

«УТВЕРЖДАЮ»

Председатель РУМО в системе СПО Кировской области по УГПС
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
43.00.00 Сервис и туризм (сервис в общественном питании),
директор КОГНОБУ «ВятКТУиС»
О.С. Кирилловых
«08» апреля 2022г



Порядок

Организации и проведения региональной олимпиады профессионального мастерства обучающихся по специальностям среднего профессионального образования укрупненной группы специальностей

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
43.00.00 Сервис и туризм (сервис в общественном питании)

1. Общие положения

1.1. Настоящий Порядок организации и проведения региональной олимпиады профессионального мастерства обучающихся по специальностям среднего профессионального образования укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, 43.00.00 Сервис и туризм (сервис в общественном питании) (далее - Порядок) разработан в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации

1.2 Настоящий Порядок организации и проведения региональной олимпиады профессионального мастерства обучающихся по специальностям среднего профессионального образования устанавливает срок проведения, требования к содержанию, организации проведения, условия направления и допуска к участию в олимпиаде участников, их права и обязанности, устанавливает правила определения победителя и призеров олимпиады.

2. Цели и задачи региональной олимпиады профессионального мастерства

2.1 Региональная олимпиада профессионального мастерства обучающихся по специальностям среднего профессионального образования проводится в целях выявления наиболее одаренных и талантливых студентов, повышения качества профессионального образования специалистов среднего звена, дальнейшего совершенствования их профессиональной компетентности, реализации творческого потенциала обучающихся, повышения мотивации и творческой активности педагогических работников в рамках наставничества обучающихся, подготовки студентов к сдаче промежуточной и итоговой аттестации по стандартам Вордскиллс.

2.2 Основными задачами региональной олимпиады являются:

- проверка способностей студентов к самостоятельной профессиональной деятельности, совершенствование умений эффективного решения профессиональных задач в соответствии со стандартами Ворлдскиллс, развитие профессионального мышления, стимулирование студентов к дальнейшему профессиональному и личностному развитию, повышение интереса к будущей профессиональной деятельности;
- развитие конкурентной среды в сфере среднего профессионального образования, повышение престижности специальностей СПО по УГПС 19.00.00, 43.00.00;
- обмен передовым педагогическим опытом в области СПО;
- развитие профессиональной ориентации граждан;
- повышение роли работодателей в обеспечении качества подготовки специалистов среднего звена;
- подготовка студентов к прохождению итоговой и промежуточной аттестации по стандартам Ворлдскиллс компетенция Поварское дело.

2.3 Ключевыми принципами региональной олимпиады профессионального мастерства являются информационная открытость, партнерство и инновации.

3. Организаторы проведения региональной олимпиады

3.1 Организатором региональной олимпиады профессионального мастерства обучающихся по специальностям среднего профессионального образования являются:

- региональное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования Кировской области по УГПС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, 43.00.00 Сервис и туризм (сервис в общественном питании);
- Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Вятский колледж профессиональных технологий управления и сервиса».

4. Участники проведение региональной олимпиады

4.1 К участию в региональной олимпиаде допускаются студенты профессиональных образовательных организаций в возрасте до 25 лет, являющиеся гражданами Российской Федерации, обучающиеся по образовательным программам среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов:

19.02.10 Технология продукции общественного питания;

43.02.15 Поварское, кондитерское дело,

по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих

43.01.09 Повар, кондитер.

4.2 Профессиональные образовательные организации направляют **не более 1 студента** для участия в региональной олимпиаде посредством подачи заявки организатору олимпиады по форме, указанной в Приложении 1, подписанной руководителем профессиональной образовательной организации и отправленной на электронную почту КОГПОБУ «ВятКТУиС» **не позднее 18 апреля 2022 года**,

подтверждая, что возраст участника на момент проведения олимпиады не превышает 25 лет.

4.3 Участники региональной олимпиады должны иметь:

- студенческий билет;
- согласие на обработку персональных данных (Приложение 2);
- полис ОМС;
- комплект санитарной одежды в соответствии с требованиями Ворлдскиллс по компетенции Поварское дело;
- медицинскую книжку

4.4 Участники региональной олимпиады прибывают в колледж с сопровождающим лицом, которое несет ответственность за поведение, безопасность и сохранность личных вещей участников региональной олимпиады в пути следования и в период проведения олимпиады.

4.5 Участники олимпиады проходят регистрацию в соответствии с отправленными заявками.

