

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«МУРМАНСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ Н.Е. МОМОТА»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора

_____ Н.Ю. Бессонова

Приказ № 686 «15» октября 2025г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования –
программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

г. Мурманск
2025 г.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии:

- с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1569,
- с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. N 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Разработчики:

Бессонова Н.Ю., заместитель директора по учебно – производственной работе;

Горохова С.А., преподаватель дисциплин профессионального цикла;

Бабилов Д.В., преподаватель дисциплин профессионального цикла.

Программа государственной итоговой аттестации рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии «Экономики, сервиса и общественного питания»
протокол № 1 от «22» сентября 2025 г.

Председатель _____/Д.В. Бабилов /

Согласовано на заседании педагогического совета колледжа.

Протокол № 1 от «09» октября 2025г.

СОГЛАСОВАНО:

_____/ _____/

1. Общие положения

1.1 Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) является частью основной профессиональной образовательной программы.

1.2 Целью ГИА является установление соответствия результатов освоения выпускниками колледжа образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.3 К ГИА допускаются выпускники, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Форма ГИА

2.1 ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена (далее – ДЭ) для выпускников, осваивающих программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2.2 ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путём проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

2.3 ДЭ проводится по базовому уровню на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО.

2.4 ДЭ базового уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором.

2.5 Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

2.6 Задание ДЭ включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

2.7 Министерство просвещения Российской Федерации обеспечивает размещение разработанных комплектов оценочной документации на официальном сайте оператора в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет") не позднее 1 октября года, предшествующего проведению ГИА.

3. Объем времени проведение ГИА

3.1 В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на ГИА предусмотрено 72 часа.

4. Сроки подготовки и проведения ГИА

4.1 Ознакомление с программой ГИА – не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА до 06.12.2025 г.

4.2 Сдача ДЭ проводится с 14.06.2026 по 27.06.2026.

4.3 График ГИА согласовывается с председателем ГЭК и утверждается приказом директора колледжа.

5. Порядок проведения ГИА

5.1 ДЭ проводится с использованием комплектов оценочной документации, включенных колледжем в Программу ГИА.

5.2 Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

5.3 Колледж обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями вовремя ДЭ выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

5.4 ДЭ проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

5.5 Центр проведения экзамена располагается на территории колледжа.

5.6 Выпускники проходят ДЭ в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

5.7 Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения ДЭ, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с колледжем **не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена**. Колледж знакомит с планом проведения ДЭ выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок **не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена**.

5.8 Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен центр проведения экзамена, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

5.9 Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

5.10 Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения

экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

5.11 Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

5.12 В день проведения ДЭ в центре проведения экзамена присутствуют:

- а) руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован центр проведения экзамена;
- б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;
- в) члены экспертной группы;
- г) главный эксперт;
- д) представители организаций-партнеров (по согласованию с образовательной организацией);
- е) выпускники;
- ж) технический эксперт;
- з) представитель образовательной организации, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);
- и) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее - тьютор (ассистент));
- к) организаторы, назначенные колледжем из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению ДЭ.

5.13 В случае отсутствия в день проведения ДЭ в центре проведения экзамена лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении ДЭ принимается главным экспертом, о чём главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения ДЭ.

5.14 Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность

5.15 В день проведения ДЭ в центре проведения экзамена могут присутствовать:

- а) должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);
- б) представители оператора (по согласованию с колледжем);
- в) медицинские работники (по решению организации, на территории которой располагается центр проведения демонстрационного экзамена);
- г) представители организаций-партнеров (по решению таких организаций по согласованию с колледжем).

5.16 Указанные в настоящем пункте лица присутствуют в центре проведения экзамена в день проведения ДЭ на основании документов, удостоверяющих личность.

5.17 Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения ДЭ и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

5.18 Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий ДЭ самостоятельно.

5.19 Представитель образовательной организации располагается в изолированном от центра проведения экзамена помещении.

5.20 Образовательная организация обязана не позднее, чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

5.21 Выпускники вправе:

1) пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания ДЭ;

2) получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена

3) получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

5.22 Выпускники обязаны:

1) во время проведения ДЭ не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

2) во время проведения ДЭ использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

3) во время проведения ДЭ не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения ДЭ за пределами центра проведения экзамена.

