



ДЕПАРТАМЕНТ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ СФЕРЫ И РЕГУЛИРОВАНИЯ  
РЫНКА АЛКОГОЛЯ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

П Р И К А З

от 25 февраля 2019

№ 22

г. Краснодар

**О проведении краевого кулинарного конкурса  
«Олимп вкуса» в 2019 году**

В целях реализации мероприятий государственной программы Краснодарского края «Социально-экономическое и инновационное развитие Краснодарского края», утвержденной постановлением главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 5 октября 2015 г. № 943 «Об утверждении государственной программы Краснодарского края «Социально-экономическое и инновационное развитие Краснодарского края», приказываю:

1. Провести краевой кулинарный конкурс «Олимп вкуса» в 2019 году (далее – конкурс).
2. Утвердить Положение о проведении конкурса (приложение 1) и Состав рабочей группы по подготовке и проведению конкурса (приложение 2).
3. Отделу координации услуг населению департамента (Шаззо Ф.Р.) обеспечить проведение конкурса среди учащихся и студентов образовательных учреждений профессионального и высшего образования в Краснодарском крае.
4. Рекомендовать главам муниципальных образований Краснодарского края командировать представителей администраций муниципальных образований для сопровождения участников конкурса и ознакомления с передовым опытом.
5. Отделу контроля антитеррористической защищенности торговых объектов и организационной работы департамента (Монин И.А.) обеспечить размещение (опубликование) настоящего приказа на официальном сайте администрации Краснодарского края в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также на официальном сайте департамента потребительской сферы и регулирования рынка алкоголя Краснодарского края.
6. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя руководителя департамента А.М. Кузнецова.
7. Настоящий приказ вступает в силу на следующий день после его официального опубликования.

Руководитель департамента

Р.С. Куринный

## Приложение 1

Утверждено  
приказом департамента  
потребительской сферы  
и регулирования рынка алкоголя  
Краснодарского края  
от 15 февраля 2019 № 22

### **ПОЛОЖЕНИЕ о проведении краевого кулинарного конкурса «Олимп вкуса» в 2019 году**

#### 1. Общие положения

1.1. Краевой кулинарный конкурс «Олимп вкуса» в 2019 году (далее – конкурс) проводится среди учащихся и студентов образовательных учреждений профессионального и высшего образования в Краснодарском крае.

1.2. Конкурс проводится в два этапа: отборочный и финальный.

1.3. Период проведения отборочного этапа конкурса: с 27 февраля по 20 марта 2019 года.

1.4. Финальный этап конкурса проводится в рамках 21-й выставки оборудования, материалов и ингредиентов для производства продуктов питания и напитков FoodTech Krasnodar с 16 апреля по 18 апреля 2019 года.

1.5. Место проведения финального этапа конкурса: г. Краснодар.

#### 2. Цели и задачи конкурса

Конкурс проводится в целях совершенствования профессионального мастерства и широкого обмена опытом работы специалистов сферы общественного питания, выявления прогрессивных направлений в приготовлении и оформлении блюд и изделий, укрепления престижа профессии, сохранения традиций гостеприимства и популяризации кубанской кухни, а также содействия развитию индустрии питания и торговли в регионе.

### 3. Организатор конкурса

3.1. Организатором конкурса выступает департамент потребительской сферы и регулирования рынка алкоголя Краснодарского края Краснодарского края (далее также – организатор).

3.2. Организатор разрабатывает и утверждает программу подготовки и проведения конкурса, утверждает план размещения боксов (рабочих мест) и оборудования, бланк оценочного листа, а также состав жюри конкурса.

3.3. Организатор предоставляет для проведения соревнований финального этапа боксы, оснащённые необходимым технологическим оборудованием, посудой и инвентарём.

### 4. Требования к участникам конкурса

4.1. Участники обязаны выступать в профессиональной одежде (китель, колпак, чёрные брюки, фартук, специальная обувь) и должны иметь:

«карточку участника», которая предоставляется организатором за день до соревнований и должна находиться рядом с рабочим местом участника;

технологическую карту, заполненную на русском языке рукописно печатными буквами или на компьютере, которая должна находиться рядом с блюдом (изделием), выставленным для жюри;

действующую личную медицинскую книжку.

