченность, промесс, пори-стость | 2,00 |
| Г | региональный компонент |  | 15,00 |
| 1 | Критерий |  |  |

1. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов (для всех категорий участников одинаковое).

**Школьники, студенты/специалисты.**

3.1. Студенты/Специалисты.

|  |
| --- |
| **ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА** |
| Оборудование, инструменты, ПО, мебель |
| **№ п/ п** | **Наименование** | **Фото оборудования или инструмента, или мебели** | **Технические характеристики обо- рудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика** | **Ед. изме- рения** | **Необ- ходи- мое кол-во** |
| Оборудование |
| 1 | Печь конвекци- онная UN- OXXЕВС- 06EU-E1R,860х957х843,напр380В, мощ- ность 14кВт |  | [**http://www.Dekari .ru/ catalo-**](http://www.Dekari.ru/catalo-) **aue/khl**[**eb obo/pechikonv/paae-2/**](http://www.pekari.ru/catalogue/khleb_obo/pechi_konv/page-2/) | шт | 1 |
| 2 | Расстоечный шкаф Unox XL415, 862\*910\*727,напр.220В, мощность 2400Вт |  | [**https://www.t-**](https://www.t-d.ru/catalog/item/3922/)[**d.ru/catalog/item/3922/**](https://www.t-d.ru/catalog/item/3922/) | шт | 1 |
| 3 | Плита индук- ционная INDOKOR IN3500 |  | [https://www.whitegoods.ru/goods/351](https://www.whitegoods.ru/goods/35198.htm?utm_medium=cpc&utm_source=yandex.direct&utm_campaign=teplovoe_rf%7C39400359&utm_term=IN3500%20Indokor&utm_content=kw%7CIN3500%20Indokor%7Cpos%7Cpremium1%7Csrc_type%7Csearch%7Csrc%7Cnone%7Cql%7Ct%7C&advert_id=camp_id%7C39400359%7Cad_id%7C8596285782%7Cphraseid%7C15188857833%7Cbanid%7C8596285782%7C&k50id=0100000015188857833&yclid=2635425639196033990) [98.htm?utm\_medium=cpc&utm\_sour](https://www.whitegoods.ru/goods/35198.htm?utm_medium=cpc&utm_source=yandex.direct&utm_campaign=teplovoe_rf%7C39400359&utm_term=IN3500%20Indokor&utm_content=kw%7CIN3500%20Indokor%7Cpos%7Cpremium1%7Csrc_type%7Csearch%7Csrc%7Cnone%7Cql%7Ct%7C&advert_id=camp_id%7C39400359%7Cad_id%7C8596285782%7Cphraseid%7C15188857833%7Cbanid%7C8596285782%7C&k50id=0100000015188857833&yclid=2635425639196033990) [ce=yandex.direct&utm\_campaign=tep](https://www.whitegoods.ru/goods/35198.htm?utm_medium=cpc&utm_source=yandex.direct&utm_campaign=teplovoe_rf%7C39400359&utm_term=IN3500%20Indokor&utm_content=kw%7CIN3500%20Indokor%7Cpos%7Cpremium1%7Csrc_type%7Csearch%7Csrc%7Cnone%7Cql%7Ct%7C&advert_id=camp_id%7C39400359%7Cad_id%7C8596285782%7Cphraseid%7C15188857833%7Cbanid%7C8596285782%7C&k50id=0100000015188857833&yclid=2635425639196033990) [lovoe\_rf|39400359&utm\_term=IN350](https://www.whitegoods.ru/goods/35198.htm?utm_medium=cpc&utm_source=yandex.direct&utm_campaign=teplovoe_rf%7C39400359&utm_term=IN3500%20Indokor&utm_content=kw%7CIN3500%20Indokor%7Cpos%7Cpremium1%7Csrc_type%7Csearch%7Csrc%7Cnone%7Cql%7Ct%7C&advert_id=camp_id%7C39400359%7Cad_id%7C8596285782%7Cphraseid%7C15188857833%7Cbanid%7C8596285782%7C&k50id=0100000015188857833&yclid=2635425639196033990) [0%20Indokor&utm\_content=kw|IN35](https://www.whitegoods.ru/goods/35198.htm?utm_medium=cpc&utm_source=yandex.direct&utm_campaign=teplovoe_rf%7C39400359&utm_term=IN3500%20Indokor&utm_content=kw%7CIN3500%20Indokor%7Cpos%7Cpremium1%7Csrc_type%7Csearch%7Csrc%7Cnone%7Cql%7Ct%7C&advert_id=camp_id%7C39400359%7Cad_id%7C8596285782%7Cphraseid%7C15188857833%7Cbanid%7C8596285782%7C&k50id=0100000015188857833&yclid=2635425639196033990) [00%20Indokor|pos|premium1|src\_type](https://www.whitegoods.ru/goods/35198.htm?utm_medium=cpc&utm_source=yandex.direct&utm_campaign=teplovoe_rf%7C39400359&utm_term=IN3500%20Indokor&utm_content=kw%7CIN3500%20Indokor%7Cpos%7Cpremium1%7Csrc_type%7Csearch%7Csrc%7Cnone%7Cql%7Ct%7C&advert_id=camp_id%7C39400359%7Cad_id%7C8596285782%7Cphraseid%7C15188857833%7Cbanid%7C8596285782%7C&k50id=0100000015188857833&yclid=2635425639196033990)[|search|src|none|ql|t|&advert\_id=camp](https://www.whitegoods.ru/goods/35198.htm?utm_medium=cpc&utm_source=yandex.direct&utm_campaign=teplovoe_rf%7C39400359&utm_term=IN3500%20Indokor&utm_content=kw%7CIN3500%20Indokor%7Cpos%7Cpremium1%7Csrc_type%7Csearch%7Csrc%7Cnone%7Cql%7Ct%7C&advert_id=camp_id%7C39400359%7Cad_id%7C8596285782%7Cphraseid%7C15188857833%7Cbanid%7C8596285782%7C&k50id=0100000015188857833&yclid=2635425639196033990)[\_id|39400359|ad\_id|8596285782|phras](https://www.whitegoods.ru/goods/35198.htm?utm_medium=cpc&utm_source=yandex.direct&utm_campaign=teplovoe_rf%7C39400359&utm_term=IN3500%20Indokor&utm_content=kw%7CIN3500%20Indokor%7Cpos%7Cpremium1%7Csrc_type%7Csearch%7Csrc%7Cnone%7Cql%7Ct%7C&advert_id=camp_id%7C39400359%7Cad_id%7C8596285782%7Cphraseid%7C15188857833%7Cbanid%7C8596285782%7C&k50id=0100000015188857833&yclid=2635425639196033990) [eid|15188857833|banid|8596285782|](https://www.whitegoods.ru/goods/35198.htm?utm_medium=cpc&utm_source=yandex.direct&utm_campaign=teplovoe_rf%7C39400359&utm_term=IN3500%20Indokor&utm_content=kw%7CIN3500%20Indokor%7Cpos%7Cpremium1%7Csrc_type%7Csearch%7Csrc%7Cnone%7Cql%7Ct%7C&advert_id=camp_id%7C39400359%7Cad_id%7C8596285782%7Cphraseid%7C15188857833%7Cbanid%7C8596285782%7C&k50id=0100000015188857833&yclid=2635425639196033990) [&k50id=0100000015188857833&ycli](https://www.whitegoods.ru/goods/35198.htm?utm_medium=cpc&utm_source=yandex.direct&utm_campaign=teplovoe_rf%7C39400359&utm_term=IN3500%20Indokor&utm_content=kw%7CIN3500%20Indokor%7Cpos%7Cpremium1%7Csrc_type%7Csearch%7Csrc%7Cnone%7Cql%7Ct%7C&advert_id=camp_id%7C39400359%7Cad_id%7C8596285782%7Cphraseid%7C15188857833%7Cbanid%7C8596285782%7C&k50id=0100000015188857833&yclid=2635425639196033990) [d=263542563919**6033990**](https://www.whitegoods.ru/goods/35198.htm?utm_medium=cpc&utm_source=yandex.direct&utm_campaign=teplovoe_rf%7C39400359&utm_term=IN3500%20Indokor&utm_content=kw%7CIN3500%20Indokor%7Cpos%7Cpremium1%7Csrc_type%7Csearch%7Csrc%7Cnone%7Cql%7Ct%7C&advert_id=camp_id%7C39400359%7Cad_id%7C8596285782%7Cphraseid%7C15188857833%7Cbanid%7C8596285782%7C&k50id=0100000015188857833&yclid=2635425639196033990) | шт | 1 |
| 4 | Противень из нержавеющей стали 400\*600 мм |  | [**http: //www .pekari.ru/catalo-**](http://www.pekari.ru/catalogue/group_22260/group_17297/item_190400/)[**aue/aroup 22260/aroup 17297/item**](http://www.pekari.ru/catalogue/group_22260/group_17297/item_190400/)[**190400/**](http://www.pekari.ru/catalogue/group_22260/group_17297/item_190400/) | шт | 11 |
| 5 |  | Формы для вы- печки хлеба формового уда- ропрочные формы по госту для выпечки хлеба формо- вого (140\*90мм) |  |  | [https://www.klenmarket.ru/shop/inve](https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/confectionery-equipment/grain-form-baking-sheets/) [ntory/confectionery-equipment/grain-](https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/confectionery-equipment/grain-form-baking-sheets/) [form-baking-sheets/](https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/confectionery-equipment/grain-form-baking-sheets/) | шт | 3 |
| 6 | Подставка не- ржавеющая под конвекционную печь HICOLDНППК-9/9/6 |  | [**https://hicold.ru/kata-**](https://hicold.ru/katalog/000806_neytralnoe-oborudovanie/636432_podstavki/282602_podstavka-nerjaveyuschaya-pod-parokonvektomat-hicold-nppk-9-9-6.html)[**log/000806\_neytralnoe-oborudo-**](https://hicold.ru/katalog/000806_neytralnoe-oborudovanie/636432_podstavki/282602_podstavka-nerjaveyuschaya-pod-parokonvektomat-hicold-nppk-9-9-6.html)[**vanie/636432\_pod-**](https://hicold.ru/katalog/000806_neytralnoe-oborudovanie/636432_podstavki/282602_podstavka-nerjaveyuschaya-pod-parokonvektomat-hicold-nppk-9-9-6.html)[**stavki/282602\_podstavka-ner-**](https://hicold.ru/katalog/000806_neytralnoe-oborudovanie/636432_podstavki/282602_podstavka-nerjaveyuschaya-pod-parokonvektomat-hicold-nppk-9-9-6.html)[**javeyuschaya-pod-parokon-**](https://hicold.ru/katalog/000806_neytralnoe-oborudovanie/636432_podstavki/282602_podstavka-nerjaveyuschaya-pod-parokonvektomat-hicold-nppk-9-9-6.html)[**vektomat-hicold-nppk-9-9-6.html**](https://hicold.ru/katalog/000806_neytralnoe-oborudovanie/636432_podstavki/282602_podstavka-nerjaveyuschaya-pod-parokonvektomat-hicold-nppk-9-9-6.html)[**https://hicold.ru/katalog/000806\_ne**](https://hicold.ru/katalog/000806_neytralnoe-oborudovanie/636432_podstavki/282604_podstavka-nerjaveyuschaya-pod-parokonvektomat-hicold-nppk-9-9-9.html)[**ytralnoe-**](https://hicold.ru/katalog/000806_neytralnoe-oborudovanie/636432_podstavki/282604_podstavka-nerjaveyuschaya-pod-parokonvektomat-hicold-nppk-9-9-9.html)[**oborudovanie/636432\_podstavki/28**](https://hicold.ru/katalog/000806_neytralnoe-oborudovanie/636432_podstavki/282604_podstavka-nerjaveyuschaya-pod-parokonvektomat-hicold-nppk-9-9-9.html)[**2604\_podstavka-nerjaveyuschaya-**](https://hicold.ru/katalog/000806_neytralnoe-oborudovanie/636432_podstavki/282604_podstavka-nerjaveyuschaya-pod-parokonvektomat-hicold-nppk-9-9-9.html)[**pod-parokonvektomat-hicold-nppk-**](https://hicold.ru/katalog/000806_neytralnoe-oborudovanie/636432_podstavki/282604_podstavka-nerjaveyuschaya-pod-parokonvektomat-hicold-nppk-9-9-9.html)[**9-9-9.html**](https://hicold.ru/katalog/000806_neytralnoe-oborudovanie/636432_podstavki/282604_podstavka-nerjaveyuschaya-pod-parokonvektomat-hicold-nppk-9-9-9.html) | шт | 1 |
| 7 | Весы электрон-ныеCAS AD-5Вес, кг 4.7, Установка – настольные, Назначение промышленные |  | [https://www.vseinstrumenti.ru/silova](https://www.vseinstrumenti.ru/silovaya-tehnika/skladskoe-oborudovanie/vesy/nastolnye/cas/ad-5-140ad0502gci0501/)[ya-tehnika/skladskoe-](https://www.vseinstrumenti.ru/silovaya-tehnika/skladskoe-oborudovanie/vesy/nastolnye/cas/ad-5-140ad0502gci0501/) [oborudovanie/vesy/nastolnye/cas/ad](https://www.vseinstrumenti.ru/silovaya-tehnika/skladskoe-oborudovanie/vesy/nastolnye/cas/ad-5-140ad0502gci0501/)[-5-140ad0502gci0501/](https://www.vseinstrumenti.ru/silovaya-tehnika/skladskoe-oborudovanie/vesy/nastolnye/cas/ad-5-140ad0502gci0501/) | шт | 1 |
| 8 | Планетарный миксер Moulinex QA509D32,напряжение 220/240В, мощ- ность 900 ВтОбъем чаши 5,0 л |  | [https://www.mvideo.ru/products/ku](https://www.mvideo.ru/products/kuhonnaya-mashina-moulinex-masterchef-gourmet-qa509d32-20034502?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ipr_Amplification_Regions_Mvideo_Exclusives_kitchen&utm_content=pos%7Cpremium3%7Ckey%7Cqa509d32%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop%7CKitchen_appliances_Moulinex_QA509D32&utm_term=qa509d32&yclid=2634140879478099126) [honnaya-mashina-moulinex-](https://www.mvideo.ru/products/kuhonnaya-mashina-moulinex-masterchef-gourmet-qa509d32-20034502?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ipr_Amplification_Regions_Mvideo_Exclusives_kitchen&utm_content=pos%7Cpremium3%7Ckey%7Cqa509d32%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop%7CKitchen_appliances_Moulinex_QA509D32&utm_term=qa509d32&yclid=2634140879478099126) [masterchef-gourmet-qa509d32-](https://www.mvideo.ru/products/kuhonnaya-mashina-moulinex-masterchef-gourmet-qa509d32-20034502?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ipr_Amplification_Regions_Mvideo_Exclusives_kitchen&utm_content=pos%7Cpremium3%7Ckey%7Cqa509d32%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop%7CKitchen_appliances_Moulinex_QA509D32&utm_term=qa509d32&yclid=2634140879478099126) [20034502?utm\_source=yandex&utm](https://www.mvideo.ru/products/kuhonnaya-mashina-moulinex-masterchef-gourmet-qa509d32-20034502?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ipr_Amplification_Regions_Mvideo_Exclusives_kitchen&utm_content=pos%7Cpremium3%7Ckey%7Cqa509d32%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop%7CKitchen_appliances_Moulinex_QA509D32&utm_term=qa509d32&yclid=2634140879478099126)[\_medium=cpc&utm\_campaign=ipr\_A](https://www.mvideo.ru/products/kuhonnaya-mashina-moulinex-masterchef-gourmet-qa509d32-20034502?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ipr_Amplification_Regions_Mvideo_Exclusives_kitchen&utm_content=pos%7Cpremium3%7Ckey%7Cqa509d32%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop%7CKitchen_appliances_Moulinex_QA509D32&utm_term=qa509d32&yclid=2634140879478099126) [mplification\_Regions\_Mvideo\_Exclusi](https://www.mvideo.ru/products/kuhonnaya-mashina-moulinex-masterchef-gourmet-qa509d32-20034502?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ipr_Amplification_Regions_Mvideo_Exclusives_kitchen&utm_content=pos%7Cpremium3%7Ckey%7Cqa509d32%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop%7CKitchen_appliances_Moulinex_QA509D32&utm_term=qa509d32&yclid=2634140879478099126) [ves\_kitchen&utm\_content=pos|prem](https://www.mvideo.ru/products/kuhonnaya-mashina-moulinex-masterchef-gourmet-qa509d32-20034502?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ipr_Amplification_Regions_Mvideo_Exclusives_kitchen&utm_content=pos%7Cpremium3%7Ckey%7Cqa509d32%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop%7CKitchen_appliances_Moulinex_QA509D32&utm_term=qa509d32&yclid=2634140879478099126) [ium3|key|qa509d32|addphrases|no](https://www.mvideo.ru/products/kuhonnaya-mashina-moulinex-masterchef-gourmet-qa509d32-20034502?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ipr_Amplification_Regions_Mvideo_Exclusives_kitchen&utm_content=pos%7Cpremium3%7Ckey%7Cqa509d32%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop%7CKitchen_appliances_Moulinex_QA509D32&utm_term=qa509d32&yclid=2634140879478099126)[|dvc|desktop|Kitchen\_appliances\_M](https://www.mvideo.ru/products/kuhonnaya-mashina-moulinex-masterchef-gourmet-qa509d32-20034502?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ipr_Amplification_Regions_Mvideo_Exclusives_kitchen&utm_content=pos%7Cpremium3%7Ckey%7Cqa509d32%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop%7CKitchen_appliances_Moulinex_QA509D32&utm_term=qa509d32&yclid=2634140879478099126) [oulinex\_QA509D32&utm\_term=qa50](https://www.mvideo.ru/products/kuhonnaya-mashina-moulinex-masterchef-gourmet-qa509d32-20034502?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ipr_Amplification_Regions_Mvideo_Exclusives_kitchen&utm_content=pos%7Cpremium3%7Ckey%7Cqa509d32%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop%7CKitchen_appliances_Moulinex_QA509D32&utm_term=qa509d32&yclid=2634140879478099126) [9d32&yclid=2634140879478099126](https://www.mvideo.ru/products/kuhonnaya-mashina-moulinex-masterchef-gourmet-qa509d32-20034502?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ipr_Amplification_Regions_Mvideo_Exclusives_kitchen&utm_content=pos%7Cpremium3%7Ckey%7Cqa509d32%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop%7CKitchen_appliances_Moulinex_QA509D32&utm_term=qa509d32&yclid=2634140879478099126) | шт | 1 |
| 9 | Стол производ- ственный с бор- том с нижней полкой |  | https://tmm- nn.ru/catalog/razdelochnye-stoly/srk- 2-s-bortom/ | шт | 2 |
| 10 | Стеллаж метал- лический СТЛ, высотой 180X70X30X3 |  | [https://www.mega-](https://www.mega-sklad.ru/stellazhi/stellazhi-arhivno-skladskie-serii-stl-500-kg-na-stellazh-50-kg-na-polku/stellazhi-stl-vysotoy-1800-mm/stellazh-metallicheskiy-stl-180h70h30-3.html) [sklad.ru/stellazhi/stellazhi-arhivno-](https://www.mega-sklad.ru/stellazhi/stellazhi-arhivno-skladskie-serii-stl-500-kg-na-stellazh-50-kg-na-polku/stellazhi-stl-vysotoy-1800-mm/stellazh-metallicheskiy-stl-180h70h30-3.html) [skladskie-serii-stl-500-kg-na-stellazh-](https://www.mega-sklad.ru/stellazhi/stellazhi-arhivno-skladskie-serii-stl-500-kg-na-stellazh-50-kg-na-polku/stellazhi-stl-vysotoy-1800-mm/stellazh-metallicheskiy-stl-180h70h30-3.html) [50-kg-na-polku/stellazhi-stl-vysotoy-](https://www.mega-sklad.ru/stellazhi/stellazhi-arhivno-skladskie-serii-stl-500-kg-na-stellazh-50-kg-na-polku/stellazhi-stl-vysotoy-1800-mm/stellazh-metallicheskiy-stl-180h70h30-3.html) [1800-mm/stellazh-metallicheskiy-stl-](https://www.mega-sklad.ru/stellazhi/stellazhi-arhivno-skladskie-serii-stl-500-kg-na-stellazh-50-kg-na-polku/stellazhi-stl-vysotoy-1800-mm/stellazh-metallicheskiy-stl-180h70h30-3.html) [180h70h30-3.html](https://www.mega-sklad.ru/stellazhi/stellazhi-arhivno-skladskie-serii-stl-500-kg-na-stellazh-50-kg-na-polku/stellazhi-stl-vysotoy-1800-mm/stellazh-metallicheskiy-stl-180h70h30-3.html) | шт | 1 |
| 11 | Шкаф холо- дильный NOVATEC- SHINEHD70, на700 литров. Корпус сделан из нержавею- щей стали, тол- щиной 75 мм. Дверца осна- щена системой автоматиче- ского закрытия при открытии на 90 градусов. Температурные режимы 0/+10 градусов |  | [https://www.coffee-](https://www.coffee-butik.ru/katalog/holodilnoe-oborudovanie/holodilnye-shkafy/shkaf-holodilnyiy-novatec-shine-hd70-.html) [butik.ru/katalog/holodilnoe-](https://www.coffee-butik.ru/katalog/holodilnoe-oborudovanie/holodilnye-shkafy/shkaf-holodilnyiy-novatec-shine-hd70-.html) [oborudovanie/holodilnye-](https://www.coffee-butik.ru/katalog/holodilnoe-oborudovanie/holodilnye-shkafy/shkaf-holodilnyiy-novatec-shine-hd70-.html) [shkafy/shkaf-holodilnyiy-novatec-](https://www.coffee-butik.ru/katalog/holodilnoe-oborudovanie/holodilnye-shkafy/shkaf-holodilnyiy-novatec-shine-hd70-.html) [shine-hd70-.html](https://www.coffee-butik.ru/katalog/holodilnoe-oborudovanie/holodilnye-shkafy/shkaf-holodilnyiy-novatec-shine-hd70-.html) | шт | 1 |
| 12 | Ванна моечная BM-1 или BM1PГабариты (мм):1060x530x870Объём (М3): 0.488766 |  | [https://www.trapeza.ru/goods/47233](https://www.trapeza.ru/goods/47233/)[/](https://www.trapeza.ru/goods/47233/) | шт | 1 |
