

Государственно бюджетное профессионально образовательное учреждение Ростовской области  
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

**Утверждаю:**

Директор ГБПОУ РО  
«ДонТКИиБ»

 Санжаров А.А.

«19» декабря 2025 г.

## **ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального  
образования**

**(программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих)**

**43.01.09. Повар, кондитер**

**Ростов-на-Дону**

Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**РАЗРАБОТАНО** в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016, предметной цикловой комиссией преподавателей профцикла и мастеров производственного обучения

Протокол № 3 от «06» ноября 2025 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ /Дроздова Н.В./

**СОГЛАСОВАНО**

Представитель работодателя  
Шеф-кондитер

\_\_\_\_\_  
(наименование должности)

ИП Оленичева Е.Ю.

\_\_\_\_\_  
(наименование организации-работодателя, социального партнера)

(Захаревич А.С.)

\_\_\_\_\_  
(подпись) (фамилия, инициалы)

«19» декабря 2025 г.



**РАССМОТРЕНО**

Педагогическим советом ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Протокол № 2 от «19» декабря 2025 г.

**СОГЛАСОВАНО**

Представитель работодателя  
Соучредитель

\_\_\_\_\_  
(наименование должности)

ИП Полищук В.В.

\_\_\_\_\_  
(наименование организации-работодателя, социального партнера)

(Соприкин Р.Ю.)

\_\_\_\_\_  
(подпись) (фамилия, инициалы)

«19» декабря 2025 г.



**РАЗРАБОТЧИКИ**

ГБПОУ РО «ДонТКИиБ» \_\_\_\_\_ начальник методического отдела Щерба В.В.

ГБПОУ РО «ДонТКИиБ» \_\_\_\_\_ преподаватель Баскакова Т.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	4
1. Общие положения	7
2. Подготовка и проведение ГИА	8
3. Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	11
4. Дополнительные сроки проведения ГИА	14
5. Условия подачи и порядок рассмотрения апелляции	14
6. Работы в виде демонстрационного экзамена	15
7. Перечень обязательных документов при проведении ГИА	21
Приложения	22

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минпросвещения РФ от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 09.12.2016 г.;
- Положением ГБПОУ РО «ДонТКИиБ» «О государственной итоговой аттестации».

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и работодателей.

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и является обязательной процедурой для студентов очной формы обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП) среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация выявляет овладение выпускниками общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями, которые определены в ФГОС как результаты освоения образовательной программы:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных настоящим ФГОС СПО, исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности: ВД.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

– ВД.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

– ВД.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

– ВД.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

– ВД.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

ГИА - государственная итоговая аттестация

ДЭ - демонстрационный экзамен

ДЭ БУ - демонстрационный экзамен базового уровня

ДЭ ПУ - демонстрационный экзамен профильного уровня

КОД - комплект оценочной документации

ОК - общая компетенция

ОМ - оценочный материал

ПА - промежуточная аттестация

ПК - профессиональная компетенция

СПО - среднее профессиональное образование

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан комплект оценочной документации. ЦПДЭ - центр проведения демонстрационного экзамена

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1 Формы и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен направлен на определение степени сформированности профессиональных умений и навыков выпускников путём независимой экспертной оценки выполнения ими практических заданий в условиях моделирования реальных производственных процессов.

Объём времени на подготовку и проведение защиты ВКР согласно ФГОС СПО по профессии – 2 недели, в том числе:

- подготовка к демонстрационному экзамену – 1 неделя;
- демонстрационный экзамен – 1 неделя.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации (включая этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации);
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника;
- требования к материально-техническому, информационному и кадровому обеспечению проведения государственной итоговой аттестации;
- порядок подачи апелляций;
- итоговые документы государственной итоговой аттестации.

Программа ГИА ежегодно обновляется, утверждается руководителем техникума после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей ГЭК, после чего доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

### 1.2 Сроки проведения государственной итоговой аттестации

В соответствии с календарным графиком учебного процесса по профессии период проведения государственной итоговой аттестации с 15 по 30 июня 2025 года.

## 2. ПОДГОТОВКА И ПРОВЕДЕНИЕ ГИА

### 2.1 Процедура проведения демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен направлен на определение степени сформированности профессиональных умений и навыков выпускников путём независимой экспертной оценки выполнения ими практических заданий в условиях моделирования реальных производственных процессов.

