



УТВЕРЖДАЮ

глава Администрации
Ленинского
района города
Екатеринбурга

Э.З.Беруашвили

« _____ 2024г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении конкурса кулинарного искусства
«С днем рождения, любимый Ленинский район!»,
посвященного 90-летию Ленинского района

Паспорт мероприятия

События конкурса	1 этап – заочный, голосование на приз «Зрительских симпатий»; 2 этап – очный, выполнение конкурсантами практических конкурсных заданий
Тема конкурса	90-летие со дня образования Ленинского района
Участники	профессиональные кулинары, работающие в дошкольных образовательных организациях Ленинского района

Даты и время проведения	1 этап - заочный, с 23.09.2024 г. по 25.09.2024 г. 2 этап – очный, 26.09.2024 г. в 14.30
Место проведения	1 этап – социальная сеть «ВКонтакте» 2 этап - г. Екатеринбург, ГАПОУ СО «Екатеринбургский торгово-экономический техникум», ул. Большакова, д.65
Организаторы	Администрация Ленинского района города Екатеринбурга Управление образования Ленинского района города Екатеринбурга Фонд поддержки и развития Ленинского и Академического районов города Екатеринбурга «Добрососедство» ГАПОУ СО «Екатеринбургский торгово-экономический техникум»
Оргкомитет	Лелеко Вера Владимировна 317-93-07 leleko_vv@ekadm.ru

1. Цель проведения конкурса – воспитание приверженности правильному здоровому питанию, укрепление здоровья детей, повышение профессионального мастерства, обмен опытом кулинаров, развитие творческого подхода к работе.

2. Конкурс ориентирован на совершенствование профессионального мастерства, культуры обслуживания, а также на обмен опытом, повышение престижа и значимости профессии.

3. Концепция конкурса кулинарного искусства «С днем рождения, любимый Ленинский район!» - сохранение в Ленинском районе традиций здорового питания, воспитание приверженности здоровому образу жизни, повышение эффективности использования разнообразных блюд и рецептов в детском питании.

4. Участники конкурса – профессиональные кулинары, работающие в дошкольных образовательных организациях Ленинского района. Возраст участников не ограничен. Участники обязаны выступать в поварской форме: куртка, брюки/юбка (черного цвета, или любого цвета одинакового для всей команды), фартук, специальная обувь, головной убор, джинсы не допускаются. Участники должны иметь действующие медицинские книжки.

Состав команды: повар и помощник повара.

Помощник повара оказывает помощь в приготовлении блюд праздничного обеда.

5. Задание для команд дошкольных образовательных организаций:

1 этап.

Заочный тур – на приз зрительских симпатий.

Организаторы создают страницу конкурса в социальной сети «ВКонтакте».

Каждый участник до 09:00 19.09.2024 г. предоставляет на электронную почту, указанную в паспорте мероприятия фотографию, информацию о себе, почему выбрал профессию повара и насколько она нравится. На странице «ВКонтакте» организаторы разместят информацию об участниках с возможностью проголосовать за каждого с 23.09.2024 г. по 25.09.2024 г. Руководители учреждений должны опубликовать на сайтах и страницах в социальных сетях своих учреждений (при наличии) ссылку на голосование и привлечь родителей поддержать своего конкурсанта. В голосовании могут принять участие все пользователи социальной сети.

Победитель будет награждён специальным призом от организаторов.

2 этап.

Соревнования с дегустацией.

Команды участников готовят представление и приветствие команды (не более 2 минут), допускается присутствие болельщиков не более 5 человек от команды (приветствуется использование символики команд).

Участники выступают на специально оборудованной площадке. Техническая оснащённость рабочих мест приведена в разделе «Оборудование рабочих мест» настоящего положения.

Перед началом соревнований участники команды представляют членам жюри, оформленные в соответствии с требованиями, технологические карты на блюда.

Каждая команда в течение 70 минут готовит и подает:

- один вид холодной или горячей закуски;
- горячее блюдо с гарниром;
- сладкое мучное изделие или десерт (домашнее задание).

Каждое блюдо готовится на 3 порции: 1 для дегустации жюри, 2 – для дегустации командой болельщиков.

Команды стартуют в одно время, все приготовленные блюда команды подают одновременно через 70 минут после старта. Время подачи блюд контролируется. За подачу блюд позже установленного времени, начисляются штрафные очки, за приготовление блюда в более короткий срок баллы не начисляются.

Блюда подаются и демонстрируются командой с использованием собственной столовой посуды. Рекомендуются тарелки белые гладкие

плоские без рисунка диаметром 28 см. Оценивается также оформление и функциональная сервировка с использованием тематики конкурса.

Один из членов команды находится на дегустации блюд членами жюри и при необходимости отвечает на вопросы по приготовлению блюд и изделий.

6. Оборудование рабочих мест:

Для практических командных соревнований оборудуется 8 рабочих мест. Оснащение рабочих мест включает: производственные столы, настольное оборудование - весы электронные, индукционная плита. Дополнительно организуется общая производственная зона оснащенная: пароконвектоматом, холодильным шкафом среднетемпературным, ванной моечной двух секционной, стеллажами, столами производственными, настольным оборудованием – миксер планетарный.

Необходимое дополнительное оборудование, инвентарь для работы, посуду и прочие атрибуты для демонстрации конкурсных работ участники обеспечивают самостоятельно.

Посуда должна соответствовать современным стандартам безопасности пищевых продуктов. Посуда, используемая для работы на индукционных плитах, должна иметь магнитные свойства. Организаторы не несут ответственности за утерю инвентаря, посуды и прочих принадлежностей, принесенных участниками.