| 13 | Блендер по- гружной |  | https://market.yandex.ru/product-- pogruzhnoi-blender-brayer-br1240- chernyi/664896860?clid=1601&utm\_sour ce=yandex&utm\_medium=search&utm\_c ampaign=ymp\_offer\_dp\_bt\_bko\_dyb\_sea rch\_rus&utm\_term=765280%7C1009337 39891&utm\_content=cid%3A64748664%7Cgid%3A4662165188%7Caid%3A11 051012102%7Cph%3A1871651%7Cpt%3Apremium%7Cpn%3A1%7Csrc%3Ano ne%7Cst%3Asearch%7Crid%3AБыто- вая%20тех- ника%7Ccgcid%3A0&sku=100933739891&cpa=1 | шт | 1 |
| 14 | Шпилька рас- стойка Габа- риты 60\*40 Те- лежка-шпилька Кобор ШП- 66/41 | https://img.kobor.ru/images/products/17744/6478619666.jpg  | https://[www.kobor.ru/telezhka-](http://www.kobor.ru/telezhka-) shpilka-kobor-shpr-66-41.html | шт | 1 |
| 13 | Титровальная установка |  | Комплект химического оборудова- ния | шт | 1 |
| 14 | Ступка с пести- ком |  | Комплект химического оборудова- ния | шт | 1 |
| 15 | Колба химиче- ская на 50 мл |  | Комплект химического оборудова- ния | шт | 1 |
| 16 | Химические ре- активы: деци нормальный раствор NaOH (КОН), индика- тор – фенол- фталеин в склянке с пи- петкой (ф/ф) |  | Комплект химических реактивов | шт | 1 |
| 17 | Шпатель меди- цинский форма- цевтический | https://avatars.mds.yandex.net/get-marketpic/1926318/market_hMYGLaWiVfZTFJZhjEDzJw/200x200  | <http://www.blagomed.ru/prod/shpatel-> metallicheskiy-medicinskiy-2-h- storonniy-pryamoy-180-mm- 2257.html?utm\_source=yandex\_mark et&utm\_medium=cpc&utm\_campaign=shpateli&utm\_content=shpatel\_meta llicheskiy\_medicinskiy\_2\_h\_storonni y\_pryamoy\_180\_mm\_2257&utm\_ter m=2257&ymclid=1629808136675120 9584900003 | шт | 1 |
| 18 | Стаканчик стеклянный 0,05мл | https://5drops.ru/upload/resize_cache/iblock/25a/450_450_140cd750bba9870f18aada2478b24840a/25a0d168d23ce58fa7eb55d560993d34.jpg  | https://kostroma.5drops.ru/upload/resi ze\_cache/iblock/5f5/450\_450\_140cd7 50bba9870f18aada2478b24840a/5f5e cb660f59e45f8f37028d663fc322.jpg | шт | 1 |
| 19 | Воронка стек- лянная (малая) |  | https://стопа- рик.рф/pictures/product/big/6432\_big.jpg | шт | 1 |
| 20 | Весы лабора- торные |  | https://market.yandex.ru/offer/TT9bk72-Sz-hOKxa9C2-xw?cpc=H0\_yEPh5aKphPni5\_S1GG7 AqxvgQlMzumwQ5V\_6SsjqsVyqO1 m7KbcophHk0xCMnTzVeqfgc6MW PWFVgD6fEJTeMNnOZfkXvD3Fw D7FARj1YIxtwkug4YtDECEYiuXw OaZnQJizqdMuAdkjqCvdqQG1BBhCSXVZwizQ3sz00XE1UvMRk4zlxy | шт | 1 |
| 21 | Термометр для измерения тем- пературы теста |  | [https://www.citilink.ru/catalog/power](https://www.citilink.ru/catalog/power_tools_and_garden_equipments/measuring_instruments/1218050/?mrkt=anp_cl&gclid=CjwKCAjwssD0BRBIEiwA-JP5rOUqEPQMdgUQE5rut8RJoe8FCgtzar9OVFsgc2XQPjCry8XiduEB6xoC_5cQAvD_BwE)[\_tools\_and\_garden\_equipments/meas](https://www.citilink.ru/catalog/power_tools_and_garden_equipments/measuring_instruments/1218050/?mrkt=anp_cl&gclid=CjwKCAjwssD0BRBIEiwA-JP5rOUqEPQMdgUQE5rut8RJoe8FCgtzar9OVFsgc2XQPjCry8XiduEB6xoC_5cQAvD_BwE) [uring\_instruments/1218050/?mrkt=an](https://www.citilink.ru/catalog/power_tools_and_garden_equipments/measuring_instruments/1218050/?mrkt=anp_cl&gclid=CjwKCAjwssD0BRBIEiwA-JP5rOUqEPQMdgUQE5rut8RJoe8FCgtzar9OVFsgc2XQPjCry8XiduEB6xoC_5cQAvD_BwE) [p\_cl&gclid=CjwKCAjwssD0BRBIEi](https://www.citilink.ru/catalog/power_tools_and_garden_equipments/measuring_instruments/1218050/?mrkt=anp_cl&gclid=CjwKCAjwssD0BRBIEiwA-JP5rOUqEPQMdgUQE5rut8RJoe8FCgtzar9OVFsgc2XQPjCry8XiduEB6xoC_5cQAvD_BwE) [wA-](https://www.citilink.ru/catalog/power_tools_and_garden_equipments/measuring_instruments/1218050/?mrkt=anp_cl&gclid=CjwKCAjwssD0BRBIEiwA-JP5rOUqEPQMdgUQE5rut8RJoe8FCgtzar9OVFsgc2XQPjCry8XiduEB6xoC_5cQAvD_BwE) [JP5rOUqEPQMdgUQE5rut8RJoe8FC](https://www.citilink.ru/catalog/power_tools_and_garden_equipments/measuring_instruments/1218050/?mrkt=anp_cl&gclid=CjwKCAjwssD0BRBIEiwA-JP5rOUqEPQMdgUQE5rut8RJoe8FCgtzar9OVFsgc2XQPjCry8XiduEB6xoC_5cQAvD_BwE) [gtzar9OVFsgc2XQPjCry8XiduEB6xo](https://www.citilink.ru/catalog/power_tools_and_garden_equipments/measuring_instruments/1218050/?mrkt=anp_cl&gclid=CjwKCAjwssD0BRBIEiwA-JP5rOUqEPQMdgUQE5rut8RJoe8FCgtzar9OVFsgc2XQPjCry8XiduEB6xoC_5cQAvD_BwE)[C\_5cQAvD\_BwE](https://www.citilink.ru/catalog/power_tools_and_garden_equipments/measuring_instruments/1218050/?mrkt=anp_cl&gclid=CjwKCAjwssD0BRBIEiwA-JP5rOUqEPQMdgUQE5rut8RJoe8FCgtzar9OVFsgc2XQPjCry8XiduEB6xoC_5cQAvD_BwE) | шт | 1 |
| Инвентарь |
| 1 | Доска разде- лочная 530x870 |  | [https://market.yandex.ru/search?rs=eJ](https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuKwMLUwMTUwMvLiFuI0NDA2trAwMbEAcUyMjAzNjE2NLSMYAJkYB00%2C&text=%D0%B4%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%B0%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20530x870&lr=7&clid=698&local-offers-first=0) [wz0vDiEuKwMLUwMTUwMvLiFuI](https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuKwMLUwMTUwMvLiFuI0NDA2trAwMbEAcUyMjAzNjE2NLSMYAJkYB00%2C&text=%D0%B4%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%B0%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20530x870&lr=7&clid=698&local-offers-first=0) [0NDA2trAwMbEAcUyMjAzNjE2NL](https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuKwMLUwMTUwMvLiFuI0NDA2trAwMbEAcUyMjAzNjE2NLSMYAJkYB00%2C&text=%D0%B4%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%B0%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20530x870&lr=7&clid=698&local-offers-first=0) [SMYAJkYB00%2C&text=%D0%B4](https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuKwMLUwMTUwMvLiFuI0NDA2trAwMbEAcUyMjAzNjE2NLSMYAJkYB00%2C&text=%D0%B4%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%B0%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20530x870&lr=7&clid=698&local-offers-first=0)[%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%](https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuKwMLUwMTUwMvLiFuI0NDA2trAwMbEAcUyMjAzNjE2NLSMYAJkYB00%2C&text=%D0%B4%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%B0%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20530x870&lr=7&clid=698&local-offers-first=0) [B0%20%D1%80%D0%B0%D0%B7](https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuKwMLUwMTUwMvLiFuI0NDA2trAwMbEAcUyMjAzNjE2NLSMYAJkYB00%2C&text=%D0%B4%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%B0%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20530x870&lr=7&clid=698&local-offers-first=0)[%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%](https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuKwMLUwMTUwMvLiFuI0NDA2trAwMbEAcUyMjAzNjE2NLSMYAJkYB00%2C&text=%D0%B4%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%B0%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20530x870&lr=7&clid=698&local-offers-first=0) [BE%D1%87%D0%BD%D0%B0%D](https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuKwMLUwMTUwMvLiFuI0NDA2trAwMbEAcUyMjAzNjE2NLSMYAJkYB00%2C&text=%D0%B4%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%B0%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20530x870&lr=7&clid=698&local-offers-first=0)[1%8F%20530x870&lr=7&clid=698&](https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuKwMLUwMTUwMvLiFuI0NDA2trAwMbEAcUyMjAzNjE2NLSMYAJkYB00%2C&text=%D0%B4%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%B0%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20530x870&lr=7&clid=698&local-offers-first=0) [local-offers-first=0](https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuKwMLUwMTUwMvLiFuI0NDA2trAwMbEAcUyMjAzNjE2NLSMYAJkYB00%2C&text=%D0%B4%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%B0%20%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20530x870&lr=7&clid=698&local-offers-first=0) | шт | 2 |
| 2 | Нож для пиццы |  | https://pokupki.market.yandex.ru/pro duct/nozh-dlia-pitstsy-i-testa- rozovyi/101204158733?lr=7&offerid= 6xoPZZ2F8ksdWtB4RCFRuw&wprid=1617262524288139- 4938202344608608168-balancer-knoss-search-yp-sas-10- BAL&clid=832 | шт | 1 |
| 3 | Поднос круг- лый металличе- ский диаметром 30-50 см |  | [https://market.yandex.ru/search?text=](https://market.yandex.ru/search?text=%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%8B%20Fissman%20%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%85%D1%80%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%2035%D1%81%D0%BC%20%D0%9A%D1%80%D1%83%D0%B3%D0%BB%D1%8B%D0%B9&pp=900&mclid=1003&distr_type=7&clid=2336651&vid=12494798t1290922&local-offers-first=0)[%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%](https://market.yandex.ru/search?text=%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%8B%20Fissman%20%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%85%D1%80%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%2035%D1%81%D0%BC%20%D0%9A%D1%80%D1%83%D0%B3%D0%BB%D1%8B%D0%B9&pp=900&mclid=1003&distr_type=7&clid=2336651&vid=12494798t1290922&local-offers-first=0) [BD%D0%BE%D1%81%D1%8B%20](https://market.yandex.ru/search?text=%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%8B%20Fissman%20%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%85%D1%80%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%2035%D1%81%D0%BC%20%D0%9A%D1%80%D1%83%D0%B3%D0%BB%D1%8B%D0%B9&pp=900&mclid=1003&distr_type=7&clid=2336651&vid=12494798t1290922&local-offers-first=0) [Fissman%20%D0%9F%D0%BE%D0](https://market.yandex.ru/search?text=%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%8B%20Fissman%20%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%85%D1%80%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%2035%D1%81%D0%BC%20%D0%9A%D1%80%D1%83%D0%B3%D0%BB%D1%8B%D0%B9&pp=900&mclid=1003&distr_type=7&clid=2336651&vid=12494798t1290922&local-offers-first=0)[%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%](https://market.yandex.ru/search?text=%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%8B%20Fissman%20%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%85%D1%80%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%2035%D1%81%D0%BC%20%D0%9A%D1%80%D1%83%D0%B3%D0%BB%D1%8B%D0%B9&pp=900&mclid=1003&distr_type=7&clid=2336651&vid=12494798t1290922&local-offers-first=0) [20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0](https://market.yandex.ru/search?text=%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%8B%20Fissman%20%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%85%D1%80%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%2035%D1%81%D0%BC%20%D0%9A%D1%80%D1%83%D0%B3%D0%BB%D1%8B%D0%B9&pp=900&mclid=1003&distr_type=7&clid=2336651&vid=12494798t1290922&local-offers-first=0)[%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%](https://market.yandex.ru/search?text=%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%8B%20Fissman%20%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%85%D1%80%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%2035%D1%81%D0%BC%20%D0%9A%D1%80%D1%83%D0%B3%D0%BB%D1%8B%D0%B9&pp=900&mclid=1003&distr_type=7&clid=2336651&vid=12494798t1290922&local-offers-first=0) [D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA](https://market.yandex.ru/search?text=%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%8B%20Fissman%20%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%85%D1%80%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%2035%D1%81%D0%BC%20%D0%9A%D1%80%D1%83%D0%B3%D0%BB%D1%8B%D0%B9&pp=900&mclid=1003&distr_type=7&clid=2336651&vid=12494798t1290922&local-offers-first=0)[%D0%B8%D0%B9%20%D1%85%D](https://market.yandex.ru/search?text=%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%8B%20Fissman%20%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%85%D1%80%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%2035%D1%81%D0%BC%20%D0%9A%D1%80%D1%83%D0%B3%D0%BB%D1%8B%D0%B9&pp=900&mclid=1003&distr_type=7&clid=2336651&vid=12494798t1290922&local-offers-first=0) [1%80%D0%BE%D0%BC%D0%B8](https://market.yandex.ru/search?text=%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%8B%20Fissman%20%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%85%D1%80%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%2035%D1%81%D0%BC%20%D0%9A%D1%80%D1%83%D0%B3%D0%BB%D1%8B%D0%B9&pp=900&mclid=1003&distr_type=7&clid=2336651&vid=12494798t1290922&local-offers-first=0)[%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%](https://market.yandex.ru/search?text=%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%8B%20Fissman%20%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%85%D1%80%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%2035%D1%81%D0%BC%20%D0%9A%D1%80%D1%83%D0%B3%D0%BB%D1%8B%D0%B9&pp=900&mclid=1003&distr_type=7&clid=2336651&vid=12494798t1290922&local-offers-first=0) [B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D](https://market.yandex.ru/search?text=%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%8B%20Fissman%20%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%85%D1%80%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%2035%D1%81%D0%BC%20%D0%9A%D1%80%D1%83%D0%B3%D0%BB%D1%8B%D0%B9&pp=900&mclid=1003&distr_type=7&clid=2336651&vid=12494798t1290922&local-offers-first=0) [0%B9%2035%D1%81%D0%BC%20](https://market.yandex.ru/search?text=%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%8B%20Fissman%20%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%85%D1%80%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%2035%D1%81%D0%BC%20%D0%9A%D1%80%D1%83%D0%B3%D0%BB%D1%8B%D0%B9&pp=900&mclid=1003&distr_type=7&clid=2336651&vid=12494798t1290922&local-offers-first=0)[%D0%9A%D1%80%D1%83%D0%B](https://market.yandex.ru/search?text=%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%8B%20Fissman%20%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%85%D1%80%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%2035%D1%81%D0%BC%20%D0%9A%D1%80%D1%83%D0%B3%D0%BB%D1%8B%D0%B9&pp=900&mclid=1003&distr_type=7&clid=2336651&vid=12494798t1290922&local-offers-first=0) [3%D0%BB%D1%8B%D0%B9&pp=](https://market.yandex.ru/search?text=%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%8B%20Fissman%20%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%85%D1%80%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%2035%D1%81%D0%BC%20%D0%9A%D1%80%D1%83%D0%B3%D0%BB%D1%8B%D0%B9&pp=900&mclid=1003&distr_type=7&clid=2336651&vid=12494798t1290922&local-offers-first=0)[900&mclid=1003&distr\_type=7&clid](https://market.yandex.ru/search?text=%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%8B%20Fissman%20%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%85%D1%80%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%2035%D1%81%D0%BC%20%D0%9A%D1%80%D1%83%D0%B3%D0%BB%D1%8B%D0%B9&pp=900&mclid=1003&distr_type=7&clid=2336651&vid=12494798t1290922&local-offers-first=0)[=2336651&vid=12494798t1290922&l](https://market.yandex.ru/search?text=%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%8B%20Fissman%20%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%85%D1%80%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%2035%D1%81%D0%BC%20%D0%9A%D1%80%D1%83%D0%B3%D0%BB%D1%8B%D0%B9&pp=900&mclid=1003&distr_type=7&clid=2336651&vid=12494798t1290922&local-offers-first=0)[ocal-offers-first=0](https://market.yandex.ru/search?text=%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%8B%20Fissman%20%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%85%D1%80%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%2035%D1%81%D0%BC%20%D0%9A%D1%80%D1%83%D0%B3%D0%BB%D1%8B%D0%B9&pp=900&mclid=1003&distr_type=7&clid=2336651&vid=12494798t1290922&local-offers-first=0) | шт | 8 |
| 4 | Скребок для те- ста из нерж. стали 160\*125 |  | [https://invi-shop.ru/catalog/skrebki-](https://invi-shop.ru/catalog/skrebki-pekarskie-metallicheskie/3707/) [pekarskie-metallicheskie/3707/](https://invi-shop.ru/catalog/skrebki-pekarskie-metallicheskie/3707/) | шт | 2 |
| 5 | Скребок пла- стиковый для теста 159х103 |  | [https://invi-shop.ru/catalog/skrebki-](https://invi-shop.ru/catalog/skrebki-pekarskie-plastikovye/3601/) [pekarskie-plastikovye/3601/](https://invi-shop.ru/catalog/skrebki-pekarskie-plastikovye/3601/) | шт | 2 |