4.6 Родители (законные представители) несовершеннолетнего обучающегося, заявившего о своем участии в региональной олимпиаде, в срок не менее чем за 10 рабочих дней до начала региональной олимпиады в письменной форме подтверждают ознакомление с настоящим Порядком и предоставляют организатору олимпиады согласие на обработку персональных данных своего несовершеннолетнего ребенка, в том числе в информационно-коммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть Интернет).

5. Проведение региональной олимпиады

5.1 Региональная олимпиада профессионального мастерства обучающихся по специальностям среднего профессионального образования по УГПС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, 43.00.00 Сервис и туризм (сервис в общественном питании) специальностям 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.02.15 Поварское, кондитерское дело; профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится **28 апреля 2022г.** с 8.30 на базе КОГПОБУ «ВятКТУиС».

Адрес КОГПОБУ «ВятКТУиС»:

- 610046 г. Киров, ул. Московская, дом 78.
- телефон 8(8332) 71-51-46, доб 202 – приемная, 201 – директор,
- электронный адрес: kulinar.tehnikum.kirov@yandex.ru,
- сайт образовательной организации: www.vyatktuis.ru

Контактные телефоны:

директор: Кирилловых Ольга Сергеевна – 8(8332)71-51-46 доб. 201,
организационного комитета:

- заведующий ресурсно-методическим центром Сергеева Татьяна Владимировна - 8(8332)71-51-46 доб. 213,
- заведующий отделением – Скулкина Лариса Александровна – 8-964-252-70-02,

подтверждая, что возраст участника на момент проведения олимпиады не превышает 25 лет.

4.3 Участники региональной олимпиады должны иметь:

- студенческий билет;
- согласие на обработку персональных данных (Приложение 2);
- полис ОМС;
- комплект санитарной одежды в соответствии с требованиями Ворлдскиллс по компетенции Поварское дело;
- медицинскую книжку.

4.4 Участники региональной олимпиады прибывают в колледж с сопровождающим лицом, которое несет ответственность за поведение, безопасность и сохранность личных вещей участников региональной олимпиады в пути следования и в период проведения олимпиады.

4.5 Участники олимпиады проходят регистрацию в соответствии с отправленными заявками.

4.6 Родители (законные представители) несовершеннолетнего обучающегося, заявившего о своем участии в региональной олимпиаде, в срок не менее чем за 10 рабочих дней до начала региональной олимпиады в письменной форме подтверждают ознакомление с настоящим Порядком и предоставляют организатору олимпиады согласие на обработку персональных данных своего несовершеннолетнего ребенка, в том числе в информационно-коммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть Интернет).

5. Проведение региональной олимпиады

5.1 Региональная олимпиада профессионального мастерства обучающихся по специальностям среднего профессионального образования по УГПС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, 43.00.00 Сервис и туризм (сервис в общественном питании) специальностям 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.02.15 Поварское, кондитерское дело; профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится **28 апреля 2022г.** с 8.30 на базе КОГПОБУ «ВятКТУиС».

Адрес КОГПОБУ «ВятКТУиС»:

- 610046 г. Киров, ул. Московская, дом 78.
- телефон 8(8332) 71-51-46, доб. 202 – приемная, 201 – директор,
- электронный адрес: kulinar.tehnikum.kirov@yandex.ru,
- сайт образовательной организации: www.vyatktuis.ru

Контактные телефоны:

- директор: Кирилловых Ольга Сергеевна – 8(8332)71-51-46 доб. 201,
организационного комитета:
- заведующий ресурсно-методическим центром Сергеева Татьяна Владимировна - 8(8332)71-51-46 доб. 213,
 - заведующий отделением – Скулкина Лариса Александровна – 8-964-252-70-02,

- главный бухгалтер – Масленникова Наталия Васильевна - 8(8332)71-51-46 доб. 208.

5.2 Для организации и проведения региональной олимпиады колледж создает организационный комитет, группу разработчиков ФОС по стандартам Ворлдскиллс по компетенции Поварское дело, жюри, апелляционную комиссию. Члены организационного комитета осуществляют организационное и методическое обеспечение проведения региональной олимпиады, в том числе проверку полномочий участников, занимаются подготовкой материальной базы олимпиады, культурной программой. Группа разработчиков ФОС по стандартам Ворлдскиллс по компетенции Поварское дело осуществляет разработку оценочных средств региональной олимпиады. Эксперты оценивают результаты выполнения заданий участниками олимпиады и на основе проведенной оценки по стандартам Ворлдскиллс по компетенции Поварское дело, определяет победителя и призеров региональной олимпиады. Апелляционная комиссия рассматривает апелляционное заявление участников в случае несогласия с оценкой результатов выполнения заданий.

5.3 Члены организационного комитета, группа разработчиков ФОС, эксперты и апелляционной комиссии работают на безвозмездной основе.

