

УТВЕРЖДЕНО  
приказом Министерства  
промышленности и торговли Кузбасса  
от 13.06.2023 № 01-05/102

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о проведении конкурса «Кулинарный поединок**  
**по приготовлению блюда татарской кухни»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок проведения конкурса «Кулинарный поединок по приготовлению блюда татарской кухни» (далее - конкурс).

1.2. Конкурс проводится в рамках проведения XXIII Федерального Сабантуя, III международного шахтерского Сабантуя в Кемеровской области - Кузбассе.

1.3. Организатором конкурса является Министерство промышленности и торговли Кузбасса (далее – Минпромторг Кузбасса).

1.4. Основными целями проведения конкурса являются:  
поддержка и развитие татарской национальной культуры в Кузбассе;  
демонстрация профессионального мастерства шеф-поваров предприятий общественного питания Сибирского федерального округа;  
содействие установлению деловых контактов между участниками конкурса и приглашенных экспертов и гостей;  
повышение престижа шеф-поваров и предприятий общественного питания Сибирского федерального округа.

1.5. Основными задачами являются:  
привлечение внимания широкой общественности к блюдам татарской кухни;  
знакомство с национальной кухней татарского народа;  
реализация мастерства участников в рамках проведения конкурса;  
демонстрация многообразия татарских блюд и поощрение лучших участников.

2. Условия участия в конкурсе

2.1. Дата проведения конкурса – 01 июля 2023 г.

2.2. Конкурс проводится на специально оборудованной площадке на Московской площади в городе Кемерово.

2.3. Объявление о проведении кулинарного конкурса и приеме заявок размещается на официальном сайте Минпромторга Кузбасса в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» [минпромторг42.рф](http://минпромторг42.рф), а также на

официальных страницах в социальных сетях и других сетях массовой информации

2.4. К участию в конкурсе допускаются повара или команда поваров (независимо от пола) предприятий общественного питания Сибирского федерального округа, подавшие заявку по форме согласно приложению № 1 к настоящему Положению (далее – участники). Команда поваров формируется в количестве не более пяти человек.

2.5. Заявки принимаются нарочным в управлении потребительского рынка Министерства по адресу: 650064, г. Кемерово, проспект Советский, дом 63, кабинеты 402-403, телефон (3842) 58-35-52.

Заявки могут быть поданы в форме электронного документа в формате PDF путем направления на электронную почту: [mihajlova-aa@ako.ru](mailto:mihajlova-aa@ako.ru)

2.6. Заявки регистрируются в журнале регистрации заявок.

2.7. Срок представления заявок - до 20 июня 2023 года (включительно).

2.8. Предприятие общественного питания, направляющее на конкурс для участия своего (-их) повара (-ов) (далее – направляющая организация) несет ответственность за обеспечение его явки для участия в конкурсе, за соблюдение участниками техники безопасности при приготовлении блюд и мер безопасного поведения во время проведения конкурса.

## 2. Порядок проведения кулинарного конкурса

3.1. Участие в конкурсе бесплатное. Проезд к месту проведения конкурса, стоимость питания и проживания в гостиницах города Кемерово оплачивается участниками или направляющей организацией самостоятельно.

3.2. Для осуществления подготовки и проведения конкурса создается конкурсная комиссия (жюри) конкурса (далее - Конкурсная комиссия).

В состав Конкурсной комиссии входят: независимые эксперты, представители Минпромторга Кузбасса, иных исполнительных органов Кузбасса и иные представители предпринимательского сообщества.

Состав Конкурсной комиссии утверждается приказом Минпромторга Кузбасса.

3.3. Специально оборудованная площадка для проведения конкурса предусматривает предоставление участникам места для открытого огня, угли, столы, скатерти, мусорные вёдра, нейлоновые перчатки, бумажные полотенца, умывальник.

Участник или направляющая организация самостоятельно обеспечивают себя продуктами, необходимыми для приготовления конкурсного блюда, а также обеспечивают условия их хранения.

Участники команды используют собственный мангал или казан, посуду, поварской инвентарь. При отсутствии мангала или казана, организатор может предоставить их участнику.

3.4. Список продуктов, необходимых для конкурсных блюд, предоставляется участниками организаторам не менее чем за 10 календарных дней. Продукты должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01 «Санитарно-

эпидемиологические требования к условиям и организации питания» (утв. Приказом Минздрава России от 29.11.2001 № 457).

3.5. К участию в конкурсе допускается 1 блюдо национальной татарской кухни в соответствии с традиционной рецептурой и из традиционных для татарской кулинарии продуктов.

Общее количество порций блюда не менее 50 штук. Выход блюда не менее 150 грамм и не более 250 грамм включая гарнир.

3.6. Необходимые для конкурсного блюда заготовки могут быть приготовлены участниками не более чем за сутки до мероприятия, но основной процесс приготовления должен осуществляться в присутствии зрителей и жюри.