4.2. Предшествующая приготовлению предварительная обработка ингредиентов, должна быть минимальной. Запрещается использование заготовок в виде соуса или полуфабриката. Только обработанные овощи, рыба (очищенная, в том числе от костей, вымытая, но не нарезанная). Разрешается и рекомендуется заранее взвесить и разложить продукты по индивидуальным ланч-боксам. Разрешается использование частично подготовленных деталей с нейтральным вкусом, требующих большего времени в приготовлении, в том числе теста.

4.3. Запрещается приносить заранее маринованную рыбу. Работа с продуктом происходит на глазах у членов жюри.

4.4. В блюде должен соблюдаться пищевой баланс. Гарнир и приправы должны гармонировать с главным блюдом по качеству, вкусу и цвету.

4.5. Соусы для блюд готовятся на месте, кроме тех, которые требуют большего времени для приготовления (например, деми-гласс). Разрешается приносить заготовки для соусов, требующие большего времени приготовления (например, бульон).

### 5. Общие условия участия в конкурсе

5.1. Участие в конкурсе бесплатное.

5.2. Количество участников отборочного этапа не ограничено.

5.3. На отборочном этапе участники направляют организатору согласно заданию фото блюд, отражающих уровень мастерства участника, а также технологические карты блюд установленного образца.

5.4. В финальный этап конкурса проходят 12 участников, отобранных членами жюри по результатам отборочного этапа. В финале конкурса участники готовят те же блюда, фото которых были представлены на отборочном этапе.

5.5. Заявки на участие в конкурсе принимаются по установленной форме (приложение 1). Заполненную заявку, фотографии блюд и технологические карты необходимо направить организатору по электронной почте: [pitanie@dps.krasnodar.ru](mailto:pitanie@dps.krasnodar.ru) до 12.00 20 марта 2019 г., тел./факс: 8(861)268-25-03.

5.6. Организатор до 25 марта 2019 г. направляет на электронную почту участников, прошедших в финал, «Информационный пакет участника», содержащий всю значимую информацию (время и место проведения организационного собрания, расписания выступлений по дням, спецификации оборудования и инвентаря, планировки и т.п.)

5.7. Каждому участнику организатором присваивается личный регистрационный номер путем жеребьевки 15 апреля 2019 г.

5.8. Организатор оставляет за собой право продления или приостановки приема заявок для отбора в финал.

## 6. Судейство

6.1. Судейство конкурса осуществляет жюри, состоящее из 4-х экспертов, в том числе председателя.

6.2. Состав жюри утверждается организатором.

## 7. Задания конкурса

7.1. На отборочном этапе конкурса участники представляют фотографии и технологические карты утвержденного образца на следующие блюда: постная холодная закуска и основное горячее блюдо из рыбы (судака). Рецепты указанных блюд обязательно должны быть традиционными для России и Кубани, актуальными для современного общества и составлены на основе кубанских продуктов.

7.2. В финальном этапе конкурса проходят индивидуальные выступления по приготовлению блюд, заявленных ранее в отборочном этапе в соответствии с представленными технологическими картами, в боксах на конкурсной площадке перед членами жюри и гостями конкурса.

7.3. Участник за отведенное время из продуктовой корзины, предоставленной организатором (приложение 2), должен приготовить:

постную холодную закуску на пять (5) персон в индивидуальной современной подаче (4 порции – для жюри, 1 порция – для демонстрации зрителям). Общее время работы участника – 60 минут (на приготовление и подачу);

горячее основное блюдо из рыбы (судака) на пять (5) персон в индивидуальной современной подаче (4 порции – для жюри, 1 порция – для демонстрации зрителям). Гарнир – по выбору участника из корзины, предлагаемой организатором. Общее время работы участника – 90 минут (на приготовление и подачу);

Общее время работы участника в боксах – 2 часа 30 минут, дополнительно – 10 минут на уборку бокса.