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

5.23 В соответствии с планом проведения ДЭ главный эксперт ознакомливает выпускников с заданиями, передает им копии заданий ДЭ.

5.24 После ознакомления с заданиями ДЭ выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

5.25 После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению ДЭ, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале ДЭ.

5.26 Время начала ДЭ фиксируется в протоколе проведения ДЭ, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

5.27 После объявления главным экспертом начала ДЭ выпускники приступают к выполнению заданий ДЭ.

5.28 ДЭ проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению ДЭ, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

5.29 Центры проведения экзамена могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения ДЭ.

5.30 Видеоматериалы о проведении ДЭ в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в образовательной организации не менее одного года с момента завершения ДЭ.

5.31 Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания ДЭ подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения ДЭ.

5.32 В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению ДЭ, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признаётся ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

5.33 Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания ДЭ каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

5.34 После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий ДЭ.

5.35 Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

5.36 Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

5.37 Результаты выполнения выпускниками заданий ДЭ подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания ДЭ.

5.38 По решению ГЭК результаты ДЭ, проведённого при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме ДЭ.

6. Необходимые материалы для проведения ГИА

6.1 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

6.2 Программа ГИА.

6.3 Приказ директора о составе ГЭК и апелляционной комиссии.

6.4 Приказ директора о допуске к ГИА студентов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, успешно завершивших обучение по программе подготовки специалистов среднего звена (по результатам промежуточной аттестации и прохождением всех видов учебной и производственной практики, предусмотренных учебным планом)

6.5 Протокол заседания ГЭК.

6.6 Протокол проведения ДЭ.

6.7 Сведения об успеваемости студентов по дисциплинам и профессиональным модулям (сводная ведомость), а также об имеющихся достижениях по профилю специальности (грамоты, сертификаты, свидетельства др.), полученные при освоении ОПОП (портфолио).

7. Оценивание результатов ГИА

7.1 Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

7.2 Процедура оценивания результатов выполнения заданий ДЭ осуществляется членами экспертной группы по 50-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

7.3 Полученное количество баллов переводится в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно". Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания ДЭ, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку осуществлен на основе таблицы N 1.

| Оценка за ДЭ | Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах) | Демонстрационный экзамен базовый КОД 43.01.09-1-2026 |
|-----------------------|--|---|
| "неудовлетворительно" | 0,00% - 19,99% | 0-9,99 |
| "удовлетворительно" | 20,00% - 39,99% | 10-19,99 |
| "хорошо" | 40,00% - 69,99% | 20-34,99 |
| "отлично" | 70,00% - 100,00% | 35-50 |

7.4 Баллы выставляются в протоколе проведения ДЭ, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

7.5 При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

7.6 Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения ДЭ далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

7.7 Оригинал протокола проведения ДЭ передается на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

7.8 В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

7.9 Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

7.10 Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

7.11 Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

7.12 Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине) и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

7.13 Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

7.14 Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

7.15 Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

8.1 По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

8.2 Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

8.3 Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

8.4 Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

8.5 Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

8.6 Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК.

8.7 Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

8.8 Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

8.9 На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

8.10 При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

8.11 По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференцсвязи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

8.12 Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

8.13 С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

8.14 Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

8.15 Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

8.16 При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

8.17 В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

8.18 В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

8.19 В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ГЭК.

8.20 В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего

рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии).

8.21 В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

8.22 Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

8.23 Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

8.24 Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

8.25 Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

9. Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов

9.1 Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

9.2 При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;
- присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

8.26 Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

б) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

в) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка).

