



Администрация Мясниковского района
ПОСТАНОВЛЕНИЕ

30.06.2023 г.

№ 688

с. Чалтырь

О внесении изменений в постановление
Администрации Мясниковского района от 04.05.2022 № 400

В соответствии с Федеральным законом от 06.10.2003 № 131 –ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Уставом муниципального образования «Мясниковский район» Администрация Мясниковского района

постановляет:

1. Внести в постановление Администрации района от 04.05.2022 № 400 «О проведении ежегодного Гастрономического конкурса-фестиваля шашлыка «Грн/Дон-Шашлык» в Мясниковском районе» изменения, изложив приложение в редакции согласно приложению к настоящему постановлению.

2. Настоящее постановление вступает в силу со дня его официального опубликования.

3. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на заместителя главы Администрации Мясниковского района Хатламаджиян В.Х.

Глава Администрации
Мясниковского района

А.М. Торпуджиян

Приложение
к постановлению
Администрации
Мясниковского района
от 30.06.2023 № 688

«Приложение
к постановлению
Администрации
Мясниковского района
от 04.05.2022 № 400

Положение о ежегодном Гастрономическом конкурсе-фестивале шашлыка
«Грн /Дон-Шашлык» в Мясниковском районе

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет общий порядок и условия подготовки, организации и проведения в Мясниковском районе ежегодного Гастрономического конкурса-фестиваля шашлыка «Грн /Дон-Шашлык» (далее - Конкурс).

1.2. Организатором Конкурса является Администрация Мясниковского района. Ответственное лицо за проведение Конкурса – начальник отдела экономического развития Администрации Мясниковского района Пердян Сергей Багдасарович, тел. (86349)21459, e-mail: e.otdel@mail.ru.

1.3. Цель и задачи Конкурса:

- создание и развитие туристического событийного продукта с целью привлечения в Мясниковский район дополнительного туристического потока;
- популяризация Мясниковского района как района с богатым историческим и культурным наследием и кулинарными традициями;
- развитие и продвижение гастрономического туризма в Мясниковском районе;
- сохранение и дальнейшее развитие национальных традиций в кулинарии.

1.4. Основным принципом проведения Конкурса является создание равных условий для всех участников Конкурса и гласность его проведения.

1.5. Участники Конкурса – предприятия общественного питания независимо от формы собственности.

1.6. Гости Конкурса – посетители ежегодного Гастрономического конкурса-фестиваля шашлыка «Грн /Дон-Шашлык».

2. Порядок организации и проведения Конкурса

2.1. Организатор Конкурса формирует Организационный комитет (далее – Оргкомитет) для обеспечения подготовки и проведения Конкурса. Оргкомитет определяет состав жюри Конкурса и приглашает для работы необходимых специалистов.

Состав жюри ежегодно утверждается постановлением Администрации Мясниковского района.

В задачи Оргкомитета входит:

- регистрация заявок на участие в Конкурсе;
- решение организационно-административных вопросов;
- техническое обеспечение Конкурса (оборудование культурных и интерактивных зон, включая сцену со звуковым оборудованием);
- организация культурно-развлекательного сопровождения Конкурса;
- обеспечение работы тематических интерактивных площадок-зон;
- подготовка протоколов и наградного материала для победителей и участников Конкурса.

2.2. Организатор Конкурса публикует в районной газете «Заря» и на официальном сайте Администрации Мясниковского района информацию о проведении Конкурса.

2.3. Участники Конкурса предоставляют в отдел экономического развития Администрации Мясниковского района (с.Чалтырь, ул.Ленина,33, каб.38) заявки на участие в Конкурсе по прилагаемой форме (приложение 1 к Положению) не позднее 10 дней до даты проведения Конкурса.

2.4. Количество участников Конкурса ограничено.

2.5. Дата и место проведения Конкурса ежегодно утверждаются постановлением Администрации Мясниковского района. Начало Конкурса в 18:00 ч.