| 6 | Лопатка дере- вянная |  | [https://www.mvideo.ru/products/lopat](https://www.mvideo.ru/products/lopatka-tefal-derevyannaya-ingenio-wood-k2300814-50120189?yclid=2635236287226869744&utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ipr_REG_DSA_All&utm_content=pid%7C363100_%D0%92%D1%81%D0%B5%20%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%86%D1%8B%7Ccid%7C29801551%7Cgid%7C2910990611%7Caid%7C8598847133%7Cpos%7Cother2%7Ckey%7C%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop%7Ccg%7C0&reff=yandex_cpc_ipr_REG_DSA_All) [ka-tefal-derevyannaya-ingenio-wood-](https://www.mvideo.ru/products/lopatka-tefal-derevyannaya-ingenio-wood-k2300814-50120189?yclid=2635236287226869744&utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ipr_REG_DSA_All&utm_content=pid%7C363100_%D0%92%D1%81%D0%B5%20%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%86%D1%8B%7Ccid%7C29801551%7Cgid%7C2910990611%7Caid%7C8598847133%7Cpos%7Cother2%7Ckey%7C%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop%7Ccg%7C0&reff=yandex_cpc_ipr_REG_DSA_All) [k2300814-](https://www.mvideo.ru/products/lopatka-tefal-derevyannaya-ingenio-wood-k2300814-50120189?yclid=2635236287226869744&utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ipr_REG_DSA_All&utm_content=pid%7C363100_%D0%92%D1%81%D0%B5%20%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%86%D1%8B%7Ccid%7C29801551%7Cgid%7C2910990611%7Caid%7C8598847133%7Cpos%7Cother2%7Ckey%7C%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop%7Ccg%7C0&reff=yandex_cpc_ipr_REG_DSA_All) [50120189?yclid=26352362872268697](https://www.mvideo.ru/products/lopatka-tefal-derevyannaya-ingenio-wood-k2300814-50120189?yclid=2635236287226869744&utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ipr_REG_DSA_All&utm_content=pid%7C363100_%D0%92%D1%81%D0%B5%20%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%86%D1%8B%7Ccid%7C29801551%7Cgid%7C2910990611%7Caid%7C8598847133%7Cpos%7Cother2%7Ckey%7C%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop%7Ccg%7C0&reff=yandex_cpc_ipr_REG_DSA_All)[44&utm\_source=yandex&utm\_mediu](https://www.mvideo.ru/products/lopatka-tefal-derevyannaya-ingenio-wood-k2300814-50120189?yclid=2635236287226869744&utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ipr_REG_DSA_All&utm_content=pid%7C363100_%D0%92%D1%81%D0%B5%20%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%86%D1%8B%7Ccid%7C29801551%7Cgid%7C2910990611%7Caid%7C8598847133%7Cpos%7Cother2%7Ckey%7C%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop%7Ccg%7C0&reff=yandex_cpc_ipr_REG_DSA_All) [m=cpc&utm\_campaign=ipr\_REG\_DS](https://www.mvideo.ru/products/lopatka-tefal-derevyannaya-ingenio-wood-k2300814-50120189?yclid=2635236287226869744&utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ipr_REG_DSA_All&utm_content=pid%7C363100_%D0%92%D1%81%D0%B5%20%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%86%D1%8B%7Ccid%7C29801551%7Cgid%7C2910990611%7Caid%7C8598847133%7Cpos%7Cother2%7Ckey%7C%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop%7Ccg%7C0&reff=yandex_cpc_ipr_REG_DSA_All) [A\_All&utm\_content=pid|363100\_%D](https://www.mvideo.ru/products/lopatka-tefal-derevyannaya-ingenio-wood-k2300814-50120189?yclid=2635236287226869744&utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ipr_REG_DSA_All&utm_content=pid%7C363100_%D0%92%D1%81%D0%B5%20%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%86%D1%8B%7Ccid%7C29801551%7Cgid%7C2910990611%7Caid%7C8598847133%7Cpos%7Cother2%7Ckey%7C%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop%7Ccg%7C0&reff=yandex_cpc_ipr_REG_DSA_All) [0%92%D1%81%D0%B5%20%D1%8](https://www.mvideo.ru/products/lopatka-tefal-derevyannaya-ingenio-wood-k2300814-50120189?yclid=2635236287226869744&utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ipr_REG_DSA_All&utm_content=pid%7C363100_%D0%92%D1%81%D0%B5%20%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%86%D1%8B%7Ccid%7C29801551%7Cgid%7C2910990611%7Caid%7C8598847133%7Cpos%7Cother2%7Ckey%7C%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop%7Ccg%7C0&reff=yandex_cpc_ipr_REG_DSA_All)[1%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%](https://www.mvideo.ru/products/lopatka-tefal-derevyannaya-ingenio-wood-k2300814-50120189?yclid=2635236287226869744&utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ipr_REG_DSA_All&utm_content=pid%7C363100_%D0%92%D1%81%D0%B5%20%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%86%D1%8B%7Ccid%7C29801551%7Cgid%7C2910990611%7Caid%7C8598847133%7Cpos%7Cother2%7Ckey%7C%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop%7Ccg%7C0&reff=yandex_cpc_ipr_REG_DSA_All) [BD%D0%B8%D1%86%D1%8B|cid|2](https://www.mvideo.ru/products/lopatka-tefal-derevyannaya-ingenio-wood-k2300814-50120189?yclid=2635236287226869744&utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ipr_REG_DSA_All&utm_content=pid%7C363100_%D0%92%D1%81%D0%B5%20%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%86%D1%8B%7Ccid%7C29801551%7Cgid%7C2910990611%7Caid%7C8598847133%7Cpos%7Cother2%7Ckey%7C%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop%7Ccg%7C0&reff=yandex_cpc_ipr_REG_DSA_All) [9801551|gid|2910990611|aid|8598847](https://www.mvideo.ru/products/lopatka-tefal-derevyannaya-ingenio-wood-k2300814-50120189?yclid=2635236287226869744&utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ipr_REG_DSA_All&utm_content=pid%7C363100_%D0%92%D1%81%D0%B5%20%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%86%D1%8B%7Ccid%7C29801551%7Cgid%7C2910990611%7Caid%7C8598847133%7Cpos%7Cother2%7Ckey%7C%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop%7Ccg%7C0&reff=yandex_cpc_ipr_REG_DSA_All)[133|pos|other2|key||addphrases|no|dvc|](https://www.mvideo.ru/products/lopatka-tefal-derevyannaya-ingenio-wood-k2300814-50120189?yclid=2635236287226869744&utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ipr_REG_DSA_All&utm_content=pid%7C363100_%D0%92%D1%81%D0%B5%20%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%86%D1%8B%7Ccid%7C29801551%7Cgid%7C2910990611%7Caid%7C8598847133%7Cpos%7Cother2%7Ckey%7C%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop%7Ccg%7C0&reff=yandex_cpc_ipr_REG_DSA_All) [desktop|cg|0&reff=yandex\_cpc\_ipr\_R](https://www.mvideo.ru/products/lopatka-tefal-derevyannaya-ingenio-wood-k2300814-50120189?yclid=2635236287226869744&utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ipr_REG_DSA_All&utm_content=pid%7C363100_%D0%92%D1%81%D0%B5%20%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%86%D1%8B%7Ccid%7C29801551%7Cgid%7C2910990611%7Caid%7C8598847133%7Cpos%7Cother2%7Ckey%7C%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop%7Ccg%7C0&reff=yandex_cpc_ipr_REG_DSA_All) [EG\_DSA\_All](https://www.mvideo.ru/products/lopatka-tefal-derevyannaya-ingenio-wood-k2300814-50120189?yclid=2635236287226869744&utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ipr_REG_DSA_All&utm_content=pid%7C363100_%D0%92%D1%81%D0%B5%20%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%86%D1%8B%7Ccid%7C29801551%7Cgid%7C2910990611%7Caid%7C8598847133%7Cpos%7Cother2%7Ckey%7C%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop%7Ccg%7C0&reff=yandex_cpc_ipr_REG_DSA_All) | шт | 2 |
| 7 | Скалка деревян- ная с ручками для раскатки те- стаДлина – 50 см; Диаметр – Ø7 см. |  | [http://www.daimark.ru/inventar/skalki](http://www.daimark.ru/inventar/skalki/skalka-derevyannaya-rl1)[/skalka-derevyannaya-rl1](http://www.daimark.ru/inventar/skalki/skalka-derevyannaya-rl1) | шт | 1 |
| 8 | Чашка нержа- веющая сталь 18/10 H=120 D=305 4 Л |  | [http: //labordav.ru/cena-chashka-petri-](http://laborday.ru/cena-chashka-petri-kupit/chashka-laboratornaya-nerzhaveyuschaya-stal-1810-h120-d305-6-l.-8594?page=5) [kupit/chashka-laboratornava-](http://laborday.ru/cena-chashka-petri-kupit/chashka-laboratornaya-nerzhaveyuschaya-stal-1810-h120-d305-6-l.-8594?page=5) [nerzhavevuschava-stal- 1810-h120-](http://laborday.ru/cena-chashka-petri-kupit/chashka-laboratornaya-nerzhaveyuschaya-stal-1810-h120-d305-6-l.-8594?page=5) [d305-6-l.-8594?page=5](http://laborday.ru/cena-chashka-petri-kupit/chashka-laboratornaya-nerzhaveyuschaya-stal-1810-h120-d305-6-l.-8594?page=5) | шт | 4 |
| 9 | Ковш 1л для ин- дукционной плиты |  | [https://market.yandex.ru/product--](https://market.yandex.ru/product--kovsh-tescoma-presto-14-sm-1-l/1720948279?hid=12499575&nid=61632&text=%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%88%201%D0%BB%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%B8%D0%BD%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BF%D0%BB%D0%B8%D1%82%D1%8B&clid=915) [kovsh-tescoma-presto-14-sm-1-](https://market.yandex.ru/product--kovsh-tescoma-presto-14-sm-1-l/1720948279?hid=12499575&nid=61632&text=%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%88%201%D0%BB%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%B8%D0%BD%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BF%D0%BB%D0%B8%D1%82%D1%8B&clid=915) [l/1720948279?hid=12499575&nid=61](https://market.yandex.ru/product--kovsh-tescoma-presto-14-sm-1-l/1720948279?hid=12499575&nid=61632&text=%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%88%201%D0%BB%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%B8%D0%BD%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BF%D0%BB%D0%B8%D1%82%D1%8B&clid=915) [632&text=%D0%BA%D0%BE%D0](https://market.yandex.ru/product--kovsh-tescoma-presto-14-sm-1-l/1720948279?hid=12499575&nid=61632&text=%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%88%201%D0%BB%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%B8%D0%BD%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BF%D0%BB%D0%B8%D1%82%D1%8B&clid=915)[%B2%D1%88%201%D0%BB%20%](https://market.yandex.ru/product--kovsh-tescoma-presto-14-sm-1-l/1720948279?hid=12499575&nid=61632&text=%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%88%201%D0%BB%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%B8%D0%BD%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BF%D0%BB%D0%B8%D1%82%D1%8B&clid=915) [D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0](https://market.yandex.ru/product--kovsh-tescoma-presto-14-sm-1-l/1720948279?hid=12499575&nid=61632&text=%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%88%201%D0%BB%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%B8%D0%BD%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BF%D0%BB%D0%B8%D1%82%D1%8B&clid=915)[%B8%D0%BD%D0%B4%D1%83%](https://market.yandex.ru/product--kovsh-tescoma-presto-14-sm-1-l/1720948279?hid=12499575&nid=61632&text=%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%88%201%D0%BB%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%B8%D0%BD%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BF%D0%BB%D0%B8%D1%82%D1%8B&clid=915) [D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%B](https://market.yandex.ru/product--kovsh-tescoma-presto-14-sm-1-l/1720948279?hid=12499575&nid=61632&text=%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%88%201%D0%BB%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%B8%D0%BD%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BF%D0%BB%D0%B8%D1%82%D1%8B&clid=915) [E%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0](https://market.yandex.ru/product--kovsh-tescoma-presto-14-sm-1-l/1720948279?hid=12499575&nid=61632&text=%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%88%201%D0%BB%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%B8%D0%BD%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BF%D0%BB%D0%B8%D1%82%D1%8B&clid=915)[%B9%20%D0%BF%D0%BB%D0%](https://market.yandex.ru/product--kovsh-tescoma-presto-14-sm-1-l/1720948279?hid=12499575&nid=61632&text=%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%88%201%D0%BB%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%B8%D0%BD%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BF%D0%BB%D0%B8%D1%82%D1%8B&clid=915) [B8%D1%82%D1%8B&clid=915](https://market.yandex.ru/product--kovsh-tescoma-presto-14-sm-1-l/1720948279?hid=12499575&nid=61632&text=%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%88%201%D0%BB%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%B8%D0%BD%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BF%D0%BB%D0%B8%D1%82%D1%8B&clid=915) | шт | 1 |
| 10 | Ковш 2,5л для индукционной плиты |  | [https://market.yandex.ru/search?rs=eJ](https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vbiFuI0MrM0NDc1MLH04hHiMjQ3MrQ0MTMyNoHwLCyMLUxNTC0jGACznggG&text=%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%88%202%D0%BB%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%B8%D0%BD%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BF%D0%BB%D0%B8%D1%82%D1%8B&lr=7&clid=698&local-offers-first=0) [wz0vbiFuI0MrM0NDc1MLH04hHiM](https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vbiFuI0MrM0NDc1MLH04hHiMjQ3MrQ0MTMyNoHwLCyMLUxNTC0jGACznggG&text=%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%88%202%D0%BB%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%B8%D0%BD%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BF%D0%BB%D0%B8%D1%82%D1%8B&lr=7&clid=698&local-offers-first=0) [jQ3MrQ0MTMyNoHwLCyMLUxNT](https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vbiFuI0MrM0NDc1MLH04hHiMjQ3MrQ0MTMyNoHwLCyMLUxNTC0jGACznggG&text=%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%88%202%D0%BB%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%B8%D0%BD%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BF%D0%BB%D0%B8%D1%82%D1%8B&lr=7&clid=698&local-offers-first=0)[C0jGACznggG&text=%D0%BA%D0](https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vbiFuI0MrM0NDc1MLH04hHiMjQ3MrQ0MTMyNoHwLCyMLUxNTC0jGACznggG&text=%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%88%202%D0%BB%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%B8%D0%BD%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BF%D0%BB%D0%B8%D1%82%D1%8B&lr=7&clid=698&local-offers-first=0)[%BE%D0%B2%D1%88%202%D0%](https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vbiFuI0MrM0NDc1MLH04hHiMjQ3MrQ0MTMyNoHwLCyMLUxNTC0jGACznggG&text=%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%88%202%D0%BB%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%B8%D0%BD%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BF%D0%BB%D0%B8%D1%82%D1%8B&lr=7&clid=698&local-offers-first=0) [BB%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F](https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vbiFuI0MrM0NDc1MLH04hHiMjQ3MrQ0MTMyNoHwLCyMLUxNTC0jGACznggG&text=%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%88%202%D0%BB%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%B8%D0%BD%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BF%D0%BB%D0%B8%D1%82%D1%8B&lr=7&clid=698&local-offers-first=0)[%20%D0%B8%D0%BD%D0%B4%](https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vbiFuI0MrM0NDc1MLH04hHiMjQ3MrQ0MTMyNoHwLCyMLUxNTC0jGACznggG&text=%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%88%202%D0%BB%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%B8%D0%BD%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BF%D0%BB%D0%B8%D1%82%D1%8B&lr=7&clid=698&local-offers-first=0) [D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8](https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vbiFuI0MrM0NDc1MLH04hHiMjQ3MrQ0MTMyNoHwLCyMLUxNTC0jGACznggG&text=%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%88%202%D0%BB%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%B8%D0%BD%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BF%D0%BB%D0%B8%D1%82%D1%8B&lr=7&clid=698&local-offers-first=0)[%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0](https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vbiFuI0MrM0NDc1MLH04hHiMjQ3MrQ0MTMyNoHwLCyMLUxNTC0jGACznggG&text=%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%88%202%D0%BB%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%B8%D0%BD%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BF%D0%BB%D0%B8%D1%82%D1%8B&lr=7&clid=698&local-offers-first=0)[%BE%D0%B9%20%D0%BF%D0%](https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vbiFuI0MrM0NDc1MLH04hHiMjQ3MrQ0MTMyNoHwLCyMLUxNTC0jGACznggG&text=%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%88%202%D0%BB%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%B8%D0%BD%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BF%D0%BB%D0%B8%D1%82%D1%8B&lr=7&clid=698&local-offers-first=0) [BB%D0%B8%D1%82%D1%8B&lr=](https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vbiFuI0MrM0NDc1MLH04hHiMjQ3MrQ0MTMyNoHwLCyMLUxNTC0jGACznggG&text=%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%88%202%D0%BB%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%B8%D0%BD%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BF%D0%BB%D0%B8%D1%82%D1%8B&lr=7&clid=698&local-offers-first=0)[7&clid=698&local-offers-first=0](https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vbiFuI0MrM0NDc1MLH04hHiMjQ3MrQ0MTMyNoHwLCyMLUxNTC0jGACznggG&text=%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%88%202%D0%BB%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%B8%D0%BD%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D0%BF%D0%BB%D0%B8%D1%82%D1%8B&lr=7&clid=698&local-offers-first=0) | шт | 1 |
| 11 | Миски нержа- вейка 0,5 л |  | [https://my-](https://my-shop.ru/shop/product/2281546.html) [shop.ru/shop/product/2281546.html](https://my-shop.ru/shop/product/2281546.html) | шт | 10 |
| 12 | Миски нержа- вейка 0,7 л |  | [https://my-](https://my-shop.ru/shop/product/2281547.html) [shop.ru/shop/product/2281547.html](https://my-shop.ru/shop/product/2281547.html) | шт | 5 |
| 13 | Миска нержа- вейка 1л |  | [https://my-](https://my-shop.ru/shop/product/2281558.html) [shop.ru/shop/product/2281558.html](https://my-shop.ru/shop/product/2281558.html) | шт | 4 |
| 14 | Миска пласт- массовая с крышкой 3 л |  | https://market.yandex.ru/product-- miska-3-l-s-germetichnoi-kryshkoi- tsvet- miks/2000520254670?nid=18054877&show- uid=16298090759941596887916006&context=search&cpa=1&text=Миск а%20пластмассовая%20с%20крыш- кой%203%20л%20код%2012719-01&sku=2000520254670&cpc=ENwk Fzlx88TO1feDTDeHmvmdSvhEaCM Yb 9Sy7DOmGy4TdwtCtx9js\_L1q k4BjSUI6nVT97XWgpJRRPljDSlRFt k2uFO2CF9G2Ew6vsl7Qp4uLVLYTdqmKLs\_AT5HP2B\_c49in6lIUd44U xWNZHauk24XZn\_cGSdCsLOV\_rev uCHx9rgVJqbg%2C%2C&do- waremd5=3xyXmsqJBxdsaLoxKHc4 ng | шт | 6 |
| 15 | Сито металли- ческое |  | <http://mywishlist.ru/wish/6354466> | шт | 1 |