Для участия в демонстрационном экзамене:

- не менее чем за 2 месяца до даты проведения ДЭ направляется заявка для регистрации участников по компетенциям. Факт направления и регистрации заявки подтверждает участие в ДЭ и ознакомление заявителя с Положением о ДЭ, что является согласием на обработку, в том числе с применением автоматизированных средств обработки, персональных данных участников;
- за неделю до начала участники проходят окончательную регистрацию в электронной системе интернет мониторинга eSim.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплекта оценочной документации, указанного выпускником в заявлении (Приложение 1).

Демонстрационный экзамен проводится на площадке, аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена. Площадка оснащена в соответствии с установленными требованиями по компетенции «Поварское дело».

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, не позднее, чем за двадцать дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен (далее - участники) и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее, чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

Не позднее, чем за один день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена (далее – подготовительный день)

В подготовительный день в центре проведения экзамена в обязательном порядке присутствуют члены экспертной группы, участники, а также иные лица, участвующие в организации и проведении демонстрационного экзамена, по решению главного эксперта.

В подготовительный день 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 участниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между участниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах. Участники 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.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

- а) главный эксперт;
- б) члены экспертной группы;
- в) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;
- г) технический эксперт;

д) участники;

е) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь участнику демонстрационного экзамена из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее – тьютор (ассистент)).

Допуск участников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность. В случае отсутствия у участника документа, удостоверяющего личность, его личность может подтвердить представитель образовательной организации, о чем главным экспертом совместно с представителем образовательной организации составляется специальный акт.

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения установленного порядка проведения ГИА.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена согласно распределению обязанностей. Количество экспертов, входящих в состав экспертной группы, определяется Техникумом на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации для демонстрационного экзамена. Состав экспертной группы утверждается директором Техникумом.

Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена и участниками, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований порядка проведения ГИА, требований охраны труда и производственной безопасности, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований порядка проведения ГИА, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до полного окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, участниками требований порядка проведения ГИА.

Технический эксперт имеет право:

– наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;

– давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, участникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

– сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, участниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а равно невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

– останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, участников действия участников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

Тьютор (ассистент) обязан:

– не мешать и не взаимодействовать с участниками, кроме лиц с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидностью;

– не передавать участникам средства связи, передачи и хранения информации, иные предметы и материалы, за исключением форм помощи и содействия участникам из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидностью в целях устранения функциональных препятствий при выполнении ими заданий демонстрационного экзамена.

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

Участники имеют право:

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

–получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;

–получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

Участники обязаны:

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

–во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

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

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

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакомливает участников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена участники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все участники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места, в соответствии со своими обязанностями, требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена участники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится в спокойной и доброжелательной обстановке с неукоснительным соблюдением участниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства участников.

Явка участника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

В случае удаления из центра проведения экзамена участника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется отдельный акт.

Результаты ГИА участника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой участник признаётся ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает участникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60, 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий, участники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

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

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

Результаты выполнения участниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

## **2.2. Государственная экзаменационная комиссия**

В целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями, которые создаются образовательной организацией по каждой образовательной программе среднего профессионального образования, реализуемой образовательной организацией.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников техникума и лиц, приглашенных из сторонних организаций: педагогических работников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом техникума.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Министерством образования Ростовской области.

Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание;

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;

- представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Руководитель образовательной организации является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии.

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа экспертов (далее – экспертная группа).

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов ГИА.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

## **2.3. Процедура оценивания демонстрационного экзамена**

Подведение итогов прохождения обучающимися ГИА.

Решение Государственной экзаменационной комиссии об освоении видов деятельности принимается по результатам демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен считается сданным по результатам выполнения задания, с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности, установленному порогу набранных баллов в присутствии членов государственной экзаменационной комиссии.

Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для конкурсных заданий, использованием форм и оценочных ведомостей, которые в последующем вносятся в Цифровую платформу.

