****

**IV** [**Чемпионат профессионального мастерства для людей с инвалидностью «Абилимпикс» в Чувашской Республике»**](http://chetk.info/component/content/article/26-studentam/2171-chempionat-professionalnogo-masterstva-dlya-lyudej-s-invalidnostyu-labilimpiksr-v-chuvashskoj-respubliker.html)

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

**по компетенции**

**ПОВАРСКОЕ ДЕЛО**

**категория «студенты»**

****

**СОГЛАСОВАНО Разработано**

**Компания\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Главный эксперт: «Абилимпикс»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г. «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.**

**Чебоксары - 2020**

**Содержание**

**1. Описание компетенции**

**1.1. Актуальность компетенции.**

В настоящее время профессия повара является одной из самых популярных профессий в мире, ведь потребность в пище – одна из базовых в жизни каждого человека. В связи с этим актуальность компетенции «Поварское дело» заключается в постоянном спросе рынка труда на специалистов индустрии питания. Практически в каждой организации, будь то детский сад, школа или университет, академия, правительственное или торгово-развлекательное учреждение имеются буфеты, столовые, кафе. Ежегодно увеличивается сеть предприятий FastFood, SlowFood и даже формата «Cash&Carry».

Кроме таланта творить чудеса на кухне, создавая гармонию вкусов, представитель этой профессии должен иметь определенную базу знаний о качестве продуктов, способах их хранения, приготовления, презентации и подачи. Поэтому профессиональный повар должен быть внимательным и самоорганизованным, а знание особенностей ингредиентов и правил их совмещения дает ему возможность создавать оригинальные блюда, а значит быть конкурентным и востребованным на рынке труда.

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

(В данном пункте указываются образовательные и/или профессиональные стандарты, в рамках которых разработано задание)

1. **Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер** (утвержден приказом Минобнауки России № 1569 от 09.12.2016, зарегистрировано в Минюсте России № 44898 от 22.12.2016).
2. **Профессиональный стандарт «Повар»** (утвержден приказом Минтруда России № 610н от 08.09.2015, зарегистрировано в Минюсте России № 39023 от 29.09.2015)

**1.3. Требования к квалификации**

|  |
| --- |
| Студенты |
| - знания, умения, профессиональные компетенции по соответствующим ФГОС СПО ФГОС ТОП-50  - трудовые умения из профессиональных стандартов |

**2.Конкурсное задание.**

**2.1. Краткое описание задания.**

**Студенты**: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить и подать:

- **2 порции блинчиков с фруктовым фаршем и вишневым соусом**. При этом использовать продукт из черного ящика (фрукт).

- **2 порции основного горячего блюда из мяса (говядина котлетное мясо) «Шницель натуральный рубленый с гарниром из булгура и болгарского перца» в авторском исполнении, соус красный из томатов в собственном соку.**

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

**Требования к форменной (санитарной) одежде и обуви участников и экспертов. Обязательные элементы Участники:**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип Абилимпикс на груди слева права), под логотипом **фамилия и имя** участника, логотип учебного заведения – рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с организаторами (например: логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ! Фартук – при работе черного цвета, при подаче – белого цвета. Брюки – поварские тёмного цвета; Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь;

Эксперты: обязательные элементы одежды – китель, фартук, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь.

Время выполнения конкурсного задания:

-для студентов – 2 часа 30 минут.

**2.2.1. Структура конкурсного задания.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Категория** | **Наименование и**  **описание модуля** | **День** | **Время** | **Результат** |
| **Студент** | **Модуль 1.** Блинчики с фруктовым фаршем, использовать продукт из черного ящика (фрукт) и вишневым соусом. | Первый день | **2,5 часа** | 2 порции блинчиков с фруктовым фаршем, использовать продукт из черного ящика (фрукт) и вишневым соусом. Блюда должны быть поданы на белых круглых плоских тарелках (D=32см): одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. Масса блюда – минимум 140 г. Температура подачи блюда – 50-65о С.(по краю тарелки) |
| **Модуль 2.** Горячее блюдо из мяса (говядина котлетное мясо) Шницель натуральный рубленый с гарниром из булгура и болгарского перца, соус красный из томатов в собственном соку. | Первый день | 2 порции основного горячего блюда из мяса (говядина котлетное мясо) «Шницель натуральный рубленый с гарниром из булгура и болгарского перца, соус красный из томатов в собственном соку» в авторском исполнении.  Блюда должны быть поданы на белых круглых плоских тарелках (D=32 см): одна порция - для членов жюри (дегустаторов) и одна порция - как выставочный вариант. Масса блюда – минимум 220 г.  Масса основного соуса - не менее 25г. (визуально не менее одной столовой ложки).  Температура подачи – минимум 50-65оС (по краю тарелки) |

**2.3. Последовательность выполнения задания.**

**Студенты:**

При выполнении Модуля 1. «Блинчики с фруктовым фаршем» использовать продукт из черного ящика (фрукт) и вишневым соусом.

