



ФОНД  
ГУМАНИТАРНЫХ  
ПРОЕКТОВ

**Краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Автомобильно-технический колледж»**

**ПРОФЕССИЯ: ПОВАР (ПИЦЦАЙОЛО)  
НАЗВАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ:  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ «МАРГАРИТА»**

**в рамках проекта по ранней профессиональной ориентации  
учащихся 8-9 классов общеобразовательных организаций  
«Билет в будущее», для лиц с инвалидностью и ОВЗ**

**г. Уссурийск  
2025**

## Раздел «Паспорт программы»

Название программы профессиональной пробы: приготовление пиццы «Маргарита»

Профессия: «Повар (пицайоло)»

Профессиональная среда: комфортная среда

Уровень программы: практический

Автор программы: Татьяна Семеновна Саверченко, преподаватель

Вид	Формат проведения	Время проведения	Возрастная категория	Доступность для участников с ОВЗ
Базовый	Очный	90 минут	8-9 классы	Нарушение слуха: - глухие - слабослышащие. -Общие заболевания (нарушение дыхательной системы, пищеварительной, эндокринной систем, сердечно-сосудистой системы) -ментальные нарушения

## Раздел «Введение»

### Краткое описание профессии:

Пицайоло-это профессиональный повар, занимающийся приготовлением пиццы. Есть два варианта названия этой профессии: пиццамейкер на английский манер, или пицайоло на итальянский манер. Так или иначе пиццамейкеры являются одними из самых популярных и востребованных специальностей в поварском деле. Пиццу обожают во всем мире из-за её калорийности, разнообразия рецептов и относительной простоты и быстроты приготовления, так что ничего удивительного, насколько широко разросся рынок служб доставки пиццы и потребность в хороших специалистах. Пицайоло приготавливает тесто для пиццы, организовывает правильное хранение теста в холодильнике, следит за температурным режимом и ферментацией теста, подготавливает полуфабрикаты для пиццы, делает заготовки (топпинги), формует тестовую заготовку, использует различные наполнители и соусы (согласно рецептуры), выпекает пиццу до готовности, нарезает и подает изделие. В процессе приготовления пиццы использует современное весоизмерительное, электромеханическое, холодильное, тепловое оборудование, различный мелкий инвентарь и специальные приспособления.

Профессия пицайоло предполагает любовь к кулинарии, развитое обоняние и умение хорошо распознавать оттенки вкусов, хороший глазомер, ловкие руки, художественный вкус, трудолюбие, доброжелательность. Кроме технического навыка, эта профессия подразумевает творческий подход, который требуется для красивого оформления пиццы и интересной подачи.

### Место и перспективы профессионального направления в современной экономике региона, страны, мира.

Пицца-это универсальная еда, которая имеет тысячи вариаций, и является популярным и интересным блюдом во всем мире, у Россиян в том числе. Спрос на нее продолжает расти. Пицца универсальна и понятна для потребителей, привлекает широкую целевую аудиторию благодаря возможности адаптации к различным вкусам и предпочтениям, включая халль, мясные и вегетарианские варианты. Основной рост наблюдается в сегменте доставки, что связано с

развитием агрегаторов и собственных приложений. Будущее индустрии фаст-фуда в России выглядит перспективным. В ближайшие 3–5 лет рынок продолжит расти, особенно в сегменте доставки пиццы, который может составить до 80% от общего объема заказов.

Пиццайоло—очень популярная вакансия на рынке труда, люди готовые связать жизнь с этой профессией, могут построить интересную и успешную карьеру в ресторанной индустрии. Даже начиная со стартовой позиции, можно быстро набраться опыта и мастерства и дорасти до шеф-пиццамейкера.