| 16 | Ситечко метал- лическое для процеживания масла |  | [https://market.yandex.ru/search?text=](https://market.yandex.ru/search?text=%D0%A1%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%87%D0%BA%D0%BE%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20(%D1%83%D0%BF%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BA%D0%B0%2010%20%D1%88%D1%82)%2C%201%20%D1%83%D0%BF&distr_type=7&clid=2336651&local-offers-first=0)[%D0%A1%D0%B8%D1%82%D0%](https://market.yandex.ru/search?text=%D0%A1%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%87%D0%BA%D0%BE%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20(%D1%83%D0%BF%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BA%D0%B0%2010%20%D1%88%D1%82)%2C%201%20%D1%83%D0%BF&distr_type=7&clid=2336651&local-offers-first=0) [B5%D1%87%D0%BA%D0%BE%20](https://market.yandex.ru/search?text=%D0%A1%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%87%D0%BA%D0%BE%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20(%D1%83%D0%BF%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BA%D0%B0%2010%20%D1%88%D1%82)%2C%201%20%D1%83%D0%BF&distr_type=7&clid=2336651&local-offers-first=0)[%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%](https://market.yandex.ru/search?text=%D0%A1%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%87%D0%BA%D0%BE%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20(%D1%83%D0%BF%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BA%D0%B0%2010%20%D1%88%D1%82)%2C%201%20%D1%83%D0%BF&distr_type=7&clid=2336651&local-offers-first=0) [B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D](https://market.yandex.ru/search?text=%D0%A1%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%87%D0%BA%D0%BE%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20(%D1%83%D0%BF%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BA%D0%B0%2010%20%D1%88%D1%82)%2C%201%20%D1%83%D0%BF&distr_type=7&clid=2336651&local-offers-first=0) [1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%](https://market.yandex.ru/search?text=%D0%A1%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%87%D0%BA%D0%BE%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20(%D1%83%D0%BF%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BA%D0%B0%2010%20%D1%88%D1%82)%2C%201%20%D1%83%D0%BF&distr_type=7&clid=2336651&local-offers-first=0) [D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0](https://market.yandex.ru/search?text=%D0%A1%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%87%D0%BA%D0%BE%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20(%D1%83%D0%BF%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BA%D0%B0%2010%20%D1%88%D1%82)%2C%201%20%D1%83%D0%BF&distr_type=7&clid=2336651&local-offers-first=0)[%BB%D0%BE%D1%81%D0%BA%](https://market.yandex.ru/search?text=%D0%A1%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%87%D0%BA%D0%BE%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20(%D1%83%D0%BF%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BA%D0%B0%2010%20%D1%88%D1%82)%2C%201%20%D1%83%D0%BF&distr_type=7&clid=2336651&local-offers-first=0) [D0%BE%D0%B5%20(%D1%83%D0](https://market.yandex.ru/search?text=%D0%A1%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%87%D0%BA%D0%BE%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20(%D1%83%D0%BF%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BA%D0%B0%2010%20%D1%88%D1%82)%2C%201%20%D1%83%D0%BF&distr_type=7&clid=2336651&local-offers-first=0)[%BF%D0%B0%D0%BA%D0%BE%](https://market.yandex.ru/search?text=%D0%A1%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%87%D0%BA%D0%BE%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20(%D1%83%D0%BF%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BA%D0%B0%2010%20%D1%88%D1%82)%2C%201%20%D1%83%D0%BF&distr_type=7&clid=2336651&local-offers-first=0) [D0%B2%D0%BA%D0%B0%2010%](https://market.yandex.ru/search?text=%D0%A1%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%87%D0%BA%D0%BE%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20(%D1%83%D0%BF%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BA%D0%B0%2010%20%D1%88%D1%82)%2C%201%20%D1%83%D0%BF&distr_type=7&clid=2336651&local-offers-first=0) [20%D1%88%D1%82)%2C%201%20](https://market.yandex.ru/search?text=%D0%A1%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%87%D0%BA%D0%BE%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20(%D1%83%D0%BF%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BA%D0%B0%2010%20%D1%88%D1%82)%2C%201%20%D1%83%D0%BF&distr_type=7&clid=2336651&local-offers-first=0)[%D1%83%D0%BF&distr\_type=7&cl](https://market.yandex.ru/search?text=%D0%A1%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%87%D0%BA%D0%BE%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20(%D1%83%D0%BF%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BA%D0%B0%2010%20%D1%88%D1%82)%2C%201%20%D1%83%D0%BF&distr_type=7&clid=2336651&local-offers-first=0) [id=2336651&local-offers-first=0](https://market.yandex.ru/search?text=%D0%A1%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%87%D0%BA%D0%BE%20%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20(%D1%83%D0%BF%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BA%D0%B0%2010%20%D1%88%D1%82)%2C%201%20%D1%83%D0%BF&distr_type=7&clid=2336651&local-offers-first=0) | шт | 4 |
| 17 | Ложка столовая из нержавею- щей стали |  | [https://www.posudaok.ru/107156-lozhka-](https://www.posudaok.ru/107156-lozhka-stolovaya-optima-nerzhaveyuschaya-stal-l-18-7-6-sm-kunstwerk-3111067.html?utm_source=googlem&gclid=CjwKCAjwy7vlBRACEiwAZvdx9t5zsBrDLmf-WW9e1Jz23Apxcv8Nk6_JgAIucwdZ1GVpGkLDVmU7MxoCtUAQAvD_BwE) [stolovaya-optima-nerzhaveyuschaya-stal-l-18-](https://www.posudaok.ru/107156-lozhka-stolovaya-optima-nerzhaveyuschaya-stal-l-18-7-6-sm-kunstwerk-3111067.html?utm_source=googlem&gclid=CjwKCAjwy7vlBRACEiwAZvdx9t5zsBrDLmf-WW9e1Jz23Apxcv8Nk6_JgAIucwdZ1GVpGkLDVmU7MxoCtUAQAvD_BwE) [7-6-sm-kunstwerk-](https://www.posudaok.ru/107156-lozhka-stolovaya-optima-nerzhaveyuschaya-stal-l-18-7-6-sm-kunstwerk-3111067.html?utm_source=googlem&gclid=CjwKCAjwy7vlBRACEiwAZvdx9t5zsBrDLmf-WW9e1Jz23Apxcv8Nk6_JgAIucwdZ1GVpGkLDVmU7MxoCtUAQAvD_BwE) [3111067.html?utm\_source=googlem&gclid=](https://www.posudaok.ru/107156-lozhka-stolovaya-optima-nerzhaveyuschaya-stal-l-18-7-6-sm-kunstwerk-3111067.html?utm_source=googlem&gclid=CjwKCAjwy7vlBRACEiwAZvdx9t5zsBrDLmf-WW9e1Jz23Apxcv8Nk6_JgAIucwdZ1GVpGkLDVmU7MxoCtUAQAvD_BwE) [CjwKCAjwy7vlBRACEiwAZvdx9t5zsBrDL](https://www.posudaok.ru/107156-lozhka-stolovaya-optima-nerzhaveyuschaya-stal-l-18-7-6-sm-kunstwerk-3111067.html?utm_source=googlem&gclid=CjwKCAjwy7vlBRACEiwAZvdx9t5zsBrDLmf-WW9e1Jz23Apxcv8Nk6_JgAIucwdZ1GVpGkLDVmU7MxoCtUAQAvD_BwE) [mf-](https://www.posudaok.ru/107156-lozhka-stolovaya-optima-nerzhaveyuschaya-stal-l-18-7-6-sm-kunstwerk-3111067.html?utm_source=googlem&gclid=CjwKCAjwy7vlBRACEiwAZvdx9t5zsBrDLmf-WW9e1Jz23Apxcv8Nk6_JgAIucwdZ1GVpGkLDVmU7MxoCtUAQAvD_BwE) [WW9e1Jz23Apxcv8Nk6\_JgAIucwdZ1GVpG](https://www.posudaok.ru/107156-lozhka-stolovaya-optima-nerzhaveyuschaya-stal-l-18-7-6-sm-kunstwerk-3111067.html?utm_source=googlem&gclid=CjwKCAjwy7vlBRACEiwAZvdx9t5zsBrDLmf-WW9e1Jz23Apxcv8Nk6_JgAIucwdZ1GVpGkLDVmU7MxoCtUAQAvD_BwE)[kLDVmU7MxoCtUAQAvD\_BwE](https://www.posudaok.ru/107156-lozhka-stolovaya-optima-nerzhaveyuschaya-stal-l-18-7-6-sm-kunstwerk-3111067.html?utm_source=googlem&gclid=CjwKCAjwy7vlBRACEiwAZvdx9t5zsBrDLmf-WW9e1Jz23Apxcv8Nk6_JgAIucwdZ1GVpGkLDVmU7MxoCtUAQAvD_BwE) | шт | 4 |
| 18 | Кисточка сили- коновая для смазывания |  | [https://market.yandex.ru/product--tescoma-](https://market.yandex.ru/product--tescoma-kistochka/325002990?clid=913&text=%D0%BA%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BA%D0%B0%20%D1%81%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%81%D0%BC%D0%B0%D0%B7%D1%8B%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F&clid=913) [kistochka/325002990?clid=913&text=%D0%](https://market.yandex.ru/product--tescoma-kistochka/325002990?clid=913&text=%D0%BA%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BA%D0%B0%20%D1%81%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%81%D0%BC%D0%B0%D0%B7%D1%8B%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F&clid=913) [BA%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%](https://market.yandex.ru/product--tescoma-kistochka/325002990?clid=913&text=%D0%BA%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BA%D0%B0%20%D1%81%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%81%D0%BC%D0%B0%D0%B7%D1%8B%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F&clid=913) [D1%87%D0%BA%D0%B0%20%D1%81%](https://market.yandex.ru/product--tescoma-kistochka/325002990?clid=913&text=%D0%BA%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BA%D0%B0%20%D1%81%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%81%D0%BC%D0%B0%D0%B7%D1%8B%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F&clid=913) [D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0](https://market.yandex.ru/product--tescoma-kistochka/325002990?clid=913&text=%D0%BA%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BA%D0%B0%20%D1%81%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%81%D0%BC%D0%B0%D0%B7%D1%8B%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F&clid=913)[%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B](https://market.yandex.ru/product--tescoma-kistochka/325002990?clid=913&text=%D0%BA%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BA%D0%B0%20%D1%81%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%81%D0%BC%D0%B0%D0%B7%D1%8B%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F&clid=913) [0%D1%8F%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F](https://market.yandex.ru/product--tescoma-kistochka/325002990?clid=913&text=%D0%BA%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BA%D0%B0%20%D1%81%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%81%D0%BC%D0%B0%D0%B7%D1%8B%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F&clid=913)[%20%D1%81%D0%BC%D0%B0%D0%B7](https://market.yandex.ru/product--tescoma-kistochka/325002990?clid=913&text=%D0%BA%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BA%D0%B0%20%D1%81%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%81%D0%BC%D0%B0%D0%B7%D1%8B%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F&clid=913)[%D1%8B%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0](https://market.yandex.ru/product--tescoma-kistochka/325002990?clid=913&text=%D0%BA%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BA%D0%B0%20%D1%81%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%81%D0%BC%D0%B0%D0%B7%D1%8B%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F&clid=913)[%B8%D1%8F&clid=913](https://market.yandex.ru/product--tescoma-kistochka/325002990?clid=913&text=%D0%BA%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BA%D0%B0%20%D1%81%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%81%D0%BC%D0%B0%D0%B7%D1%8B%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F&clid=913) | шт | 2 |
| 19 | Совок для сы- пучих продук- тов |  | [https://market.yandex.ru/offer/5WR13FqEay](https://market.yandex.ru/offer/5WR13FqEayRXnrmY41jXTg?clid=545&cpc=nTc9TwlDtzZfleH0Wg2YWZH_wf_rjBpwCA7qNQwca5HyDFSoBJ03B7C2AnKlvXByCHU83Cv5JEVMMiM_zfCxQ9cBeixlBplx4ZVH0_GZ3XpFu-rOPF58zjkMRAI6ysCo0MUpnZ5o-cJa988ENSXm8HFUGWc346ERNEKtz_IJFjpZvKToOX-0cuPPcccVsMHPBvkleppcJlrXBd69Am_N1cgoVM12bte2&hid=12500996&lr=7&nid=61644&rs=eJw9UTtyQ0EIy2RcpE6VOrULPstnzY1yD7c-cxD7kk4DQhLweN0-fj6fN9HM5Dvd967GYdrYpTid1wKeOkc0VhlM1NgaGisoOxs7h4MOqLL_FMPVMMnlOw2DuVo8JONimxv8ZRfLooD_WF4isAzNsbRatg1lg2XwaEuWkkFuRYlwNgq090Z78QmNdKzV-7IAZjlvBsMdkKDrXfWzbAxM5DGpyLXkEFqNFJFHOEdYJ0_fA-wxVwIl1ujtk6M3NRxMKpX9StFcmszchzHmwJyPtpGe_VhcKf9vavMZpRK2PPdY2FzGE_WeXZjl-ZgqFkrFb_JEj35C2lwi-ev9--0XAjxpLw%2C%2C&text=%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BA%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%81%D1%8B%D0%BF%D1%83%D1%87%D0%B8%D1%85%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2) [RXnrmY41jXTg?clid=545&cpc=nTc9TwlDt](https://market.yandex.ru/offer/5WR13FqEayRXnrmY41jXTg?clid=545&cpc=nTc9TwlDtzZfleH0Wg2YWZH_wf_rjBpwCA7qNQwca5HyDFSoBJ03B7C2AnKlvXByCHU83Cv5JEVMMiM_zfCxQ9cBeixlBplx4ZVH0_GZ3XpFu-rOPF58zjkMRAI6ysCo0MUpnZ5o-cJa988ENSXm8HFUGWc346ERNEKtz_IJFjpZvKToOX-0cuPPcccVsMHPBvkleppcJlrXBd69Am_N1cgoVM12bte2&hid=12500996&lr=7&nid=61644&rs=eJw9UTtyQ0EIy2RcpE6VOrULPstnzY1yD7c-cxD7kk4DQhLweN0-fj6fN9HM5Dvd967GYdrYpTid1wKeOkc0VhlM1NgaGisoOxs7h4MOqLL_FMPVMMnlOw2DuVo8JONimxv8ZRfLooD_WF4isAzNsbRatg1lg2XwaEuWkkFuRYlwNgq090Z78QmNdKzV-7IAZjlvBsMdkKDrXfWzbAxM5DGpyLXkEFqNFJFHOEdYJ0_fA-wxVwIl1ujtk6M3NRxMKpX9StFcmszchzHmwJyPtpGe_VhcKf9vavMZpRK2PPdY2FzGE_WeXZjl-ZgqFkrFb_JEj35C2lwi-ev9--0XAjxpLw%2C%2C&text=%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BA%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%81%D1%8B%D0%BF%D1%83%D1%87%D0%B8%D1%85%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2) [zZfleH0Wg2YWZH\_wf\_rjBpwCA7qNQwca](https://market.yandex.ru/offer/5WR13FqEayRXnrmY41jXTg?clid=545&cpc=nTc9TwlDtzZfleH0Wg2YWZH_wf_rjBpwCA7qNQwca5HyDFSoBJ03B7C2AnKlvXByCHU83Cv5JEVMMiM_zfCxQ9cBeixlBplx4ZVH0_GZ3XpFu-rOPF58zjkMRAI6ysCo0MUpnZ5o-cJa988ENSXm8HFUGWc346ERNEKtz_IJFjpZvKToOX-0cuPPcccVsMHPBvkleppcJlrXBd69Am_N1cgoVM12bte2&hid=12500996&lr=7&nid=61644&rs=eJw9UTtyQ0EIy2RcpE6VOrULPstnzY1yD7c-cxD7kk4DQhLweN0-fj6fN9HM5Dvd967GYdrYpTid1wKeOkc0VhlM1NgaGisoOxs7h4MOqLL_FMPVMMnlOw2DuVo8JONimxv8ZRfLooD_WF4isAzNsbRatg1lg2XwaEuWkkFuRYlwNgq090Z78QmNdKzV-7IAZjlvBsMdkKDrXfWzbAxM5DGpyLXkEFqNFJFHOEdYJ0_fA-wxVwIl1ujtk6M3NRxMKpX9StFcmszchzHmwJyPtpGe_VhcKf9vavMZpRK2PPdY2FzGE_WeXZjl-ZgqFkrFb_JEj35C2lwi-ev9--0XAjxpLw%2C%2C&text=%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BA%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%81%D1%8B%D0%BF%D1%83%D1%87%D0%B8%D1%85%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2) [5HyDFSoBJ03B7C2AnKlvXByCHU83Cv5J](https://market.yandex.ru/offer/5WR13FqEayRXnrmY41jXTg?clid=545&cpc=nTc9TwlDtzZfleH0Wg2YWZH_wf_rjBpwCA7qNQwca5HyDFSoBJ03B7C2AnKlvXByCHU83Cv5JEVMMiM_zfCxQ9cBeixlBplx4ZVH0_GZ3XpFu-rOPF58zjkMRAI6ysCo0MUpnZ5o-cJa988ENSXm8HFUGWc346ERNEKtz_IJFjpZvKToOX-0cuPPcccVsMHPBvkleppcJlrXBd69Am_N1cgoVM12bte2&hid=12500996&lr=7&nid=61644&rs=eJw9UTtyQ0EIy2RcpE6VOrULPstnzY1yD7c-cxD7kk4DQhLweN0-fj6fN9HM5Dvd967GYdrYpTid1wKeOkc0VhlM1NgaGisoOxs7h4MOqLL_FMPVMMnlOw2DuVo8JONimxv8ZRfLooD_WF4isAzNsbRatg1lg2XwaEuWkkFuRYlwNgq090Z78QmNdKzV-7IAZjlvBsMdkKDrXfWzbAxM5DGpyLXkEFqNFJFHOEdYJ0_fA-wxVwIl1ujtk6M3NRxMKpX9StFcmszchzHmwJyPtpGe_VhcKf9vavMZpRK2PPdY2FzGE_WeXZjl-ZgqFkrFb_JEj35C2lwi-ev9--0XAjxpLw%2C%2C&text=%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BA%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%81%D1%8B%D0%BF%D1%83%D1%87%D0%B8%D1%85%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2)[EVMMiM\_zfCxQ9cBeixlBplx4ZVH0\_GZ3X](https://market.yandex.ru/offer/5WR13FqEayRXnrmY41jXTg?clid=545&cpc=nTc9TwlDtzZfleH0Wg2YWZH_wf_rjBpwCA7qNQwca5HyDFSoBJ03B7C2AnKlvXByCHU83Cv5JEVMMiM_zfCxQ9cBeixlBplx4ZVH0_GZ3XpFu-rOPF58zjkMRAI6ysCo0MUpnZ5o-cJa988ENSXm8HFUGWc346ERNEKtz_IJFjpZvKToOX-0cuPPcccVsMHPBvkleppcJlrXBd69Am_N1cgoVM12bte2&hid=12500996&lr=7&nid=61644&rs=eJw9UTtyQ0EIy2RcpE6VOrULPstnzY1yD7c-cxD7kk4DQhLweN0-fj6fN9HM5Dvd967GYdrYpTid1wKeOkc0VhlM1NgaGisoOxs7h4MOqLL_FMPVMMnlOw2DuVo8JONimxv8ZRfLooD_WF4isAzNsbRatg1lg2XwaEuWkkFuRYlwNgq090Z78QmNdKzV-7IAZjlvBsMdkKDrXfWzbAxM5DGpyLXkEFqNFJFHOEdYJ0_fA-wxVwIl1ujtk6M3NRxMKpX9StFcmszchzHmwJyPtpGe_VhcKf9vavMZpRK2PPdY2FzGE_WeXZjl-ZgqFkrFb_JEj35C2lwi-ev9--0XAjxpLw%2C%2C&text=%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BA%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%81%D1%8B%D0%BF%D1%83%D1%87%D0%B8%D1%85%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2) [pFu-rOPF58zjkMRAI6ysCo0MUpnZ5o-](https://market.yandex.ru/offer/5WR13FqEayRXnrmY41jXTg?clid=545&cpc=nTc9TwlDtzZfleH0Wg2YWZH_wf_rjBpwCA7qNQwca5HyDFSoBJ03B7C2AnKlvXByCHU83Cv5JEVMMiM_zfCxQ9cBeixlBplx4ZVH0_GZ3XpFu-rOPF58zjkMRAI6ysCo0MUpnZ5o-cJa988ENSXm8HFUGWc346ERNEKtz_IJFjpZvKToOX-0cuPPcccVsMHPBvkleppcJlrXBd69Am_N1cgoVM12bte2&hid=12500996&lr=7&nid=61644&rs=eJw9UTtyQ0EIy2RcpE6VOrULPstnzY1yD7c-cxD7kk4DQhLweN0-fj6fN9HM5Dvd967GYdrYpTid1wKeOkc0VhlM1NgaGisoOxs7h4MOqLL_FMPVMMnlOw2DuVo8JONimxv8ZRfLooD_WF4isAzNsbRatg1lg2XwaEuWkkFuRYlwNgq090Z78QmNdKzV-7IAZjlvBsMdkKDrXfWzbAxM5DGpyLXkEFqNFJFHOEdYJ0_fA-wxVwIl1ujtk6M3NRxMKpX9StFcmszchzHmwJyPtpGe_VhcKf9vavMZpRK2PPdY2FzGE_WeXZjl-ZgqFkrFb_JEj35C2lwi-ev9--0XAjxpLw%2C%2C&text=%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BA%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%81%D1%8B%D0%BF%D1%83%D1%87%D0%B8%D1%85%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D0%BE%D0%B2) | шт | 3 |
| 20 | Рукавица для пекарей с длинной ман- жетой |  | [https://oborud.pro/p71164525-](https://oborud.pro/p71164525-rukavitsy-dlya-pekarej.html) [rukavitsy-dlya-pekarej.html](https://oborud.pro/p71164525-rukavitsy-dlya-pekarej.html) | Пара | 1 |
| 21 | Сковорода для индукции 200мм |  | https://market.yandex.ru/ | шт | 1 |
| 22 | Гастроемкость для пропитки баб176\*166\*10 |  | https://market.yandex.ru/ | шт | 1 |
| 21 | Опрыскиватель пульверизатор ручной |  | https://pokupki.market.yandex.ru/sear ch?clid=832&text=пульверизатор | шт | 1 |
| 22 | Термометр для измерения тем- пературы теста(щуп) |  | https://zetzet.ru/345852/ | шт | 1 |