5.4 Положение о проведении региональной олимпиады, информация о проведении региональной олимпиады, фото- и видеотчет размещается на сайте КОГПОБУ «ВятКТУиС» разделе «РУМО», «конкурсы».

5.5 КОГПОБУ «ВятКТУиС», являющийся организатором региональной олимпиады, обеспечивает безопасность проведения мероприятий: охрану общественного порядка, дежурство медицинского персонала, других необходимых служб, контроль за соблюдением участниками олимпиады норм и правил техники безопасности и охраны труда при прохождении олимпиады.

5.6 Продукты для приготовления конкурсного задания, питание, культурная программа участников региональной олимпиады обеспечиваются Колледжем за счет **организационных взносов в размере 1000 (одной тысячи) рублей 00 копеек за одного участника олимпиады**, а сопровождающих лиц – за счет командировочных средств.

Использование тулбокса и черный ящик не предусмотрены.

6. Программа проведения региональной олимпиады

6.1 Программа проведения региональной олимпиады (далее - Программа) по специальностям и профессии СПО предусматривает для обучающихся выполнение профессионального комплексного задания по стандартам Ворлдскиллс по компетентности Поварское дело, нацеленного на демонстрацию знаний, умений, опыта в соответствии с видами профессиональной деятельности.

6.2 Программа региональной олимпиады включает в себя программы торжественных церемоний открытия и закрытия.

6.3 В день открытия региональной олимпиады для участников проводится:

- инструктаж по технике безопасности и охране труда;
- ознакомление с рабочими местами и оборудованием;

- ознакомление с условиями дисквалификации участников по решению экспертов (при несоблюдении условий региональной олимпиады, грубых нарушениях технологии выполнения работ, правил безопасности труда).

7. Требования к выполнению профессионального комплексного задания региональной олимпиады

7.1 Региональная олимпиада профессионального мастерства обучающихся по специальностям среднего профессионального образования укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, 43.00.00 Сервис и туризм (сервис в общественном питании) включает выполнение профессионального комплексного задания. Содержание и уровень сложности конкурсных заданий соответствует федеральным государственным образовательным стандартам среднего профессионального образования с учетом основных положений профессиональных стандартов, требований работодателей к уровню подготовки специалистов среднего звена, в соответствии со стандартом Ворлдскиллс по компетентности Поварское дело.

7.2 Профессиональное комплексное задание выполняется в два этапа.

Задание I этапа (заочный тур) состоит из работы с документами:

- Разработать технико-технологические карты на одно горячее овощное блюдо выходом не менее 200 граммов и один горячий соус выходом не менее 50 граммов (Приложение 3). Техничко-технологические карты представить экспертам на II этапе конкурса.
- Составить перечень продуктов, необходимый участнику для выполнения олимпиадного задания (Приложение 4). Предоставить в организационный комитет **до 18 апреля 2022 г.**
- Составить чек-лист, представить экспертам на II этапе конкурса.

Задание II этапа (очный тур)

Время выполнения конкурсного задания 90 мин.

Участнику необходимо приготовить и подать 3 порции горячего овощного блюда, выходом не менее 200 граммов с горячи соусом, выходом не менее 50 граммов.

Особенности подачи.

- 3 порции горячего блюда из овощей подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.
- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.
- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию.
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.

При большом количестве участников предусматривается выполнение заданий в две смены.

7.3 Во время выполнения профессионального комплексного задания участники обязаны соблюдать правила организации и проведения испытаний региональной олимпиады, правил техники безопасности. В случае нарушения правил участник может быть дисквалифицирован.

8. Оценивание результатов выполнения заданий, порядок определения победителей и призёров региональной олимпиады

8.1 Оценка конкурсных заданий осуществляется в соответствии с утвержденными в фонде оценочных средств критериями в соответствии со стандартами Ворлдскиллс по компетенции Поварское дело.

8.2 Итоги региональной олимпиады подводит главный эксперт в соответствии с представленными протоколами линейных экспертов.

Линейными экспертами региональной олимпиады являются преподаватели и мастера производственного обучения сопровождающие участников олимпиады.

8.3 Победители и призёры региональной олимпиады определяются по лучшим показателям (баллам) выполнения конкурсных заданий. При равенстве показателей предпочтение отдается участнику, имеющему лучший результат выполнения II этапа комплексного задания.

8.4 Победителю региональной олимпиады присуждается 1 место, призерам – 2 и 3 место. Все участники олимпиады получают сертификаты участников.

9. Оформление итогов региональной олимпиады

9.1 Итоги региональной олимпиады подводятся в сводной ведомости, которая подписывается главным экспертом и экспертами на площадке.