Решение Государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом после получения (выгрузки) результатов из ЦП, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются при проведении демонстрационного экзамена в баллах (максимальное количество определено комплектов оценочной документации), которые переводятся для проставления в диплом в оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Система перевода баллов в оценку производится в соответствии с Приложением № 1 к Программе

Решение Государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом и приказом директора Техникума (хранится в архиве Техникума).

Объявление результатов сдачи ГИА выпускникам проводится с участием членов ГЭК после подписания протокола.

Присвоение квалификации выпускнику и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании по программе подготовки квалифицированных рабочих осуществляется при условии успешного прохождения ГИА. Лицам, не прошедшим ГИА выдаются справка об обучении по образцу, устанавливаемому Техникумом.

### **3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

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

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение ГИА для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

– присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссий);

– 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).

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых:

– задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

– письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом

Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

– выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) 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;

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

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

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

#### **4. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА**

В случае досрочной защиты, на основании представленного выпускником документа, издается приказ директора Техникума, в котором утверждается состав государственной экзаменационной комиссии и график защиты, заполняется протокол. Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из Техникума не позднее 4-х месяцев после подачи заявления (при условии предоставления подтверждающего документа). Лица, не прошедшие государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через 6 месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации не может быть назначено для одного лица более 2-х раз.

#### **5. УСЛОВИЯ ПОДАЧИ И ПОРЯДОК РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИИ**

По результатам ГИА выпускник, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласия с ее результатами (далее - апелляция).

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

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

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

## **6. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ ПО КРИТЕРИЯМ ОЦЕНИВАНИЯ ДЛЯ ДЭ ПУ (ИНВАРИАНТНАЯ ЧАСТЬ КОД) В РАМКАХ ГИА**

### **6.1 Образец задания для ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)**

#### **Модуль 1. Приготовление, оформление и реализация горячего блюда**

Участникам демонстрационного экзамена необходимо составить заявку на продукты (форма заявки находится в Прил\_1\_ОЗ\_КОД 43.01.09-1-2026 М1) и передать её техническому эксперту ЦПДЭ не позднее, чем за одну неделю до начала экзамена.

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 350 С 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.

Для приготовления блюда используйте продукты из единого списка продуктов (Прил\_2\_ОЗ\_КОД 43.01.09-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил\_1\_ОЗ\_КОД 43.01.09-1-2026-М1).

Необходимые приложения:

Прил\_1\_ОЗ\_КОД 43.01.09-1-2026-М1.docx

Прил\_2\_ОЗ\_КОД 43.01.09-1-2026-М1.docx

Инструкции для ГЭ: Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для его уборки.

В рамках проведения ПА подача блюд осуществляется через 1 час 30 минут от точки СТАРТ. Сервисное окно открывается в определённое для подачи время, согласно графику составленному ГЭ.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт ЦПДЭ принимает заявки от участников ДЭ за одну неделю до начала экзамена.

В подготовительный день ТЭ передаёт заявки главному эксперту. Ознакомливает всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и пожарной безопасности под подпись.

#### **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°С (измеряется по борту

тарелки);

- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ.

Для приготовления блюда используйте продукты из единого списка продуктов (Прил\_2\_ОЗ\_КОД 43.01.09-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил\_1\_ОЗ\_КОД 43.01.09-1-2026-М1).

Необходимые приложения: отсутствуют.

Инструкции для ГЭ: Время отведенное для проведения демонстрационного экзамена БУ составляет 3 часа 00 минут от точки СТАРТ.

Подача блюд первого модуля осуществляется через 2 часа 30 минут, второго модуля через 30 минут после первого.

Сервисное окно открывается в определённое для подачи время, согласно графику составленному ГЭ. При составлении плана работы площадки главным экспертом, важно учитывать возможность изменения подачи блюд в различных модулях.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт ЦПДЭ принимает заявки от участников ДЭ за одну неделю до начала экзамена. В подготовительный день ТЭ передаёт заявки главному эксперту. Ознакомливает всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и пожарной безопасности под подпись.

Модуль 3. Приготовление, оформление и реализация холодного блюда

Приготовить три порции холодной вегетарианской закуски на выбор участника.

Обязательные компоненты:

- один из компонентов для закуски овощ на выбор участника, вид (форма) нарезки овоща определяется в подготовительный день.

