



Valsts izglītības
attīstības aģentūra



RESTORĀNU SERVIŠA SKOLA

APSTIPRINU

Valsts izglītības attīstības aģentūras
direktore

D.Traidās

2016. gada 11. .aprīlī

Latvijas profesionālās izglītības iestāžu audzēkņu un absolventu profesionālās meistarības konkurss pavāra profesijā

NOLIKUMS

Rīgā

1. Konkursu organizē:

Valsts izglītības attīstības aģentūra (turpmāk - VIAA) sadarbībā ar SIA „Restorānu Servisa skola” (turpmāk - RSS).

2. Konkursa atbalstītāji:

- 2.1. Biedrība „Pavāru klubs”;
- 2.2. SIA „Lietas MD”;
- 2.3. SIA „Reaton LTD”;
- 2.4. SIA „Restorānu Servisa skola”;
- 2.5. Biedrība „Santa Maria”;
- 2.6. SIA „Cesars”;
- 2.7. SIA „Nordic Sugar”;
- 2.8. SIA „Entresol”.

3. Konkursa mērķi:

- 3.1. sekmēt profesionālās izglītības attīstību Latvijā, tās starptautisko konkurētspēju;
- 3.2. veicināt sadarbību starp darba devējiem un izglītības iestādēm;
- 3.3. popularizēt ēdienu gatavošanas profesijas;
- 3.4. noskaidrot labākos starp labākajiem pavāriem, novērtēt viņu prasmes un iemaņas izvēlētajā profesijā;
- 3.5. noskaidrot kandidātus iekļaušanai turpmākās profesionālās pilnveides pasākumos iespējamai dalībai starptautiskajā jauno profesionāļu konkursā *Euroskills* 2016.

4. Konkursa nominācija:

Pavārs

Šīs nominācijas uzdevumi ietver pārtikas produktu kvalitātes novērtēšanu, to pirmapstrādes veikšanu, ēdienu gatavošanu un noformēšanu, ēdināšanas uzņēmuma aprīkojuma izmantošanu, savas darba kvalitātes vadības un kontroles nodrošināšanu, ievērojot higiēnas un darba aizsardzības noteikumus.

5. Konkursa norises laiks un vieta:

- 5.1. **Konkursa sākums:** 2016. gada 28. aprīlī plkst. 8.50 (dalībnieku reģistrācija no plkst. 8.30 līdz plkst.8.50 RSS),
- 5.2. **Konkursa noslēgums:** 2016. gada 28. aprīlī plkst.17.30.
- 5.3. Konkursa norises vieta: RSS Valkas ielā 1a, Rīgā.

6. Konkursa norises programma

Detalizēta konkursa norises programma tiks nosūtīta konkursantiem un izglītības iestādei pēc pieteikšanās konkursam.

7. Konkursa rīcības komiteja:

- Aleksandra Joma** – Konkursa rīcības komitejas priekšsēdētāja, VIAA Informācijas un karjeras atbalsta departamenta direktore;
- Inta Āne** – Konkursa rīcības komitejas locekle, VIAA Informācijas un karjeras atbalsta departamenta Profesionālās meistarības konkursu nodaļas vecākā eksperte;
- Māris Astiņš** – Konkursa rīcības komitejas loceklis, RSS valdes loceklis, šefpavārs;
- Gunta Stepanova** – Konkursa rīcības komitejas locekle, RSS pedagogs;
- Raimonds Zommers** – Konkursa rīcības komitejas loceklis, SIA "Entresol" šefpavārs.

