C:\Users\никс\Desktop\Титульный технолог.tif

**Положение (основные условия)**

**проведения областного фестиваля «Гимн профессии», регионального этапа Всероссийской олимпиады профессионального мастерства обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования**

**260807 Технология продукции общественного питания (базовый уровень подготовки), квалификация: техник - технолог**

**1. Общие положения**

**1.1.** Областной фестиваль «Гимн профессии», регионального этапа Всероссийской олимпиады профессионального мастерства обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования по специальности 260807 Технология продукции общественного питания (далее - олимпиада) проводится на основании приказа Министерства образования Рязанской области от 05 февраля 2014 года № 91.

**1.2.** Олимпиаду проводит:

- Министерство образования Рязанской области;

- совет директоров учреждений среднего профессионального образования Рязанской области;

- ОГБОУ ДОД «Центр развития творчества детей и юношества;

- Ответственный организатор олимпиады - ОГБОУ СПО «Техникум пищевой промышленности общественного питания и сервиса города Рязани» (далее -Техникум).

**1.3.** Положение определяет порядок проведения олимпиады, работу конкурсной комиссии (жюри).

**1.4.** Срок проведения: **6 марта 2014года.**

**1.5.** Место проведения олимпиады: ОГБОУ СПО «Техникум пищевой промышленности общественного питания и сервиса города Рязани», г. Рязань, ул. Кутузова 46, тел.75-55-32.

**II. Цели и задачи Олимпиады**

* 1. Определение уровня и качества профессиональной подготовки молодых специалистов в Рязанской области, выявления их мастерства, популяризации среди молодежи специальностей среднего звена, повышения их престижа в современных условиях.
  2. Содействие повышению конкурентоспособности работников массовых специальностей на рынке труда, заинтересованности работодателей в необходимости обеспечения условий для развития социального партнерства в профессиональной подготовке молодых людей.

**III. Порядок проведения олимпиады**

**3.1.** Заявки на участие в олимпиаде принимаются по 25 февраля 2014 года по форме, приведенной в приложении 1, по факсу (4912)75-55-32, электронной почте: [povar40@mail.ru](mailto:povar40@mail.ru)

**3.2.** **Паспорт, студенческий билет** **и** **личная медицинская книжка** предъявляются участником членам мандатной комиссии при прохождении регистрации.

**3.3.** Олимпиада включает выполнение теоретического и практического заданий, содержание которых соответствует Государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и уровню базовой подготовки выпускников по специальности **260807** **Технология продукции общественного питания**

**Теоретическое задание** включает в себя проверку знаний студентов по следующим дисциплинам:

- технология продукции общественного питания

- технология и организация кондитерского производства;

- организация производства и обслуживания предприятий питания;

- технологическое оборудование предприятий общественного питания;

- контроль качества продукции предприятий питания.

Проверка проводится в форме компьютерного тестирования. Время выполнения – 50 мин. Количество вопросов – 50. За каждый правильный ответ – 1 балл. На каждый вопрос приводится 3- 4 варианта ответов, включая эталонный. Конкурсант должен выбрать правильный ответ. Правильность ответов проверяется по эталонам ответов в режиме реального времени.

**Практическое задание** включает в себя

Приготовление горячего блюда из основного продукта

- семга филе с кожей

Основной и дополнительный гарнир и соус, определяются самостоятельно участником олимпиады. Подача блюда произвольная на тарелке диаметром 27 см., выход в соответствии с технологической картой, разработанной учебным заведением. Участник готовит блюдо в двух порциях. Блюдо должно полностью соответствовать технологической карте предоставленной конкурсной комиссии.

Продукты предоставляются организатором проведения Олимпиады ОГБОУ СПО «Техникум пищевой промышленности, общественного питания и сервиса» (приложение №2). Учебное заведение должно предоставить организатору заявку необходимых продуктов **до 28 февраля 2014 г.**

***Допускается использование своих 10% продуктов от общей массы блюда в случае отсутствия необходимого сырья в общем перечне продуктов.***

* Практическое задание конкурсанты выполняют в перчатках.
* На выполнение задания отводится 2 часа, включая подготовку и  
  уборку рабочего места.
* Участники могут воспользоваться своими инструментами, приспособлениями и посудой для приготовления блюда (сковорода, сотейник, кастрюля, ковш, ножи).

Набор посуды, предоставляемой базой проведения Олимпиады на каждого участника (приложение №3).

Максимальное количество баллов за данный этап – 50 баллов.