3.7. Конкурсные блюда должны быть оригинально презентованы участниками. Презентация блюда включает в себя название, рассказ о блюде, подчёркивающий способ приготовления, свойства использованных продуктов. Регламент выступления для защиты приготовленных блюд – до 5 минут на каждого участника. Для презентации должно быть подано 5 порций (4 для жюри и 1 блюдо для фотосессии).

3.8. Конкурсная комиссия осуществляет оценку конкурсных блюд по следующим критериям:

- **соблюдение санитарно-гигиенических требований:** процесс приготовления конкурсных блюд должен происходить при соблюдении санитарно-гигиенических требований: убранные волосы, наличие специальной одежды или фартука, работа в перчатках, отдельные разделочные доски для различных видов продуктов). Содержание рабочего места в чистоте, уборка рабочего места после окончания конкурса;

- **выполнение условий конкурса** – все блюда национальной татарской кухни должны быть приготовлены в соответствии с традиционной рецептурой и из традиционных для татарской кулинарии продуктов;

- **время приготовления конкурсного блюда** не более 60 минут;

- **органолептические показатели:** вкусовые качества конкурсного блюда (совместимость и сочетание продуктов, соответствие вкуса внешнему виду);

- **подача конкурсного блюда:** эстетичность подачи и художественное исполнение конкурсных блюд;

- **защита/презентация конкурсного блюда:** оригинальность и творческий подход при защите конкурсной работы, оригинальность авторской идеи, соблюдение регламента выступления презентации (до 5 минут).

Каждый критерий имеет 5-балльную шкалу оценок.

3.9. Организатором обеспечивается фото и видеосъемка мероприятия.

#### 4. Подведение итогов и награждение

4.1. Конкурсная комиссия оценивает участников путем заполнения оценочного листа по форме согласно приложению № 2 к настоящему Положению, подводит итоги и определяет победителя кулинарного конкурса.

4.2. Количество баллов суммируется по всем критериям, указанным в пункте 3.8 настоящего Положения. Победитель конкурса определяется по наибольшей сумме набранных баллов.

4.3. Итоги подводятся путем подсчета баллов по оценочным листам членов Конкурсной комиссии и оформляются в форме общего протокола по форме согласно приложению № 3 к настоящему Положению и подписывается всеми членами Конкурсной комиссии.

В случае равенства голосов голос председателя Конкурсной комиссии является решающим.

4.4. Победителю конкурса вручаются приз и диплом победителя. Участникам, не занявшим призовое место, вручается диплом участника.

4.5. Информация об итогах конкурса размещается на официальном сайте Минпромторга Кузбасса в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» [минпромторг42.рф](http://минпромторг42.рф), а также на официальных страницах в социальных сетях и других сетях массовой информации.

Приложение № 1  
к Положению о проведении конкурса  
«Кулинарный поединок  
по приготовлению блюда татарской кухни»

В Министерство промышленности  
и торговли Кузбасса

**ЗАЯВКА**  
на участие в конкурсе «Кулинарный поединок  
по приготовлению блюда татарской кухни»

---

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование организации</b>	<b>ФИО контактного лица, телефон</b>	<b>ФИО участников</b>	<b>Предполагаемое блюдо</b>	<b>Состав блюда</b>

Подпись руководителя/участника \_\_\_\_\_  
Дата \_\_\_\_\_

Приложение № 2  
к Положению о проведении конкурса  
«Кулинарный поединок по приготовлению  
блюда татарской кухни»

**ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ**  
члена конкурсной комиссии (жюри) конкурса  
«Кулинарный поединок по приготовлению блюда татарской кухни»

01.07.2023

г. Кемерово

ФИО члена Конкурсной комиссии (жюри):

---

№	Критерий оценки	Количество баллов (от 1 до 5)			
		ФИО шеф-повара (повара)/наименова- ние команды поваров	ФИО шеф-повара (повара)/наимено- вание команды поваров	ФИО шеф-повара (повара)/наимено- вание команды поваров	....
1	соблюдение санитарно-гигиенических требований				
2	выполнение условий конкурса				
3	время приготовления конкурсного блюда				
4	органолептические показатели				
5	подача конкурсного блюда				
6	защита/презентация конкурсного блюда				
	ИТОГО:				

Подпись \_\_\_\_\_

Приложение № 3  
к Положению о проведении конкурса  
«Кулинарный поединок по приготовлению  
блюда татарской кухни»

**Протокол конкурсной комиссии (жюри) конкурса  
«Кулинарный поединок» по приготовлению блюда татарской кухни»**

01.07.2023

г. Кемерово

Место проведения: на территории напротив входа «Сектор С» Ледового дворца Кузбасса, г. Кемерово, пр-кт Притомский, 12

Присутствовали:

Председатель Конкурсной комиссии:

ФИО

---

Члены Конкурсной комиссии:

ФИО

ФИО

Повестка дня:

Подведение итогов и определение победителя конкурса «Кулинарный поединок по приготовлению блюда татарской кухни»

Решение:

Путем подсчета баллов признать победителем конкурса «Кулинарный поединок по приготовлению блюда татарской кухни»

---

Подписи:

Председатель конкурсной комиссии:

---

Члены конкурсной комиссии:

ФИО

ФИО