При выполнении Модуля 2. «Горячее блюдо – мясо» участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;

- вымыть руки;

- подойти к рабочему месту;

- убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);

- подобрать необходимые инструменты и инвентарь;

- замесить тесто для блинчиков;

- обработать мясо для приготовления рубленой массы;

- пропустить через мясорубку;

- сформовать полуфабрикат;

- смочить в льезоне;

- панируем в сухарях;

- ставим варить булгур;

- шницель обжарить основным способом;

- обработать овощи и фрукты;

- обжарить овощи;

- приготовить соус;

- приготовить начинку для блинчиков;

- отпечь блинчики;

- оформить блинчики;

- оформить основное горячее блюдо;

- подать блинчики на тарелке;

- подать основное горячее блюдо на тарелке;

- уведомить экспертов о завершении работы;

- убрать рабочее место: сложить грязную посуду на стеллаж, протереть рабочий стол.

**30% изменения, вносятся за 24 часа до начала чемпионата:**

**Модуль 1. Блинчики с фруктовым фаршем, использовать продукт из черного ящика (фрукт) и вишневым соусом.**

**2.4. Критерии оценки выполнения задания**

Для каждого модуля указываются критерии оценок и их максимальный балл.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Модуль 1**  **Критерии** | **Наивысший балл** | **Шкала оценки** |
| Время подачи – корректное время подачи +5 минут от заранее определённого | 5 | Объективная работа |
| Температура подачи блюда (соответствие заданию). | 5 | Объективная работа |
| Использование обязательных ингредиентов (соответствие заданию). | 5 | Объективная работа |
| Соответствие массы блюда по заданию. | 5 | Объективная работа |
| Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев) | 5 | Объективная работа |
| Персональная гигиена – Спец. одежда соответствие требованиям и чистота | 2 | Объективная работа |
| Персональная гигиена – Руки (в т.ч. работа с перчатками готовой продукции) | 2 | Объективная работа |
| Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами, плохие привычки | 2 | Объективная работа |
| Правильное использование разделочных досок | 2 | Объективная работа |
| Гигиена рабочего места – Чистый стол | 1 | Объективная работа |
| Правильное использование раздельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы) | 1 | Объективная работа |
| Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок | 1 | Объективная работа |
| Расточительность | 2 | Объективная работа |
| Брак | 2 | Объективная работа |
| Навыки выполнения работ по измерению, взвешиванию необходимого количества продуктов | 5 | Субъективная |
| Навыки базовой обработки сырья | 2 | Субъективная |
| Навыки владения ножом, знание общих методов нарезки | 5 | Субъективная |
| Умение следовать рецептурам, адаптируя их по мере необходимости (соблюдение технологии приготовления блюда) | 5 | Субъективная |
| Умение смешивать ингредиенты для достижения требуемого результата (нужная консистенция, цвет, запах) | 5 | Субъективная |
| Навыки безопасного использования инвентаря и оборудования.  Оптимизация расхода электроэнергии (выключение не используемого оборудования). | 3 | Субъективная |
| Организационные навыки – Планирование и ведение процесса приготовления, эффективность | 5 | Субъективная |
| Презентация и визуальное впечатление  (цвет/сочетание/баланс/композиция) | 5 | Субъективная |
| Презентация: стиль и креативность (аккуратное порционирование блюда) | 5 | Субъективная |
| Вкус – общая гармония вкуса и аромата | 5 | Субъективная |
| Консистенция каждого компонента блюда (гарнира, соуса, прозрачность бульона) | 5 | Субъективная |
| Вкус каждого компонента в отдельности | 5 | Субъективная |
| Запах в соответствии с заявленными ингредиентами | 5 | Субъективная |
| **Всего** | **100** |  |