9.2 В течение двух часов после объявления результатов региональной олимпиады участник может подать апелляцию в апелляционную комиссию. Рассмотрение апелляций проводится в срок не превышающий 2-х часов после завершения установленного срока приёма апелляции. При рассмотрении апелляции апелляционная комиссия может принять одно из следующих решений: о сохранении оценки, выставленной жюри по результатам региональной олимпиады, либо о повышении указанной оценки, либо о понижении указанной оценки (в случае обнаружения ошибок, не выявленных экспертами). Решение апелляционной комиссии является окончательным. После завершения рассмотрения апелляции главный эксперт объявляет окончательные результаты (с учетом изменений оценок, внесенных апелляционной комиссией) с указанием победителя и призёров региональной олимпиады.

Заявка

на участие в региональной олимпиады профессионального мастерства обучающихся по специальностям среднего профессионального образования укрупненной группы специальностей

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

43.00.00 Сервис и туризм (сервис в общественном питании)

№ п/п	ФИО участника	Наименование специальности СПО, курс обучения, наименование образовательной организации (в соответствии с Уставом)	Фамилия Имя Отчество сопровождающего (эксперта), должность, телефон	Фамилия Имя Отчество, должность педагогического работника подготовившего участника
01				

Руководитель профессиональной образовательной организации _____ / _____

Согласие

на обработку персональных данных участника региональной олимпиады профессионального мастерства обучающихся по специальностям среднего профессионального образования укрупненной группы специальностей
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
43.00.00 Сервис и туризм (сервис в общественном питании)

1	Фамилия, имя, отчество субъекта персональных данных	
2	Документ, удостоверяющий личность субъекта персональных данных	
3	Адрес субъекта персональных данных	
<p>Даю свое согласие своей волей и в своем интересе с учетом требований Федерального закона Российской Федерации от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных» на обработку, передачу и распространение моих персональных данных (включая их получение от меня /или от любых третьих лиц) Оператору и другим пользователям:</p>		
4	Оператор персональных данных, получивший согласие на обработку персональных данных	<p>Название профессиональной образовательной организации : КОГПОБУ «ВятКТУиС» Адрес местонахождения: 610046 г. Киров, ул. Московская, д.78</p>
с целью:		
5	Цель обработка персональных данных	Индивидуального учета результатов олимпиады, хранения, обработки, передачи и распространения моих персональных данных (включая их получение от меня и/или от любых третьих лиц)
в объеме:		
6	Перечень обрабатываемых персональных данных	Фамилия, имя, отчество, пол, дата рождения, гражданство, документ, удостоверяющий личность (вид документа, его серия и номер, кем и когда выдан), место жительства, место регистрации, номер телефона (в том числе мобильный), адрес электронной почты
для совершения:		
7	Перечень действий с персональными данными, на совершение которых дается согласие на	Действий в отношении персональных данных, которые необходимы для достижения указанных в п.5 целей, включая без ограничения: сбор, систематизацию,

	обработку персональных данных	накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), использование (в том числе передача), обезличивание, блокирование, уничтожение, трансграничную передачу персональных данных с учетом действующего законодательства Российской Федерации
с использованием:		
8	Описание используемых оператором способов обработки персональных данных	Как автоматизированных средств обработки моих персональных данных, так и без использования средств автоматизации
9	Срок, в течение которого действует согласие на обработку персональных данных	Для участников олимпиады настоящее согласие действует со дня его подписания в течение двух календарных месяцев
10	Отзыв согласия на обработку персональных данных по инициативе субъекта персональных данных	В случае неправомерного использования предоставленных персональных данных согласие на обработку персональных данных отзывается моим письменным заявлением

(Ф.И.О. субъекта персональных данных)

(подпись)

(дата)

Приложение 3

Утверждаю:

Руководитель предприятия

_____ «__» _____ 2022г
(подпись) (дата утверждения)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

« _____ »

(наименование блюда)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на _____» вырабатываемое и реализуемое:

(наименование предприятия-изготовителя, филиал)

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления, должны соответствовать техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», другим техническим регламентам Таможенного союза, нормативным правовым актам Российской Федерации, требованиям нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (товарно-транспортная накладная, декларация или сертификат о соответствии, удостоверение о качестве и безопасности).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья на 3 порции, г	
	Брутто, г	Нетто, г
Выход готового блюда, г		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

« _____ » реализуют в течении 2 час.

