

УТВЕРЖДАЮ:

**директор ГКУ РБ «Управление
социального питания»**

 **А. Р. Асадуллина**
«14» августа 2025 год

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации и проведении конкурса профессионального мастерства
среди команд поваров общеобразовательных организаций и
предприятий общественного питания, оказывающих услуги
организации питания в образовательных организациях
Республики Башкортостан «Кладовая рецептов»
в рамках регионального кулинарного чемпионата «GastroMaster» 2025**

Уфа 2025 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок проведения конкурса «Кладовая рецептов»

в рамках регионального кулинарного чемпионата «GastroMaster» среди поваров общеобразовательных организаций Республики Башкортостан (далее - конкурс).

1.2. Конкурс организуется и проводится Ассоциацией кулинаров, рестораторов и отельеров РБ при поддержке Министерства торговли и услуг Республики Башкортостан с участием Государственного казенного учреждения Республики Башкортостан «Управление социального питания».

1.3. Конкурс проводится в г. Уфа г. Уфа, 450080 ул. Менделеева, 158. Выставочный комплекс "Уфа ЭКСПО".

1.4. Конкурс состоится **28 ноября 2025 г.** С 9.00 часов - 16.00 часов.

1.5. Командами-участниками среди поваров общеобразовательных организаций Республики Башкортостан (документы, согласно приложению №1 (списки участников, ТТК или ТК , рацион обеда на тему «Русская кухня») направляются на адрес электронной почты: aknazarova.ea@yandex.ru , gku-usp@yandex.ru, тел.7(347)223-00-22 **до 20 ноября 2025года** включительно.

1.6. Расходы, связанные с размещением, питанием и проездом, участников к месту проведения финального конкурса участники несут самостоятельно.

1.7. Участие в Конкурсе является добровольным и бесплатным.

2. Цели и задачи конкурса

2.1. Основная цель Конкурса – повышение престижа высококвалифицированного труда поваров предприятий общественного питания, пропаганда их достижений и распространение передового опыта, содействие в привлечении молодежи для обучения и трудоустройства по профессии «повар», стимулирование творческого подхода к организации школьного питания.

2.2. Основные задачи конкурса:

- развитие и популяризация русской традиционной кухни в Республике Башкортостан;

- популяризация русской традиционной кухни и культуры, основанных на локальных продуктах, а также на сохранении технологии приготовления блюд, как основы здорового питания;

- формирование позитивного общественного мнения в отношении труда поваров общеобразовательных учреждений и оценки совершенствования школьного питания, пропаганда трудовых достижений и распространение передового опыта;

- привлечение молодежи в профессиональную деятельность индустрии питания;

- содействие повышению квалификации работников массовых профессий, их конкурентоспособности на рынке труда;

- выявление высококвалифицированных, компетентных специалистов в области индустрии питания, создание из их числа экспертного резерва;
- формирование творческого отношения к профессии и реализация роста в области индустрии питания;
- информационное продвижение деятельности индустрии питания;
- повышение уровня образования представителей профессий в сфере индустрии питания.

2.3. Конкурс проводится в рамках регионального кулинарного чемпионата «GastroMaster»2025.

2.4. Конкурс представляет собой очные соревнования, предусматривающие выполнение практического задания.

Уровень сложности практических работ должен соответствовать квалификации повара не ниже **четвертого разряда**.

2.5. Для победителей конкурса предусматривается - первое место, для призеров - второе место и третье место. Кроме призовых мест – предусмотрены 3 номинации от:

Ассоциации кулинаров, рестораторов и отельеров Республики Башкортостан;

Ассоциации предприятий социального питания Республики Башкортостан;

Республиканской Организации Башкортостана Профсоюза РФ "Торговое Единство"

2.6. Подготовка, организация и проведение конкурса осуществляется в соответствии с настоящим положением.

2.7. Конкурсные задания для участников конкурса разрабатываются Министерством торговли и услуг Республики Башкортостан и доводятся с критериями определения победителей и призеров конкурса до всех участников, ответственными за организационно-техническое обеспечение проведения конкурса являются государственное казенное учреждение Республики Башкортостан «Управление социального питания», Ассоциация кулинаров, рестораторов и отельеров РБ.

3. Руководящие и организационно-технические органы конкурса

3.1. Руководящие и организационно-технические функции выполняют:

- организационный комитет конкурса (далее - оргкомитет);
- группа организационно-технической поддержки конкурса;
- судейская комиссия, в состав которой входят:
- представитель- Министерства торговли и услуг Республики Башкортостан;
- представитель Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан;

- представитель АКРО Республики Башкортостан.
- представитель Республиканской Организации Башкортостана Профсоюза РФ "Торговое Единство".

4. Участники конкурса

4.1. К участию допускаются 8 команд поваров общеобразовательных организаций и предприятий общественного питания, оказывающих услуги организации питания в образовательных организациях Республики Башкортостан.