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

**3.1. Студенты**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| НА 1-ГО УЧАСТНИКА (ПЛОЩАДКА) | | | | | | НА 5 РАБОЧИХ МЕСТ |
| Оборудование, инструменты и мебель | | | | | | |
| № | Наименование | Технические характеристики | Комментарий | Ед. измерения | Кол-во | Кол-во |
| 1 | Стол производственный без борта СПП-18/6 | 1800х600х850 мм, без борта. С внутренней металической полкой, глухой. | <https://mt-torg.ru/p99284933-stol-proizvodstvennyj-bez.html> | шт | 3 | 15 |
| 2 | Стол-подставка под пароконвектомат HICOLD НППК-9/9/9 | 900х900х900 мм, вместимость 12 проивней | <http://hicold.ru/katalog/006543_neytralnoe-oborudovanie/636432_podstavki/636434_pod-parokonvektomat/282604_podstavka-nerjaveyuschaya-pod-konvektomat-hicold-nppk-9-9-9.html> | шт | 1 | 5 |
| 3 | Пароконвектомат Electrolux AOS061EAA1 267200 | Мощность, 10,1 кВт, вместимость 6 уровней, размер гастроемкостей GN 1/1 | <https://restoran-service.ru/catalog/parokonvektomaty_1/parokonvektomat_electrolux_aos061eaa1_267200/> | шт | 1 | 5 |
| 4 | Весы настольные электронные (профессиональные) CAS SW-5 | Максимальный предел взвешивания 5кг, наименьший предел взвешевния 20г. | <http://www.stavilon.ru/catalog/equipment/measuring/vesy-portsionnye/vesy-portsionnye_49675.html> | шт | 1 | 5 |
| 5 | Плита индукционная Техно-ТТ ИПП-410134 | Плита индукционная настольная, 4 греющих комфорки, напряжение 380 В мощность 14 кВт (заземление имеется). | <https://entero.ru/item/51413> | шт | 1 | 5 |
| 6 | Подставка под индукционную плиту Техно-ТТ СПИ-033/807 | Открытая подставка 800х700х550 | <https://entero.ru/item/66543> |  | 1 | 5 |
| 7 | Гастроемкость из нержавеющей стали | GN 1/1 530х325х20 мм. | https://www.mecuchi.ru/oborudovanie/gastroyomkosti-iz-nerzhaveyushhej-stali/gastroyomkost-iz-nerzhaveyushhej-stali-gn11-h20?\_openstat=bWFya2V0LnlhbmRleC5ydTvQk9Cw0YHRgtGA0L7RkdC80LrQvtGB0YLRjCDQuNC3INC90LXRgNC20LDQstC10Y7RidC10Lkg0YHRgtCw0LvQuCBHTjEvMSBoMjAgRWFzdDtmMTFPTFlIaC12YUw5UE5KLVA0cUx3Ow&frommarket=https%3A//marke&ymclid=985707801234518397500011 | шт | 3 | 15 |
| 7 | Гастроемкость из нержавеющей стали | GN 1/1 530х325х65 мм. | <http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/gastronorm-containers/gastronorm-containers-solid-stainless-steel/gastroemkost-gn-11-530kh325kh65-811-2/> | шт | 1 | 5 |
| 8 | Планетарный миксер KITCHENAID 5KSM175PSEAC | Объем чаши 4,8 литров. Насадка крюк для замешевания теста Венчик Лопатка для смешивания | <https://kitchenaids.ru/malaya-tehnika/miksery/miksery-48/planetarnyiy-mikser-kitchenaid-artisan-48-l-kremovyy-5ksm175pseac/> | шт | 1 | 5 |
| 9 | Шкаф холодильный МХМ КАПРИ 0,5 СК | Объем 500л., 5 полок. Дверь стекло. | <http://www.stavilon.ru/catalog/equipment/refrigeration_equipment/refrigerating_cases/refrigerating_cases_51720.html> | шт | 1 | 5 |
| 10 | Стеллаж 4-х уровневый Cryspi СК Э 4П | 800х500х1800 | <https://entero.ru/item/56935> | шт | 1 | 5 |
| 11 | Мойка односекционная со столешницей ITERMA СБ-251/1206М ПРАВЫЙ | Размеры 1000х600х850, материал столешницы - нержавеющая сталь, мойка нержавеющая цельнотянутая. Рабочая поверхность: справа. | <https://resttech.ru/catalog/posudomoechnoe/stoly_dlya_posudomoechnykh_mashin/stol_s_vannoy_moechnoy_iterma_sb_251_1206m_pravyy/> | шт | 1 | 5 |
| 12 | Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) Redmond RHB-2941 (белый) | Мощность 1300Bт | <https://www.svyaznoy.ru/catalog/other/10763/3469982> | шт | 1 | 5 |
| 13 | Смеситель холодной и горячей воды | Двухрычажный, материал - нержавеющая сталь | <https://market.yandex.ru/product--smesitel-dlia-kukhni-moiki-grohe-supra-21259-dvukhrychazhnyi-khrom/1628398?hid=91610> | шт | 2 | 5 |
| 14 | Тарелка круглая белая плоская | Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями | <https://www.sima-land.ru/2162463/tarelka-ploskaya-delta-32-cm/> | шт | 4 | 20 |
| 15 | Соусник | 50 мл, керамический или металлический, одинаковые для всех участников. | <http://www.complexbar.ru/posuda_i_predmeti_servirovki/stolovaya_posuda/3040321> | шт | 2 | 10 |
| 16 | Пластиковая урна для мусора | Объем 40 литров | <https://arsenal007.ru/catalog/tovary-dlya-ofisa-i-shkoly/hoztovaryi-upakovka/korzinyi-i-urnyi/urnyi/urnyi-dlya-byitovyih-othodov/vedro-konteyner-dlya-musora-urna-titan-40l-s-pedalyu-krugloe-metall-seryiy-metallik/?ymclid=15772999319472709837600001> | шт | 2 | 10 |
| 17 | Кастрюля с крышкой из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок |  | <http://www.complexbar.ru/kuhonniy_inventar/kastryuli_krishki/4010608> |  | 2 | 10 |
| 18 | Сотейник для индукционных плит |  | <http://www.complexbar.ru/kuhonniy_inventar/kastryuli_krishki/4010764> | шт | 3 | 15 |
| 19 | Сковорода для индукционных плит | Диаметр 24см | <http://www.complexbar.ru/kuhonniy_inventar/skovorodki_krishki_protivni_jarovni/4020781> | шт | 2 | 10 |
| 20 | Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) | Диаметр 24см | <https://market.yandex.ru/product--skovoroda-gril-rondell-rda-872-24-sm/1733340480?track=tabs&lr=45> | шт | 1 | 5 |
| 21 | Набор разделочных досок, пластиковые | Размеры H=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. Не меньше этих размеров | <http://www.complexbar.ru/kuhonniy_inventar/doski_razdeldoski_i_yaschiki_dlya_podachi/4090283> | набор | 1 | 5 |
| 22 | Мерный стакан | Объем 0,5 л, пластиковый. | <https://www.maxidom.ru/catalog/stakany-mernye/1000926508/> | шт | 1 | 5 |
| 23 | Венчик | 240 мм | <http://www.complexbar.ru/kuhonniy_inventar/schiptsi_skrebki_shpateli_venchiki_i_t_d/4040879> | шт | 1 | 5 |
| 24 | Сито (для муки) | Диаметром 24 см | <https://multidom.ru/sita-i-sitechki/sito-dlya-muki-d-24-sm-11-37.html> | шт | 1 | 5 |
| 25 | Шенуа | Диаметром 24см | <https://vsedlyabara.ru/catalog/povarskoy_assortiment/durshlagi-sita-i-streynery/shenua-durshlag-konicheskiy-d-24sm-p-l-proff-cuisine/> | шт | 1 | 5 |
| 26 | Подставка для раделочных досок металлическая | 320х240x160 мм, 6 секций | <https://www.ofsi.ru/product/podstavka_dlya_razdelochnykh_dosok_gastrorag_metal_craft_nerzhaveyushchaya_stal_320kh240x160_mm_arti.html> | шт | 1 | 5 |