**IV. Организация и судейство Олимпиады**

**4.1**. Подготовка и проведение Олимпиады осуществляется рабочей группой, в функции которой входит:

- определение формы проведения Олимпиады и осуществление ее организационно-методического обеспечения;

- внесение предложений министерству образования Рязанской области по местам проведения, составу жюри, совершенствованию организационно-методического обеспечения Олимпиады;

- разработка условий олимпиады и их представление на утверждение в областной оргкомитет;

- создание апелляционной и мандатной комиссий и рассмотрение конфликтных ситуаций, возникающих при проведении и подведении итогов Олимпиады;

- организация и подготовка рабочих мест для выполнения заданий в соответствии с требованиями техники безопасности и охраны труда;

- разработка содержания теоретических и практических заданий и системы оценки знаний, умений и навыков, разработка и определение критериев оценки конкурсных работ;

- организация питания и размещение участников;

- подготовка памятных сувениров;

- оформление итоговых документов;

- представление на утверждение в областной оргкомитет составов жюри, апелляционной и мандатной комиссий.

**4.2.** Мандатная комиссия проверяет полномочия участников Олимпиады. В состав мандатной комиссии входят представители Техникума.

**4.3.** На членов жюри возлагается:

- оценка уровня теоретической подготовки и качества выполнения практических работ в пределах, установленных конкурсными заданиями;

- контроль правильности выполнения заданий, трудовых приемов, качества выполнения работ, времени выполнения задания, соблюдения правил безопасности труда участниками;

- подведение итогов конкурса, выявление победителей и призеров;

- оформление итоговых документов.

**4.4.** Апелляционная комиссия рассматривает претензии обучающихся – участников Олимпиады после объявления предварительных результатов. При рассмотрении апелляционная комиссия имеет право как повысить оценку по апеллируемому вопросу (или оставить ее прежней), так и понизить ее в случае обнаружения ошибок, незамеченных при первоначальной проверке. Решение апелляционной комиссии является окончательным и учитывается жюри при определении общей суммы баллов при окончательном распределении мест. В состав апелляционной комиссии входят представитель Оргкомитета областного фестиваля «Гимн профессии» (2 человека) и кандидатуры квалифицированных специалистов, рекомендованные советом учреждений СПО Рязанской области (1 человек).

**V. Участники олимпиады**

**5.1.** Участниками олимпиады являются студенты предпоследнего и последнего года обучения образовательных учреждений среднего профессионального образования Рязанской области, обучающихся по специальности **260807** **Технология продукции общественного питания**. Возрастной ценз – до 25 лет. Полномочия участника должны быть подтверждены поданной заявкой, паспортом, студенческим билетом, личной медицинской книжкой.

**5.2.** Количество участников от одного образовательного учреждения – 1 человек. Выдвижение кандидатов на участие в олимпиаде осуществляется по результатам проведения олимпиад на базе учебных заведений, участвующих в конкурсе.

**5.3.** Лица, сопровождающие участников олимпиады, несут ответственность за поведение, жизнь, безопасность участников в пути следования и в период проведения олимпиады.

**VI. Определение победителей Олимпиады и поощрение участников**

**6.1.** Итоги олимпиады подводятся после проведения всех ее этапов. Победители Олимпиады определяются по лучшим показателям (баллам) выполнения конкурсных заданий. Результат заносится в итоговые ведомости оценок.

**6.2.** При равенстве показателей (баллов) предпочтение отдается участнику, имеющему лучшую оценку за выполнение практического задания.

**6.3.** Итоги олимпиады оформляются протоколом заседания жюри с приложением сводной ведомости выполнения теоретических и практических заданий и подписываются членами жюри.

**6.4.** Участники, занявшие три первых призовых места, награждаются дипломами 1,2,3 степеней и призами во время закрытия областного фестиваля «Гимн профессии».

**VII. Награждение участников и победителей Олимпиады**

**7.1.** Награждение участников, призеров и победителей Олимпиады входит в компетенцию Оргкомитета, который организует и проводит награждение участников и победителей Олимпиады в торжественной обстановке при широком информировании общественности.

**7.2.** Для поощрения победителей и призеров Олимпиады устанавливаются три призовых места.

**7.3.** Победителю, занявшему I место, вручается главный приз и диплом.

**7.4.** Призерам, занявшим II и III места, вручается соответствующие призы и дипломы.

**7.5.** Названия номинаций предварительно согласовываются с организатором Олимпиады (оргкомитетом или жюри).

**VIII. Общие организационные вопросы**

**8.1.** Расходы, связанные с обеспечением расходными материалами, медицинским и культурным обслуживанием участников Олимпиады, осуществляется за счет средств ОГБОУ СПО «Техникум пищевой промышленности, общественного питания и сервиса г. Рязани».

**8.2.** Проезд и прочие расходы во время пути следования к месту проведения олимпиады и обратно обеспечивается за счет направляющей стороны.

8.3. Финансирование мероприятий по проведению Олимпиады за счет учебных заведений, делегирующих участников (питание и организационные расходы (приобретение продуктов, посуды, инвентаря)). **Организационный взнос составляет 1830-00 рублей.**

**Порядок проведения олимпиады**

Заезд, регистрация участников, завтрак: 9.00 – 10.00

Официальное открытие олимпиады: 10.00 – 10.30.