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

| | |
|--|--------------------------|
| Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования | 43.01.09 Повар, кондитер |
| Наименование квалификации (наименование направленности) | Повар-кондитер |

| | |
|---|--|
| Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО): | ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 № 1569. |
| Уровень демонстрационного экзамена: | Базовый |
| Шифр комплекта оценочной документации: | КОД 43.01.09-1-2026 |

| Вид аттестации | Уровень ДЭ | Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная) | Продолжительность ДЭ |
|----------------|------------|---|----------------------|
| ГИА | Базовый | Инвариантная | 3 ч. 00 мин. |

Распределение значений максимальных баллов

| Вид аттестации | Уровень ДЭ | Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная) | Максимальный балл |
|----------------|------------|---|-------------------|
| ГИА | Базовый | Инвариантная | 50 из 50 |

Распределение баллов по критериям оценивания

| № п/п | Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности) | Критерий оценивания | Баллы |
|-------|---|--|--------------|
| 1 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | 12,00 |
| | | Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента | 4,00 |

| | | | |
|-------|--|---|-------|
| | | Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | 2,00 |
| | | Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | 6,00 |
| | | Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | 2,00 |
| 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских разнообразного ассортимента изделий | Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | 10,00 |
| | | Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 14,00 |
| ИТОГО | | | 50,00 |

Инструкция по технике безопасности

Инструкция разработана на основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Инструкция:

Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания». К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

- прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;
- имеющие навыки по эксплуатации технологического оборудования;
- не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник обязан четко соблюдать:

- инструкцию по технике безопасности;
- перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом. Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы.

Подготовить рабочее место:

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;

- разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами; наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, влияющих на их показания; состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости); отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

Требования по технике безопасности и охране труда во время работы.

Во время работы с ножом не допускается: использовать ножи с непечно 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 мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

Требования по технике безопасности и охране труда в аварийных ситуациях:

- необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;
- при внезапном появлении на корпусе оборудования ошутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;
- в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

Организационные требования

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.

2. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Образец задания

Продолжительность выполнения каждого модуля задания

| Номер и наименование модуля задания | Продолжительность выполнения модуля задания |
|---|---|
| Модуль №1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. | 1 ч. 30 мин. |
| Модуль №2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 1 ч. 30 мин. |

Текст образца задания

Модуль 1. Приготовление, оформление и реализация горячего блюда

Приготовить три порции горячего блюда из мяса птицы (курица), используя котлетную или рубленую массу с фаршем.

Блюдо должно содержать:

- фарш на выбор участника, вид полуфабриката из птицы (курицы) определяется в подготовительный день;
- гарнир или гарниры на выбор участника;
- соус на выбор участника;
- декоративный элемент на выбор участника.

Особенности подачи:

- температура подачи блюда от 35°C и выше (измеряется по краю тарелки);
- масса блюда минимум 180 г максимум 250 г;
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке и 50 мл подан в соуснике для дегустации;
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику, составленному ГЭ.

Оформление и подача на выбор участника.

Необходимые приложения:

Приложение 1

Приложение 2

Модуль 2. Приготовление, оформление и реализация мучного кондитерского изделия

Приготовить 10 штук мучного кондитерского изделия на основе заварного теста.

- обязательный компонент - заварной крем, рецептура на выбор участника;
- форма мучного кондитерского изделия определяется в подготовительный день;
- отделка, декорирование на выбор участника. Особенности подачи:
- масса одной штуки 40-80 г;
- изделия подаются на двух тарелках диаметром 30-32 см по 5 штук на каждой;
- температура подачи мучного кондитерского изделия 1-14°C (измеряется по борту тарелки);
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику, составленному ГЭ.

Необходимые приложения: отсутствуют.

ЗАЯВКА НА ПРОДУКТЫ

Участник

Дата

заявки

(Фамилия Имя)

| № п/п | Наименование продукта | Единицы измерения (г, кг, шт, л) | Количество |
|-------|-----------------------|-------------------------------------|------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

ТЭ

Дата

поступления

ЦПДЭ

заявки

(Фамилия И.О./подпись)