| 27 | Лопатки силиконовые нетермостойкие | до 110 0С | <http://www.complexbar.ru/kuhonniy_inventar/lojki_vilki_lopatki_polovniki_shumovki/4110483> | шт | 1 | 5 |
| 28 | Скалка | бук; D=65,L=470/260мм; нат. бук | <http://www.complexbar.ru/kuhonniy_inventar/skalki/4141908> | шт | 1 | 5 |
| 29 | Шумовка | сталь нерж.; D=10,L=40см; металлич. | <http://www.complexbar.ru/kuhonniy_inventar/lojki_vilki_lopatki_polovniki_shumovki/4050150> | шт | 1 | 5 |
| 30 | Молоток металический для отбивания мяса | L=22/9см; металлич. | <http://www.complexbar.ru/kuhonniy_inventar/nojimusati_nojnitsi_toporiki_molotki_d_myasa/4071119> | шт | 1 | 5 |
| 31 | Терка 4-х сторонняя | сталь нерж.; ,H=240,L=110,B=75мм; металлич. | <http://www.complexbar.ru/kuhonniy_inventar/terki/4160147> | шт | 1 | 5 |
| 32 | Половник | Объем 250мл | <http://www.complexbar.ru/kuhonniy_inventar/lojki_vilki_lopatki_polovniki_shumovki/4040639> | шт | 1 | 5 |
| 33 | Ковёр диэлектрический | 750х750х6 мм | https://market.yandex.ru/offer/jx0SWe1lGnFn\_U0Xp9x2xQ?cpc=d9o2raZ9BPCJ\_Og5JHpbW5Y4hK44oInHSupAxtCummE0XpxhxOJ6aId51hRqCXYO1bm3U0T09p1JCYpZ09tsTjCMrFwzrAP2y2UVckLYHQnyMhn2pMCnqytFXixCcmxnwvrZC8tymVZIMYm2TlbkBw%2C%2C&hid=4767716&lr=45&nid=55179&rs=eJwdjCkSAkEQBGMcGoVGj-j72P4RX0HzX2rWZWRn9fVbj8\_zu7iZwzZtGm5lCqADvUOA3MNpSbjvEPj2u84YripPsPhYqB\_thcSCzzRohMjIwaXwQdlnmsf7\_VLQO7UCTV\_rvfgPNzUd9A%2C%2C&show-uid=15773018501503629464500001&track=offer\_card\_similar&text=ковер%20диэлектрический | шт | 2 | 10 |
| 34 | Ложки столовые | Материал нержавеющая сталь | <http://www.complexbar.ru/posuda_i_predmeti_servirovki/stolovie_pribori/3110169> | шт | 5 | 25 |
| 35 | Овощечистка | Пластиковая | <https://www.rsbel.com/shop/products/product/ovoschechistka-pla8c08f5a57f35c54e586d580d358768da/> | шт | 1 | 5 |
| 36 | Миски нержавеющая сталь |  | <https://www.sima-land.ru/848652/miska-16-cm-350-ml/> | шт | 3 | 15 |
| 37 | Миска пластик | Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см | <https://www.sima-land.ru/868882/salatnik-500-ml-rondo-cvet-snezhno-belyy/> | шт | 2 | 10 |
| ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ПЛОЩАДКИ | | | | | | |
| 1 | Шкаф шоковой заморозки ABAT ШОК-20-1/1 | Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1 | <https://zamoroz.ru/catalog/shkafy_shokovoy_zamorozki/apparat_shokovoy_zamorozki_abat_shok_20_1_1/> | шт | - | **1** |
| 2 | Часы настенные (электронные) | настенные электронные с термометром | <https://tiu.ru/p421653224-chasy-nastennye-elektronnye.html> | шт | - | **2** |
| 3 | Термометр инфракрасный модель: GM300. | от -50C до 380 градусов | <https://vdomo.net/p424391270-beskontaktnyj-termometr-izmeryaet.html> | шт | - | **1** |
| 4 | Микроволновая печь VIATTO P90D23SL-YR | Мощность 0,9кВт | https://entero.ru/item/111833 | шт | - | **1** |
| 5 | Слайсер Convito HBS-220JS | Деаметр режущего лезвия 220 мм. | <https://entero.ru/item/60803> | шт | - | **1** |
| 6 | Стол производственный СПП-18/6 | 1800х600х850, без борта. С внутренней металической полкой, глухой. | <https://mt-torg.ru/p99284933-stol-proizvodstvennyj-bez.html> | шт | - | **2** |
| 7 | Мясорубка Hurakan HKN-12CR | Производительностью 120 кг в час. | <https://entero.ru/item/71339> | шт | - | **1** |
| 8 | Блендер стационарный FIMAR EasyLine BL008 | Объем чаши 2л. | https://entero.ru/item/83203 | шт | - | **1** |
| 9 | Соковыжималка FIMAR EasyLine PC700 | Мощность 0,85 кВт, центрифужного типа | <https://entero.ru/item/51884> | шт | - | **1** |
| 10 | Кулер для воды | Характеристики позиции на усмотрение организаторов |  | шт | - | **1** |
| 11 | Огнетушитель углекислотный ОУ-1 | Характеристики позиции на усмотрение организаторов |  | шт | - | **2** |
| 12 | Набор первой медицинской помощи | Характеристики позиции на усмотрение организаторов |  | шт | - | **1** |
| **ПЕРЕЧЕНЬ РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ НА 1 УЧАСТНИКА** (конкурсная площадка) | | | | | | |
| 1. | Контейнер одноразовый для продуктов | 500 мл, с крышкой | <https://www.komus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/odnorazovaya-posuda-i-upakovka-/pishhevaya-upakovka/kontejnery-plastikovye/c/98029/> | шт. | 3 | 15 |
| 2. | Контейнер одноразовый для продуктов | 300 мл, с крышкой | <https://www.komus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/odnorazovaya-posuda-i-upakovka-/pishhevaya-upakovka/kontejnery-plastikovye/c/98029/> | шт. | 15 | 75 |
| 3. | Губка для мытья посуды |  | <https://beru.ru/product/gubka-dlia-mytia-posudy-aqualine-2-sht/100588767759?utm_source=market&utm_medium=cpc&utm_content=12943705&clid=698&ncrnd=6843> | шт. | 2 | 10 |
| 4. | Моющее средство | 500 мл | <https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bytovaya-khimiya/sredstva-dlya-kukhni/sredstva-dlya-mytya-posudy/sredstvo-dlya-mytya-posudy-mif-500-ml-otdushki-v-assortimente-/p/116613/> | шт. | 1 | 5 |
| 5. | Жидкое мыло (для мытья рук) | 250 мл | <https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/kosmetika-i-gigiena-dlya-gostinits/kosmetika-dlya-gostinichnogo-nomera/mylo-zhidkoe-nezhnoe-aloe-butyl-pet-5-litrov/p/520673/> | шт. | 1 | 5 |
| 6. | Бумажные полотенца | Двухслойные, 2 шт. в упаковке | <https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bumazhnye-gigienicheskie-sredstva-i-derzhateli/bumazhnye-polotentsa/polotentsa-bytovye/polotentsa-bumazhnye-zewa-wisch-weg-2-slojnye-belye-s-risunkom-2-rulona-po-17-2-metrov/p/105017/> | шт. | 2 | 10 |
| 7. | Плёнка пищевая |  | <https://www.komus.ru/katalog/upakovka-i-markirovka/upakovka-dlya-pishhevykh-produktov/plenka-pishhevaya/plenka-pishhevaya-polietilenovaya-45-sm-x-200-m-7-mkm-prozrachnaya/p/738204/> | шт. | 1 | 5 |
| 8. | Фольга рулон |  | <https://www.komus.ru/katalog/posuda-i-tekstil/kukhonnaya-posuda/posuda-dlya-prigotovleniya/folga-pishhevaya/folga-pishhevaya-alyuminievaya-paclan-13-mkm-x-300-mm-x-10-m/p/87746/> | шт. | 1 | 5 |
| 9. | Пакеты для мусора | 60 л | <https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/meshki-dlya-musora/meshki-na-50-75-litrov/meshki-dlya-tyazhelogo-musora-na-50-75-litrov/meshki-dlya-musora-na-60-litrov-attache-chernye-45-mkm-v-rulone-20-shtuk-50x70-sm-/p/131505/> | рулон | 1 | 5 |