| 23 | Силиконовые лопатки |  | https://pokupki.market.yandex.ru/prod uct/lopatka-silikonovaia-25-6sm- krasnyi- salatovyi/101230100884?show- uid=16184000922816052789706012&offerid=6TisJ7SlHJIiu5lr0A5yXw | шт | 2 |
| 24 | Таймер кухон- ный | https://cdn1.ozone.ru/multimedia/1010891062.jpg  | https://pokupki.market.yandex.ru/prod uct/taimer-fackelmann- tsilindricheskii-zenker- nerzhaveiushchaia-stal- 41936/43052027?offerid=E6uqp9pZb kNLQMPvYydm2g&utm\_source=ma rket&utm\_medium=cpc&utm\_term=6 80613.45041936&utm\_content=1250 1720&ymclid=16184005933006113360500003 | шт | 1 |
| 25 | Нож для наре- зания теста и фруктов |  | https://[www.onlinetrade.ru/catalogue/](http://www.onlinetrade.ru/catalogue/) kukhonnye\_nozhi- c377/arcos/nozh\_kukhonnyy\_arcos\_dl ya\_narezki\_ovoshchey\_i\_fruktov\_13\_ sm\_brooklyn\_191123- 1907444.html?utm\_source=market.ya ndex.ru&utm\_medium=cpc&city=47 &ymclid=1617610241887840119870 0003 | шт | 2 |
| 26 | Поднос столо- вый из полипро- пилена 525х325 мм |  | https://market.yandex.ru/ | шт | 4 |
| 27 | Доска разде- лочная 30\*60 | https://avatars.mds.yandex.net/get-marketpic/1552822/market_PQCKkDMLKOK0jrTv0sl8LA/200x200  | https://market.yandex.ru/ | шт | 4 |
| 28 | Форма силико- новая для вы-печки ( D-115) Ширина-75мм Глубина-55мм Ширинадонышка35мм |  | [https: market-space.online](https://market.yandex.ru/product--forma-dlia-keksov-kvarts-kf-08-000/139422348?clid=703) | шт | 2 |
| 29 | Лопатка метал- лическая 37,5\*7,4 |  | https://market.yandex.ru/search?text= Лопатка%20металличе- ская%20с%20деревянной%20руч- кой&clid=703&onstock=0&local- offers-first=0 | шт | 1 |
| 30 | Перчатки хлоп- чатобумажные поварские | https://www.krasotkapro.ru/images/86x86/1808734.jpg  | https://market.yandex.ru/product-- perchatki-khlopkovye-safe- store/1660156110?glfilter=13008513%3A13065908\_101189882720&text=многоразовые%20пер- чатки%20для%20пова- ров&cpc=GbjDTFTy2ZS25Bib\_g0U oBvGSxavzZONvXBXWajkXLW7F R7WpZ7Y6GcoLdqYjSKeQr0qozAh SV2\_1vPyh3znt9yRt0Bm2dAZppR7 OyLo9EO0Y-p-OgP\_cHrUSq9Nfa4eHmQGLhF2klnr MbPVi2HWSZQ3g-CoeYIsRW7zIp8OW7\_ojAtRF0qMa A%2C%2C&sku=101189882720&do-waremd5=B\_iW7Jlo1U2VYpenfkd6L w&cpa=1&nid=64588 | шт | 2 |
| 31 | Формы для вы- рубки | https://cdn3.static1-sima-land.com/items/6331598/0/140.jpg?v=1634706363  | https:[//w](http://www.sima-land.ru/7129704/nabor-)ww[.sima-land.ru/7129704/nabor-](http://www.sima-land.ru/7129704/nabor-) form-dlya-vyrezaniya-pechenya-leto-20- sht-cvet-hromirovannyy/ | шт | 1 |
| 32 | Доски разде- лочные 6 штук |  | https://market.yandex.ru/product--doska- razdelochnaia-plastikovaia-600kh400x1- 8-sm-zelenaia-mvq- 66040cbyz/1409673903?cpc=KkXFHdw UwcFPN9MPsZnF2OcOOduzGNP6zN6z jkOCVHPBL9kCG73X4tgkmrev1DV9Izj Tlr3wiORYWqDlkih4zTeXWMipJoUzw qso4ciOV- ke9AEqZ7pzA2eEBd8Dn97jAICoq2sh2f fXI0QPLP3\_UtrdM2-qz0UZK\_byve\_7x6Kc91pHPEVLOrnXc AE5ku5qQBvFgjxYBjRWGOPJ0w\_-\_fceuFe2pextGi2u8On6gpA- 4tcKMIk4sA%2C%2C&from-show- uid=16794976138096911600100005&sk u=101410447702&do-waremd5=WqOjAKCwMeGQ09p0nT7E\_Q&sponsored=1&cpa=1 | набор | 1 |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА** |
| № п/ п | Наименование | Фото обору- дования или инстру- мента, или мебели | Технические характеристики обору- дования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика | Ед. изме- рения | Необ- ходи- мое кол-во |
| 1 | Ложка однора- зовая |  | [https://geo-vita.com/catalog/stolovye-](https://geo-vita.com/catalog/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/) [pribory/prozrachnye-odnorazovye-](https://geo-vita.com/catalog/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/) [pribory/](https://geo-vita.com/catalog/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/) | шт | 10 |
| 2 | Полотенца бу- мажные |  | [https://msk.metro-](https://msk.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-himiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/bumazhnye-vatnye-izdeliya) [cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-](https://msk.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-himiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/bumazhnye-vatnye-izdeliya) [himiya/gigienicheskie-](https://msk.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-himiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/bumazhnye-vatnye-izdeliya) [prinadlezhnosti/bumazhnye-vatnye-](https://msk.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-himiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/bumazhnye-vatnye-izdeliya) [izdeliya](https://msk.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-himiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/bumazhnye-vatnye-izdeliya) | рулон | 1 |
| 3 | Ветошь для мойки посуды и столов |  | [https://market.yandex.ru/search?rs=eJ](https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuIwMTYwNbI0NPTiFuI0MzM0MDExtbAAc0wsLE3NDYyMIxgAmKIHUA%2C%2C&text=%D0%B2%D0%B5%D1%82%D0%BE%D1%88%D1%8C%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%BC%D0%BE%D0%B9%D0%BA%D0%B8%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%83%D0%B4%D1%8B%20%D0%B8%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2&lr=7&cli) [wz0vDiEuIwMTYwNbI0NPTiFuI0M](https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuIwMTYwNbI0NPTiFuI0MzM0MDExtbAAc0wsLE3NDYyMIxgAmKIHUA%2C%2C&text=%D0%B2%D0%B5%D1%82%D0%BE%D1%88%D1%8C%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%BC%D0%BE%D0%B9%D0%BA%D0%B8%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%83%D0%B4%D1%8B%20%D0%B8%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2&lr=7&cli) [zM0MDExtbAAc0wsLE3NDYyMIxg](https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuIwMTYwNbI0NPTiFuI0MzM0MDExtbAAc0wsLE3NDYyMIxgAmKIHUA%2C%2C&text=%D0%B2%D0%B5%D1%82%D0%BE%D1%88%D1%8C%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%BC%D0%BE%D0%B9%D0%BA%D0%B8%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%83%D0%B4%D1%8B%20%D0%B8%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2&lr=7&cli) [AmKIHUA%2C%2C&text=ве-](https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuIwMTYwNbI0NPTiFuI0MzM0MDExtbAAc0wsLE3NDYyMIxgAmKIHUA%2C%2C&text=%D0%B2%D0%B5%D1%82%D0%BE%D1%88%D1%8C%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%BC%D0%BE%D0%B9%D0%BA%D0%B8%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%83%D0%B4%D1%8B%20%D0%B8%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2&lr=7&cli) [тошь%20для%20мойки%20по-](https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuIwMTYwNbI0NPTiFuI0MzM0MDExtbAAc0wsLE3NDYyMIxgAmKIHUA%2C%2C&text=%D0%B2%D0%B5%D1%82%D0%BE%D1%88%D1%8C%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%BC%D0%BE%D0%B9%D0%BA%D0%B8%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%83%D0%B4%D1%8B%20%D0%B8%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2&lr=7&cli) [суды%20и%20столов&lr=7&cli](https://market.yandex.ru/search?rs=eJwz0vDiEuIwMTYwNbI0NPTiFuI0MzM0MDExtbAAc0wsLE3NDYyMIxgAmKIHUA%2C%2C&text=%D0%B2%D0%B5%D1%82%D0%BE%D1%88%D1%8C%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%BC%D0%BE%D0%B9%D0%BA%D0%B8%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%83%D0%B4%D1%8B%20%D0%B8%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2&lr=7&cli) | шт | 2 |
| 4 | Салфетки бе- лые бумажные ажурные форма круглая для по- дачи готовых изделий |  | Артикул 30 cm/5,5" [https://fabulaupak.ru/catalog/dlya\_kon](https://fabulaupak.ru/catalog/dlya_konditera/azhurnye_salfetki/2241/) [ditera/azhurnye\_salfetki/2241/](https://fabulaupak.ru/catalog/dlya_konditera/azhurnye_salfetki/2241/) | пачка (100шт.) | 1/10 |
| 5 | Льняное поло- тенце-по- крыашки(80% лен) | https://avatars.mds.yandex.net/get-marketpic/1063346/market_CtcbBozPRPiDa1hoGvzYMQ/200x200  | https://iz- lna.ru/files/products/oqupbifpd- g.800x600w.800x600w.jpg?fb5c9350 6f387bc6f6fee862dc51fe32 | шт | 10 |
| 6 | Пекарская бу- мага |  | [http://kupi-](http://kupi-bumagu.ru/catalog/aksessuary-dlya-kukhni/pergamentnaya-bumaga-dlya-vypechki-rukava-i-pakety-dlya-zapekaniya/) [bumagu.ru/catalog/aksessuary-dlya-](http://kupi-bumagu.ru/catalog/aksessuary-dlya-kukhni/pergamentnaya-bumaga-dlya-vypechki-rukava-i-pakety-dlya-zapekaniya/) [kukhni/pergamentnaya-bumaga-dlya-](http://kupi-bumagu.ru/catalog/aksessuary-dlya-kukhni/pergamentnaya-bumaga-dlya-vypechki-rukava-i-pakety-dlya-zapekaniya/) [vypechki-rukava-i-pakety-dlya-](http://kupi-bumagu.ru/catalog/aksessuary-dlya-kukhni/pergamentnaya-bumaga-dlya-vypechki-rukava-i-pakety-dlya-zapekaniya/) [zapekaniya/](http://kupi-bumagu.ru/catalog/aksessuary-dlya-kukhni/pergamentnaya-bumaga-dlya-vypechki-rukava-i-pakety-dlya-zapekaniya/) | рулон | 1/2 |
| 7 | Пластиковые контейнеры для отходов(12 л) |  | [https://snabtop.ru/category/plastikovy](https://snabtop.ru/category/plastikovye-kontejnery/) [e-kontejnery/](https://snabtop.ru/category/plastikovye-kontejnery/) | шт | 1 |
| 8 | Одноразовые контейнеры с крышками для раздачи продук- тов (50 млл) |  | [http://plast-s.com/upakovochnye-](http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti) [emkosti](http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti) | шт | 25 |
| 9 | Одноразовые контейнеры с крышками для раздачи продук- тов (150 млл) |  | [http://plast-s.com/upakovochnye-](http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti) [emkosti](http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti) | шт | 25 |
| 10 | Одноразовые контейнеры с крышками для раздачи продук- тов (400-500млл) |  | [http://plast-s.com/upakovochnye-](http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti) [emkosti](http://plast-s.com/upakovochnye-emkosti) | шт | 25 |
| 11 | Средство для мойки посуды |  | https://food.плекс.рф/catalog/ | бут | 1 |
| 12 | Жидкое мыло для рук |  | https://food.xn--e1akbpn.xn--p1ai/catalog/ | бут | 0,5 |
| 13 | Средства для уборки EXCOOK 10204Совок со щёт- кой |  | [https://www.google.com/search?q=](https://www.google.com/search?q=%D0%A1%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0%2B%D0%B4%D0%BB%D1%8F%2B%D1%83%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BA%D0%B8%2BEXCOOK%2B10204%2B%2B%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BA%2B%D1%81%D0%BE%2B%D1%89%D1%91%D1%82%D0%BA%D0%BE%D0%B9&sxsrf=ALeKk02G1pcum4AjBRTKI6mcf6Uaxq08UA%3A1589965004079&tbm=isch&source=iu&ictx=1&fir=Cgw3hDcPQuhJbM%253A%252COvEEYfVfYgKozM%252C_&vet=1&usg=AI4_-kSOeVjoYSnU7uJhld10LWIuLT6YfQ&sa=X&ved=2ahUKEwiCyZeaicLpAhWQw6YKHaA3DR0Q9QEwAnoECAoQBQ&imgrc=Cgw3hDcPQuhJbM)[%D0%A1%D1%80%D0%B5%D0%B4%](https://www.google.com/search?q=%D0%A1%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0%2B%D0%B4%D0%BB%D1%8F%2B%D1%83%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BA%D0%B8%2BEXCOOK%2B10204%2B%2B%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BA%2B%D1%81%D0%BE%2B%D1%89%D1%91%D1%82%D0%BA%D0%BE%D0%B9&sxsrf=ALeKk02G1pcum4AjBRTKI6mcf6Uaxq08UA%3A1589965004079&tbm=isch&source=iu&ictx=1&fir=Cgw3hDcPQuhJbM%253A%252COvEEYfVfYgKozM%252C_&vet=1&usg=AI4_-kSOeVjoYSnU7uJhld10LWIuLT6YfQ&sa=X&ved=2ahUKEwiCyZeaicLpAhWQw6YKHaA3DR0Q9QEwAnoECAoQBQ&imgrc=Cgw3hDcPQuhJbM) [D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0+%D](https://www.google.com/search?q=%D0%A1%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0%2B%D0%B4%D0%BB%D1%8F%2B%D1%83%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BA%D0%B8%2BEXCOOK%2B10204%2B%2B%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BA%2B%D1%81%D0%BE%2B%D1%89%D1%91%D1%82%D0%BA%D0%BE%D0%B9&sxsrf=ALeKk02G1pcum4AjBRTKI6mcf6Uaxq08UA%3A1589965004079&tbm=isch&source=iu&ictx=1&fir=Cgw3hDcPQuhJbM%253A%252COvEEYfVfYgKozM%252C_&vet=1&usg=AI4_-kSOeVjoYSnU7uJhld10LWIuLT6YfQ&sa=X&ved=2ahUKEwiCyZeaicLpAhWQw6YKHaA3DR0Q9QEwAnoECAoQBQ&imgrc=Cgw3hDcPQuhJbM) [0%B4%D0%BB%D1%8F+%D1%83%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BA%D0%](https://www.google.com/search?q=%D0%A1%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0%2B%D0%B4%D0%BB%D1%8F%2B%D1%83%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BA%D0%B8%2BEXCOOK%2B10204%2B%2B%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BA%2B%D1%81%D0%BE%2B%D1%89%D1%91%D1%82%D0%BA%D0%BE%D0%B9&sxsrf=ALeKk02G1pcum4AjBRTKI6mcf6Uaxq08UA%3A1589965004079&tbm=isch&source=iu&ictx=1&fir=Cgw3hDcPQuhJbM%253A%252COvEEYfVfYgKozM%252C_&vet=1&usg=AI4_-kSOeVjoYSnU7uJhld10LWIuLT6YfQ&sa=X&ved=2ahUKEwiCyZeaicLpAhWQw6YKHaA3DR0Q9QEwAnoECAoQBQ&imgrc=Cgw3hDcPQuhJbM) [B8+EXCOOK+10204++%D0%A1%D0%](https://www.google.com/search?q=%D0%A1%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0%2B%D0%B4%D0%BB%D1%8F%2B%D1%83%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BA%D0%B8%2BEXCOOK%2B10204%2B%2B%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BA%2B%D1%81%D0%BE%2B%D1%89%D1%91%D1%82%D0%BA%D0%BE%D0%B9&sxsrf=ALeKk02G1pcum4AjBRTKI6mcf6Uaxq08UA%3A1589965004079&tbm=isch&source=iu&ictx=1&fir=Cgw3hDcPQuhJbM%253A%252COvEEYfVfYgKozM%252C_&vet=1&usg=AI4_-kSOeVjoYSnU7uJhld10LWIuLT6YfQ&sa=X&ved=2ahUKEwiCyZeaicLpAhWQw6YKHaA3DR0Q9QEwAnoECAoQBQ&imgrc=Cgw3hDcPQuhJbM)  | шт | 1 |
| 14 | Ведро для влажной уборки, швабра, ветошь |  | [http://www.rbt.ru/cat/tehnika\_dlyad](http://www.rbt.ru/cat/tehnika_dlyadoa/tovary_dlya_uborki/excook_10204_nabor_sovok_so_schetkoy) [oa/tovary\_dlya\_uborki/ex-](http://www.rbt.ru/cat/tehnika_dlyadoa/tovary_dlya_uborki/excook_10204_nabor_sovok_so_schetkoy) [cook\_10204\_nabor\_so-vok\_so\_schetkoy](http://www.rbt.ru/cat/tehnika_dlyadoa/tovary_dlya_uborki/excook_10204_nabor_sovok_so_schetkoy) | шт | 1/5 |
| 15 | Льняные поло- тенца – покрывашки (80% лен) 50\*70 |  | [https://izolna.ru/catalog/tovary-dlya-](https://izolna.ru/catalog/tovary-dlya-doma/po-kategoriyam/lnyanye-polotentsa/?gclid=CjwKCAjwy7vlBRACEiwAZvdx9pPg-qyq31_bhIjaVbgwYXujubRKLvhG7FE0JWYgOl_AZhMctajsKRoCJZoQAvD_BwE) [doma/po-kategoriyam/lnyanye-](https://izolna.ru/catalog/tovary-dlya-doma/po-kategoriyam/lnyanye-polotentsa/?gclid=CjwKCAjwy7vlBRACEiwAZvdx9pPg-qyq31_bhIjaVbgwYXujubRKLvhG7FE0JWYgOl_AZhMctajsKRoCJZoQAvD_BwE) [polotentsa/?gclid=CjwKCAjwy7vlBRAC](https://izolna.ru/catalog/tovary-dlya-doma/po-kategoriyam/lnyanye-polotentsa/?gclid=CjwKCAjwy7vlBRACEiwAZvdx9pPg-qyq31_bhIjaVbgwYXujubRKLvhG7FE0JWYgOl_AZhMctajsKRoCJZoQAvD_BwE) [EiwAZvdx9pPg-](https://izolna.ru/catalog/tovary-dlya-doma/po-kategoriyam/lnyanye-polotentsa/?gclid=CjwKCAjwy7vlBRACEiwAZvdx9pPg-qyq31_bhIjaVbgwYXujubRKLvhG7FE0JWYgOl_AZhMctajsKRoCJZoQAvD_BwE) [qyq31\_bhIjaVbgwYXujubRKLvhG7FE0J](https://izolna.ru/catalog/tovary-dlya-doma/po-kategoriyam/lnyanye-polotentsa/?gclid=CjwKCAjwy7vlBRACEiwAZvdx9pPg-qyq31_bhIjaVbgwYXujubRKLvhG7FE0JWYgOl_AZhMctajsKRoCJZoQAvD_BwE) [WYgOl\_AZhMctajsKRoCJZoQAvD\_BwE](https://izolna.ru/catalog/tovary-dlya-doma/po-kategoriyam/lnyanye-polotentsa/?gclid=CjwKCAjwy7vlBRACEiwAZvdx9pPg-qyq31_bhIjaVbgwYXujubRKLvhG7FE0JWYgOl_AZhMctajsKRoCJZoQAvD_BwE) | шт | 2 |
| 16 | Губки для мы- тья посуды |  | [https://www.sima-](https://www.sima-land.ru/1233941/gubka-bytovaya-s-chistyaschim-sloem-9-6-2-5-cm-standart-3-sht-cvet-miks/?filter_page_id=11674) [land.ru/1233941/gubka-bytovaya-s-](https://www.sima-land.ru/1233941/gubka-bytovaya-s-chistyaschim-sloem-9-6-2-5-cm-standart-3-sht-cvet-miks/?filter_page_id=11674) [chistyaschim-sloem-9-6-2-5-cm-](https://www.sima-land.ru/1233941/gubka-bytovaya-s-chistyaschim-sloem-9-6-2-5-cm-standart-3-sht-cvet-miks/?filter_page_id=11674) | шт | 2 |
|  |  |  | [standart-3-sht-cvet-](https://www.sima-land.ru/1233941/gubka-bytovaya-s-chistyaschim-sloem-9-6-2-5-cm-standart-3-sht-cvet-miks/?filter_page_id=11674)[miks/?filter\_page\_id=11674](https://www.sima-land.ru/1233941/gubka-bytovaya-s-chistyaschim-sloem-9-6-2-5-cm-standart-3-sht-cvet-miks/?filter_page_id=11674) |  |  |
| 17 | Перчатки хлоп- чатобумажные | https://www.krasotkapro.ru/images/86x86/1808734.jpg  | <https://www.krasotkapro.ru/> | пара | 1 |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ МОГУТ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ** |
| 1 | Скребок для те- ста из нерж. стали |  | https://aligid.ru/item/32964591840 | шт | 1 |
| 2 | Скребок пла- стиковый для теста |  | <http://startali.ru/i/32931597280.html> | шт | 2 |
| 3 | Лопатка дере- вянная |  | https://[www.100sp.ru/good/49444019](http://www.100sp.ru/good/49444019)2 | шт | 1 |
| 4 | Скалка для рас- катки теста |  | https://mirishop.ru/product/skalka- derevyannaya-dlya-raskatyvaniya- testa-37-sm/ | шт | 1 |
| 5 | Термометр для измерения тем-пературы теста |  | https://zetzet.ru/345852/ | шт | 1 |
| 6 | Ножи для пиццы круглый и рифленый |  | https://pokupki.market.yandex.ru/pr oduct/nozh-dlia-pitstsy-i-testa- rozovyi/101204158733?lr=7&offerid | шт | 2 |
| 7 | Ножи для наре- зания теста и фруктов |  | https://[www.onlinetrade.ru/catalogu](http://www.onlinetrade.ru/catalogu) e/kukhonnye\_nozhi- c377/arcos/nozh\_kukhonnyy\_arcos\_d lya\_narezki\_ovoshchey\_i\_fruktov\_13\_sm\_brooklyn\_191123- 1907444.html?utm\_source=market.y andex.ru&utm\_medium=cpc&city=47 &ymclid=16176102418878401198700 003 | шт | 2 |
| 8 | Перчатки хлоп- чатобумажные поварские | https://www.krasotkapro.ru/images/86x86/1808734.jpg  | https://market.yandex.ru/product-- perchatki-khlopkovye-safe- store/1660156110?glfilter=13008513%3A13065908\_101189882720&text=многоразовые%20пер- чатки%20для%20пова- ров&cpc=GbjDTFTy2ZS25Bib\_g0UoBv  | пара | 1 |