## 8. Критерии оценки работ участников конкурса

8.1. Работы финалистов согласно заданиям конкурса оцениваются по объективным и субъективным критериям.

8.1.1. Объективные критерии оценки работы участника:  
соответствие форменной одежды требованиям конкурса;  
соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;  
соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;  
рациональное использование продуктов;  
время подачи;  
температура подачи;  
наличие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;  
масса блюда;  
чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

8.1.2. Субъективные критерии оценки работы участника:  
организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления;  
владение кулинарными техниками;  
визуальное впечатление (цвет, сочетание, баланс, композиция);  
стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;  
сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;  
консистенция каждого компонента блюда в отдельности;  
вкус каждого компонента блюда в отдельности.

8.2. Бланки оценочного листа предоставляются членам жюри организатором в день конкурса.

## 9. Определение победителей конкурса.

### Награждение победителей и участников конкурса

9.1. Решение жюри об определении победителей отборочного этапа конкурса принимается простым большинством голосов от общего числа членов жюри.

9.2. Победители финального этапа конкурса определяются по количеству набранных баллов. Решение жюри оформляется протоколом. Протокол



о подведении итогов и определении победителей конкурса подписывается всеми членами жюри.

9.3. Все участники конкурса награждаются дипломами.

9.4. Оплата расходов по организации проведения конкурса осуществляется за счет средств краевого бюджета.

Начальник отдела  
координации услуг населению  
департамента потребительской  
сферы и регулирования рынка  
алкоголя Краснодарского края



Ф.Р. Шаззо

## Приложение 1

к Положению  
о проведении краевого  
кулинарного конкурса  
«Олимп вкуса»  
в 2019 году

**ЗАЯВКА**  
**на участие в краевом кулинарном конкурсе «Олимп вкуса» в 2019 году**

\_\_\_\_\_ город (район)  
Ф.И.О.участника \_\_\_\_\_  
Дата рождения \_\_\_\_\_  
Наименование \_\_\_\_\_ образовательной \_\_\_\_\_ организации  
\_\_\_\_\_ Контактный тел.: \_\_\_\_\_  
e-mail: \_\_\_\_\_

Заявляю об участии в краевом кулинарном конкурсе «Олимп вкуса» в 2019 году. К заявке прилагаю технологические карты и фотоматериалы, подтверждающие выполнение первого (отборочного) этапа конкурса.

\_\_\_\_\_ дата

\_\_\_\_\_ подпись участника

Начальник отдела  
координации услуг населению  
департамента потребительской  
сферы и регулирования рынка  
алкоголя Краснодарского края



Ф.Р. Шаззо

## Приложение 2

к Положению  
о проведении краевого  
кулинарного конкурса  
«Олимп вкуса»  
в 2019 году

**ПЕРЕЧЕНЬ**

**Продуктов, используемых для приготовления блюд в рамках краевого  
кулинарного конкурса «Олимп вкуса» в 2019 году**

<b>Молочная продукция и сыры фермерские</b>	
Молоко пастеризованное 2,5 %	
Сливки 30%	
Кефир 2,5%	
Ряженка 2,5%	
Йогурт натуральный	
Творог 9%	
Сметана на натуральной закваске 15%-20%	
Масло сливочное "Традиционное" 82,5%	
Сыр твердый коровий	
Сыр «Камамбер»	
Сыр «Адыгейский» свежий	
Сыр «Сулугуни» свежий	
Сыр «Сулугуни» копченый	
Сыр «Брынза» коровий	
<b>Овощи и фрукты</b>	
Грибы Вёшенка	
Морковь	
Картофель	
Капуста поздняя и молодая	
Свекла	
Редис	
Редька	
Лук репчатый желтый	
Лук красный	
Лук белый	
Лук шалот (сорокозубка)	
Чеснок	
Сельдерей (корень)	
Пастернак	
Тыква	
Руккола	
Романо	
Щавель	
Петрушка	
Укроп	