Выполнение 1 этапа олимпиады – 10.30 – 13.00.

Обед – 13.00 – 13.45.

Выполнение 2 этапа олимпиады – 14.00 – 15.00.

Подведение итогов – 15.15 – 16.00

Контактные телефоны:

Тел. (4912) 75 – 55 - 79 - зам. директора по УР – Елсакова Елена Андреевна E-mail: elsakova-elena@mail.ru

E-mail: [povar40@mail.ru](mailto:povar40@mail.ru) Факс: (4912) 75-55-32

Приложение № 1

**ЗАЯВКА**

**на участие в** **Областном фестивале «Гимн профессии», регионального этапа Всероссийской олимпиады профессионального мастерства обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования**

**260897 Технология продукции общественного питания (базовый уровень подготовки), квалификация: техник – технолог**

1. Учебное заведение.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Адрес и контактный телефон.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Фамилия, имя, отчество участника Олимпиады.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Курс обучения.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Должность, фамилия, имя, отчество представителя учебного заведения.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Предложения по поводу организации Олимпиады (заявка на продукты).

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель учебного заведения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

м.п. (подпись) (расшифровка подписи)

АНКЕТА

Участника областного этапа фестиваля «Гимн профессии»,

студента \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

/учреждение СПО/

по специальности \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Фамилия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Имя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Отчество \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата рождения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Место рождения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Адрес проживания \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Почтовый адрес \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

/индекс, улица, № дома, квартиры/

Телефон (код) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Паспортные данные \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Место и дата выдачи \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись руководителя учреждения

М.П.

Приложение № 2

**Просьба к участникам конкурса определиться с перечнем необходимых продуктов и конкретно сообщить о нем до 28 февраля 2014 г.**

E-mail: [povar40@mail.ru](mailto:povar40@mail.ru) Факс: (4912) 75-55-32

НАПРИМЕР:

|  |  |
| --- | --- |
| перечень продуктов для приготовления конкурсного блюда | кол-во на 2 порции |
| карбонат свиной | 400 гр. |
| перец болгарский (указать цвет) | 75 гр. |
| масло растительное | 40 гр. |
| и т.д. **Просьба указать полный перечень необходимых продуктов** |  |

**Продукты,**

**для приготовления конкурсного блюда**

**Основной продукт**

***Филе семги с кожей***

**Листовые овощи**

1. Капуста краснокочанная
2. Капуста цветная с\м
3. Брокколи
4. Пекинская капуста
5. Петрушка
6. Укроп

**Паслёновые**

1. Помидор
2. Помидор - черри
3. Перец болгарский
4. Баклажан

**Тыквенные**

1. Огурец
2. Кабачок (цукини)
3. Тыква

**Корнеплодные и клубнеплодные овощи**

1. Картофель
2. Морковь
3. Редька
4. Редис
5. Сельдерей корень
6. Дайкон

**Луковичные и стеблевые овощи**

1. Лук зеленный
2. Лук-порей
3. Лук репчатый
4. Лук резанец
5. Чеснок
6. Сельдерей стебель

**СПЕЦИИ сухие;**

1. Базилик
2. Гвоздика
3. Зира (кумин, каммун)
4. Кардамон
5. Кориандр
6. Корица
7. Красный перец
8. Кунжут
9. Куркума (желтый корень)
10. Лавровый лист
11. Лимонная кислота
12. Маслины и оливки
13. Мускатный орех
14. Орегано
15. Пастернак
16. Перец белый
17. Перец душистый
18. Перец черный
19. Соль
20. Петрушка
21. Сельдерей

**Салаты листовые**

1. Кресс-салат
2. Салат аймберг
3. томатная паста
4. Чеснок
5. Майонез
6. Аджика
7. Кетчуп
8. Соевый соус
9. Винный уксус.
10. Уксус
11. Имбирь корень
12. Каперсы
13. лайм
14. Лимон
15. Маслины и оливки

82.Вино столовое белое

**Жиры**

83.Масло оливковое

84.Масло растительное

85.Масло сливочное

86.Маргарин

**Бакалея**

87.Мука

88.Сухари панировочные

89.Пшеничный хлеб

**Макаронные изделия**

90. Спагетти

91. лапша

**Крупы**

92. рис

**Консервированные овощи**

93.Кукуруза

94.Горошек

Приложение № 3

Оборудование, посуда, инвентарь, предоставляемый

организатором олимпиады

**Каждому участнику:**

Миски суповые

Лопатка металлическая

Лопатка деревянная

Вилка столовая

Ложка столовая

Ложка чайная

Нож столовый

Венчик

Молоток для отбивания мяса

Шумовка

Ситечко

Сковорода

Кастрюли

Доски разделочные

Соусник для подачи

Тарелка для подачи

Прихватка

Перчатки одноразовые

На общий стол:

Весы

Миксер

Блендер

Сито

Шпажки деревянные

Зубочистки

Фольга для запекания

**Оборудование:**

Пароконвектомат

Жарочный шкаф

Электрическая плита

Холодильник

**ОБРАЗЕЦ**

**ОГБОУ СПО «Техникум пищевой Фирменное блюдо**

**промышленности, общественного**

**питания и сервиса г. Рязани»**

**ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1**

**НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА: «ФИШ - ЛАЗАНИ»**

1. Область применения
   1. Настоящая технико – технологическая карта на блюдо «Фиш – лазани» разработана для областного фестиваля «Гимн профессии» по специальности 260897 Технология продукции общественного питания.
2. Перечень сырья
   1. Филе сайды,

сок лимона,

вино белое,

специи,

цукини,

перец болгарский,

лук репчатый,

масло растительное,

сыр, соус «Бешамель»,

сухари панировочные,

лимон,

помидоры черри,

зелень,

соус.

* 1. Сырье, используемое для блюда «Фиш – лазани» должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

1. Рецептура

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Норма продуктов на порцию | | Норма продуктов на 2 порции | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Филе сайды | 210 | 130 | 420 | 260 |
| Сок лимона | 10 | 10 | 20 | 20 |
| Вино белое | 10 | 10 | 20 | 20 |
| Специи | - | - | - | - |
| Цукини | 28 | 25 | 56 | 50 |
| Перец болгарский | 70 | 60 | 140 | 120 |
| Лук репчатый | 38 | 30 | 76 | 60 |
| Масло растительное | 10 | 10 | 20 | 20 |
| Масса пассированных овощей | - | 85 | - | 170 |
| Сыр | 17 | 15 | 34 | 30 |
| Соус «Бешамель» | - | 25 | - | 50 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 10 | 10 |
| Сухари панировочные | 6 | 6 | 12 | 12 |
| Вес полуфабриката | - | 220 | - | 440 |
| Вес запеченного блюда | - | 210 | - | 420 |
| Лимон | 24 | 20 | 48 | 40 |
| Помидоры черри | 17 | 15 | 34 | 30 |
| Зелень |  |  |  |  |
| Соус | - | 25 | - | 50 |
| **Выход готового блюда с соусом** |  |  |  |  |

1. Технологический процесс

4.1. Чистое филе, слегка отбивают, маринуют. Овощи нарезают пассируют, доводят до вкуса.

4.2. В подготовленную форму выкладывают филе рыбы, смазывают соусом, кладут 1/2 часть овощей, посыпают сыром, затем 2-ой слой филе рыбы, соус, овощи, сыр, закрывают. Филе рыбы запекают в жарочном шкафу 10-15 минут при t 150-1800С.

1. Оформление, подача, реализация и хранение
   1. Готовое блюдо выкладывают из формы, делят на порции. Каждую порцию выкладывают на подготовленную тарелку, оформляют помидором черри, зеленью, лимоном и рисовой соломкой.
   2. t подачи 60-650С
   3. Сроки реализации в течение 2 часов
2. Показатели качества и безопасности
   1. Органолептические показатели блюда.

Внешний вид: на поверхности рыба имеет румяную корочку, овощи доведены до готовности, форма сохранена, зелень, используемая для оформления свежая.

Консистенция мягкая, сочная.

Вкус и запах соответствует входящим в состав продуктам

Цвет - золотистый

* 1. Физико – химические показатели

Массовая доля сухих веществ (%) не менее 58%

Массовая доля жира (%) не менее 12%

Массовая доля соли (%) не более 3%

Микробиологические показатели определяются по индексу 6.9.15 «Продукция общественного питания» СанПиН 2.3.2.560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Микробиологические показатели:

Количество мизофильных аэробных и факультативных микроорганизмов, КОЕ в 1 грамме продукта; не более 1\*10/до 1\*10/

Бактерии группы кишечных патогенных палочек, не допускается в массе продукта, г. 0,1 – 1,0

Каугулаположительные стафилоккоки, не допускается в массе продукта, г. 1,0 proteus не должно превышать в массе продукта г. 0,1

1. Пищевая и энергетическая ценность

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность ккал |
| 38,2 | 18,6 | 32,1 | 322 |

Ответственный разработчик Т.Г. Васильева

Технолог В.Н. Мартынушкина

**Уважаемые коллеги!**

**В связи с Федеральным законом № 44 просим Вас организационный взнос заплатить наличными, а также предусмотреть оплату питания участников конкурса и лиц, сопровождающих их в сумме 430 рублей (завтрак, обед, полдник).**