Особенности подачи:

- температура подачи закуски от 1-14 °С (измеряется по краю борта тарелки);
- масса одной порции 90 до 130 грамм;
- 3 порции холодной закуски подаются в тарелках глубокая белая (для закуски) с широкими плоскими ровными полями, диаметром не менее 26 см;
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ.

Оформление и подача на выбор участника.

Для приготовления блюда используйте продукты из единого списка продуктов (Прил\_2\_ОЗ\_КОД 43.01.09-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил\_1\_ОЗ\_КОД 43.01.09-1-2026-М1).

Необходимые приложения: отсутствуют.

Инструкции для ГЭ: Время отведенное для проведения демонстрационного экзамена ПУ составляет 4 часа 00 минут от точки СТАРТ.

Подача блюд: 1-й модуль - 3 часа, 2-й модуль - 3 часа 30 минут, 3-й модуль - 4 часа.

Сервисное окно открывается в определённое для подачи время, согласно графику составленному ГЭ. При составлении плана работы площадки главным экспертом, важно учитывать возможность изменения подачи блюд в различных модулях.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт ЦПДЭ принимает заявки от участников ДЭ за одну неделю до начала экзамена.

В подготовительный день ТЭ передаёт заявки главному эксперту. Ознакомливает всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и пожарной безопасности под подпись.

6.2 Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА для профессии 43.01.09 Повар, кондитер представлены в таблице 1.

Таблица 1

№ п/п	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	<b>8,00</b>
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	<b>5,00</b>
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	<b>3,00</b>
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	<b>7,00</b>
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<b>2,00</b>
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>7,00</b>
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>18,00</b>
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>11,00</b>
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	<b>14,00</b>
<b>ИТОГО</b>			<b>75,00</b>

## Шкала перевода балльной оценки в 5-ти балльную при проведении демонстрационного экзамена

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Количество набранных баллов	0,-37,4	37,5-48,6	48,7-67,4	67,5-75,00
Проценты	0,00%-49,99%	50,00%-64,99%	65,00%-89,99%	90,00%-100,00%

- Оценка «5» ставится, если выпускник по результатам демонстрационного экзамена набрал от 90,00%-100,00% и продемонстрировал высокий уровень владения профессиональными компетенциями, соответствующими виду профессиональной деятельности;
- Оценка «4» ставится, если выпускник набрал от 65,00%-89,99% и показал достаточный уровень освоения общих и профессиональных компетенций, способность в целом применять теоретические знания при выполнении конкретного практического задания сферы профессиональной деятельности с допущением незначительных неточностей, не влияющих на результат выполнения задания;
- Оценка «3» ставится, если выпускник по результатам экзамена набрал от 50,00%-64,99% и продемонстрировал необходимый уровень освоения теоретических знаний и владения профессиональными компетенциями;
- Оценка «2» ставится, если выпускник набрал 0,00%-49,99% и не продемонстрировал необходимый уровень освоения общих и профессиональных компетенций, допустил принципиальные ошибки, влияющие на результат выполнения задания.

### 6.2 Инструкция по технике безопасности

#### 1. Общие требования 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» и 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».

Инструкция: 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.

#### 2. Требования по технике безопасности перед началом работы.

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.

3. Требования по технике безопасности во время работы.

Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа.

Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

4. Требования по технике безопасности 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 ощутимого электрического тока, оборудование;

необходимо немедленно включить

- в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

5. Требования по технике безопасности по окончании работы.

- по завершению работ необходимо убрать свое рабочее место;
- выключить электрооборудование из сети.

Организационные требования:

1. Технический эксперт вносит необходимые дополнения в инструкцию по технике безопасности и охране труда (далее – Инструкция) с учетом особенностей ЦПДЭ. Дополнения необходимо оформить не позднее подготовительного дня перед началом экзамена. Инструкция должна включать следующие аспекты:

- специфические операции и виды работ, выполняемые на конкретном оборудовании, с указанием его марок;
- особенности расположения эвакуационных выходов;
- расположение санитарных комнат;
- иные важные моменты, которые не были включены в базовую инструкцию КОД.

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

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

Образец задания. Задание ДЭ представляет собой сочетание модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ. Продолжительность выполнения каждого модуля задания представлена в таблице № 2

Таблица № 2

<b>Номер и наименование модуля задания</b>	<b>Вид аттестации/уровень ДЭ</b>	<b>Продолжительность выполнения модуля задания</b>
Модуль № 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПА, ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ, ПУ (инвариантная часть)	1 ч. 30 мин.
Модуль № 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1 ч. 30 мин.
Модуль № 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1 ч. 00 мин.