8. Konkursanti

- 8.1. Konkursā piedalās pavāra profesijas 2016.gada pusfināla konkursos sešus augstākos rezultātus ieguvušie audzēkņi no šādām profesionālās izglītības iestādēm:
- 8.1.1. Profesionālās izglītības kompetences centrs “Kandavas Lauksaimniecības tehnikums”;
 - 8.1.2. Priekuļu tehnikums;
 - 8.1.3. Vecbebru Profesionālā un vispārizglītojošā internātvīdusskola;
 - 8.1.4. SIA “RIMAN” profesionālā vidusskola “RIMAN”;
 - 8.1.5. Jelgavas Amatu vidusskola;
 - 8.1.6. Profesionālās izglītības kompetences centrs “Rīgas Valsts tehnikums” Laidzes teritoriālā struktūrvienība.
- 8.2. Lai apliecinātu savu personību, dzimšanas datus, piederību izglītības iestādei un sagatavotību konkursa uzdevumu izpildei, konkursantam ir jāņem līdzi un reģistrējoties jāuzrāda:
- 8.2.1. personu apliecinošs dokuments;
 - 8.2.2. audzēkņa apliecība vai iegūtā izglītības dokumenta kopija (absolventiem);
 - 8.2.3. apdrošināšanas pret nelaimes gadījumiem polise vai tās kopija.
- 8.3. Konkursantu pavada viens attiecīgās izglītības iestādes pārstāvis. Izglītības iestādes pārstāvis ir atbildīgs par izglītības iestādes kārtības noteikumu un Ministru kabineta 2009. gada 24. novembra noteikumu Nr.1338 „Kārtība, kādā nodrošināma izglītojamo drošība izglītības iestādēs un to organizētajos pasākumos” ievērošanu.

9. Nominācija „Pavārs”

Pavāra profesijā būtiski nepieciešamās zināšanas, prasmes un personiskās īpašības ir norādītas šā nolikuma 9.1. un 9.2. punktā:

9.1. Profesionālās zināšanas un prasmes

- 9.1.1. racionāli organizēt darba vietu, ievērojot darba drošības, ekspluatācijas un aizsardzības noteikumus darbā ar ēdināšanas uzņēmuma aprīkojumu;
- 9.1.2. gatavot un sagatavot pasniegšanai ēdienus un dzērienus;

- 9.1.3. izstrādāt ēdienu receptūru vai strādāt pēc jau izstrādātām receptēm;
- 9.1.4. noformēt ēdienu porcijas;
- 9.1.5. novērtēt produktu kvalitāti un veikt to pirmapstrādi;
- 9.1.6. sekot līdzi produktu kvalitatīvai uzglabāšanai;
- 9.1.7. pieņemt pasūtījumus, ar pasūtītāju pārrunājot ēdiena noformējumu, vēlamo garšu un sastāvu;
- 9.1.8. tīrīt un sakopt virtuvi, kārtot ledusskapjus un pārbaudīt un tīrīt virtuves inventāru;
- 9.1.9. pārvaldīt valsts valodu un angļu valodu zināt sarunvalodas līmenī;
- 9.1.10. pārzināt profesionālo terminoloģiju valsts valodā, franču un angļu valodā.
- 9.2. Personiskās īpašības un vispārējās prasmes**
- 9.2.1. kritiska domāšana;
- 9.2.2. prasme plānot laiku;
- 9.2.3. spēja izpildīt vairākus uzdevumus un ievērot darba izpildes termiņus;
- 9.2.4. spēja risināt problēmas un elastīgi pielāgoties izmaiņām;
- 9.2.5. spēja atgūties pēc neveiksmēm;
- 9.2.6. saziņas spējas;
- 9.2.7. spēja strādāt saspringtos apstākļos;
- 9.2.8. elastība/labas adaptēšanās spējas;
- 9.2.9. spēja ievērot darba drošību;
- 9.2.10. psiholoģiska noturība;
- 9.2.11. spēja ievērot labas uzvedības un ētikas normas;
- 9.2.12. mērķtiecība;
- 9.2.13. cīņasspars.
- 9.3. Darba instrumenti un produkti**
- 9.3.1. Konkursa organizētāji konkursantus nodrošina ar mūsdienīgi aprīkotām darba vietām un ar šādu aprīkojumu kopīgai lietošanai:

Aprīkojums	Vienību skaits
elektriskais grils	1
rokas blenderis	3
cepeškrāsns	3
gastronomiskais griezējs	1
elektroniskie svāri	3
bāra blenderis ar krūzi	3
ledusskapis	2
saldētava	1
gāzes plīts ar sešiem sildriņķiem	6
konvekcijas krāsns ar metāla paplātēm cepšanai krāsnī	1
salamandra	1
fritieris	1
sulu spiede	1
citrus augļu sulas spiede	1
termomix	3
cirkulators	1
sifons	6
sadales dēļi	3 katram konkursantam
220V elektrības pievads	
siltā un aukstā ūdens pievads	
medicīnas pirmās palīdzības aptieciņa	

- 9.3.2. Līdzī nēdami personīgie darba instrumenti:
- pavāra nažu un darba rīku komplekts darbam virtuvē;

- divielis trauku pulēšanai;
- individuālas formiņas ēdienu noformēšanai;
- galda svāri;
- viena elektroiekārta, kas nepieciešama darba procesā.