| 9 | Формы для вы- рубки | https://cdn3.static1-sima-land.com/items/6331598/0/140.jpg?v=1634706363  | https:[//w](http://www.sima-land.ru/7129704/nabor-)ww[.sima-land.ru/7129704/nabor-](http://www.sima-land.ru/7129704/nabor-) form-dlya-vyrezaniya-pechenya-leto-20- sht-cvet-hromirovannyy/ | шт | 1 |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛО- ЩАДКЕ** |
| 1 | Все расходные материалы и оборудование, представленные в инфраструктурном листе к проносу в тулбоксе запрещено |
| 2 | Инвентарь, заменяющий инвентарь конкурсной площадки |
| 3 | Дополнительная посуда и инвентарь |
| 4 | Блюда и тарелки |
| **ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРОЕ МОЖЕТ****ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК (при необходимости)** |
| № п/ п | Наименование | Фото обору- дования или инстру- мента, или мебели | Технические характеристики обо- рудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика | Ед. изме- рения | Необ- ходи- мое кол-во |
| 1 | По согласова- нию с главным экспертом |  | По результатам согласования |  |  |
| 2 | Звукоусилива- ющая аппара- тура индивиду- ального пользо- вания (слухо- вой аппарат для участников с проблемами слуха) |  | По результатам согласования |  |  |
| **КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ** |
| **Оборудование, мебель** |
| № п/ п | Наименование | Фото обору- дования или инстру- мента, или мебели | Технические характеристики обору- дования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика | Ед.из-ме-ре- ния | Необ- ходи- мое кол-во |
| 1 | Компьютер 4 -х ядерный про- цессор Intel Core i5 или ана- лог; Ethernet - 100/1000 mbps; RAM - 6GB или больше.4-х ядерный про- цессор Intel Core i5 или ана- лог; Ethernet - |  | https[://w](http://www.eldorado.ru/cat/detail/kom)ww.[eldorado.ru/cat/detail/kom](http://www.eldorado.ru/cat/detail/kom) pjuter-hp-460-p230ur-5kt90ea/ | шт | 1/5 |
| 2 | МФУ лазерное ч/б, А4запас тонера на 5 000 листов |  | https://market.yandex.ru/offer/SxEEjC WEQ6wAJaK834Bx1A?clid=545&cpc=9zUmSBCexSc1BQnCqGG5s5w6pQA Io4rgat1qOQvs61XuFHtfVzM9ZeJEfi ScAID\_g4wDTrylzWTOLwWOhYXB DzFUP4tkYEFoU9RE4SS\_j6bvQ5KEAYAeaiRaWX8F3Ts0HkSzYBWpg4s 3diwI0EVqESznlscioq3V0zufaZsZapT 8ofG0oAr4ZBKb2sCf41MoqdKOMlO\_HYekEwA5iw%2C%2C&hid=138608 &hyperid=1971565229&lr=7&modelid=1971565229&nid=54546&rs=eJw9kT tSg0EMg2HSUFNRU6fw-8F\_o5w0LTfC8mbovtmRZUv783v7eH w- KVrne6m11cwWbDbZdoU\_FwynB wQkODKkfuw1mUwwrU7EGBpNkL DEkbOyQ1XCz\_od1u9NGwCPq0OvfHVZL3YVylHAHdTdx21VrGepcEtfC4fZJzCtQhnyUXAAJxr2rCaV12boogI8XCyI2QKKWWZxa80Kgr944ivXFw2aqLx9n3phOqyE7eVhC t2iH5\_SfrmON8bxl9YBLcpbovy\_Rh8RgXRyY3Pfd8vXqw113&text=МФУ%20лазер- ное%20ч/б | шт | 1/5 |
| 3 | Столы деревян- ные |  | [https://trendmebeli.ru/catalog/stoly\_o](https://trendmebeli.ru/catalog/stoly_obedennye/iz_dereva/?yclid=5375733567259693115) [bedennye/iz\_dereva/?yclid=53757335](https://trendmebeli.ru/catalog/stoly_obedennye/iz_dereva/?yclid=5375733567259693115) [67259693115](https://trendmebeli.ru/catalog/stoly_obedennye/iz_dereva/?yclid=5375733567259693115) | шт | 2 |
| 4 | Чайник элек- трический |  | [https://www.eldorado.ru/cat/detail/71](https://www.eldorado.ru/cat/detail/71366573/) [366573/](https://www.eldorado.ru/cat/detail/71366573/) | шт | 1/5 |
| 5 | Стол производ- ственный СП- 811/1200 для презентации |  | [https://www.klenmar-](https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/tables-production-and-cutting/tables-island/buffet-production-island-sp-8111200/) [ket.ru/shop/equipment/neutral-equip-](https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/tables-production-and-cutting/tables-island/buffet-production-island-sp-8111200/) [ment/tables-production-and-cut-](https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/tables-production-and-cutting/tables-island/buffet-production-island-sp-8111200/) [ting/tables-island/buffet-production-is-](https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/tables-production-and-cutting/tables-island/buffet-production-island-sp-8111200/)[land-sp-8111200/](https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/tables-production-and-cutting/tables-island/buffet-production-island-sp-8111200/) | шт | 2/5 |
| 6 | Весы электрон- ные CASAD-5 Вес, кг 4.7, уста- новка –настольные, назначение - промышленные |  | https://vesiatoz.kz/p59369026-vesy- nastolnye-fasovochnye.html | шт | 1/5 |
| 7 | Доска разде- лочная 530x870 |  | https://tddomovoy.ru/catalog/posuda/k ukhonnaya-utvar/doski- razdelochnye/doska-razdelochnaya-27- 5-17-5sm-bambuk/?utm\_source=advcake&utm\_m | шт | 2/5 |
| 8 | Тарелка плос- кая32 см |  | [https://www.sima-](https://www.sima-land.ru/2162463/tarelka-ploskaya-delta-32-cm/) [land.ru/2162463/tarelka-ploskaya-](https://www.sima-land.ru/2162463/tarelka-ploskaya-delta-32-cm/) [delta-32-cm/](https://www.sima-land.ru/2162463/tarelka-ploskaya-delta-32-cm/) | шт | 12/5 |
| 9 | Ножи для нарезки хлебо- булочных изде- лий |  | https://olive-house.ru/lantra/atlantis- 2/atlantis-lnt24403-sk | шт | 3/5 |
| 10 | Кулер для воды |  | [https://www.eldorado.ru/c/kulery-](https://www.eldorado.ru/c/kulery-dlya-vody/)[dlya-vody/](https://www.eldorado.ru/c/kulery-dlya-vody/) | шт. | 1 |
| 11 | Стаканчики од- норазовые |  |  | шт | 100 |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта** |
| Расходные материалы |
| № п/ п | Наименование | Фото обору- дования или инстру- мента, или мебели | Технические характеристики обо- рудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика | Ед. изме- рения | Необ- ходи- мое кол-во |
| 1 | Папка-планшет для бумаги с за- жимом |  | [http://shop.kostyor.ru/includes/inclu](http://shop.kostyor.ru/includes/include66.php?part=66&pr=1) [de66.php?part=66&pr=1](http://shop.kostyor.ru/includes/include66.php?part=66&pr=1) | шт | 1 |
| 2 | Ручка шарико- вая |  | [https://parcel-to-army.ru/id/ruchka-](https://parcel-to-army.ru/id/ruchka-sharikovaya-pilot--and-quotbps-gp-extrafine-and-quot-cvet-siniy-83.html) [sharikovaya-pilot--and-quotbps-gp-](https://parcel-to-army.ru/id/ruchka-sharikovaya-pilot--and-quotbps-gp-extrafine-and-quot-cvet-siniy-83.html)[extrafine-and-quot-cvet-siniy-83.html](https://parcel-to-army.ru/id/ruchka-sharikovaya-pilot--and-quotbps-gp-extrafine-and-quot-cvet-siniy-83.html) | шт | 1 |
| 3 | Бумага писчая А4 |  | [https://www.komus.ru/katalog/buma](https://www.komus.ru/katalog/bumaga-i-bumazhnye-izdeliya/bumaga-dlya-ofisnoj-tekhniki/pischaya-bumaga/c/12676/) [ga-i-bumazhnye-izdeliya/bumaga-](https://www.komus.ru/katalog/bumaga-i-bumazhnye-izdeliya/bumaga-dlya-ofisnoj-tekhniki/pischaya-bumaga/c/12676/) [dlya-ofisnoj-tekhniki/pischaya-](https://www.komus.ru/katalog/bumaga-i-bumazhnye-izdeliya/bumaga-dlya-ofisnoj-tekhniki/pischaya-bumaga/c/12676/)[bumaga/c/12676/](https://www.komus.ru/katalog/bumaga-i-bumazhnye-izdeliya/bumaga-dlya-ofisnoj-tekhniki/pischaya-bumaga/c/12676/) | упа- ковка | 2/5 |
| **ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)** |
| Дополнительное оборудование, средства индивидуальной защиты |
| № п/ п | Наименование | Фото обору- дования или инстру- мента, илимебели | Технические характеристики обо- рудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика | Ед. изме- рения | Необ- ходи- мое кол-во |
| 1 | Огнетушитель |  | [https://kps-](https://kps-k.com/catalog/pozharnoe-oborudovanie/ognetushiteli-i-komplektuyushchie/ognetushiteli-poroshkovye-faeks.html) [k.com/catalog/pozharnoe-](https://kps-k.com/catalog/pozharnoe-oborudovanie/ognetushiteli-i-komplektuyushchie/ognetushiteli-poroshkovye-faeks.html) [oborudovanie/ognetushiteli-i-](https://kps-k.com/catalog/pozharnoe-oborudovanie/ognetushiteli-i-komplektuyushchie/ognetushiteli-poroshkovye-faeks.html) [komplektuyushchie/ognetushiteli-](https://kps-k.com/catalog/pozharnoe-oborudovanie/ognetushiteli-i-komplektuyushchie/ognetushiteli-poroshkovye-faeks.html) [poroshkovye-faeks.html](https://kps-k.com/catalog/pozharnoe-oborudovanie/ognetushiteli-i-komplektuyushchie/ognetushiteli-poroshkovye-faeks.html) | шт | 2 |
| 2 | Аптечка по ока- занию первой медицинской помощи с нали- чием противо ожогового средства |  | https://[www.drive2.ru/b/556575/?page](http://www.drive2.ru/b/556575/?page)=0 | шт | 1 |
| 3 | Коврик резино- вый диэлектри- ческий 750ммх750мм |  | [https://svarin.ru/katalog-](https://svarin.ru/katalog-svarochnogo-oborudovaniya/specodezhda/protivopozharnye-polotna/kovrik-rezinovyy-750h750mm/) [svarochnogo-](https://svarin.ru/katalog-svarochnogo-oborudovaniya/specodezhda/protivopozharnye-polotna/kovrik-rezinovyy-750h750mm/) [oborudovaniya/specodezhda/protivo](https://svarin.ru/katalog-svarochnogo-oborudovaniya/specodezhda/protivopozharnye-polotna/kovrik-rezinovyy-750h750mm/) [pozharnye-polotna/kovrik-rezinovyy-](https://svarin.ru/katalog-svarochnogo-oborudovaniya/specodezhda/protivopozharnye-polotna/kovrik-rezinovyy-750h750mm/)[750h750mm/](https://svarin.ru/katalog-svarochnogo-oborudovaniya/specodezhda/protivopozharnye-polotna/kovrik-rezinovyy-750h750mm/) | шт | 10 |
| 4 | Часы настен- ные |  | <https://www.alltime.ru/clock/wall/> | шт | 2 |
| 5 | Кулер с водой |  | [https://www.eldorado.ru/c/kulery-](https://www.eldorado.ru/c/kulery-dlya-vody/)[dlya-vody/](https://www.eldorado.ru/c/kulery-dlya-vody/) | шт | 1 |
| 6 | Скатерть для презентацион- ного стола |  | [https://www.komus.ru/katalog/otrasl](https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/skaterti-i-salfetki-tekstilnye/c/15049/) [evye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-](https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/skaterti-i-salfetki-tekstilnye/c/15049/) [khostely/tekstil-dlya-](https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/skaterti-i-salfetki-tekstilnye/c/15049/)[gostepriimstva/skaterti-i-salfetki-](https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/skaterti-i-salfetki-tekstilnye/c/15049/) [tekstilnye/c/15049/](https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/skaterti-i-salfetki-tekstilnye/c/15049/) | шт | 2 |
| 7 | Одноразовые стаканчики |  | [https://geo-](https://geo-vita.com/catalog/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/) [vita.com/catalog/stolovye-](https://geo-vita.com/catalog/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/) [pribory/prozrachnye-odnorazovye-](https://geo-vita.com/catalog/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/)[pribory/](https://geo-vita.com/catalog/stolovye-pribory/prozrachnye-odnorazovye-pribory/) | упак. | 2 |
| 8 | Корзина для мусора 10 л |  | [https://www.alsera.ru/catalog/aksess](https://www.alsera.ru/catalog/aksessuary-dlja-vannoj-i-sanuzla/urny/?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_cam) [uary-dlja-vannoj-i-](https://www.alsera.ru/catalog/aksessuary-dlja-vannoj-i-sanuzla/urny/?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_cam) [sanuzla/urny/?utm\_source=yandex&](https://www.alsera.ru/catalog/aksessuary-dlja-vannoj-i-sanuzla/urny/?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_cam)[utm\_medium=cpc&utm\_cam](https://www.alsera.ru/catalog/aksessuary-dlja-vannoj-i-sanuzla/urny/?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_cam) | шт | 5 |
| 9 | Мусорный кон- тейнер МКТ 120 л |  | [https://a1plast.ru/musornye-](https://a1plast.ru/musornye-konteynery/musornye-evrokonteynery/filter/obiyem_konteynera-is-660-or-120/apply/?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_content=3028251800_4999786013_desktop&utm_term=%D0%BC%D1%83%D1%81%D0%BE%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%82%D0%B5%D0%B9%D0%BD%D0%B5%D1%80%20120%20%D0%BB&utm_campaign=YaD_Musorniki-cel_poisk&roistat=direct1_search_4999786013_%D0%BC%D1%83%D1%81%D0%BE%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%82%D0%B5%D0%B9%D0%BD%D0%B5%D1%80%20120%20%D0%BB&roistat_referrer=none&roistat_pos=premium_2&yclid=263472678709417537) [konteynery/musornye-](https://a1plast.ru/musornye-konteynery/musornye-evrokonteynery/filter/obiyem_konteynera-is-660-or-120/apply/?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_content=3028251800_4999786013_desktop&utm_term=%D0%BC%D1%83%D1%81%D0%BE%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%82%D0%B5%D0%B9%D0%BD%D0%B5%D1%80%20120%20%D0%BB&utm_campaign=YaD_Musorniki-cel_poisk&roistat=direct1_search_4999786013_%D0%BC%D1%83%D1%81%D0%BE%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%82%D0%B5%D0%B9%D0%BD%D0%B5%D1%80%20120%20%D0%BB&roistat_referrer=none&roistat_pos=premium_2&yclid=263472678709417537) [evrokonteynery/filter/obiyem\_kontey](https://a1plast.ru/musornye-konteynery/musornye-evrokonteynery/filter/obiyem_konteynera-is-660-or-120/apply/?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_content=3028251800_4999786013_desktop&utm_term=%D0%BC%D1%83%D1%81%D0%BE%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%82%D0%B5%D0%B9%D0%BD%D0%B5%D1%80%20120%20%D0%BB&utm_campaign=YaD_Musorniki-cel_poisk&roistat=direct1_search_4999786013_%D0%BC%D1%83%D1%81%D0%BE%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%82%D0%B5%D0%B9%D0%BD%D0%B5%D1%80%20120%20%D0%BB&roistat_referrer=none&roistat_pos=premium_2&yclid=263472678709417537) [nera-is-660-or-](https://a1plast.ru/musornye-konteynery/musornye-evrokonteynery/filter/obiyem_konteynera-is-660-or-120/apply/?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_content=3028251800_4999786013_desktop&utm_term=%D0%BC%D1%83%D1%81%D0%BE%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%82%D0%B5%D0%B9%D0%BD%D0%B5%D1%80%20120%20%D0%BB&utm_campaign=YaD_Musorniki-cel_poisk&roistat=direct1_search_4999786013_%D0%BC%D1%83%D1%81%D0%BE%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%82%D0%B5%D0%B9%D0%BD%D0%B5%D1%80%20120%20%D0%BB&roistat_referrer=none&roistat_pos=premium_2&yclid=263472678709417537) [120/apply/?utm\_source=yandex&ut](https://a1plast.ru/musornye-konteynery/musornye-evrokonteynery/filter/obiyem_konteynera-is-660-or-120/apply/?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_content=3028251800_4999786013_desktop&utm_term=%D0%BC%D1%83%D1%81%D0%BE%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%82%D0%B5%D0%B9%D0%BD%D0%B5%D1%80%20120%20%D0%BB&utm_campaign=YaD_Musorniki-cel_poisk&roistat=direct1_search_4999786013_%D0%BC%D1%83%D1%81%D0%BE%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%82%D0%B5%D0%B9%D0%BD%D0%B5%D1%80%20120%20%D0%BB&roistat_referrer=none&roistat_pos=premium_2&yclid=263472678709417537) [m\_medium=cpc&utm\_content=3028](https://a1plast.ru/musornye-konteynery/musornye-evrokonteynery/filter/obiyem_konteynera-is-660-or-120/apply/?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_content=3028251800_4999786013_desktop&utm_term=%D0%BC%D1%83%D1%81%D0%BE%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%82%D0%B5%D0%B9%D0%BD%D0%B5%D1%80%20120%20%D0%BB&utm_campaign=YaD_Musorniki-cel_poisk&roistat=direct1_search_4999786013_%D0%BC%D1%83%D1%81%D0%BE%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%82%D0%B5%D0%B9%D0%BD%D0%B5%D1%80%20120%20%D0%BB&roistat_referrer=none&roistat_pos=premium_2&yclid=263472678709417537) [251800\_4999786013\_desktop&utm\_](https://a1plast.ru/musornye-konteynery/musornye-evrokonteynery/filter/obiyem_konteynera-is-660-or-120/apply/?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_content=3028251800_4999786013_desktop&utm_term=%D0%BC%D1%83%D1%81%D0%BE%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%82%D0%B5%D0%B9%D0%BD%D0%B5%D1%80%20120%20%D0%BB&utm_campaign=YaD_Musorniki-cel_poisk&roistat=direct1_search_4999786013_%D0%BC%D1%83%D1%81%D0%BE%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%82%D0%B5%D0%B9%D0%BD%D0%B5%D1%80%20120%20%D0%BB&roistat_referrer=none&roistat_pos=premium_2&yclid=263472678709417537)  | шт | 1 |
| 10 | Складское помещение общего назначения для хранения продуктов (суточник) | наличие |
| **КОМНАТА УЧАСТНИКОВ** |
| Оборудование, мебель, расходные материалы |
| № п/ п | Наименование | Фото обору- дования или инстру- мента, или мебели | Технические характеристики обо- рудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика | Ед. изме- рения | Необ- ходи- мое кол-во |
| 1 | Вешалка (штанга) |  | https://youla.ru/moskva/dom- dacha/podstavki-tumby/napolnaia- vieshalka- 5970df1baaab2858a12f2082 | шт | 2 |
| 2 | Столы деревян- ные |  | [https://trendmebeli.ru/catalog/stoly\_](https://trendmebeli.ru/catalog/stoly_obedennye/iz_dereva/?yclid=5375733567259693115) [obedennye/iz\_dereva/?yclid=537573](https://trendmebeli.ru/catalog/stoly_obedennye/iz_dereva/?yclid=5375733567259693115) [3567259693115](https://trendmebeli.ru/catalog/stoly_obedennye/iz_dereva/?yclid=5375733567259693115) | шт | 2 |
| 3 | Стулья |  | <http://www.mebeluka.ru/stulja/> | шт | 10 |
| 4 | Кулер для воды |  | [https://www.eldorado.ru/c/kulery-](https://www.eldorado.ru/c/kulery-dlya-vody/)[dlya-vody/](https://www.eldorado.ru/c/kulery-dlya-vody/) | шт. | 1 |
| **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ** |
| Количество точек электропитания и их характеристики, количество точек интернета и тре- бования к нему, количество точек воды и требования (горячая, холодная) |
| № | Наименование | Тех. характеристики |  |  |
| 1 | Количество то- чек электропи- тания |  |  | 60 |
| 2 | Количество то- чек интернета | 10 Мб | точка | 1 |
| 3 | Количество то- чек воды холод- ная, горячая | Подача холодной и горячей воды, слив | точка | 10 |