## 7. ПЕРЕЧЕНЬ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ДОКУМЕНТОВ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ГИА

На момент проведения ГИА в техникуме должны быть следующие документы:

1. Программа государственной итоговой аттестации;
2. Приказ Министерства общего и профессионального образования Ростовской области об утверждении председателей комиссий для проведения государственной итоговой аттестации выпускников на 2025 год;
3. Протокол ознакомления выпускников с Программой государственной итоговой аттестации;
4. Протокол ознакомления выпускников с комплектом оценочной документации по демонстрационному экзамену;
5. График подготовки к демонстрационному экзамену;
6. Приказ директора Техникума об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии;
7. Приказ о допуске выпускников к ГИА;
8. Протокол проведения ДЭ;
9. Дневники производственной практики;
10. Сводная ведомость промежуточных аттестаций;
11. Аттестационные листы;
12. Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии;
13. Комплект оценочной документации КОД 43.01.09-1-2024 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер для демонстрационного экзамена;
14. Аккредитация Центра проведения демонстрационного экзамена в ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»;
15. Утвержденный оператором состав экспертной группы для проведения демонстрационного экзамена;
16. Утвержденное оператором распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД)

По завершении проведения ГИА должны быть оформлены и переданы на хранение в соответствии с установленным порядком:

- протоколы заседаний ГЭК по защите дипломных работ;
- протоколы заседаний ГЭК о присуждении квалификации и выдаче документа об образовании/ об образовании и квалификации;
- отчет о работе ГЭК;
- итоговый протокол проведения демонстрационного экзамена;
- протоколы о рассмотрении апелляции.

**ЗАЯВКА НА ПРОДУКТЫ**

Участник \_\_\_\_\_  
(Фамилия Имя)

Дата заявки \_\_\_\_\_

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

ТЭ ЦПДЭ \_\_\_\_\_  
(Фамилия И.О./подпись)

Дата поступления заявки \_\_\_\_\_

Приложение 2

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	Код зоны площадки	
					ПА	ГИА ДЭБУ	ГИА ДЭПУ			
Список продуктов										
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ										
1	Масло сливочное	Максимальное количество	400гр	10.51.30	На 1 участника	0,400	0,400	0,400	кг	А
2	Молоко 3,2%	Максимальное количество	500мл	10.51.11	На 1 участника	0,500	0,500	0,500	мл	А
3	Сливки 22%	Максимальное количество	1000мл	10.51.12	На 1 участника	1000	1000	1000	мл	А
4	Сливки для взбивания 33%, 35%, 38%	Максимальное количество	1000мл	10.51.12	На 1 участника	1000	1000	1000	мл	А
5	Сметана 20%	Максимальное количество	250гр	10.51.40	На 1 участника	0,250	0,250	0,250	кг	А
6	Сыр Гауда	Максимальное количество	100гр	10.51.40	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
7	Сыр Маскарпоне	Максимальное количество	200гр	10.51.40	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
8	Сыр Пармезан	Максимальное количество	100гр	10.51.40	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
9	Сыр Творожный	Максимальное количество	300гр	10.51.40	На 1 участника	0,100	0,300	0,300	кг	А
10	Творог 5%	Максимальное количество	200гр	10.51.40	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
11	Яйца перепелиные	Максимальное количество	10 штук	01.47.21	На 1 участника	10	10	10	шт	А
12	Яйцо куриное	Максимальное количество	20 шт.	01.47.21	На 1 участника	20	20	20	шт	А
ОВОЩИ СВЕЖИЕ										
13	Баклажан фиолетовый	Максимальное количество	200гр	01.13.33	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
14	Брокколи свежая	Максимальное количество	200гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
15	Грибы шампиньоны	Максимальное количество	200гр	01.13.80	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
16	Имбирь	Максимальное количество	50гр	01.13.49	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
17	Капуста белокочанная	Максимальное количество	200гр	01.13.12	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
18	Картофель крахмальный	Максимальное количество	500гр	01.13.51	На 1 участника	0,500	0,500	0,500	кг	А
19	Лук порей	Максимальное количество	200гр	01.13.44	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
20	Лук репчатый	Максимальное количество	300гр	01.13.49	На 1 участника	0,300	0,300	0,300	кг	А
21	Морковь	Максимальное количество	400гр	01.13.41	На 1 участника	0,400	0,400	0,400	кг	А
22	Огурец свежий	Максимальное количество	200гр	01.13.32	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
23	Перец сладкий болгарский	Максимальное количество	100гр	01.13.39	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А