9.3.3. Konkursā izmantojamie produkti norādīti šā nolikuma 2. pielikumā „Produktu saraksts”.

9.3.4. Organizatori nodrošina dalībniekus ar:

- Santa Maria garšvielām;
- Kikkoman sojas mērci;
- Dan Sukker piedāvāto cukuru sortimentu.

9.4. Konkursa uzdevumi

Kopējais konkursa uzdevumu izpildes laiks – 6 astronomiskās stundas.

Nr.	Uzdevums	Apraksts	Orientējošais darba laiks, h
1.	Pirkstēdienu uz kodu pagatavošana	Pagatavot 3 veidu (veģetārā, gaļas un zivju) pirkstēdienu uz kodas, no katra veida pa 6 uz kodām, noteikti izmantojot arī «melnās kastes» atbilstošo produktu.	Kopā — 4,5 stundas ar noteiktu nodošanas laiku katram ēdienam
2.	Pamatēdiena pagatavošana	Pagatavot 6 porcijas silto pamatēdiena no cūkas pavēderes, dārzeņiem un griķiem, ar <u>bešamelmērci</u> . Dārzeņiem jābūt noformētiem 3 dažādos veidos (<i>large dice, paysanne, jardinière, vichy, chiffonade</i> u. tml.). Jāņem līdzi un jānodod žūrijai ēdiena pilna tehnoloģiskā karte.	
3.	Deserta pagatavošana	Pagatavot 6 porcijas deserta «Rupjmaizes kārtojums» brīvi saistītā versijā - sagatavotās deserta sastāvdaļas porcijas ietvaros var pasniegt brīvi izvēlētā veidā.	
4.	Konditorejas izstrādājuma pagatavošana	Pēc dotās tehnoloģiskās kartes pagatavot konditorejas izstrādājumu. Tehnoloģiskā karte ir sagatavota angļu valodā, drīkst izmantot līdzi paņemto vārdnīcu.	1,5 stundas

9.5. Konkursa uzdevuma izpildes vērtēšanas sadaļas

Nr.	Sadaļa	Iegūstamais punktu skaits
1.	Uz kodu pagatavošana un pasniegšana	20
2.	Pamatēdiena pagatavošana un pasniegšana	28
3.	Deserta pagatavošana un pasniegšana	17

4.	Konditorejas izstrādājuma pagatavošana un pasniegšana	20
5.	Darba vietas organizācija, tīrība	10
6.	Personīgā higiēna	5
Kopā		100

10. Konkursa darba vērtēšana

- 10.1. Katram atsevišķajam uzdevumam ir noteikti vērtēšanas kritēriji un maksimālais iegūstamo punktu skaits.
- 10.2. Konkursa uzdevumu izpildi vērtē Konkursa vērtēšanas komisijas eksperti saskaņā ar noteiktajiem kritērijiem.
- 10.3. Ekspertu sniegtā vērtējuma punktu skaits nedrīkst atšķirties par 3 punktiem vienā kritērijā. Ja šāda situācija rodas, Konkursa vērtēšanas komisijas priekšsēdētājs organizē papildus apspriedi, kurā tiek analizēts katra eksperta vērtējuma pamatojums un pieņemts kopīgs lēmums.
- 10.4. Saskaņā ar kopējo punktu skaitu par darba izpildi katrā sadaļā. Vienāda kopējo punktu skaita gadījumā priekšroka tiek dota darbam ar lielāku punktu skaitu uzdevumu kritērijā "Pamatēdiena pagatavošana un pasniegšana". Ja „Pamatēdiena pagatavošana un pasniegšana” uzdevumu kritērijā punktu skaits ir vienāds, tad ņem vērā punktu skaitu "Konditorejas izstrādājuma pagatavošana un pasniegšana “ uzdevumu kritērijā. Ja punktu skaits abos iepriekš minētajos kritērijos joprojām sakrīt, izšķirošs kļūst kritērijs "Uz kodu pagatavošana un pasniegšana “.
- 10.5. Vērtējumu rezultātus (konkursanta iegūtais kopējais punktu skaits) ieraksta protokolā. Pēc uzdevumu izpildes novērtēšanas konkursants ir tiesīgs saņemt skaidrojumu par vērtējumu.