#### *Необходимые навыки и знания для овладения профессией:*

Пиццайоло должен знать:

- рецепты и технологию приготовления различных видов пиццы;
- особенности хранения сырья, согласно товарного соседства;
- санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления пиццы;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

Пиццайоло должен уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении пиццы;
- соблюдать технику безопасности на рабочем месте;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства;
- проверять качество сырья на предмет его соответствия санитарным правилам и нормам;
- хранить сырье и дополнительные ингредиенты с использованием оптимального температурного режима.
- работать с технологическими картами, строго следовать ТТК;
- правильно формовать тестовую заготовку, наносить соус и топпинги, выпекать пиццу;
- оценивать качество готового изделия;

#### *1-2 интересных факта о профессиональном направлении.*

Пиццу начали делать в Италии очень давно. Первым официально признанным мастером по приготовлению пиццы многие считают Рафаэля Эспозито (Raffaello Esposito), известного в Неаполе мастера пиццы. Конечно, и до него в Италии делали пиццу. Настоящим мастером мог считаться каждый крестьянин или пастух, для которых тонкая запеченная лепешка с топпингами была привычным повседневным блюдом. Но именно Рафаэль с женой приготовил три варианта пиццы. Первые две были изготовлены по рецептам и традициям, последняя же – чистая импровизация, состоящая из моцареллы, томатов и базилика, представляющих цветовое воплощение итальянского флага. К удивлению Рафаэля, последняя пицца и полюбилась королеве и была по достоинству оценена представителями королевской династии. Король Умберто I и королева Маргарита ввели в обиход слово мастер по приготовлению пиццы, признав Рафаэля Эспозито настоящим мастером по изготовлению пиццы. А он, назвал это блюдо пицца «Маргарита», в честь правящей королевы.

#### *Связь профессиональной пробы с реальной деятельностью.*

Профессиональная проба по приготовлению пиццы содействует формированию допрофессиональных знаний, умений и практических навыков. Формируется интерес к профессии Повар (пиццайоло), что способствует саморазвитию и самоопределению школьников, способных в

далнейшем к обучению по данному направлению. Школьники получают первичный опыт конкретной профессиональной деятельности в сфере общественного питания и могут самостоятельно определить соответствует ли её характер их способностям и предпочтениям.

*Цели и задачи (ожидаемые результаты) профессиональной пробы.*

**Цели профессиональной пробы:**

- обеспечить процесс профессионального выбора обучающихся объективным основанием, связанным с пробным опытом реализации «себя-в-профессии» и последующей оценкой успешности этого опыта;
- создать условия для формирования у школьника, в случае положительного выбора, долговременной, перспективно-прогностической мотивации к профессиональной деятельности в сфере общественного питания.

**Задачи профессиональной пробы:**

- познакомить обучающихся с профессией повара (пиццайоло),
- показать элементы определённого вида технологического (производственного) процесса по приготовлению пиццы;
- содействовать формированию допрофессиональных знаний, умений, навыков, опыта практической работы в конкретной сфере профессиональной деятельности;
- способствовать осознанию обучающимися роли приобретённых во время профессиональной пробы знаний и опыта деятельности в плане выбора направления профессиональной подготовки и построения индивидуального образовательного и профессионального маршрутов;

**Ожидаемые результаты профессиональных проб:**

*Личностные результаты:* формирование уважительного отношения к труду, развитие опыта участия в социально значимом труде, формирование целостного мировоззрения.

*Знания:* содержание, характер труда в данной сфере деятельности, требования, предъявляемые к личности и профессиональным качествам, общие теоретические сведения, связанные с характером выполняемой пробы по приготовлению пиццы, правила безопасности труда, санитарии, гигиены, инструменты, материалы, оборудование и правила их использования, основы технологии выполнения профессиональной пробы.

*Умения:* выполнять простейшие операции, пользоваться инструментом, материалом, документацией, соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда, соотносить свои индивидуальные особенности с профессиональными требованиями.

*Формы и методы*

Профессиональная пробы по приготовлению пиццы включает в себя практические задания, которые помогают изучить технологию приготовления изделия, навыки работы с ингредиентами и оборудованием, а также оценить качество блюда.

**Форма профессиональной пробы:**

Мастер-класс. Наставник наглядно демонстрирует, а обучающиеся параллельно повторяют: подготавливают ингредиенты, формируют и выпекают пиццу, нарезают и подают.

**Методы:**

Словесные методы — объяснение последовательности приготовления пиццы «Маргарита».

Наглядно-демонстрационные методы — показ трудовых приёмов и операций, демонстрация презентации, видеоролика.

Практические методы — самостоятельная работа обучающихся по приготовлению пиццы. Наставник обходит рабочие места, следит за организацией рабочего места, санитарией,

правильным ведением технологического процесса, оказывает помощь в подготовке и приготовлении, акцентируя внимание на выполнении правильных приёмов работы.

### *Инструктаж по технике безопасности.*

Общие требования безопасности:

- оставить верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак;
- при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком.