24	Перец чили	Максимальное количество50гр	01.13.39	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	A
25	Свекла красная	Максимальное количество200гр	01.13.49	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
26	Сельдерей(корень)	Максимальное количество200гр	01.13.49	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
27	Сельдерей(стебель)	Максимальное количество100гр	01.13.90	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	A
28	Томаты	Максимальное количество300гр	01.13.34	На 1 участника	0,300	0,300	0,300	кг	A
29	Томаты Черри	Максимальное количество200гр	01.13.34	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
30	Тыква	Максимальное количество300гр	01.13.39	На 1 участника	0,300	0,300	0,300	кг	A
31	Цветная капуста	Максимальное количество200гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
32	Цукини зелёный	Максимальное количество200гр	01.13.39	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
33	Чеснок	Максимальное количество50гр	01.13.42	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	A
<b>ФРУКТЫ</b>									
34	Апельсин	Максимальное количество300гр	01.23.13	На 1 участника	0,300	0,300	0,300	кг	A
35	Грейпфрут	Максимальное количество300гр	01.23.13	На 1 участника	0,300	0,300	0,300	кг	A
36	Груша	Максимальное количество200гр	01.24.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
37	Зеленое яблоко ГрениСмитг	Максимальное количество200гр	01.24.10	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
38	Красное яблоко (сладкие)	Максимальное количество200гр	01.24.10	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
39	Лайм	Максимальное количество100гр	01.23.12	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	A
40	Лимон	Максимальное количество200гр	01.23.12	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
<b>ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>									
41	Брокколи	Максимальное количество200гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
42	Вишня	Максимальное количество200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
43	Горошек зелёный	Максимальное количество200гр	10.39.11	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
44	Ежевика	Максимальное количество200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
45	Клубника	Максимальное количество200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
46	Клюква	Максимальное количество200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
47	Малина	Максимальное количество200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
48	Облепиха	Максимальное количество200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
49	Смородина красная	Максимальное количество200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
50	Смородина черная	Максимальное количество200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
51	Стручковая фасоль	Максимальное количество200гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
52	Тесто катаифи	Максимальное количество200гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
53	Тесто слоёное бездрожжевое	Максимальное количество200гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
54	Тесто слоёное дрожжевое	Максимальное количество200гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
55	Тесто фило	Максимальное количество200гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
56	Цветная капуста	Максимальное количество200гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
57	Черника	Максимальное количество200гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
58	Шпинат	Максимальное количество200гр	10.39.11	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
<b>СУХИЕ ПРОДУКТЫ</b>									
59	Агар-Агар	Максимальное количество20гр	10.89.15	На 1 участника	0,020	0,020	0,020	кг	A
60	Желатин гранулированный	Максимальное количество30гр	20.59.60	На 1 участника	0,030	0,030	0,030	кг	A
61	Желатин листовой	Максимальное количество30гр	20.59.60	На 1 участника	0,030	0,030	0,030	кг	A