(наименование блюда)

при температуре 65-75°C,

Условия хранения и срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1234-13

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели:

Внешний вид	
Запах	
Вкус	
Цвет	
Текстура	

Микробиологические показатели в соответствии с Приложением 1 и 2 к ТР ТС 021/2011

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г ПРОДУКТА

Пищевая ценность			Энергетическая ценность	
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал	кДж
				Ккал * 4,18

Разработчик: _____

(подпись)

(расшифровка подписи)

Перечень продуктов, необходимый участнику для выполнения олимпиадного задания					
Дата передачи:					
ФИО участника:					
Контактный телефон участника					
ИНГРЕДИЕНТЫ		ЕДИНИЦА	МАКС.	Затребованное сырье	Примечание
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ					
Брынза		г	300		
Йогурт натуральный		г	500		
Молоко 3,2 %		мл	1500		
Сливки 22%		мл	1000		
Сливочное масло		г	800		
Сметана 20%		г	500		
Сыр Гауда		г	150		
Сыр Маскарпоне		г	300		
Сыр Пармезан		г	150		
Сыр Творожный		г	300		
Яйца перепелиные		шт	20		
Яйцо куриное		шт	30		
ОВОЩИ					
Баклажан		г	600		
Брокколи		г	600		
Грибы шампиньоны		г	600		
Имбирь		г	100		
Капуста белокочанная		г	600		
Картофель крахмальный		г	1000		
Лук красный		г	600		
Лук порей		г	400		
Лук репчатый		г	600		
Морковь		г	600		
Огурец		г	400		
Свекла красная		г	600		
Томаты		г	600		
Томаты Черри		г	300		
Тыква		г	1000		

Цветная капуста	г	600		
Цукини	г	600		
Чеснок	г	100		
СВЕЖИЕ ТРАВЫ				
Лук зеленый	г	20		
Мята	г	20		
Петрушка листовая	г	50		
Ростки микрорзелени	г	20		
Укроп	г	50		
ФРУКТЫ				
Апельсин	г	400		
Груша конференция	г	500		
Лимон	г	400		
Яблоки зеленые Грени Смитт	г	400		
Яблоки красные (сладкие)	г	400		
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ				
Брокколи	г	400		
Брусника	г	300		
Вишня	г	300		
Горошек зеленый	г	400		
Ежевика	г	300		
Клубника	г	300		
Клюква	г	300		
Малина	г	300		
Облепиха	г	300		
Цветная капуста	г	400		
Шпинат	г	600		
КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ				
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100		
Оливки зеленые (без косточки)	г	100		
Оливки чёрные (без косточки)	г	100		
Томатная паста	г	100		
СУХОФРУКТЫ				
Изюм (черный, без косточки)	г	200		
Курага	г	200		
Чернослив	г	200		
ОРЕХИ И СЕМЕНА				
Грецкий орех (очищенный)	г	100		
Кунжут белый	г	50		

Орех кедровый (очищенный)	г	100		
Орех фундук (очищенный)	г	100		
Подсолнечник семена (очищенные)	г	100		
Тыквенные семена (очищенные)	г	100		
Фисташки орехи (очищенные)	г	100		
УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО				
Бальзамический уксус	г	200		
Масло оливковое	г	500		
Масло подсолнечное	г	1000		
Уксус 9%	г	200		
Уксус винный белый	г	200		
Уксус винный красный	г	200		
УГЛЕВОДЫ				
Сахар	г	600		
Сахарная пудра	г	300		
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА				
Багет	г	400		
Крахмал картофельный	г	100		
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	500		
Мука миндальная	г	400		
Мука пшеничная (сорт высший)	г	800		
Сухари панировочные	г	300		
Хлеб Бородинский (ненарезанный)	г	400		
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	400		
ОБЩИЙ СТОЛ (предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)				
Бадьян	г	4		
Бasilik	г	4		
Ванильный сахар, с натуральной ванилью	шт	20		
Гвоздика	г	4		
Горчица Дижонская	г	50		
Горчица зернистая	г	50		
Душистый перец горошек	г	4		
Кардамон	г	4		
Карри порошок	г	4		
Кориандр	г	4		
Корица	г	4		

Кумин(зира)	г	4		
Куркума	г	4		
Лавровый лист	г	4		
Майоран	г	4		
Мускатный орех молотый	г	4		
Орегано	г	4		
Паприка порошок	г	4		
Перец белый молотый	г	4		
Перец Кайенский	г	4		
Перец розовый горошек	г	4		
Перец черный горошек	г	4		
Перец черный молотый	г	4		
Сода пищевая	г	10		
Соль крупная	г	50		
Соль крупная морская	г	50		
Соль мелкая	г	50		
Соус соевый	мл	100		
Соус Табаско	мл	20		