2.6. Требования к блюдам и участникам Конкурса:

- участники обязаны выступать в профессиональной одежде (китель, фартук (предоставляется организатором), головной убор (предоставляется организатором), кулинарные одноразовые перчатки);
- все продукты, используемые участниками в ходе практических соревнований, должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям;
- организацию производственной площадки, рабочих мест и прочих атрибутов для соревнований обеспечивают участники Конкурса;
- для презентации блюд Организатор Конкурса предоставляет выставочное место - экспозиционные столы;
- блюда готовятся из продуктов участников, а также партнеров. Продукты должны быть заранее вымыты, при необходимости очищены;
- все блюда должны быть приготовлены только во время Конкурса. Привезенные с собой готовые блюда не оцениваются. Допускается использование заранее приготовленных соусов, для приготовления которых необходимо длительное время;
- участники Конкурса должны соблюдать санитарные правила при приготовлении блюд;

- каждый из участников Конкурса готовит блюда для дегустации профессионального жюри, а также для проведения розыгрыша среди гостей Конкурса.

2.6.1. Требование к блюду для розыгрыша среди гостей:

- мясо, приготовленное на мангале (мясо соответствует основному конкурсному блюду);

- выход в готовом виде не менее 500 гр;

- для выноса в момент розыгрыша используется полноценная подача, после розыгрыша и определения победителя перекладывается в одноразовый контейнер (участник имеет при себе) и передается победителю.

2.7. Участники Конкурса привозят с собой:

- необходимый инвентарь (разделочные доски, ножи, емкости для мяса и овощей, посуду и приборы для дегустации и сервировки стола, скатерти, салфетки, атрибуты для группы поддержки, дрова (угли) и пр.);

- полуфабрикат конкурсной продукции и доводят её до полной готовности на открытом огне;

- продукцию для свободной продажи и сопутствующие товары (без количественных ограничений).

2.8. Организатор Конкурса предоставляет участникам Конкурса оборудованное рабочее место:

- мангал;

- 2 стола: рабочий и экспозиционный (размер столов участники могут узнать во время подачи заявки);

- фартуки и головные уборы с логотипом конкурса;

- вода для технологических нужд;

- электричество (при необходимости) не более 1Кват.

2.9. Регламент проведения Конкурса.

2.9.1. Прибытие участников Конкурса на место проведения Конкурса в день проведения Конкурса:

- с 15-00 до 16-00 час. - заезд и регистрация участников;

- с 15-00 до 17-00 час. - подготовка рабочего места каждого участника, розжига огня;

- с 18-00 час. - начало Конкурса, работа жюри;

- с 15-00 до 20-00 час. – музыкальное сопровождение, выступление творческих коллективов;

- с 19-30 – 20-00 – награждение победителей и участников Конкурса;

- с 20-00 час. – молодежная дискотека.

2.9.2. После подведения итогов Конкурса и награждения победителей и участников продукция участников Конкурса может быть реализована населению.

3. Задание Конкурса, критерии конкурсного отбора, порядок подведения итогов и награждения победителей

3.1. Задание Конкурса – Приготовить два блюда.

Первое (основное) блюдо: приготовить шашлык из Свинины с гарниром и соусом.

Второе блюдо «Авторская догарнировка»: приготовить блюдо из свежих овощей или фруктов как вспомогательный гарнир к блюду (салат, маринованные овощи и т.д. и т.п.) без использования мангала.

На выполнение конкурсного задания отводится 60 минут. По окончании времени на выполнение задания готовые блюда представляются жюри для дегустации и оценки за исключением блюда для розыгрыша среди гостей Фестиваля.

3.2. Критерии конкурсного отбора (балльная система оценки):

- организация рабочего места, соблюдение санитарно – гигиенических норм – от 0,5-20 баллов;

- внешний вид и оформление готового Первого блюда - от 0,5-20 баллов, Второго блюда – от 0,5-10 баллов;

- органолептические вкусовые показатели готового Первого блюда - от 0,5-30 баллов на Второе блюдо- от 0,5-20 баллов;

- презентация готовых блюд – от 0,5-20 баллов. Выбор способа презентации определяет участник Конкурса.

Максимальное число баллов – 120 за оба блюда.

3.2.1 Информационная презентация (словесная) для экспозиции блюда оформляется участником самостоятельно.