11. Konkursa vērtēšanas komisija:

Raimonds Zommers – Konkursa vērtēšanas komisijas priekšsēdētājs, SIA „Entresol” valdes loceklis, šefpavārs;

Svetlana Rižkova - Konkursa vērtēšanas komisijas locekle, biedrības „Pavāru klubs” prezidente;

Ina Poliščenko - Konkursa vērtēšanas komisijas locekle, restorāna „Trīs” pavāre;

Viesturs Lasmanis - Konkursa vērtēšanas komisijas loceklis, SIA „Entresol” pavārs;

Māris Astičs - Konkursa vērtēšanas komisijas loceklis, RSS valdes loceklis, šefpavārs.

Nepieciešamības gadījumā, konkursa organizētājiem ir tiesības aizstāt šajā nolikumā apstiprinātos konkursa vērtēšanas ekspertus ar līdzvērtīgiem nozares speciālistiem.

12. Konkursa uzvarētāju apbalvošana

12.1. Visi konkursanti saņem VIAA Atzinības rakstus par dalību konkursā, konkursantus gatavojušie pedagogi – par konkursantu gatavošanu.

12.2. Konkursa 1.-3. vietas ieguvējus apbalvo ar VIAA Diplomu un balvām.

13. Darba drošība

13.1. Atbildību par darba drošību nosaka VIAA un RSS noslēgtais sadarbības līgums. Atbildīgais par darba drošības noteikumu izstrādi un konkursantu iepazīstināšanu ar tiem ir RSS.

13.2. Pirms konkursa uzdevumu izpildes uzsākšanas konkursanti tiek iepazīstināti ar darba drošības un kārtības noteikumiem konkursa norises laikā un darba vietā.

13.3. Katrs konkursants parakstās par darba drošības noteikumu ievērošanu darba vietā. Konkursantam stingri jāievēro konkursa darba drošības noteikumi; to neievērošanas

gadījumā Konkursa rīcības komitejai un Konkursa vērtēšanas komisijai ir tiesības liegt konkursantam turpināt darbu.

14. Konkursa organizētāju atbildība

- 14.1. Konkursa organizētāji tehniski nodrošina konkursa uzdevumu izstrādi, konkursantus ar darba vietām un aprīkojumu, ar ko būs iespējams iepazīties pirms konkursa uzdevuma sākuma.
- 14.2. VIAA konkursa norises dienā nodrošina bezmaksas pusdienas konkursantiem un vienam pavadošajam pedagogam.
- 14.3. Konkursa rīcības komiteja organizē maksas naktsmītnes konkursantiem un pavadošajiem pedagogiem, ja tas ir nepieciešams.