Требования безопасности перед началом работы:

- не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

Требования техники безопасности во время работы:

- выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда.
- использовать оборудование только для тех работ, для которых оно предназначено.
- содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.
- использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды.
- при работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

Требования безопасности по окончании работы:

- выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.
- не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

### **Раздел «Постановка задач»**

#### Постановка задачи

Участник профессиональной пробы должен приготовить стандартную пиццу «Маргарита», диаметром 25 см, в количестве 1 шт. Готовить изделие следует строго по технологической карте, последовательно выполняя все действия.

#### Итоговый результат, продукт.

Обучающиеся по окончанию приготовления пиццы тщательно убирают свое рабочее место, используют специальные средства для дезинфекции поверхностей. Неиспользованные продукты убирают в места их хранения, согласно товарного соседства.

Участники профессиональной пробы подают пиццу на специальных белых тарелках (диаметр 30 см). Пиццы выносят на стол, застеленный скатертью.

## ***Итоговый продукт: пицца «Маргарита».***

Пицца разрезана на 6 одинаковых кусков. Пицца имеет округлую правильную форму, корочка пиццы равномерно пропечена и имеет приятный золотистый цвет. Бортики четко выражены, имеют одинаковый размер по всей окружности пиццы. Изделие снизу имеет хрустящую сухую корочку золотистого цвета. Поверхность пиццы слегка золотистая, сыр не имеет коричневых пригорелых пятен, томатный соус не выходит на бортики пиццы, сыр на бортиках отсутствует. Центральная часть пиццы пропечена, не имеет сырных участков, толщина пиццы равномерная по всей площади. Консистенция пиццы в центре-мягкая, тесто пропеченное, консистенция бортиков-пропеченное тесто, имеется слегка хрустящая корочка.

Участники профессиональной пробы проводят бракераж своих изделий, оценивают органолептические свойства готовой пиццы. Результаты заносят в бланк органолептической пробы, выставляют оценки своему изделию.

### **Раздел «Выполнение задания»**

#### **Подробная инструкция по выполнению задания.**

Перед началом профессиональной пробы участники надевают одноразовую спец.одежду повара. Обрабатывают руки, согласно санитарным правилам. Проходят в учебную лабораторию. Наставник знакомит обучающихся с рабочими местами, проводит инструктаж по технике безопасности, о правилах санитарии и гигиены при работе с пищевыми продуктами, а также кратко рассказывает историю происхождения данной пиццы, технологию приготовления пиццы, особенности работы по выпечке пиццы. Знакомит участников с электрическим оборудованием и подсобным инвентарем.

Участники получают технологическую карту приготовления пиццы «Маргарита», читают, изучают. Проходят на свои индивидуальные рабочие места.

Алгоритм выполнения практического задания:

1. Включить подовую печь, +230 °C
2. Встать на свое рабочее место.
3. Проверить наличие продуктов, согласно технологической карты.
4. Вымыть стол чистой влажной тряпкой, помыть руки
5. Включить весы, проверить шнур, устойчивость весов
6. Взвесить продукты для замеса теста:  
мука «Макфа»-300 гр.,  
дрожжи «Саф-момент»-2 гр,  
соль-7 гр.,  
теплая вода-175 гр.,  
сахар 8 гр.,  
масло растительное-18 гр.
7. Просеять муку в отдельную миску, добавить к муке соль и дрожжи- все перемешать сухой ложкой.
8. В воде растворить сахар, добавить м.раст.-перемешать жидкости.
9. В миску (2 л) добавить сухие продукты, залить водой с сахаром и маслом.
10. Вымесить гладкое, однородное тесто в течении 10 минут (тесто должно легко отходить от стенок посуды и от рук). Выкладывать тесто на стол, домесить на столе, округлить тестовую заготовку.
11. Миску слегка смазать маслом раст., выложить тесто в миску, смазать поверхность теста маслом, накрыть пищ.пленкой.
12. Убрать миску с тестом в расстойочный шкаф на 20-30 минут