| 1.Зоны площадки | | | | | | | | |
|--|-------------------------------|---|----------|---|-------------------|----------|-----------|-------------------|
| Наименование зоны площадки | | | | | Код зоны площадки | | | |
| Рабочее место участника | | | | | А | | | |
| Общая площадка (площадка для демонстрации) | | | | | Б | | | |
| Рабочее место экспертов | | | | | В | | | |
| 2.Инфраструктура рабочего места участника ДЭ | | | | | | | | |
| № | Наименование | Минимальные (рамочные) технические характеристики | ОКПД-2 | Расчет кол- ва (на 1 раб. место/на 1 участника) | Количество | | | Единица измерения |
| | | | | | ПА | ГИА ДЭБУ | ГИА ДЭ ПУ | |
| Список продуктов | | | | | | | | |
| МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ | | | | | | | | |
| 1 | Масло сливочное | Максимальное количество400гр | 10.51.30 | На 1 участника | 0,400 | 0,400 | 0,400 | кг |
| 2 | Молоко 3,2% | Максимальное количество500мл | 10.51.11 | На 1 участника | 0,500 | 0,500 | 0,500 | мл |
| 3 | Сливки22% | Максимальное количество1000мл | 10.51.12 | На 1 участника | 1000 | 1000 | 1000 | мл |
| 4 | Сливкидлявзбивания33%,35%,38% | Максимальное количество1000мл | 10.51.12 | На 1 участника | 1000 | 1000 | 1000 | мл |
| 5 | Сметана 20% | Максимальное количество250гр | 10.51.40 | На 1 участника | 0,250 | 0,250 | 0,250 | кг |
| 6 | Сыр Гауда | Максимальное количество100гр | 10.51.40 | На 1 участника | 0,100 | 0,100 | 0,100 | кг |
| 7 | Сыр Маскарпоне | Максимальное количество200гр | 10.51.40 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 8 | Сыр Пармезан | Максимальное количество100гр | 10.51.40 | На 1 участника | 0,100 | 0,100 | 0,100 | кг |
| 9 | Сыр Творожный | Максимальное количество300гр | 10.51.40 | На 1 участника | 0,100 | 0,300 | 0,300 | кг |
| 10 | Творог 5% | Максимальное количество200гр | 10.51.40 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 11 | Яйца перепелиные | Максимальное количество 10 штук | 01.47.21 | На 1 участника | 10 | 10 | 10 | шт |
| 12 | Яйцо куриное | Максимальное количество20 шт. | 01.47.21 | На 1 участника | 20 | 20 | 20 | шт |
| ОВОЩИ СВЕЖИЕ | | | | | | | | |
| 13 | Баклажан фиолетовый | Максимальное количество200гр | 01.13.33 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 14 | Брокколи свежая | Максимальное количество200гр | 01.13.13 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 15 | Грибы шампиньоны | Максимальное количество200гр | 01.13.80 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 16 | Имбирь | Максимальное количество50гр | 01.13.49 | На 1 участника | 0,050 | 0,050 | 0,050 | кг |
| 17 | Капуста белокочанная | Максимальное количество200гр | 01.13.12 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 18 | Картофель крахмальный | Максимальное количество500гр | 01.13.51 | На 1 участника | 0,500 | 0,500 | 0,500 | кг |

| | | | | | | | | |
|---------------|---------------------------|------------------------------|----------|----------------|-------|-------|-------|----|
| 19 | Лук порей | Максимальное количество200гр | 01.13.44 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 20 | Лук репчатый | Максимальное количество300гр | 01.13.49 | На 1 участника | 0,300 | 0,300 | 0,300 | кг |
| 21 | Морковь | Максимальное количество400гр | 01.13.41 | На 1 участника | 0,400 | 0,400 | 0,400 | кг |
| 22 | Огурец свежий | Максимальное количество200гр | 01.13.32 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 23 | Перец сладкий болгарский | Максимальное количество100гр | 01.13.39 | На 1 участника | 0,100 | 0,100 | 0,100 | кг |
| 24 | Перец чили | Максимальное количество50гр | 01.13.39 | На 1 участника | 0,050 | 0,050 | 0,050 | кг |
| 25 | Свекла красная | Максимальное количество200гр | 01.13.49 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 26 | Сельдерей(корень) | Максимальное количество200гр | 01.13.49 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 27 | Сельдерей(стебель) | Максимальное количество100гр | 01.13.90 | На 1 участника | 0,100 | 0,100 | 0,100 | кг |
| 28 | Томаты | Максимальное количество300гр | 01.13.34 | На 1 участника | 0,300 | 0,300 | 0,300 | кг |
| 29 | Томаты Черри | Максимальное количество200гр | 01.13.34 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 30 | Тыква | Максимальное количество300гр | 01.13.39 | На 1 участника | 0,300 | 0,300 | 0,300 | кг |
| 31 | Цветная капуста | Максимальное количество200гр | 01.13.13 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 32 | Цукини зелёный | Максимальное количество200гр | 01.13.39 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 33 | Чеснок | Максимальное количество50гр | 01.13.42 | На 1 участника | 0,050 | 0,050 | 0,050 | кг |
| ФРУКТЫ | | | | | | | | |
| 34 | Апельсин | Максимальное количество300гр | 01.23.13 | На 1 участника | 0,300 | 0,300 | 0,300 | кг |
| 35 | Грейпфрут | Максимальное количество300гр | 01.23.13 | На 1 участника | 0,300 | 0,300 | 0,300 | кг |
| 36 | Груша | Максимальное количество200гр | 01.24.21 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 37 | Зеленое яблоко ГрениСмитт | Максимальное количество200гр | 01.24.10 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 38 | Красное яблоко (сладкие) | Максимальное количество200гр | 01.24.10 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 39 | Лайм | Максимальное количество100гр | 01.23.12 | На 1 участника | 0,100 | 0,100 | 0,100 | кг |