15. Konkursa iekšējās kārtības noteikumi:

- 15.1. Katram konkursantam uz konkursu līdzī jāņem līdzī šā nolikuma 9.3.2. punktā norādītie darba instrumenti un šā nolikuma 2.pielikumā „Produktu saraksts” minētie produkti.
- 15.2. Konkursantam darba vietā jāierodas laicīgi.
- 15.3. Konkursanta darba vieta tiek noteikta izlozes kārtībā.
- 15.4. Darba laikā mobilo tālrunu lietošana ir stingri aizliegta, un tie nedrīkst atrasties darba vietā.
- 15.5. Konkursanti darbu uzsāk ar 5 minūšu intervālu.
- 15.6. Neiekļaušanos darba grafikā fiksēs laika uzskaitē. Par katru kavēto minūti tiek noņemts viens punkts.
- 15.7. Konkursants pats atbild par sagatavošanos darbam – pārbauda iekārtu un cita aprīkojuma darbību un izsniegtos produktus, ja nepieciešams, informē atbildīgās personas par problēmu.
- 15.8. Tehniskas dabas jautājumus par iekārtām un to darbību konkursants drīkst uzdot tikai laikā, kad notiek iepazīšanās ar telpām un iekārtām. Konkursa laikā to darīt nav atļauts, izņemot darbu ar konvekcijas krāsns regulēšanu.
- 15.9. Pedagoģ nedrīkst atrasties darba vietā, kurā strādā viņa audzēknis un nedrīkst traucēt audzēkņa darbu.
- 15.10. Konkursa uzdevuma izpildes laikā konkursantam aizliegts sazināties ar savas skolas pedagoģu. Ārkārtas gadījumā to var darīt tikai organizatoru vai cita pedagoģa klātbūtnē.
- 15.11. Gatavojot ēdienus, nedrīkst izmantot sagataves vai pusfabrikātus – ēdieni pilnībā jāgatavo no pamatizejvielām konkursa laikā. Nedrīkst izmantot arī tekstūru veidojošo produkciju (lecitīnu, ksantānu, utt.).
- 15.12. Darba vietas atstāšana, izņemot oficiālos pārtraukumus, tiek ieskaitīta darba laikā, un darba laiks netiek pagarināts.
- 15.13. Ja konkursantam jāatstāj darba vieta darba laikā (medicīniski iemesli, tualetes apmeklējums vai citi neparedzēti iemesli), par to ir jāinformē kāds no Konkursa rīcības komitejas vai Konkursa vērtēšanas komisijas. Konkursanta prombūtne tiek reģistrēta.
- 15.14. Visi konkursa darba uzdevumi veicami tikai konkursa norises vietā.
- 15.15. Nav atļauts konkursa uzdevumu iznest no konkursa norises vietas.
- 15.16. Visiem konkursantiem jārīkojas profesionāli un jārespektē citi konkursanti, viņu darbs un darba vieta. Konkursants nedrīkst traucēt citu konkursantu darbu.
- 15.17. Konkursa laikā konkursantam ir jāuztur tīra un kārtīga darba vieta. Jāpārliedzinās, ka darba vieta paliek sakārtota arī pēc konkursa.

- 15.18. Lai uzsāktu darbu, konkursantam ir jā sagaida Konkursa rīcības komitejas rīkojums.
- 15.19. Ja konkursantam vai pedagogam ir pamatotas pretenzijas attiecībā uz kāda konkursanta vai pedagoga neētisku rīcību, par to nekavējoties jāinformē kāds no Konkursa rīcības komitejas.
- 15.20. Ēdienu pasniegšanai konkursa organizētāji nodrošina vienādus šķīvjus.

16. Pieteikšanās dalībai konkursā:

- 16.1. Pieteikumu (nolikuma 1.pielikums) par dalību konkursā izglītības iestāde nosūta **elektroniski līdz 2016. gada 22.aprīlim** uz elektroniskā pasta adresi aleksandra.joma@viaa.gov.lv un gunta.stepanova@inbox.lv Word dokumenta formātā, bet, **reģistrējoties konkursam norises vietā, iesniedz izdrukātu un izglītības iestādes vadītāja parakstītu pieteikuma oriģinālu.**
- 16.2. Par elektroniski nosūtīto pieteikumu **izmaiņām** lūdzam informēt līdz **2016. gada 26.aprīlim.**

17. Konkursa kontaktpersonas:

- 17.1. VIAA Informācijas un karjeras atbalsta departamenta direktore Aleksandra Joma, mob.tālr.: 29430036, e-pasts:aleksandra.joma@viaa.gov.lv, adrese: Vaļņu iela 3, Rīga, LV-1050.
- 17.2. VIAA Informācijas un karjeras atbalsta departamenta Profesionālās meistarības konkursu nodaļas vecākā eksperte Inta Āne, tālr.: 26554364, e-pasts: inta.ane@viaa.gov.lv, adrese: Vaļņu iela 3, Rīga, LV-1050.
- 17.3. Rīgas Restorānu Servisa skolas pedagoģe Gunta Stepanova, mob. 26421485, e-pasts: gunta.stepanova@inbox.lv, adrese Rīga, Valkas iela 1a.

VIAA Informācijas un karjeras atbalsta
departamenta direktore

Aleksandra Joma

(noformēts uz izglītības iestādes veidlapas)

Pieteikums**Dalībai Latvijas profesionālās izglītības iestāžu audzēkņu un absolventu profesionālās meistarības konkursā pavāra profesijā**

1. Informācija par konkursantu:

<i>Konkursanta fotogrāfija</i> (izmēri 3 x 4 cm)	Vārds	
	Uzvārds	
	Dzimšanas datums	
	Konkursa nominācija	
	Izglītības programmas kods, nosaukums	
	Piešķiramās/ piešķirtās kvalifikācijas nosaukums	
	Kurss vai izglītības iestādes absolvēšanas gads	
	Izglītības iestādes absolventam – izglītības dokumenta numurs	
	Mobilā tālruņa numurs	
	e-pasta adrese	
	Naktsmītne nepieciešama (jā/nē)	No __. __. 2016. līdz __. __. 2016.