13. С помощью скребка для теста убрать распыл со стола, вымыть стол, помыть руки.
14. Натереть сыр «Моцарелла»-130 гр., (использовать белую доску), переложить в одноразовый контейнер, оставить на столе.
15. Приготовить соус томатный. В томатную пульпу-60 гр., добавить специи, соль, сахар, перемешать. Переложить в одноразовый контейнер, оставить на столе.
16. Вымыть стол, помыть руки.
17. Подготовить скрин, проверить вогнутость.
18. Взять емкость с кукурузной мукой, поставить на стол.
19. Достать миску с тестом из расстоечного шкафа, проверить процесс брожения теста органолептическим методом
20. Формовать, раскатывать, растягивать шары теста до диаметра 28 см.
21. Перенести тестовую заготовку на скрин.
22. На тесто с помощью столовой ложки круговыми движениями нанести томатный соус (не доходя до края тестовой заготовки на 2-3 см), затем сверху равномерно распределить натертый сыр.
23. Надеть рукавицы, открыть печь, на лопате закладывать пиццу в подовую печь. Выпекать 5-6 минут, смотреть. Проверять поверхность низа и верха пиццы. При необходимости регулировать температуру.
24. Все убрать со стола, вымыть стол. Подготовить тарелку для подачи, разделочную доску, нож для пиццы.
25. Надеть рукавицы. Достать пиццу, использовать лопату, аккуратно выложить на стол, закрыть печь. Выключить печь.
26. **Надеть одноразовые перчатки.** Пиццу с помощью лопаты переложить со скрина на разделочную доску. Нарезать с помощью ножа для пиццы на 6 равных частей.
27. **В одноразовых перчатках** переложить кусочки пиццы на тарелку. Соединить кусочки пиццы.
28. Произвести уборку рабочего места, убрать распыл муки на поверхностях оборудования и рабочего стола.
29. Вынести готовую пиццу в торговый зал, на сервировочный стол.
30. Произвести органолептическую оценку готового изделия, заполнить оценочный лист.

#### Рекомендации для наставника по организации процесса выполнения задания.

Наставнику необходимо заранее подготовить ингредиенты для приготовления пиццы, согласно технологической карты. Проверить наличие исправного оборудования и инвентаря на рабочих местах, согласно инфраструктурного листа, подготовить комплект одноразовой спец.одежды повара по количеству участников (шапочка, халат, перчатки, фартук). Распечатать технологические карты и оценочные листы готового изделия с критериями оценки (по количеству участников). Подготовить обучающее видео по приготовлению пиццы, в процессе мероприятия включать видео с пошаговой видео-инструкцией по приготовлению изделия.

Ознакомить участников с методическими указаниями по выполнению работы, определить последовательность действий, методов и приемов выполнения работы.

В процессе проведения профессиональной пробы подбадривать участников, сказать, что тут невозможно сделать что-то неправильно, после окончания работы все вопросы обсудим.

#### **Раздел «Оценка результатов выполнения задания».**

##### Критерии успешного выполнения задания.

- 1.Уровень теоретической подготовленности:  
–понимание основных понятий и терминов профессиональной деятельности;

- умение ориентироваться в базовых нормативах и правилах при выполнении трудовых операций;
- демонстрация умения читать и понимать структуру технологической карты по приготовлению пиццы, включенность в процесс-последовательное выполнение инструкции по приготовлению пиццы;
- соблюдение техники безопасности на рабочем месте;
- соблюдение санитарии и гигиены при работе с пищевыми продуктами;

2. Практические навыки. Уровень освоения практических навыков, необходимых для выполнения заданий и решение конкретных производственных задач:

- точность и аккуратность выполнения операций (трудового задания);
- соблюдение техники безопасности и правил охраны труда;
- соблюдение правил санитарии и гигиены при работе с пищевыми продуктами;
- правильная организация рабочего места повара (пиццайоло);
- владение необходимыми инструментами и оборудованием пищевых производств;
- самостоятельность и инициативность при выполнении задания.

3. Личностные качества и профессиональная мотивация.

- готовность брать на себя ответственность за выполняемое задание;
- желание совершенствовать профессиональные навыки;
- дисциплинированность и организованность в работе;
- уважение к коллегам и руководителям;

#### Рекомендации для наставника по контролю результата, процедуре оценки

При проведении профессиональной пробы в сфере общественного питания, при работе с пищевыми продуктами важно обеспечить безопасность участников при использовании электрического, теплового оборудования и подсобного инвентаря, а также необходимо сделать акцент на важность соблюдения норм санитарии и гигиены при изготовлении готовой продукции. Наставник должен подробно объяснить цель мероприятия, познакомить учеников с основным оборудованием пищевых производств и инвентарем, поставить задачу, организовать практическое выполнение простых технологических приемов повара (пиццайоло) под контролем. Необходимо создать комфортные условия для учащихся, учитывая индивидуальные особенности каждого участника. После завершения пробы провести обсуждение впечатлений и полученных новых профессиональных навыков. Необходимо похвалить обучающихся, вне зависимости от результата выполненной работы.