1. **Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом основных нозологий.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование нозологий** | **Площадь, м.кв.** | **Ширина прохода между рабочими****местами, м** | **Специализированное оборудование, количество** |
| **Рабочее место участника с нарушением слуха** | 4 | От 1метра до 1,5 мет- ров | Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет-РСМ" РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) <http://rosopeka.ru/good4632.html> - 1 шт.для эксперта, 2 – для участников |
| Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb) [https://www.dns-](https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&i=2) [shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-](https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&i=2) [olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&i=2](https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&i=2)- 1 шт. |
| **Рабочее место участника с нарушением зрения** | 4 | От 2 мет- ров | Электронный ручной видеоувеличитель с рече- вым выходом VideoMouse [http://dostupsreda.ru/store/](http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/videouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_videouvelichitel-) -2 шт |
| Электронная лупа Bigger B2.5-43TV |
| Говорящий карманный калькулятор на русском языке <http://rosopeka.ru/good4031.html> - 4шт |
| **Рабочее место участника с нару- шением ОДА** | - | - | В соответствии с «Перечнем рекомендуемых ин- валидам профессий и должностей с учетом нару- шенных функций и ограничений их жизнедея- тельности» не рекомендуется инвалидам с ОДА получение профессии «Пекарь», т.к. по данной нозологии условия труда представляют угрозу для безопасности инвалида |
| **Рабочее место участника с соматическими заболеваниями** | 4 | От 2 мет- ров | По предварительной заявке, согласно мед. пока- заниям участника |
| **Рабочее место участника с мен- тальными нару- шениями** | 4 | От 1метра до 1,5 мет- ров | По предварительной заявке, согласно мед. пока- заниям участника |