4.1. Участники конкурса обязаны выступать в профессиональной одежде (куртка или китель, брюки (юбка), колпак, фартук, белое полотенце для рук, специальная обувь с закрытым подпятником светлых оттенков). **Конкурсанты должны иметь при себе базовый набор ножей, специальный инвентарь (указанный в таблице 2).**

5. Условия проведения конкурса

5.1 Выполнение практического домашнего задания позволяет оценить навыки конкурсантов, его квалификацию, соблюдение технологии и производства работ, нормы правил по охране труда, владение передовыми приемами и методами труда, умение квалифицированно использовать инструмент, осуществлять самоконтроль качества при выполнении работ.

Члены судейской комиссии знакомят участников конкурса с содержанием практического задания, этапами его выполнения, условиями его проведения.

Каждый член судейской комиссии и участник конкурса обязаны ознакомиться с данным конкурсным заданием.

Организаторы конкурса предоставляют участникам столы для экспозиции, рабочие места(боксы), тепловое и холодильное оборудование.

По окончании финального этапа конкурса организаторы производят осмотр предоставляемой посуды и инвентаря. Участники несут материальную ответственность за пропавший и поврежденный инвентарь и посуду.

5.2 Регламент:

1. 10.00- 11.30	1. 12.30 – 14.00
2. 10.10 – 11.40	2. 12.40 – 14.10
3. 10.20 – 11.50	3. 12.50 – 14.20
4. 10.30 - 12.00	4. 13.00 – 14.30

5 минут- жеребьевка рабочих мест, прохождение инструктажа по охране труда;

5-7 минут – подготовка рабочего места;

1 час 30 минут – приготовление блюд на тему «Русская кухня», включенные в 1 прием пищи (обед).

- 15 минут – уборка рабочего места;
- 3-5 минут – защита выполненного конкурсного задания (по 5 минут на каждого участника);
- 15.00-16.00-подведение итогов и награждение участников конкурса.

5.3 Участники Конкурса должны:

- подобрать подходящее оборудование для приготовления;
- знать технологии сохранения питательных свойств продуктов;
- предусмотреть расчет времени приготовления блюд рациона;
- знать рецептуру и технологии производства блюд представляемого рациона;
- соблюдать санитарно-гигиенические условия производства блюд представляемого рациона, их сроки хранения;
- уметь рационально использовать сырье;
- **представить рацион обеда на тему «Русская кухня»**

Блюда, представленные на конкурс, должны отвечать действующим требованиям к организации общественного питания общеобразовательных организациях, в том числе к применению разрешённых щадящих способов термической обработки (варка, тушение, припускание, запекание).

Конкурсантам разрешается приносить продовольственное сырье, пищевую продукцию. Допускается использование для презентации своей посуды (в т.ч. тарелок, блюдец, шпажек, ложек и т.д.), необходимых инструментов, кухонного инвентаря.

На экспозиции к каждому столу участник прилагает информационную карточку с указанием: Ф.И.О. участника, названия предприятия, общеобразовательного учреждения, технологические карты (желательно с фото) на блюда, презентовать свои блюда (возможны элементы театрализации продолжительностью 1-2 минуты, реквизит и традиционные костюмы приветствуются).

5.4 Конкурс проводится:

28 ноября 2025 г. с 10.00 до 16.00 (заезд участников на площадку за 1 час до начала конкурса)		
Адрес: г. Уфа, 450080 ул. Менделеева, 158. Выставочный комплекс "Уфа ЭКСПО".		
Практический этап	10.00 - 14.30	Участники изготавливают блюда на тему «Русская кухня» включенные в один прием пищи (обед), состоящего из следующих блюд: - первое блюдо -вес не менее 200 гр. и не более -250 гр; -второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)- вес не менее 100гр. - гарнир- вес не менее 150 гр. - третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток, сок) 200 мл.

		в количестве 3 (трех) экземпляров (один экземпляр – выставочный образец, два экземпляра – для дегустации). Форма подачи горячего блюда на выбор участника. <u>Приготовленные блюда должны сопровождаться технологическими, технико-технологическими картами (заполняются разборчиво и читаемо).</u>
--	--	---

6. Проведение конкурса

6.1. Председатель судейской комиссии конкурса знакомит участников с заданием и отведенным временем. Участникам конкурса предоставляется возможность в течение определенного времени (до 5-7 минут) ознакомиться с рабочим местом.

6.2. Перед выполнением практического задания члены судейской комиссии конкурса проводят инструктаж участников по охране труда на рабочем месте и жеребьевку рабочих мест.

6.3. Работа с продуктами происходит в оборудованном боксе на глазах у членов жюри и зрителей. **Бокс оборудован технологическим оборудованием, в том числе**

Таблица 1.

