

ГУБКИНСКИЙ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ
БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ



АДМИНИСТРАЦИЯ ГУБКИНСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА

ПО С Т А Н О В Л Е Н И Е

“23” августа 2018 г.

№ 1354-па

г. Губкин

**Об организации кулинарного конкурса
на лучшее кондитерское изделие,
посвященного 65-летию
со дня образования
Белгородской области
(«Подарок Белгородчине»)**

В рамках реализации мероприятий подпрограммы «Развитие торговли на территории Губкинского городского округа на 2014-2020 годы» муниципальной программы «Развитие экономического потенциала и формирование благоприятного предпринимательского климата в Губкинском городском округе на 2014-2020 годы», утвержденной постановлением администрации Губкинского городского округа от 10 октября 2013 года № 2458-па и реализации проекта «Организация кулинарного конкурса на лучшее кондитерское изделие, посвященного 65-летию со дня образования Белгородской области» («Подарок Белгородчине»), в целях повышения кулинарного мастерства предприятий общественного питания Губкинского городского округа

ПО С Т А Н О В Л Я Ю:

1. Провести в срок до 31 октября 2018 года на территории Губкинского городского округа кулинарный конкурс на лучшее кондитерское изделие, посвященный 65-летию со дня образования Белгородской области («Подарок Белгородчине») (далее – Конкурс).
2. Утвердить состав конкурсной комиссии (прилагается).
3. Утвердить Положение о проведении Конкурса (прилагается).
4. Опубликовать постановление в средствах массовой информации.

5. Контроль за исполнением постановления возложить на заместителя главы администрации Сотник Л.А.

Глава администрации



А.А.Кретов

Утвержден
постановлением администрации
Губкинского городского округа
от «13» августа 2018г. № 1354-па

Состав конкурсной комиссии

- | | |
|-----------------------------------|--|
| Сотник
Людмила Анатольевна | - заместитель главы администрации по инвестиционной политике и экономическому развитию, председатель комиссии |
| Гладких
Маргарита Вениаминовна | - начальник управления потребительского рынка, бытовых услуг и защиты прав потребителей, заместитель председателя комиссии |
| Пашкова
Ирина Александровна | - начальник отдела потребительского рынка и бытовых услуг, секретарь комиссии |

Члены комиссии:

- | | |
|---|--|
| Альяных
Ольга Ивановна
Думанова
Людмила Григорьевна | - заместитель начальника управления образования
- директор службы питания ресторана «Лебедь» ООО «ГК «Лебедь» (по согласованию) |
| Карханина
Нина Петровна | - ведущий специалист отдела потребительского рынка и бытовых услуг |
| Королева
Татьяна Сергеевна
Чумакова
Лариса Александровна | - начальник отдела защиты прав потребителей
- вице - президент Губкинской Торгово-промышленной палаты (по согласованию). |



Утверждено
постановлением администрации
Губкинского городского округа
от «23» августа 2018г. № 1354-па

Положение
о проведении Кулинарного конкурса на лучшее кондитерское изделие,
посвященного 65-летию со дня образования Белгородской области
(«Подарок Белгородчине»)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о проведении Кулинарного конкурса на лучшее кондитерское изделие, посвященного 65-летию со дня образования Белгородской области («Подарок Белгородчине») (далее-Положение) регламентирует условия и порядок проведения Кулинарного конкурса на лучшее кондитерское изделие, посвященного 65-летию со дня образования Белгородской области (далее – Конкурс).

1.2. Конкурс проводится во исполнение мероприятий подпрограммы «Развитие общественного питания на территории Губкинского городского округа на 2014-2020 годы» муниципальной программы «Развитие экономического потенциала и формирование благоприятного предпринимательского климата в Губкинском городском округе на 2014-2020 годы», утвержденной постановлением администрации Губкинского городского округа от 10 октября 2013 года № 2458-па и в рамках реализации проекта «Организация кулинарного конкурса на лучшее кондитерское изделие, посвященного 65-летию со дня образования Белгородской области» («Подарок Белгородчине»).

1.3. Функции организатора Конкурса осуществляет управление потребительского рынка, бытовых услуг и защиты прав потребителей.

2. Цели и задачи Фестиваля

2.1. Повышение престижа профессий сферы общественного питания.

2.2. Стимулирование предприятий общественного питания к совершенствованию кулинарного мастерства и повышению качества продукции собственного производства.

2.3. Пропаганда здорового питания, кулинарного искусства и продукции, производимой на территории Губкинского городского округа.

2.4. Выявление и поощрение лучших специалистов сферы общественного питания.

2.5. Пропаганда, популяризация, сохранение и развитие традиций национальной кухни Белгородской области.

2.6. Продвижение на потребительский рынок городского округа товаров местных производителей.