Базилик зеленый
Кабачки
Тимьян
Розмарин
Баклажан
Острый перец
Кинза
Шпинат
Мята перечная
Перец красный
Цветная капуста
Эстрагон
Шампиньоны
Помидор
Радичио
Яблоко
Груша
Свекла
Зеленый лук
Черемша
Красная капуста
Лимон
Огурец
Брокколи
<b>Рыба (Краснодарский край)</b>
Судак (потрошенный 1.5 – 2,5 кг.)
<b>Бакалейная продукция</b>
Крупа горох
Крупа гречневая
Крупа манная
Крупа овсяная
Крупа перловая
Крупа пшеничная полбяная
Крупа рисовая (кубанская)
Масло Ореховое (грецкий орех).
Масло растительное подсолнечное (сыродавленное, нерафинированное)
Орехи (грецкий, фундук)
Дрожжи (прессованные)
Желатин
Крахмал (картофельный, кукурузный)
Кунжутная семечка
Тыквенная семечка
Мак пищевой
Подсолнуха семечка
Мёд
Разрыхлитель
Сахар песок
Сахарная пудра
Сироп глюкозный
Белый перец

Сода
Соль
Специи (можно принести с собой)
Хрен (консервированный)
<b>Дополнительные продукты</b>
Белый хлеб
Вино красно или белое (сухое)
Горчица
Яйцо куриное
Уксус столовый 6%
Томатная паста
Мука пшеничная

Внимание! Участникам разрешается заявить один дополнительный продукт на свое усмотрение при условии, что заявленный продукт выращен (произведен) в Краснодарском крае.

Начальник отдела  
координации услуг населению  
департамента потребительской  
сферы и регулирования рынка  
алкоголя Краснодарского края



Ф.Р. Шаззо

## Приложение 2

Утверждено  
приказом департамента  
потребительской сферы и  
регулирования рынка алкоголя  
Краснодарского края  
от 25 апреля 2019 № 22

### СОСТАВ

#### рабочей группы по подготовке и проведению краевого кулинарного конкурса «Олимп вкуса» в 2019 году

- |                                  |   |   |
|----------------------------------|---|---|
| Кузнецов<br>Александр Михайлович | — | заместитель руководителя департамента<br>потребительской сферы и регулирования<br>рынка алкоголя Краснодарского края,<br>председатель рабочей группы;   |
| Тельнова<br>Елена Георгиевна     | — | генеральный директор ООО «МВК»,<br>заместитель председателя рабочей группы (по<br>согласованию);  |
| Шаззо<br>Фатима Рамазановна      | — | начальник отдела координации услуг<br>населению департамента потребительской<br>сферы и регулирования рынка алкоголя<br>Краснодарского края Краснодарского края,<br>секретарь рабочей группы. |

#### Члены жюри конкурса:

- |                       |   |  |
|-----------------------|---|--|
| Сычев<br>Олег Юрьевич | — | обладатель Международного Кремлевского<br>Кулинарного Кубка-2009, член жюри<br>Международной выставки «ПИР Expo» в<br>2011, 2013, 2014 гг.,<br>участник в Российской команды Word Chef<br>Tour Against Hunger South-Africa,<br>капитан команды Краснодарского края на<br>Всероссийском командном чемпионате по<br>поварскому искусству в 2012 году,<br>серебряный призер Стамбульского |
|-----------------------|---|--|

кулинарного фестиваля в 2013 году,  
председатель жюри (по согласованию);

Матюха  
Андрей Евгеньевич — шеф-повар ресторанов «The Печь»,  
«Угли-Угли», ООО «Шеф Проект»,  
г. Краснодар (по согласованию);

Степаненко  
Владимир Сергеевич — шеф-повар ресторана «Чо-Чо» ООО «Весна»,  
г. Краснодар (по согласованию);

Вийтык  
Евгений Александрович — президент Национальной Гильдии шеф-  
поваров России, г. Новороссийск  
(по согласованию);

Начальник отдела  
координации услуг населению  
департамента потребительской  
сферы и регулирования рынка  
алкоголя Краснодарского края



Ф.Р. Шаззо