| | | | | | | | | |
|--|----------------------------|------------------------------|----------|----------------|-------|-------|-------|----|
| 40 | Лимон | Максимальное количество200гр | 01.23.12 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ | | | | | | | | |
| 41 | Брокколи | Максимальное количество200гр | 01.13.13 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 42 | Вишня | Максимальное количество200гр | 10.39.21 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 43 | Горошек зеленый | Максимальное количество200гр | 10.39.11 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 44 | Ежевика | Максимальное количество200гр | 10.39.21 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 45 | Клубника | Максимальное количество200гр | 10.39.21 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 46 | Клюква | Максимальное количество200гр | 10.39.21 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 47 | Малина | Максимальное количество200гр | 10.39.21 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 48 | Облепиха | Максимальное количество200гр | 10.39.21 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 49 | Смородина красная | Максимальное количество200гр | 10.39.21 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 50 | Смородина черная | Максимальное количество200гр | 10.39.21 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 51 | Стручковая фасоль | Максимальное количество200гр | 01.13.13 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 52 | Тесто катаифи | Максимальное количество200гр | 10.72.19 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 53 | Тесто слоёное бездрожжевое | Максимальное количество200гр | 10.72.19 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 54 | Тесто слоёное дрожжевое | Максимальное количество200гр | 10.72.19 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 55 | Тесто фило | Максимальное количество200гр | 10.72.19 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 56 | Цветная капуста | Максимальное количество200гр | 01.13.13 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 57 | Черника | Максимальное количество200гр | 10.39.21 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 58 | Шпинат | Максимальное количество200гр | 10.39.11 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| СУХИЕ ПРОДУКТЫ | | | | | | | | |
| 59 | Агар-Агар | Максимальное количество20гр | 10.89.15 | На 1 участника | 0,020 | 0,020 | 0,020 | кг |
| 60 | Желатин гранулированный | Максимальное количество30гр | 20.59.60 | На 1 участника | 0,030 | 0,030 | 0,030 | кг |
| 61 | Желатин листовой | Максимальное количество30гр | 20.59.60 | На 1 участника | 0,030 | 0,030 | 0,030 | кг |
| 62 | Пектин | Максимальное количество20гр | 10.89.15 | На 1 участника | 0,020 | 0,020 | 0,020 | кг |
| КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ/ГАСТРОНОМИЯ | | | | | | | | |
| 63 | Бекон сырокопченный | Максимальное количество200гр | 10.12.10 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 64 | Кукуруза консервированная | Максимальное количество100гр | 10.39.18 | На 1 участника | 0,100 | 0,100 | 0,100 | кг |
| 65 | Оливки зеленые | Максимальное количество50гр | 01.26.11 | На 1 участника | 0,050 | 0,050 | 0,050 | кг |
| 66 | Оливки черные | Максимальное количество50гр | 01.26.11 | На 1 участника | 0,050 | 0,050 | 0,050 | кг |
| 67 | Томатная паста | Максимальное количество50гр | 10.39.17 | На 1 участника | 0,050 | 0,050 | 0,050 | кг |
| 68 | Томаты в собственном | Максимальное количество200гр | 10.39.18 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ | | | | | | | | |
| 69 | Белый рис (длиннозерный) | Максимальное количество100гр | 10.61.11 | На 1 участника | 0,100 | 0,100 | 0,100 | кг |
| 70 | Булгур | Максимальное количество100гр | 10.61.32 | На 1 участника | 0,100 | 0,100 | 0,100 | кг |
| 71 | Киноа | Максимальное количество100гр | 10.61.32 | На 1 участника | 0,100 | 0,100 | 0,100 | кг |
| 72 | Крупа гречневая | Максимальное количество100гр | 10.61.32 | На 1 участника | 0,100 | 0,100 | 0,100 | кг |
| 73 | Кус-кус | Максимальное количество100гр | 10.61.32 | На 1 участника | 0,100 | 0,100 | 0,100 | кг |

| | | | | | | | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|----------|----------------|-------|-------|-------|----|
| 74 | Полента | Максимальное количество100гр | 10.61.32 | На 1 участника | 0,100 | 0,100 | 0,100 | кг |
| ШОКОЛАД | | | | | | | | |
| 75 | Какао масло | Максимальное количество100 гр | 10.82.12 | На 1 участника | 0,100 | 0,100 | 0,100 | кг |
| 76 | Какао Порошок | Максимальное количество50гр | 10.82.13 | На 1 участника | 0,050 | 0,050 | 0,050 | кг |
| 77 | Шоколад белый | Максимальное количество200гр | 10.82.22 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 78 | Шоколад молочный | Максимальное количество200гр | 10.82.22 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 79 | Шоколад темный | Максимальное количество200гр | 10.82.22 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| СУХОФРУКТЫ | | | | | | | | |
| 80 | Изюм (черный, безкосточки) | Максимальное количество200гр | 10.39.25 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 81 | Курага | Максимальное количество200гр | 10.39.25 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 82 | Чернослив | Максимальное количество200гр | 10.39.25 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| ОРЕХИ И СЕМЕНА | | | | | | | | |
| 83 | Грецкий орех (очищенный) | Максимальное количество100гр | 10.39.23 | На 1 участника | 0,100 | 0,100 | 0,100 | кг |
| 84 | Миндаль орех (очищенный) | Максимальное количество100гр | 01.25.35 | На 1 участника | 0,100 | 0,100 | 0,100 | кг |
| 85 | Орех кедровый (очищенный) | Максимальное количество100гр | 01.25.39 | На 1 участника | 0,100 | 0,100 | 0,100 | кг |
| 86 | Орех фундук(очищенный) | Максимальное количество100гр | 01.25.33 | На 1 участника | 0,100 | 0,100 | 0,100 | кг |
| 87 | Семена подсолнечника (очищенные) | Максимальное количество50гр | 01.11.95 | На 1 участника | 0,050 | 0,050 | 0,050 | кг |
| 88 | Тыквенные семена (очищенные) | Максимальное количество50гр | 01.13.60 | На 1 участника | 0,050 | 0,050 | 0,050 | кг |
| УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО | | | | | | | | |
| 89 | Масло оливковое | Максимальное количество300гр | 10.41.23 | На 1 участника | 0,300 | 0,300 | 0,300 | кг |
| 90 | Масло растительное | Максимальное количество500гр | 10.41.54 | На 1 участника | 0,500 | 0,500 | 0,500 | кг |
| 91 | Уксус9% | Максимальное количество50гр | 10.84.11 | На 1 участника | 0,050 | 0,050 | 0,050 | кг |
| 92 | Уксус винный белый | Максимальное количество30гр | 10.89.19 | На 1 участника | 0,030 | 0,030 | 0,030 | кг |
| 93 | Уксус винный красный | Максимальное количество30гр | 10.89.19 | На 1 участника | 0,030 | 0,030 | 0,030 | кг |
| ДРОЖЖИ | | | | | | | | |
| 94 | Дрожжи сухие | Максимальное количество20гр | 10.89.13 | На 1 участника | 0,020 | 0,020 | 0,020 | кг |
| 95 | Пекарскийпорошок | Максимальное количество20гр | 10.89.19 | На 1 участника | 0,020 | 0,020 | 0,020 | кг |
| УГЛЕВОДЫ | | | | | | | | |
| 96 | Глюкоза (сироп) | Максимальное количество300гр | 10.62.13 | На 1 участника | 0,300 | 0,300 | 0,300 | кг |
| 97 | Изомальт | Максимальное количество50гр | 10.86.10 | На 1 участника | 0,050 | 0,050 | 0,050 | кг |
| 98 | Мёд цветочный | Максимальное количество100гр | 01.49.21 | На 1 участника | 0,100 | 0,100 | 0,100 | кг |
| 99 | Сахар | Максимальное количество300гр | 10.81.12 | На 1 участника | 0,300 | 0,300 | 0,300 | кг |
| 100 | Сахарная пудра | Максимальное количество400гр | 10.81.12 | На 1 участника | 0,400 | 0,400 | 0,400 | кг |
| МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА | | | | | | | | |
| 101 | Багет | Максимальное количество200гр | 10.71.11 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 102 | Крахмал картофельный | Максимальное количество50гр | 10.62.11 | На 1 участника | 0,050 | 0,050 | 0,050 | кг |
| 103 | Крахмал кукурузный | Максимальное количество50гр | 10.62.11 | На 1 участника | 0,050 | 0,050 | 0,050 | кг |
| 104 | Мука миндальная | Максимальное количество100гр | 10.61.23 | На 1 участника | 0,100 | 0,100 | 0,100 | кг |