62	Пектин	Максимальное количество20гр	10.89.15	На 1 участника	0,020	0,020	0,020	кг	A
<b>КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ/ГАСТРОНОМИЯ</b>									
63	Бекон сырокопченый	Максимальное количество200гр	10.12.10	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
64	Кукуруза консервированная	Максимальное количество100гр	10.39.18	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	A
65	Оливки зеленые	Максимальное количество50гр	01.26.11	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	A
66	Оливки черные	Максимальное количество50гр	01.26.11	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	A
67	Томатная паста	Максимальное количество50гр	10.39.17	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	A
68	Томаты в собственном	Максимальное количество200гр	10.39.18	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
<b>ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ</b>									
69	Белый рис (длиннозерный)	Максимальное количество100гр	10.61.11	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	A
70	Булгур	Максимальное количество100гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	A
71	Киноа	Максимальное количество100гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	A
72	Крупа гречневая	Максимальное количество100гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	A
73	Кус-кус	Максимальное количество100гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	A
74	Полента	Максимальное количество100гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	A
<b>ШОКОЛАД</b>									
75	Какао масло	Максимальное количество100 гр	10.82.12	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	A
76	Какао Порошок	Максимальное количество50гр	10.82.13	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	A
77	Шоколад белый	Максимальное количество200гр	10.82.22	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
78	Шоколад молочный	Максимальное количество200гр	10.82.22	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
79	Шоколад темный	Максимальное количество200гр	10.82.22	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
<b>СУХОФРУКТЫ</b>									
80	Изюм (черный, безкосточки)	Максимальное количество200гр	10.39.25	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
81	Курага	Максимальное количество200гр	10.39.25	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
82	Чернослив	Максимальное количество200гр	10.39.25	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	A
<b>ОРЕХИ И СЕМЕНА</b>									
83	Грецкий орех (очищенный)	Максимальное количество100гр	10.39.23	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	A
84	Миндаль орех (очищенный)	Максимальное количество100гр	01.25.35	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	A
85	Орех кедровый (очищенный)	Максимальное количество100гр	01.25.39	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	A
86	Орех фундук(очищенный)	Максимальное количество100гр	01.25.33	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	A
87	Семена подсолнечника (очищенные)	Максимальное количество50гр	01.11.95	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	A
88	Тыквенные семена (очищенные)	Максимальное количество50гр	01.13.60	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	A
<b>УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО</b>									
89	Масло оливковое	Максимальное количество300гр	10.41.23	На 1 участника	0,300	0,300	0,300	кг	A
90	Масло растительное	Максимальное количество500гр	10.41.54	На 1 участника	0,500	0,500	0,500	кг	A
91	Уксус9%	Максимальное количество50гр	10.84.11	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	A
92	Уксус винный белый	Максимальное количество30гр	10.89.19	На 1 участника	0,030	0,030	0,030	кг	A
93	Уксус винный красный	Максимальное количество30гр	10.89.19	На 1 участника	0,030	0,030	0,030	кг	A
<b>ДРОЖЖИ</b>									
94	Дрожжи сухие	Максимальное количество20гр	10.89.13	На 1 участника	0,020	0,020	0,020	кг	A
95	Пекарский порошок	Максимальное количество20гр	10.89.19	На 1 участника	0,020	0,020	0,020	кг	A

