**Сводная ведомость баллов по конкурсу по профессии *ПОВАР***

**Председатель жюри\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Номер участника** | **Внешний вид** | **Санитарное состояние рабочего** **места** | **Работа с весами** | **Использование основных продуктов** | **Использование дополнительных продуктов****/допускается 10% от массы блюда/** | **Всего баллов по практическому****заданию**  | **Теоретическое** **задание** | **Всего баллов** |
| **Приготовление полуфабриката** | **Тепловая обработка****полуфабриката** | **Современное оформление блюда** | **Вкусовые качества блюда** |
|  | до5 б. | до 15 б. | до 5 б. | до 10 б. | до 10 б. | до 15 б. | до 15 б. | За каждый лишний % минус 1 б. | Общий итог баллов | до 25 б. |  |
| 1. | 5 | 10 | 4 | 8 | 7 | 11 | 10 |  | 55 | 15 | 70 |
| 2. | 3 | 9 | 4 | 8 | 9 | 10 | 12 |  | 55 | 15 | 70 |
| 3. | 5 | 12 | 4 | 5 | 5 | 9 | 9 |  | 49 | 13 | 62 |
| 4. | 5 | 14 | 4 | 10 | 10 | 14 | 15 |  | 72 | 24 | 96 |
| 5. | 4 | 12 | 3 | 8 | 7 | 8 | 11 |  | 53 | 11 | 64 |
| **Номер участника** | **Внешний вид** | **Санитарное состояние рабочего** **места** | **Работа с весами** | **Использование основных продуктов** | **Использование дополнительных продуктов****/допускается 10% от массы блюда/** | **Всего баллов по практическому****заданию**  | **Теоретическое** **задание** | **Всего баллов** |
| **Приготовление полуфабриката** | **Тепловая обработка****полуфабриката** | **Современное оформление блюда** | **Вкусовые качества блюда** |
|  | до5 б. | до 15 б. | до 5 б. | до 10 б. | до 10 б. | до 15 б. | до 15 б. | За каждый лишний % минус 1 б. | Общий итог баллов | до 25 б. |  |
| 6. | 4 | 8 | 3 | 7 | 6 | 11 | 12 |  | 51 | 17 | 68 |
| 7. | 5 | 13 | 4 | 7 | 4 | 8 | 7 |  | 48 | 14 | 62 |
| 8. | 4 | 13 | 4 | 8 | 8 | 10 | 11 |  | 57 | 9 | 66 |
| 9. | 3 | 10 | 4 | 7 | 7 | 8 | 8 |  | 47 | 15 | 62 |
| 10. | 4 | 12 | 4 | 8 | 7 | 13 | 10 |  | 58 | 14 | 72 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Номер участника** | **Внешний вид** | **Санитарное состояние рабочего** **места** | **Работа с весами** | **Использование основных продуктов** | **Использование дополнительных продуктов****/допускается 10% от массы блюда/** | **Всего баллов по практическому****заданию**  | **Теоретическое** **задание** | **Всего баллов** |
| **Приготовление полуфабриката** | **Тепловая обработка****полуфабриката** | **Современное оформление блюда** | **Вкусовые качества блюда** |
|  | до5 б. | до 15 б. | до 5 б. | до 10 б. | до 10 б. | до 15 б. | до 15 б. | За каждый лишний % минус 1 б. | Общий итог баллов | до 25 б. |  |
| 11. | 4 | 10 | 5 | 7 | 4 | 10 | 11 |  | 51 | 9 | 60 |
| 12. | 4 | 8 | 4 | 9 | 8 | 12 | 12 |  | 57 | 14 | 71 |
| 13. | 3 | 11 | 4 | 8 | 6 | 10 | 10 |  | 52 | 14 | 66 |
| 14. | 5 | 12 | 4 | 8 | 7 | 9 | 11 |  | 56 | 19 | 75 |
| 15. | 4 | 10 | 4 | 8 | 8 | 14 | 13 |  | 61 | 12 | 73 |

**Председатель жюри\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ П.М. Левченко**