#### **Раздел «Инфраструктурный лист для проведения профессиональной пробы»**

Наименование	Рекомендуемые технические характеристики с необходимыми примечаниями	Кол-во	На группу/на 1 чел.
Печь подовая	Мощность от 12 до 16 кВт. Размер 1100x850x750 мм	1 шт.	на группу
Коврик диэлектрический	Материал: Резиновый, диэлектрический Размеры: 750x750	1 шт.	на группу
Стол с моечной ванной	Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1000x600x850	1 шт.	на 1 чел.

Стол производствен- ный	Производственный стол с бортом/без борта, с глухой полкой. Материал: из нержавеющей стали. Размеры: 1800x600x850	1 шт.	на 1 чел.
Стеллаж 4 уровня	Материал: из нержавеющей стали 4 полки сплошные нерж. 0,8, стойки –уголок нерж. Размеры: 800*500*1800 мм	1 шт.	на 1 чел.
Планетарный миксер	Мощность, 1000 Вт Планетарный механизм: Да Количество скоростей: 6, Объем чаши: 5 л Материал чаши: металл	1 шт.	на 1 чел.
Весы настольные электронные (профессиональные)	Материал: платформа из нержавеющей стали, металл, пластик. Наибольший предел взвешивания 5 кг, наименьший предел взвешивания не более 2 гр. Вес нетто (кг): 4,7; Длина (мм): 352; Ширина (мм): 325; Высота (мм): 105; Дискретность - 1 г Платформа 340 x 215 мм	1 шт.	на 1 чел.
Шкаф холодильный	Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 6 полок Тем. режим: +1...+10С. Мощность: 350Вт, Напряжение: 230В Объем: 500л. Размер полки: 595x455мм 5 (шт), дверь стекло	1 шт.	на 1 чел.
Набор разделочных досок	Материал: полипропилен Размеры Н=18, L=600,В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	1 набор	на 1 чел.
Подставка для разделочных досок	Материал: хромированная сталь Подставка для досок WSC14 (ступенчатая)	1 шт.	на 1 чел.
Набор ножи поварские	Материал: рукоять сделана из нескользящего пластика или из нержавеющей стали.	1 набор	на 1 чел.
Лопата для пиццы	Лопата для пиццы 30*34см L=71,В=34см металлич. лезвие, деревянная ручка	1 шт.	на 1 чел.
Чашка	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: Объем: 1 л, диаметр: 20 см	1 шт.	на 1 чел.
Скребок	Материал: пластик	1 шт.	на 1 чел.
Лопатки силиконовые	Материал: Термостойкие Размеры: Длина лопатки 260 мм	1 шт.	на 1 чел.
Сито-куружка для муки	Материал: Нержавеющая сталь, ручной механизм	1 шт.	на 1 чел.
Сито не менее 12 см мелкое для просеивания	Сито железное, размер не менее 12 см, не более 22 см.	1 шт.	на 1 чел.
Мерный стакан	Материал: Пластик Форма: круглая Объем: 1 л Размер: 180 x 123 x 144 мм Цвет: прозрачный	1 шт.	на 1 чел.
Ложка мерная для нанесения пицца-соуса	Материал: нержавеющая сталь, Размеры: Объемом 50 мл	1 шт.	на 1 чел.
Ложка столовая	Материал: Нержавеющая сталь, Размеры: 21см	3 шт.	на 1 чел.