| 10 | Ветошь | Полотенце вафельное 45х100 см | <https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/polotentsa-belye/polotentse-vafelnoe-45kh100-sm-160-g-kv-m-beloe-10-shtuk-v-upakovke/p/638451/> | шт. | 3 | 15 |
| 11 | Полотенце для посуды |  | <https://www.komus.ru/katalog/otraslevye-predlozheniya/gostinitsy-oteli-khostely/tekstil-dlya-gostepriimstva/polotentsa-belye/polotentse-vafelnoe-45kh100-sm-160-g-kv-m-beloe-10-shtuk-v-upakovke/p/638451/> | шт. | 2 | 10 |
| 12 | Ложки пластик | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | <https://cheb.metro-cc.ru/category/posuda/servirovka-stola/odnorazovye/lozhki-metro-professional-belye-v-upakovke-100-sht> | шт | 10 | 50 |
| 13 | Пергамент рулон | Не менее 10м | <https://cheb.metro-cc.ru/category/posuda/kuhonnye-prinadlezhnosti/aksessuary-dlya-kuhni/bumaga-toppits-professionalnoj-vypechki-20sht> | шт | **1** | **5** |
| 14 | Стаканы одноразовые | 200мл | <https://cheb.metro-cc.ru/category/posuda/servirovka-stola/odnorazovye/stakan-prozrachnyj-horeca-select-200ml-v-upakovke> | шт | 20 | 100 |
| 15 | Салфетки бумажные | Упаковка 100шт | <https://cheb.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-himiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/bumazhnye-vatnye-izdeliya/salfetki-fine-life-dvuhslojnye-100-shtuk> | шт | 1 | **5** |
| 16 | Чашки пластиковые для горячего | 250мл |  | шт | 20 | **100** |
| 17 | Перчатки одноразовые | Силиконовые, неопудренные (размер, соответствующий участнику Размер S;M;L) | [https://cheb.metro-cc.ru/category/tovary-dlya-doma/hozyajstvennye/sredstva-dlya-uborki/perchatki-paclan-razmer-s-50-par https://cheb.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-himiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/medicinskie-tovary/perchatki-odnorazovye-nitril-razmer-m-horeca-select-100-sht https://cheb.metro-cc.ru/category/kosmetika-bytovaya-himiya/gigienicheskie-prinadlezhnosti/medicinskie-tovary/perchatki-odnorazovye-nitril-razmer-l-metro-professional-100-sht](https://cheb.metro-cc.ru/category/tovary-dlya-doma/hozyajstvennye/sredstva-dlya-uborki/perchatki-paclan-razmer-s-50-par) | шт | 10 | **50** |
| **РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ** | | | | | | |
| 1 | Расходные материалы свыше заявленных в настоящем перечне. | | | | | |
| 2 | Пищевые продукты, не входящие в списочный состав технологических карт. | | | | | |
| **ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК (в тулбоксе)** | | | | | | |
| 1. | Ножи поварские | На усмотрение организатора |  | шт. | 3 |  |
| 2. | Овощечистка | На усмотрение организатора |  | шт. | 1 |  |
| 3. | Сковорода блинная для индукционных плит | На усмотрение организатора |  | шт. | 2 |  |
| 4. | Кастрюля для индукционных плит | 1л |  | шт. | 1 |  |
| 5. | Сотейник для индукционных плит | 1 л |  | шт. | 1 |  |
| 6. | Сковорода для индукционных плит | Диаметр 24 см |  | шт. | 1 |  |
| 7. | Венчик | На усмотрение организатора |  | шт. | 1 |  |
| 8. | Миски | Нержавеющая сталь |  | шт. | 3 |  |
| 9. | Блендер | На усмотрение организатора |  | шт. | 1 |  |
| 10. | Тёрка | На усмотрение организатора |  | шт. | 1 |  |
| 11. | Половник | На усмотрение организатора |  | шт. | 1 |  |
| 12. | Диспансер для соуса | На усмотрение организатора |  | шт. | 2 |  |
| 13. | Формочки | На усмотрение организатора |  | шт. | 1 |  |
| 14. | Нож для удаления сердцевины | На усмотрение организатора |  | шт. | 1 |  |
| 15. | Щипцы | На усмотрение организатора |  | шт. | 1 |  |
| 16. | Воронка | На усмотрение организатора |  | шт. | 1 |  |
| 17. | Ложка для соуса | На усмотрение организатора |  | шт. | 1 |  |
| 18. | Кисточка силиконовая | На усмотрение организатора |  | шт. | 1 |  |
| 19. | Бумажные полотенца | Двухслойные |  | шт. | 1 |  |
| 20. | Контейнер одноразовый для продуктов | 300 мл, с крышкой |  | шт. | 3 |  |
| 21. | Перчатки одноразовые | Силиконовые, неопудренные (размер, соответствующий участнику) |  | пара | 5 |  |
| 22. | Часы (для контроля времени) | На усмотрение организатора |  | шт. | 1 |  |
| **ОБОРУДОВАНИЕ для экспертов** | | | | | | |
| 1. | Планшет формата А 4 | На усмотрение организатора |  | шт. | 13 |  |
| 2. | Ручки синие шариковые | На усмотрение организатора |  | шт. | 13 |  |
| 3. | Бумага 500 листов | На усмотрение организатора |  | шт. | 2 |  |
| 4. | Степлер | На усмотрение организатора |  | шт. | 1 |  |
| 5. | Ножницы | На усмотрение организатора |  | шт. | 1 |  |
| 6. | Флешка | На усмотрение организатора |  | шт. | 1 |  |
| 7. | Кулер с питьевой водой | На усмотрение организатора |  | шт. | 1 |  |
| 8. | Стол | На усмотрение организатора |  | шт. | 1 |  |
| 9. | Стул | На усмотрение организатора |  | шт. | 1 |  |
| 10. | Ноутбук | На усмотрение организатора |  | шт. | 1 |  |
| 11. | МФУ | На усмотрение организатора |  | шт. | 1 |  |
| 12. | Антистеплер | На усмотрение организатора |  | шт. | 1 |  |
| 13. | Скобы для степлера | На усмотрение организатора |  | шт. | 2 |  |
| 14. | Файлы | На усмотрение организатора |  | шт. | 30 |  |
| 15. | Скотч 2-х сторонний | На усмотрение организатора |  | шт. | 1 |  |
| 16. | Папка для файлов на 60 листов | На усмотрение организатора |  | шт. | 1 |  |
| 17. | Маркер не стирающийся | На усмотрение организатора |  | шт. | 1 |  |
| 18. | Калькулятор | На усмотрение организатора |  | шт. | 1 |  |
| 19. | Одноразовые тарелки | На усмотрение организатора |  | шт. | 100 |  |
| 20. | Одноразовые вилки | На усмотрение организатора |  | шт. | 100 |  |
| 21. | Одноразовые ложки | На усмотрение организатора |  | шт. | 100 |  |
| 22. | Салфетки бумажные | На усмотрение организатора |  | шт. | 200 |  |
| 23. | Одноразовые стаканчики | На усмотрение организатора |  | шт. | 200 |  |
| **КОМНАТА УЧАСТНИКОВ** | | | | | | |
| 1. | Стул | На усмотрение организатора |  | шт. | 10 |  |
| 2. | Стол | На усмотрение организатора |  | шт. | 4 |  |
| 3. | Корзина для мусора | На усмотрение организатора |  | шт. | 1 |  |
| 4. | Вешалка для одежды | На усмотрение организатора |  | шт. | 2 |  |