Запрещается выносить за пределы зоны соревнований оборудование, инвентарь, предоставленный Оргкомитетом. По окончании соревнований техническое жюри проводит осмотр инвентаря и оборудования. Участники несут материальную ответственность за пропавшее или поврежденное оборудование и инвентарь.

7. Требования к рабочим местам и пищевым продуктам:

Во время выступления участники должны соблюдать санитарно-гигиенические правила.

Оргкомитет предоставляет участникам средства гигиены для уборки кухни (моющие и чистящие средства, губки, тряпки, бумажные полотенца, мусорные мешки и пр.).

При оценке члены жюри будут учитывать состояние рабочих мест, и соблюдение правил гигиены во время выступления. По окончании выступления участник должен убрать свое рабочее место и используемое оборудование.

Участники используют свой собственный профессиональный инструмент, а также тарелки и соусники для демонстрации блюд. Рекомендуются тарелки белые гладкие плоские без рисунка диаметром не менее 28 см.

Для выполнения конкурсных работ участники обеспечивают себя продуктами самостоятельно.

Принесенные продукты могут быть заранее вымыты, но не очищены и не нарезаны; рыба может быть выпотрошенной, но не разделанной на филе; мясо/птица не должны быть поделены на порции, допускается использование мяса в виде фарша. Все элементы декора и украшение конкурсных изделий делаются участниками в ходе соревнования в пределах рабочей зоны. **Сладкое мучное изделие или десерт предоставляются участниками в готовом виде, допускается оформление изделия в ходе соревнований.**

Осмотр продуктов, принесенных участниками, осуществляет техническое жюри до начала соревнований.

Так как оценка конкурсных работ, выполненных в рамках производственных рабочих мест, предполагает дегустацию членами жюри, участники должны неукоснительно следовать основным правилам санитарии:

- продукты питания должны храниться при температуре не выше +4°C в накрытых лотках или накрытых контейнерах;
- продукты не должны находиться при температуре 65°C дольше двух (2) часов;
- при транспортировке и хранении продукты питания должны быть закрыты чистым пластиком или герметичной крышкой; запрещается хранить сырые продукты вместе с приготовленной пищей;
- допускается ношение перчаток при работе с грязными или пачкающимися предметами, такими, как свекла и т.п.;
- к готовой к употреблению пище участники не должны прикасаться голыми руками, для этого используются щипцы, палочки, пинцеты или перчатки; использование перчаток не освобождает от требований правильной подачи пищи - при смене продукта перчатки необходимо заменить.

- дегустация блюд должна проводиться при помощи одноразовых приборов, или приборов, подлежащих обязательному мытью после каждой дегустации; двойное погружение одной и той же ложки в один соус или блюдо недопустимо.

Участники **несут ответственность за качество** готовых блюд/изделий, предоставляемых на дегустацию членам жюри и командам болельщиков.

8. Оценка работы поваров осуществляет экспертное жюри с учетом следующих критериев и баллов:

- Органолептическая оценка блюд и изделий – 0-10 баллов;
 - Оригинальность рецептуры – 0-10 баллов;
 - Оформление блюд – 0-10 баллов;
 - Внешний вид повара, техника и чистота работы – 0-10 баллов;
- Максимальное количество баллов – 40.

9. Победители определяются по количеству набранных баллов - среди команд I, II, III места и 5 номинаций с вручением Дипломов и памятных подарков.

Номинации:

- лучшее оформление блюд, согласно тематике конкурса;
- лучшая рецептура, соответствующая заявленной тематике;
- лучшая закуска;
- лучший десерт;
- лучшая организация рабочего места.

Лучшей команде болельщиков присуждается специальный приз от организаторов конкурса.

10. Заявки на участие в конкурсе принимаются до 09:00 часов 19.09.2024 г. года и подлежат регистрации в день ее подачи. С момента регистрации заявитель приобретает статус участника. Участники подают в оргкомитет заявку по прилагаемой форме на электронную почту, указанную в паспорте проекта.

Форма заявки прилагается.

/п	Фамилия, имя	Место работы	Должность, квалификационный разряд
.			
.			

Приложение №1.

Оценочный лист

№ п/п	Параметры оценки	Максимальное	Фактическое	Примечание
-------	------------------	--------------	-------------	------------

		количество баллов	количество баллов	
1	Органолептическая оценка блюд и изделий	10		
2	Оригинальность рецептуры	10		
3	Оформление блюд	10		
4	Внешний вид повара, техника и чистота работы	10		

Приложение №2.

СОСТАВ

экспертного жюри конкурса кулинарного искусства
«С Днем Рождения любимый Ленинский район!»

Беруашвили Элена Заурьевна - глава Администрации Ленинского района города Екатеринбурга

Бахтина Надежда Алексеевна - заместитель главы Администрации Ленинского района города Екатеринбурга

Пономарева Екатерина Геннадьевна - начальник Управления образования Ленинского района города Екатеринбурга

Маслаков Виктор Викторович – председатель попечительского совета Фонда поддержки и развития Ленинского и Академического районов города Екатеринбурга "Добрососедство"

Капралова Ирина Александровна - мастер общественного питания города Екатеринбурга, действующий сертифицированный судья международной ассоциации шеф-поваров (WACS) категории В

Гордеева Наталья Сергеевна – председатель ПЦК технологических дисциплин ГАПОУ СО «Екатеринбургский торгово-экономический техникум», региональный эксперт WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело»

Шарлаимова Светлана Александровна – преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «Екатеринбургский торгово-экономический техникум»