Тарелка плоская, круглая, белая	Материал: фарфор, Размеры: круглая, белая, плоская без декора без борта Диаметр D= 31 – 33 см	1 шт.	на 1 чел.
Пекарские руковицы	Материал: жаростойкие Размеры: длинный манжет, 430 мм.	1 пара	на 1 чел.
Ведро для мусора	Материал: пластик, мусорное ведро 10л.	2 шт.	на 1 чел.
Скалка двуручная	Материал: дерево Размеры: 400*43мм	1 шт.	на 1 чел.
Терка	Материал: Нержавеющая сталь Размеры: высота 25 см	1 шт.	на 1 чел.
Решетка для пиццы (скрин)	d=31-32 см, металл	1 шт.	на 1 чел.
Нож для пиццы	Материал: диск-нерж. сталь, диаметр колеса 10 см, пластиковая ручка.	1 шт.	на 1 чел.
Доска для нарезания пиццы	Доска разделочная для пиццы d330мм бамбук, 6 сегментов	1 шт.	на 1 чел.
Контейнер одноразовый пищевой с крышкой	Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 1000 мл 179x132x64	1 шт.	на 1 чел.
Контейнер одноразовый пищевой с крышкой	Материал: Полиэтилентерефталат. Размеры: 300 мл 136x150x45 мм	2 шт.	на 1 чел.
Абразивная губка для мытья посуды	Материал: Эффект-абразивная Размеры: 130/90/08 /40	1 шт.	на 1 чел.
Моющее средство для посуды 1л.	Состав: Состав: АПАВ >5%. НПАВ <5%. Ароматизирующая добавка. Загуститель. Пищевой краситель. pH: слабощелочное	1 шт.	на группу
Дозатор с мылом с локтевым приводом	Материал: Алюминиевый дозатор для мыла с локтевым приводом	1 шт.	на группу
Средство для обработки рук и поверхности	Антисептик 0,5 л. с распылительной насадкой Состав: изопропанол, четвертично-аммониевое соединение, полигексаметиленгуанидин гидрохлорид, компоненты смягчающие кожу и другие функциональные добавки. Активность: обладает антимикробной активностью в отношении Гр(+) и Гр(-) бактерий.	1 шт.	на группу
Бумажные полотенце 2-слойные в рулоне	Материал: Бумажные 2 слойные в рулоне	1 рулон	на 1 чел.
Пленка пищевая	Материал: Стрейч пищевая Размеры: 29Х30 см	1 шт.	на группу
Пакеты для мусора 35л	Материал: Из ПНД (полиэтилен низкого давления).	2 шт.	на 1 чел.

Пакеты для мусора 120л	Материал: Из ПСД (полиэтилен среднего давления).	1 шт.	на группу
Ветошь-тряпка для протирания поверхности	Материал: тряпка, универсальная в рулоне, нетканое полотно Размеры: 24x30 см	1 рулон	на группу
Полотенце х/б для посуды	Материал: Хлопчатобумажная ткань, 30 / 60 см	1 шт.	на 1 чел.
Перчатки одноразовые S,M,L	Материал: полиэтилен, по размеру участника S,M,L. Прозрачные	3 пары	на 1 чел.
Скатерть одноразовая для сервировки столов	Материал: нетканый материал спанбонд, Размеры: 2 х1,5 м.	1 рулон	на группу
Халат одноразовый	Материал: спанбонд, Халат одноразовый на завязках, рукав на резинке, плотность 25 гр/м2, цвет белый (по размеру участника S,M,L)	1 шт.	на 1 чел.
Шапочка одноразовая	Материал: спанбонд, без размера, белого цвета	1 шт.	на 1 чел.
Фартук одноразовый	Материал: Полиэтилен низкого давления, состав: 100% полиэтилен, плотность: 6 мкм Цвет: Белый	1 шт.	на 1 чел.

### Список сырья:

Наименование сырья, пищевых продуктов	Единицы измерения	На 1чел.	На группу
<b>Ингредиенты для приготовление теста</b>			
1. Мука «Макфа»	кг	0,3	-
2. Вода бутилированная	кг	0,175	-
3. Дрожжи сухие быстрорастворимые «Сафмомент»	г	2	-
4. Соль	г	7	-
5. Масло подсолнечное, дезодорированное, рафинированное, осветленное	г	18	-
6. Сахар	г	8	-
<b>Ингредиенты для пиццы (топпинги)</b>			
1. Томатная пульпа	г	60	-
2. Сыр моцарелла, тертый	г	130	-
3. Помидоры	г	60	-
<b>Общий стол (для всех участников)</b>			
1. Перец черный	г	-	10
2. Перец красный	г	-	10
3. Базилик сушеный	г	-	10
4. Орегано сушеный	г	-	10
5. Чеснок	г	-	10