<b>УГЛЕВОДЫ</b>										
96	Глюкоза (сироп)	Максимальное количество	300гр	10.62.13	На 1 участника	0,300	0,300	0,300	кг	А
97	Изомальт	Максимальное количество	50гр	10.86.10	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
98	Мёд цветочный	Максимальное количество	100гр	01.49.21	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
99	Сахар	Максимальное количество	300гр	10.81.12	На 1 участника	0,300	0,300	0,300	кг	А
100	Сахарная пудра	Максимальное количество	400гр	10.81.12	На 1 участника	0,400	0,400	0,400	кг	А
<b>МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА</b>										
101	Багет	Максимальное количество	200гр	10.71.11	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
102	Крахмал картофельный	Максимальное количество	50гр	10.62.11	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
103	Крахмал кукурузный	Максимальное количество	50гр	10.62.11	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	А
104	Мука миндальная	Максимальное количество	100гр	10.61.23	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	А
105	Мука пшеничная	Максимальное количество	600гр	10.61.21	На 1 участника	0,600	0,600	0,600	кг	А
106	Сухари панировочные	Максимальное количество	200гр	10.72.11	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
107	Хлеб Пшеничный	Максимальное количество	200гр	10.71.11	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	А
<b>ОБЩИЙ СТОЛ (предоставляется без предварительного заказа)</b>										
108	Агар-Агар	Максимальное количество	20гр	10.89.15	На 1 участника	0,020	0,020	0,020	кг	Б
109	Багет	Максимальное количество	200гр	10.71.11	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	Б
110	Бекон сырокопченный	Максимальное количество	200гр	10.12.10	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	Б
111	Ванилин	Максимальное количество	10 гр	10.81.12	На 1 участника	0,010	0,010	0,010	кг	Б
112	Горчица дижонская	Максимальное количество	50гр	10.84.12	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	Б
113	Горчица зернистая	Максимальное количество	50гр	10.84.12	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	Б
114	Зелень кинзы	Максимальное количество	20гр	01.13.19	На 1 участника	0,020	0,020	0,020	кг	Б
115	Зелень петрушки	Максимальное количество	20гр	01.13.19	На 1 участника	0,020	0,020	0,020	кг	Б
116	Зелень укропа	Максимальное количество	20гр	01.13.19	На 1 участника	0,020	0,020	0,020	кг	Б
117	Изомальт	Максимальное количество	30гр	10.86.10	На 1 участника	0,030	0,030	0,030	кг	Б
118	Кислота лимонная	Максимальное количество	4гр	10.61.24	На 1 участника	0,004	0,004	0,004	кг	Б
119	Корица	Максимальное количество	4гр	10.61.24	На 1 участника	0,004	0,004	0,004	кг	Б
120	Кунжут белый	Максимальное количество	50гр	01.11.94	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	Б
121	Куркума	Максимальное количество	4гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	0,004	0,004	кг	Б
122	Лавровый лист	Максимальное количество	4гр	10.84.23	На 1 участника	0,004	0,004	0,004	кг	Б
123	Лук репчатый	Максимальное количество	70гр	01.13.49	На 1 участника	0,070	0,070	0,070	кг	Б
124	Мак	Максимальное количество	50гр	01.11.99	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	Б
125	Масло растительное для фритюра	Наусмотрение образовательной организации		10.41.54	На 1 участника	6	6	6	л	Б
126	Молоко 3,2%	Максимальное количество	100мл	10.51.11	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	мл	Б
127	Мука пшеничная	Максимальное количество	600гр	10.61.21	На 1 участника	0,600	0,600	0,600	кг	Б
128	Мускатный орех	Максимальное количество	4гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	0,004	0,004	кг	Б
129	Мята	Максимальное количество	10гр	01.13.19	На 1 участника	0,010	0,010	0,010	кг	Б
130	Набор пищевых красителей	цвет: красный, зелёный, жёлтый, синий		20.12.21	На 1 участника	1	1	1	набор	Б
131	Орегано	Максимальное количество	4гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	0,004	0,004	кг	Б
132	Паприка копченая	Максимальное количество	4гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	0,004	0,004	кг	Б
133	Паприка сладкая	Максимальное количество	4гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	0,004	0,004	кг	Б

134	Перец черный горошек	Максимальное количество4гр	10.84.23	На 1 участника	0,004	0,004	0,004	кг	Б
135	Перец черный молотый	Максимальное количество4гр	10.84.23	На 1 участника	0,004	0,004	0,004	кг	Б
136	Розмарин	Максимальное количество10гр	10.84.12	На 1 участника	0,010	0,010	0,010	кг	Б
137	Ростки микрозелени	Максимальное количество2гр	10.39.13	На 1 участника	0,002	0,002	0,002	кг	Б
138	Сахар	Максимальное количество100гр	10.82.23	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	Б
139	Сахар тростниковый коричневый	Максимальное количество100гр	10.81.12	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	Б
140	Сода пищевая	Максимальное количество10гр	20.13.43	На 1 участника	0,010	0,010	0,010	кг	Б
141	Соль крупная	Максимальное количество50гр	10.84.30	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	Б
142	Соль мелкая	Максимальное количество50гр	10.84.30	На 1 участника	0,050	0,050	0,050	кг	Б
143	Соус соевый	Максимальноеколичество100гр	10.84.12	На 1 участника	0,100	0,100	0,100	кг	Б
144	Сухари панировочные	Максимальное количество200гр	10.72.11	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	Б
145	Тимьян	Максимальное количество10гр	10.84.12	На 1 участника	0,010	0,010	0,010	кг	Б
146	Хлеб Пшеничный	Максимальное количество200гр	10.71.11	На 1 участника	0,200	0,200	0,200	кг	Б
147	Чеснок	Максимальное количество10гр	01.13.42	На 1 участника	0,010	0,010	0,010	кг	Б
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ</b>									
148	Курица	Тушка, потрошенная вес от 1600	10.12.10	На 1 участника	1,6	1,6	1,6	кг	А