| | | | | | | | | |
|---|--------------------------------|--|----------|----------------|-------|-------|-------|-------|
| 105 | Мука пшеничная | Максимальное количество600гр | 10.61.21 | На 1 участника | 0,600 | 0,600 | 0,600 | кг |
| 106 | Сухари панировочные | Максимальное количество200гр | 10.72.11 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 107 | Хлеб Пшеничный | Максимальное количество200гр | 10.71.11 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| ОБЩИЙ СТОЛ (предоставляется без предварительного заказа) | | | | | | | | |
| 108 | Агар-Агар | Максимальное количество20гр | 10.89.15 | На 1 участника | 0,020 | 0,020 | 0,020 | кг |
| 109 | Багет | Максимальное количество200гр | 10.71.11 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 110 | Бекон сырокопченый | Максимальное количество200гр | 10.12.10 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 111 | Ванилин | Максимальное количество10 гр | 10.81.12 | На 1 участника | 0,010 | 0,010 | 0,010 | кг |
| 112 | Горчица дижонская | Максимальное количество50гр | 10.84.12 | На 1 участника | 0,050 | 0,050 | 0,050 | кг |
| 113 | Горчица зернистая | Максимальное количество50гр | 10.84.12 | На 1 участника | 0,050 | 0,050 | 0,050 | кг |
| 114 | Зелень кинзы | Максимальное количество20гр | 01.13.19 | На 1 участника | 0,020 | 0,020 | 0,020 | кг |
| 115 | Зелень петрушки | Максимальное количество20гр | 01.13.19 | На 1 участника | 0,020 | 0,020 | 0,020 | кг |
| 116 | Зелень укропа | Максимальное количество20гр | 01.13.19 | На 1 участника | 0,020 | 0,020 | 0,020 | кг |
| 117 | Изомальт | Максимальное количество30гр | 10.86.10 | На 1 участника | 0,030 | 0,030 | 0,030 | кг |
| 118 | Кислота лимонная | Максимальное количество4гр | 10.61.24 | На 1 участника | 0,004 | 0,004 | 0,004 | кг |
| 119 | Корица | Максимальное количество4гр | 10.61.24 | На 1 участника | 0,004 | 0,004 | 0,004 | кг |
| 120 | Кунжут белый | Максимальное количество50гр | 01.11.94 | На 1 участника | 0,050 | 0,050 | 0,050 | кг |
| 121 | Куркума | Максимальное количество4гр | 10.84.12 | На 1 участника | 0,004 | 0,004 | 0,004 | кг |
| 122 | Лавровый лист | Максимальное количество4гр | 10.84.23 | На 1 участника | 0,004 | 0,004 | 0,004 | кг |
| 123 | Лук репчатый | Максимальное количество70гр | 01.13.49 | На 1 участника | 0,070 | 0,070 | 0,070 | кг |
| 124 | Мак | Максимальное количество50гр | 01.11.99 | На 1 участника | 0,050 | 0,050 | 0,050 | кг |
| 125 | Масло растительное для фритюра | Наусмотрение образовательной организации | 10.41.54 | На 1 участника | 6 | 6 | 6 | л |
| 126 | Молоко 3,2% | Максимальное количество100мл | 10.51.11 | На 1 участника | 0,100 | 0,100 | 0,100 | мл |
| 127 | Мука пшеничная | Максимальное количество600гр | 10.61.21 | На 1 участника | 0,600 | 0,600 | 0,600 | кг |
| 128 | Мускатный орех | Максимальное количество4гр | 10.84.12 | На 1 участника | 0,004 | 0,004 | 0,004 | кг |
| 129 | Мята | Максимальное количество10гр | 01.13.19 | На 1 участника | 0,010 | 0,010 | 0,010 | кг |
| 130 | Набор пищевых красителей | цвет: красный, зелёный, жёлтый, синий | 20.12.21 | На 1 участника | 1 | 1 | 1 | набор |
| 131 | Орегано | Максимальное количество4гр | 10.84.12 | На 1 участника | 0,004 | 0,004 | 0,004 | кг |
| 132 | Паприка копченая | Максимальное количество4гр | 10.84.12 | На 1 участника | 0,004 | 0,004 | 0,004 | кг |