**4.Схемы оснащения рабочих мест с учетом основных нозологий.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Площадь**  **,**  **м.кв.** | **Ширина прохода между рабочими местами, м.** | | **Специализированное оборудование, количество.\*** |
| **Рабочее место участника с нарушением слуха** | 4 |  | От 1 метра до 1,5 метров | Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет-РСМ" РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) <http://rosopeka.ru/good4632.html>  - 1 шт. |
| Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb)  <https://www.dns-shop.ru/product/bfa3803f166e3330/diktofon-olympus-ws-852--microsd-4gb/?p=2&i=2>- 1 шт. |
| **Рабочее место участника**  **с**  **нарушени**  **ем зрения** | 4 |  | От 2 метров | Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse  <http://dostupsreda.ru/store/dlya_invalidov_po_zreniyu/videouvelichiteli/elektronnyy_ruchnoy_videouvelichitel>-2 шт. |
| Электронная лупа Bigger B2.5-43TV  <https://e-lupa.ru/catalog/product/bigger_B25-43TV/>  -2 шт. |
| Говорящий карманный калькулятор на русском языке  <http://rosopeka.ru/good4031.html>  - 4шт. |
| **Рабочее место**  **участника**  **с**  **нарушени ем ОДА** | нет |  | нет | нет |
| **Рабочее место участника**  **с соматичес кими заболеван**  **иями** | 4 |  | От 2 метров | По предварительной заявке, согласно мед. показаниям участника |
| **Рабочее место**  **участника**  **с**  **ментальн ыми нарушени ями** | 4 | От 1 метра до 1,5  метров | | По предварительной заявке, согласно мед. показаниям участника |

