Приложение №1

 к распоряжению главы

 Тамбовского района

 от 06.08.2018 № 189

ПОЛОЖЕНИЕ

О районном смотре – конкурсе «Шашлычный фейерверк»

 1.Цель и задачи смотра-конкурса

1.1.Настоящее положение определяет порядок организации и условия проведения смотра-конкурса «Шашлычный фейерверк».

1.2. Смотр-конкурс проводится в целях повышения мастерства специалистов по приготовлению изделий из мяса на открытом огне, творческого обмена опытом, демонстрации современных тенденций оформления изделий из мяса, повышения качества обслуживания населения, выявления и поощрения, лучших по профессии.

 2. Порядок и условия проведения смотра-конкурса

2.1. В смотре-конкурсе принимают участие организации общественного питания всех форм собственности, индивидуальные предприниматели, занимающиеся производством мясных полуфабрикатов.

2.2. Районный смотр-конкурс изделий из мяса на открытом огне проводится 25.08.2018 года на территории, прилегающей к входу на стадион «Урожай». Смотр-конкурс является благотворительным и приурочен к проведению торжественного мероприятия, посвященного празднованию «Дня Тамбовки».

2.3. Для подготовки и проведения смотра-конкурса создается организационный комитет, который проводит основные организационные мероприятия, подготовку помещений, подведение итогов и награждение победителей.

2.4. Изготовление изделий из мяса на открытом огне осуществляется за счет предприятий (организаций, ИП). Участники смотра-конкурса представляют следующие категории изделий из мяса: шашлык, люля-кебаб, стейк и другие мясные изделия произвольных параметров, сопутствующие продукты, такие как соусы, оригинальные собственного производства. Для оценки организационному комитету необходимо дополнительно предоставить дегустационные образцы.

2.5. При производстве мясных изделий рекомендуется применять мясо местного производителя.

2.6. Каждый конкурсный образец должен иметь табличку с информацией об изделии: название, сведения о полуфабрикатах, используемые ингредиенты. Информация об изделии выполняется в соответствии с приложением 1к Положению.

При производстве и транспортировке заготовок мясных изделий необходимо строго соблюдать санитарно-эпидемиологические нормы и правила. Все пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления изделий, должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям.

2.7. Организатор смотра-конкурса для демонстрации мясных изделий участника смотра-конкурса стол не предоставляет.

2.8. Участники смотра-конкурса самостоятельно оформляют выставочный стол красочным наименованием предприятия. Экспозиция оформляется дополнительными аксессуарами для более удачной презентации, это могут быть цветы, драпировка, свечи и т.п. (элементы выбираются по собственному усмотрению участника). Изделие и декорации должны составлять единую, гармоничную композицию и соответствовать заявленной тематике.

2.9. Необходимо иметь посуду для выставки и показа своих изделий (подносы, блюда). Представители от предприятий-изготовителей, демонстрирующие конкурсные изделия, должны быть одеты в форменную (санитарную) одежду.

 3. Подача заявок

3.1. Предприятия и организации общественного питания всех форм собственности, индивидуальные предприниматели, занимающиеся изготовлением мясных изделий для приготовления на открытом огне, до 20 августа 2018 года представляют в отдел экономики и труда Администрации Тамбовского района (с. Тамбовка, ул. Ленинская 90, каб. 36, тел: 21677) заявку-подтверждение на участие в конкурсе по утверждённой форме (приложение 2 к Положению).

 4.Критерии оценки

4.1. Результаты смотра-конкурса будут оцениваться комиссией, которая дает соответствующую оценку по показателям, изложенным в оценочных листах.

Результаты смотра-конкурса оцениваются по десятибалльной системе:

- презентация изделия (учитываются праздничная тематика, оформление, дизайн, представление изделия) – от 1 до 10 баллов;

- внешний вид и подача (пропорции и форма мясного изделия, элегантность, украшение, наличие дегустационного образца) – 10 баллов;

- уровень сложности - от 1 до 10 баллов;

- органолептические показатели (сочетание продуктов, цветовая гамма, вкусовые качества, легкость усвоения) – от 1 до 10 баллов;

- использование новых видов полуфабрикатов, сырья местного производства, натуральных украшений - от 1 до 10 баллов.

 5.Подведение итогов, награждение

5.1. Члены конкурсной комиссии осуществляют оценку представленных «конкурсных изделий» путем просмотра, проведения дегустации и оценки участников смотра-конкурса, составляют ведомость оценок, выводят количество баллов по каждому участнику.

5.2. Победители смотра-конкурса определяются по количеству набранных баллов, для победителей утверждают 3 призовых места.

5.3. Победители смотра-конкурса лучший шашлык Тамбовского района «Шашлычный фейерверк» награждаются специальными Дипломами Администрации Тамбовского района, районного Совета народных депутатов и денежными поощрениями на торжественном мероприятии.

Приложение №1

к Положению о районном

смотре – конкурсе

 «Шашлычный фейерверк»

Образец таблички участника смотра-конкурса: размер 15 х 10 см

|  |
| --- |
| Наименование смотра-конкурса: «Шашлычный фейерверк»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(наименование изделия, состав)Автор: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(наименование предприятия, организации ИП) |

Приложение №2

к Положению о районном

смотре – конкурсе

 «Шашлычный фейерверк»

 ЗАЯВКА-АНКЕТА НА УЧАСТИЕ В СМОТРЕ-КОНКУРСЕ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА

Предприятие\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (наименование, адрес, контактный телефон)

Ф.И.О. участника\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Должность участника\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Образование\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Стаж работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Квалификация\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Документ о профессиональном образовании\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(номер, дата выдачи)

Телефон\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вид (категория) продукции\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

С условиями конкурса ознакомлен\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О. подпись)

Ф.И.О. и подпись руководителя

М.П.

Дата