№	Наименование оборудования	Количество	Мощность кВт
1	Печь конвекционная	4	3
2	Плита индукционная	8	3,5
3	Холодильный шкаф	4	0,3
4	Морозильный ларь	2	2,16

Рекомендуемый минимальный перечень инвентаря, который необходимо самостоятельно обеспечить участникам Конкурса:

Таблица 2.

№	Наименование инвентаря
1	Разделочные доски (от организатора)
2	Весы (от организатора)
3	Емкость для запекания (от организатора)
4	Сотейники или сковороды (от организатора)
5	Кастрюли (объемом 2 или 3 литра)
6	Сито
7	Миска
8	Лопаточка
9	Терка
10	Венчик
11	Подносы

12	Шумовка
13	Ложка гарнирная (ложка для вторых блюд)
14	Миксер или блендер

Общее время работы – **1 час 30 минут**, не включая время на подготовку и уборку рабочего места, защиту блюд.

Участник обеспечивает наличие удлинителя с сетевым режимом подключения, о чем должен информировать организаторов не менее чем за 24 часа.

6.4. Регистрация участников на выступление у координатора зоны начинается за 30 минут до назначенного по расписанию времени. Проход на рабочие места участники осуществляют только с разрешения координатора зоны.

6.5. По окончании выступления участник должен убрать свое рабочее место и используемое оборудование. При оценке судьи будут учитывать состояние кухни, после того как работа в ней завершена, а также соблюдение правил гигиены во время выступления.

6.6. Время выступления, указанное в условиях конкурса, должно строго соблюдаться.

6.7. Участник может быть дисквалифицирован либо может быть снижена оценка за работу, если на кухне присутствуют посторонние помощники в официально назначенное для выступления время либо не соблюдаются правила гигиены.

6.8. **Все ингредиенты и элементы /атрибуты декора выставляемых работ, посуду, приборы и необходимые принадлежности участники обеспечивают самостоятельно.** Декорации не являются составной частью зачетных композиций, но производят лучшее впечатление.

При этом на усмотрение участников, самостоятельно необходимо обеспечить наличие посуды для сервировки блюд: тарелки столовые суповые диаметр 20 см-3 шт, тарелки столовые диаметр 24 см – 3шт., хайболы или бокалы -3шт. Посуда должна соответствовать современным стандартам безопасности пищевых продуктов, приветствуется использование деревянной и глиняной посуды.

Состояние/качество продуктов и инвентаря проверяется судьями перед началом работы.

6.9. Организаторы не несут ответственность за сохранность изделий и другой собственности участников во время соревнований.

7. Судейство конкурса

7.1. Судейство конкурса осуществляет судейская комиссия в соответствии с требованиями, приведенными в данном положении.

7.2. По итогам прохождения конкурсантами конкурса судейская комиссия заполняет оценочные листы и предоставляет бланки протокола

оценок участников конкурса. Исправления при заполнении бланка протокола запрещены.

7.3. Все возникающие в ходе конкурса конфликты и претензии должны быть разрешены непосредственно в момент проведения конкурса, коллегиально с участием конкурсанта, представителя конкурсанта, председателя и членов жюри.

8. Порядок оценки и поощрение победителей конкурса

8.1. Определение победителей конкурса производится по следующим критериям оценки:

8.1.1. Уровень практической подготовки оценивается для каждого участника конкурса на этапе конкурса:

15 баллов – соответствие содержания рецепта тематике конкурса, корректность оформления технологической карты;

15 баллов – гигиена, организация рабочего места, рациональное использование продукта;

10 баллов – оригинальность и творческий подход в оформлении блюд;

10 баллов – сервировка блюд в русском стиле;

50 баллов – вкусовые качества представленных блюд.

8.2. Максимальное количество баллов, которые может набрать участник конкурса, составляет 100 баллов.

8.3. Состав призов и порядок награждения победителей устанавливается оргкомитетом конкурса.

8.4. Помимо присуждения призовых мест, дополнительно будут присвоены звания победителей за: «Лучшее представление национального блюда в современной подаче; «Лучшая презентация блюд на историческую тематику»; «Лучшая сервировка блюд, передающая русские традиции».

8.5. Награждение победителей и призеров конкурса проводится в торжественной обстановке. Победители и призеры конкурса награждаются дипломами, кубками и медалями, памятными подарками.

8.6. На церемонии награждения участники конкурса должны присутствовать в парадной профессиональной спецодежде.

Приложение №1

Муниципальный район, городской округ	
Наименование учреждения	
Наименование предприятия общественного питания	
Ф.И.О. участника №1	
Ф.И.О. участника №2	
Ф.И.О. волонтера	
Ф.И.О. руководителя, отвечающего за участие в конкурсе, контактный телефон	
Прилагаемые документы	Технологические карты или технико-технологические карты на блюда, рацион обеда на тему «Русская кухня»