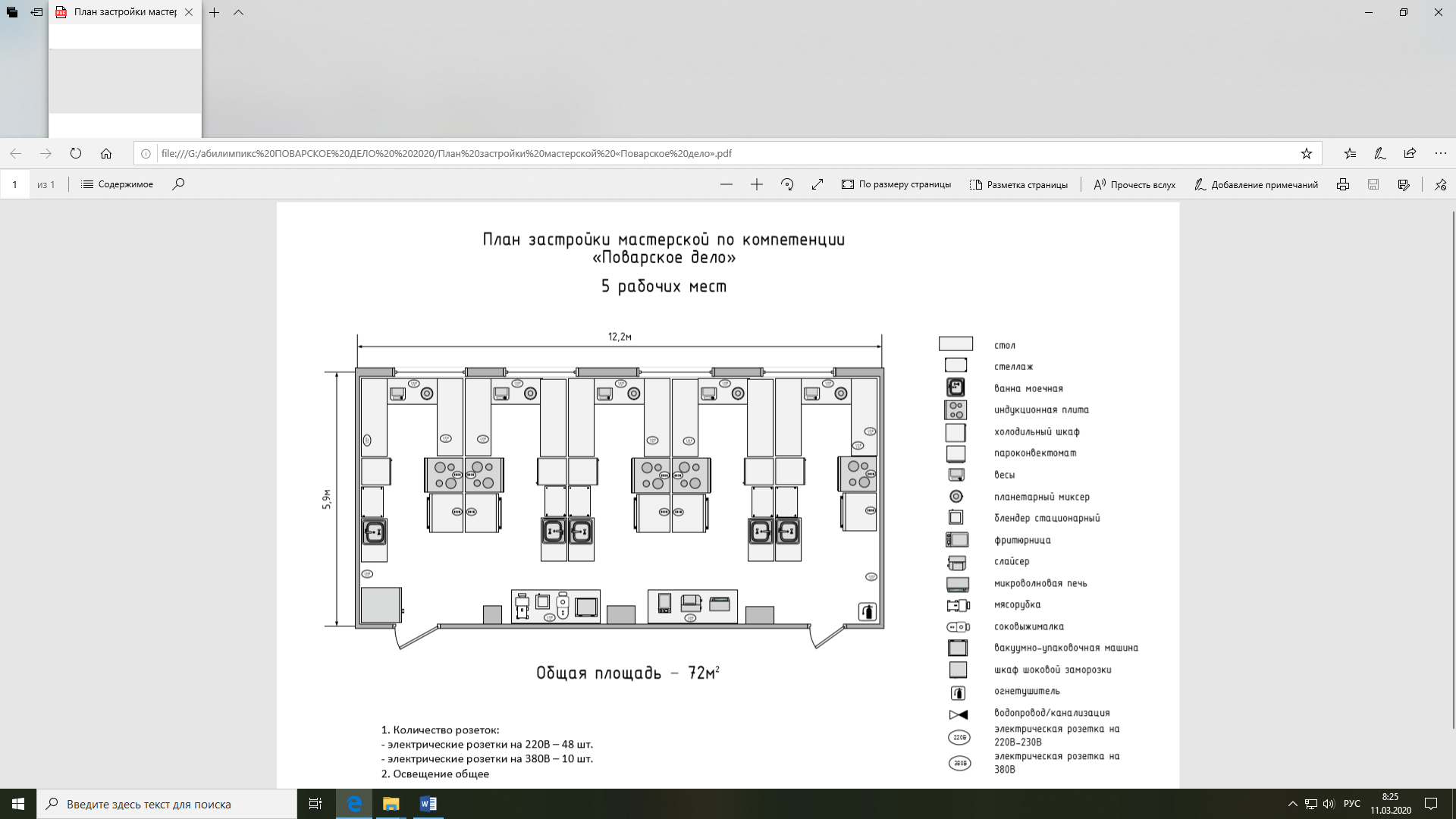
**\***указывается **с**сылка на сайт с тех. характеристиками, либо наименование и тех. характеристики специализированного оборудования**.**