2. Informācija par pedagogu(-iem), kas sagatavoja dalībnieku konkursam:

<i>Pedagoga fotogrāfija</i> (izmēri 3 x 4 cm)	Vārds	
	Uzvārds	
	Mobilā tālruņa numurs	
	e-pasta adrese	
	Naktsmītne nepieciešama (jā/nē)	No __. __. 2016. līdz __. __. 2016.

3. Pedagoģs, kas pavada konkursantu:

<i>Pedagoga fotogrāfija</i> (izmēri 3 x 4 cm)	Vārds	
	Uzvārds	
	Mobilā tālruņa numurs	
	e-pasta adrese	
	Naktsmītne nepieciešama (jā/nē)	No __. __. 2016. līdz __. __. 2016.

4. Informācija par autovadītāju (ja ir izglītības iestādes delegācijas sastāvā):

	Vārds	
	Uzvārds	
	Mobilā tālruņa numurs	
	Naktsmītne nepieciešama (jā/nē)	No __. __. 2016. līdz __. __. 2016.

Izglītības iestādes rekvizīti, t.sk. informācija bezskaidras naudas norēķiniem

Datums _____

Izglītības iestādes vadītājs

(paraksts, izglītības iestādes zīmogs)_____
(vārds, uzvārds)

Produktu saraksts

Produkti	Vienība	Daudzums
----------	---------	----------

OBLIGĀTIE (nodrošina konkursa atbalstītāji)

Cūkgaļas pavēdere	kg	
Melnās kastes produkti	kg	

ATĻAUTIE (ņem līdzi dalībnieks)

vistu olas	gab.	
paipalu olas	gab.	
saldais krējums		
• 15%	kg	
• 33%	kg	
sviests (82,5%)	kg	
kaņepju sviests	kg	
biezpiens	kg	
maskarpones siers	kg	
Latvijas kazas siers	kg	
jogurts bez piedevām	l	
cietie sieri	kg	
olīveļļa (<i>Virgine</i> , augstākā labuma)	l	
rapšu eļļa (rafinēta)	l	
augu eļļa (rafinēta)	l	
baltais balzametīķis	l	
tumšais balzametīķis	l	
ābolu etiķis	l	
Dižonas sinepes (bez graudiem)	kg	
Dižonas sinepes (ar graudiem)	kg	
svaigi vai konservēti mārrutki	kg	
cukurs	kg	
milti, kviešu	kg	
milti, rudzu	kg	
tīrā rudzu rupjmaize	kg	
rīvmaize	kg	

kviešu maize	kg	
kukurūzas ciete	kg	
bulgurs	kg	
gargraudu rīsi	kg	
griķi	kg	
auzu pārslas	kg	
svaigais ingvers	kg	
šokolāde	kg	
medus	kg	
kultivētās sēnes (šampinjoni, austeru sānauses)	kg	
kātu selerija	kg	
seleriju sakne	kg	
burkāni	kg	
kāļi	kg	
brokoļi	kg	
sarkanie redīsi	kg	
puravi	kg	
jaunie dzinumumi, asni, diedzējumi	kg	
sīpoli	kg	
ķiploki	kg	
šalotes sīpoli	kg	
garšaugi	kg	
kartupeļi	kg	
bietes	kg	
tomāti, ķirštomāti	kg	
topinambūri	kg	
baklažāni	kg	
pastinaks	kg	
fenhelis	kg	
kaperi	kg	
spargēļi	kg	
sarkanie redīsi	kg	
citroni	kg	
āboli	kg	
banāni	kg	
plūmes	kg	
brendijs	l	

baltvīns	l	
alus	l	
žāvēti augļi– aprikozes, melnās plūmes, rozīnes, godžiogas	kg	
ķirbju sēklas	kg	
valrieksti	kg	
brūkleņu ievārījums	kg	
dzērveņu ievārījums	kg	

PRODUKTI pēc konkursanta izvēles un vajadzības

1.	<i>kg</i>	
2.	<i>kg</i>	
3.	<i>kg</i>	

Nav atļautas sagataves vai pusfabrikāti.