3. Участники Фестиваля

3.1. В Конкурсе могут принимать участие:

- жители Губкинского городского округа;
- обучающиеся и выпускники профильных учебных заведений города Губкин;
- предприятия общественного питания, расположенные на территории Губкинского городского округа.

3.2. Возраст участников не ограничен.

4. Порядок проведения и основные условия Конкурса

4.1. Каждому из участников Конкурса необходимо в срок до 19 сентября 2018 года предоставить заявку в управление потребительского рынка, бытовых услуг и защиты прав потребителей по адресу: Белгородская область, город Губкин, ул. Мира, 16, каб. 318, или направить на адрес электронной почты: zppgug@mail.ru.

4.2. Конкурс проводится по следующим номинациям:

- «Оригинальность идеи»;
- «Эстетика оформления и подачи»;
- «Творческая обработка старинных рецептов»;
- «Кулинарный шедевр».

В заявках необходимо отметить номинацию, в рамках которой будет участвовать конкурсант.

4.3. Комиссия разрабатывает и доводит до сведения участников график проведения Конкурса и выезда Комиссии в места конкурсных экспозиций.

4.4. Участник Конкурса должен разработать, оформить и представить Комиссии кондитерское изделие в соответствии с тематикой конкурса.

4.5. Участие в Конкурсе бесплатное.

4.6. Требования к конкурсным экспозициям (блюдам):

4.6.1. Конкурсные блюда должен готовить сам участник Конкурса.

4.6.2. Участники Конкурса оформляют экспозицию в соответствии с выбранной номинацией, презентуют конкурсной комиссии изделия с представлением информации о составляющих ингредиентах, технологиях приготовления, творческом замысле (от 3 до 5 мин.).

4.6.3. Участники Конкурса обязаны выступать только в профессиональной одежде.

4.7. Комиссия оценивает представленные конкурсантом блюда по следующим критериям в номинациях:

4.7.1. Номинация «Оригинальность идеи»:

- презентация (общее впечатление от изделия, использование новых технологий, нетрадиционных приемов приготовления, составляющих ингредиентов) – от 0 до 10 баллов;

- композиция (гармоничность, пропорциональность, соответствие заданной тематике) – от 0 до 10 баллов;
- вкусовые качества – от 0 до 10 баллов;
- сложность (техника изготовления, категория сложности) – от 0 до 10 баллов;

Максимальное количество баллов – 40.

4.7.2. Номинация «Эстетика оформления и подачи» (преимущественно для предприятий общественного питания):

- презентация (общее впечатление от изделия, использование новых технологий, нетрадиционных приемов приготовления, составляющих ингредиентов) – от 0 до 10 баллов;
- оформление и особенность подачи кулинарного изделия – от 0 до 10 баллов;
- сложность (техника изготовления, категория сложности) – от 0 до 10 баллов;
- внешний вид персонала (соответствие тематической направленности заведения) – от 0 до 5 баллов.

Максимальное количество баллов – 35.

4.7.3. Номинация «Творческая обработка старинных рецептов»:

- презентация (общее впечатление от изделия, история возникновения блюда) – от 0 до 10 баллов;
- обработка старинного рецепта (использование новых технологий) – от 0 до 10 баллов;
- внешний вид конкурсанта (соответствие тематической особенности представленного изделия) – от 0 до 5 баллов;
- оригинальность рецепта – от 0 до 10 баллов.

Максимальное количество баллов – 35.

4.7.4. Номинация «Кулинарный шедевр»:

- сложность приготовления изделия (техника изготовления, категория сложности) – от 0 до 10 баллов;
- презентация изделия – от 0 до 10 баллов;
- оформление изделия (яркий образ, внешний вид) – от 0 до 10 баллов
- использование продукции местных товаропроизводителей от 0 до 10 баллов.

Максимальное количество баллов – 40.

4.8. Жители Губкинского городского округа участвуют в конкурсе посредством направления в Конкурсную комиссию рецептов с пошаговыми фотографиями приготовления кондитерского изделия. Количество фотографий не менее 4 шт. Рецепты необходимо направить в управление потребительского рынка, бытовых услуг и защиты прав потребителей по адресу: Белгородская область, город Губкин, ул. Мира, 16, каб. 318, или E-mail: zppgug@mail.ru с заполнением заявки.

5. Подведение итогов Конкурса

5.1. Итоги Конкурса подводятся на заседании комиссии путем подсчета баллов, проставленных в оценочных листах членами Комиссии, и оформляются протоколом.

5.2. Итоговый протокол направляется в Оргкомитет для торжественного награждения победителей.

5.3. Участники конкурса, получившие наибольшее количество баллов в каждой номинации, становятся победителями, награждаются дипломами победителей городского конкурса предприятий общественного питания и ценными подарками.

Все остальные участники конкурса награждаются дипломами участника Конкурса.