* 1. **Графическое изображение рабочих мест с учетом основных нозологий.**

****

* 1. **Схема застройки соревновательной площадки.**

Схема застройки для всех категорий едина.



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

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.**

**1. Общие требования безопасности.**

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

1.2. На участника могут воздействовать опасные и вредные факторы:

- подвижные части электрооборудования;

- повышенная температура поверхностей оборудования;

- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;

- повышенная температура воздуха рабочей зоны;

- повышенный уровень шума на рабочем месте;

- повышенная влажность воздуха;

- повышенная или пониженная подвижность воздуха;

- повышенное значение напряжения в электрической цепи;

- недостаточная освещенность рабочей зоны;

- повышенный уровень инфракрасной радиации;

- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;

- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;

- физические перегрузки;

- нервно - психические перегрузки.

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

1.4. Участнику следует:

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

- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак;

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

- после посещения туалета мыть руки с мылом;

- при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком.

1.5.У участника должна быть форменная одежда:

- куртка белая хлопчатобумажная;

- брюки;

- фартук белый хлопчатобумажный;

- колпак белый хлопчатобумажный (допускается одноразовый);

- профессиональная обувь на нескользящей подошве.

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

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

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

2.2.Проверить оснащенность рабочего места необходимым оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментами.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;

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

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

**проверить внешним осмотром:**

- достаточность освещения рабочей поверхности;

- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;

- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;

- наличие, исправность нагревательных поверхностей оборудования;

- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;

- наличие и исправность весоизмерительного оборудования;

- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);

- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

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

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

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

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

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

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

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

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

**Не допускается:**

- включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;

- загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;

- прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;

- хранить продукты на испарителях;

- загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

- производить резкие движения;

- нарезать сырье и продукты на весу;

- проверять остроту лезвия рукой;

- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;

- опираться на мусак при правке ножа.

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

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

**4. Требования безопасности в аварийных ситуациях.**

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

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

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

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

4.5. 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.

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

5.1.Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.

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

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

**Примерный список сырья**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья, пищевых продуктов** | **Единицы измерения** | **Доступное количество**  **на 1 участника (брутто)** |
| МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ | | |
| Мясо говядины (лопатка) | г. | 259 |
| Шпик | г. | 12 |
| МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ | | |
| Сливочное масло 82,5 % | г. | 47 |
| Молоко 3,2 % | мл. | 553 |
| Яйца куриные | шт. | 3 |
| ОВОЩИ | | |
| Болгарский перец | г. | 142 |
| Лук репчатый | г. | 94 |
| Чеснок | г. | 24 |
| ФРУКТЫ | | |
| Яблоки | г. | 329 |
| Груши | г. | 329 |
| ЗЕЛЕНЬ | | |
| Мята свежая | г. | 12 |
| ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ | | |
| Вишня свежемороженая | г. | 400 |
| Клубника свежемороженая | г. | 400 |
| БАКАЛЕЯ | | |
| Сухари панировочные | г. | 35 |
| Томаты в собственном соку | г. | 153 |
| Соль | г. | 14 |
| Сахар | г. | 294 |
| Перец черный молотый | г. | 0,1 |
| Масло растительное | мл. | 47 |
| Мука пшеничная | г | 306 |
| СУХИЕ ПРОДУКТЫ | | |
| Булгур | г. | 82 |