1. Схема застройки соревновательной площадки.
2. **ШП шпилька-расстойка**
3. П-хлебопечка
4. **Рш-расстоечный шкаф**
5. Х-холодильник



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

* 1. Конкурс может оказаться сложным с точки зрения безопасности в связи с характером квалификации соревнований окружающей среды (новое рабочее место, незнакомые машины), ограниченное время, и сопутствующее волнение. Могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (перемещаемые сырье, тара, готовые изделия; повышенная температура поверхностей оборудования, готовой продукции; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).
	2. Участник извещает Главного или Технического эксперта о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем в период чемпионата, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.
	3. 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 или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
* работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
* после посещения туалета мыть руки с мылом;
* снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не иметь наращенных ногтей, не использовать духи:
* не принимать пищу на рабочем месте;
* запрещается работать с пищевыми продуктами, имея язвенные или открытые раны.
* запрещается использование на площадке электронных устройств: телефонов, аудио
	1. видео и т.д.От всех участников требуется серьезное и добросовестное отношение к здоровью и соблюдению правил безопасности. Все лица, участвующие в конкурсе должны знать правила техники безопасности и могут быть наказаны либо исключены за их нарушения.
	2. Если есть какие – либо проблемы со здоровьем об этом необходимо сообщить до начала чемпионата.
	3. Эксперты несут ответственность за планирование, работу на конкурсе, здоровье и безопасность.
	4. Организаторы несут ответственность за планирование, оборудование и настройки в соответствии со стандартами.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ.

* + 1. Перед началом работы все участники должны надеть чистую спецодежду, застегнуть, на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, убрать под колпак волосы, рукава одежды подвернуть до локтя или застегнуть у кисти рук.
		2. Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые и бьющиеся предметы.
		3. Следует носить прочную закрытую обувь с закрытой пяткой (запрещено носить на высоких каблуках). Иметь подошву с антистатическими свойствами.
		4. Проверить работу и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.
		5. Подготовить рабочее место для безопасной работы:
	+ обеспечить наличие свободных проходов между столами, стеллажами и оборудованием;
	+ проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам;
	+ удобно и устойчиво разместить полуфабрикаты, заготовки, инструмент, приспособления и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке в соответствии с частотой использования и расходования.
		1. Проверить внешним осмотром:
	+ надежность закрытия токоведущего и пускорегулирующего оборудования;
	+ отсутствие посторонних предметов в оборудовании и вокруг него;
	+ 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 спец. тары, разделочных досок, ручки совков, 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).
		1. Проверить исправность пусковой, сигнальной, контрольно-измерительной аппаратуры пекарного и другого применяемого оборудования.
		2. Перед включением в работу электрического оборудования проверить:
	+ исправность ручек и прижимных пружин дверок рабочих камер, устойчивость полок и прочность кронштейнов;
	+ наличие и целостность ограждающих поручней и нижних подовых листов, закрывающих нагревательные элементы.
	1. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить Лидеру команды и Техническому эксперту и приступить к работе только после их устранения.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ.

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

* + 1. Применять необходимое для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, средства защиты рук; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.
		2. Соблюдать правила перемещения в помещении и рабочих боксах, пользоваться только установленными проходами.
		3. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.
		4. Не загромождать рабочее место, проходы между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов, готовых хлебобулочных изделий.
		5. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря.
		6. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатные дежи в направлении

«от себя».

* + 1. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.
		2. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.
		3. Соблюдать технологические процессы приготовления мучных изделий.
		4. Следить за показаниями контрольно-измерительных приборов, режимом выпечки (температурой, влажностью, временем выпечки) и за работой вытяжной вентиляции.
		5. Использовать специально предназначенные ножи для нарезки тестовых заготовок.
		6. Укладывать листы и формы для выпечки на стеллажи и тележки так, чтобы их углы не выступали за габариты стеллажа, тележки.
		7. Соблюдать осторожность при посадке и выемке форм, листов, кассет; санитарной обработке яиц.
		8. При использовании электрооборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя.
		9. Загрузку и выгрузку шкафов производить осторожно, не касаясь нагретых металлических поверхностей.
		10. Своевременно выключать электрические шкафы, производить регулирование мощности и температуры в пекарной (жарочной) камере.
		11. Не допускается:

-использовать для выпечки формы и листы неисправные, деформированные или с нагаром;

* + включать жарочный и пекарный шкаф при отсутствии нижних подовых листов, а также с ненадежно закрепленными на петлях дверками камер;
	+ переводить лимб терморегулятора непосредственно с высокой температуры на низкую без отключения шкафа для остывания;
	+ производить очистку включенного шкафа;
	+ эксплуатировать шкафы при неисправных устройствах, фиксирующих дверки камер в открытом (закрытом) положении, оставлять без надзора работающее оборудование;
	+ на поверхности оборудования, находящегося под напряжением, запрещается размещать любой легко воспламеняющийся инвентарь, инструмент, продукцию, тару.
		1. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе электрического пекарного шкафа (панели управления, кожухе пускорегулирующей аппаратуры), появлении запаха горящей изоляции его следует выключить с помощью панельного переключателя и

отсоединить от электрической сети с помощью рубильника или устройства его заменяющего. Сообщить об этом Техническому эксперту и до устранения неисправности не включать.

* + 1. Не использовать расходные материалы, которые в ходе работы могут легко отслоиться, оторваться и, тем самым, могут привести к попаданию в готовую продукцию.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ.

* + 1. При возникновении поломки оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах Лидеру команды и Техническому эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.
		2. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.
		3. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиро поглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50°С) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Использованную ветошь убрать в металлический ящик с плотной крышкой.
		4. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.
		5. В случае возгорания жира не заливать его водой, необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.
		6. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

Действия при возникновении пожара.

При обнаружении очага возгорания в образовательном учреждении любым возможным способом необходимо постараться загасить пламя в "зародыше" с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

Необходимо помнить, что все огнетушители работают очень непродолжительное время: пенные – 60 - 80 с, углекислотные – 25 - 45 с, порошковые – 10 - 15 с. Приводить их в действие следует непосредственно возле очага пожара.

При тушении пожаров в электроустановках нужно как можно быстрее обесточить (отключить) систему электроснабжения отдельного электроприемника, помещения или всего учреждения. В данном случае для тушения пожаров можно использовать только углекислотные или порошковые огнетушители. Воду и пенные огнетушители применять нельзя.

Если очаг возгорания разрастается, немедленно сообщить о пожаре в ближайшую

пожарную часть по телефону № и по телефону 01.

Немедленно оповестить как можно больше работников о пожаре и сообщить о нем руководителю учреждения, а при невозможности другому должностному лицу,

При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями руководителя учреждения или должностного лица, заменяющего его.

Открыть все эвакуационные выходы, эвакуировать с горящего этажа и с верхних этажей всех людей, находящихся в учреждении. Нельзя использовать для эвакуации лифты, подъемники и т. п.

Особое внимание следует обратить на безопасность обучающихся, в первую очередь несовершеннолетних. С соблюдением мер личной безопасности постараться вынести из здания имущество и документы.

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удается, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; можно накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облиться водой, но ни в коем случае не бежать - бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не нужно дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека - дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти.

Приложить усилия, чтобы исключить состояние страха и паники. Они часто толкают людей на безрассудные поступки.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ.

* + 1. Не охлаждать нагретую поверхность электрооборудования водой.
		2. По окончании работы оборудования:
	+ выключить электрооборудование и надежно обесточить при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск;
	+ после полного остывания электрооборудования произвести уборку;
	+ очистить камеру сухим способом, без применения воды (наружную поверхность протереть слегка увлажненной тканью или промыть мыльным раствором и насухо вытереть фланелью).
		1. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.
		2. По окончании работы провести влажную уборку рабочей поверхности столов, весов. Обработать разрешенным дезинфицирующим средством.
		3. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.