| | | | | | | | | |
|--------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|----------|----------------|-------|-------|-------|----|
| 133 | Паприка сладкая | Максимальное количество4гр | 10.84.12 | На 1 участника | 0,004 | 0,004 | 0,004 | кг |
| 134 | Перец черный горошек | Максимальное количество4гр | 10.84.23 | На 1 участника | 0,004 | 0,004 | 0,004 | кг |
| 135 | Перец черный молотый | Максимальное количество4гр | 10.84.23 | На 1 участника | 0,004 | 0,004 | 0,004 | кг |
| 136 | Розмарин | Максимальное количество10гр | 10.84.12 | На 1 участника | 0,010 | 0,010 | 0,010 | кг |
| 137 | Ростки микрозелени | Максимальное количество2гр | 10.39.13 | На 1 участника | 0,002 | 0,002 | 0,002 | кг |
| 138 | Сахар | Максимальное количество100гр | 10.82.23 | На 1 участника | 0,100 | 0,100 | 0,100 | кг |
| 139 | Сахар тростниковый коричневый | Максимальное количество100гр | 10.81.12 | На 1 участника | 0,100 | 0,100 | 0,100 | кг |
| 140 | Сода пищевая | Максимальное количество10гр | 20.13.43 | На 1 участника | 0,010 | 0,010 | 0,010 | кг |
| 141 | Соль крупная | Максимальное количество50гр | 10.84.30 | На 1 участника | 0,050 | 0,050 | 0,050 | кг |
| 142 | Соль мелкая | Максимальное количество50гр | 10.84.30 | На 1 участника | 0,050 | 0,050 | 0,050 | кг |
| 143 | Соус соевый | Максимальное количество100гр | 10.84.12 | На 1 участника | 0,100 | 0,100 | 0,100 | кг |
| 144 | Сухари панировочные | Максимальное количество200гр | 10.72.11 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 145 | Тимьян | Максимальное количество10гр | 10.84.12 | На 1 участника | 0,010 | 0,010 | 0,010 | кг |
| 146 | Хлеб Пшеничный | Максимальное количество200гр | 10.71.11 | На 1 участника | 0,200 | 0,200 | 0,200 | кг |
| 147 | Чеснок | Максимальное количество10гр | 01.13.42 | На 1 участника | 0,010 | 0,010 | 0,010 | кг |
| ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ | | | | | | | | |
| 148 | Курица | Тушка, потрошенная вес от 1600 | 10.12.10 | На 1 участника | 1,6 | 1,6 | 1,6 | кг |