3.3. Во время оценивания мнение профессионального жюри по поводу каждого участника Конкурса будет заноситься в индивидуальные оценочные таблицы по форме согласно приложению 2 к настоящему Положению. Победитель Конкурса определяется по суммарному количеству набранных баллов.

3.4. В случае равенства количества набранных баллов участниками Конкурса решение о присуждении места принимает Председатель жюри.

3.5. Итоги оценки жюри оформляются в протоколе, который подписывается всеми членами жюри и утверждается Председателем жюри.

3.6. По итогам Конкурса победителям (1-ое место, 2-ое место, 3-е место) вручаются дипломы победителей и ценные призы.

3.7. Остальным участникам Конкурса вручаются дипломы участников и памятные подарки.

4. Материальное обеспечение Конкурса

4.1. Финансирование подготовки и проведения Конкурса осуществляется за счёт средств бюджета Мясниковского района и спонсорских средств.

4.2. Расходы по командированию участников Конкурса - за счёт направляющей организации.

Управляющий делами
Администрации Мясниковского района

Т.А. Барашьян

Приложение 1
к Положению о ежегодном
Гастрономическом конкурсе-
фестивале шашлыка «Гни /Дон-
Шашлык» в Мясниковском районе

Заявка на участие в ежегодном Гастрономическом конкурсе-фестивале
шашлыка «Гни /Дон-Шашлык» в Мясниковском районе

Участник Конкурса – наименование организации или ФИО индивидуального предпринимателя, ИНН	
Контактная информация (адрес, телефон, e-mail)	
ФИО повара, представляющего участника Конкурса	
Участие в профессиональных соревнованиях	
Звания, награды, кулинарные достижение	
Краткая презентация участника (информация для ведущего)	
Необходимая мощность электроэнергии (кВт)	

Подтверждая свое участие в Конкурсе, соглашаюсь с нормами положения
о Конкурсе.

дата

подпись

Приложение 2
к Положению о ежегодном
Гастрономическом конкурсе-
фестивале шашлыка «Гnи /Дон-
Шашлык» в Мясниковском районе

Индивидуальная оценочная таблица члена Жюри конкурса

Ф.И.О. члена жюри _____

Максимальное количество баллов – 120

Критерии судейства	Макс. кол-во баллов	Участник №1	Участник №2	Участник № N
Организация рабочего места, соблюдение санитарно – гигиенических норм (обустройство и чистота рабочего места, соблюдение санитарных норм и правил)	0,5-20 баллов			
Внешний вид и оформление Первого блюда (аппетитный вид образцов блюда, правильное дозирование порции, практичная подача на тарелке с целью обеспечения удобства обслуживания, современный стиль, Крафт подача)	0,5-20 баллов			
Внешний вид и оформление Второго блюда (аппетитный вид образцов блюда, правильное дозирование порции, практичная подача на тарелке с целью обеспечения удобства обслуживания, современный стиль, Крафт подача)	0,5-10 баллов			
Органолептические вкусовые показатели готового Первого блюда (сохранение натурального вкуса продуктов, вкусовой эффект, достигнутый сочетанием продуктов; гармоничное сочетание вкуса, цвета)	0,5-30 баллов			

ингредиентов, гармоничное сочетание с гарниром и соусом по качеству, вкусу, цвету и текстуре				
Органолептические вкусовые показатели готового Второго блюда (сохранение натурального вкуса продуктов, вкусовой эффект, достигнутый сочетанием продуктов; гармоничное сочетание вкуса, цвета ингредиентов, гармоничное сочетание с гарниром и соусом по качеству, вкусу, цвету и текстуре)	0,5-20 баллов			
Презентация готовых блюд (информация об авторской рецептуре приготовленных блюд, процессе приготовления, особые нюансы приготовления блюд, практичная подача на тарелке с целью обеспечения удобства обслуживания, современный стиль, Крафт подача. Форма презентации выбирается участниками Конкурса самостоятельно)	0,5-20 баллов			
ИТОГО БАЛЛОВ				

Жюри конкурса

Ф.И.О. _____

Дата: _____

Подпись _____