

ПОЛОЖЕНИЕ
о проведении Армейского международного конкурса
специалистов продовольственной службы
«Полевая кухня» в 2019 году

I. Общие положения

1. Армейский международный конкурс специалистов продовольственной службы «Полевая кухня» (далее – Конкурс) проводится в рамках Армейских международных игр (далее – Игры).

2. Общее руководство подготовкой и проведением Конкурса возлагается на организатора Конкурса - управление (продовольственное) Департамента ресурсного обеспечения Министерства обороны Российской Федерации.

По согласованию с организатором Конкурса, Конкурс может проводиться **соорганизаторами Конкурса (на других территориях иностранных государств)**.

3. Целями Конкурса являются:
укрепление международного военного и военно-технического сотрудничества участников Игр;
повышение престижа военной службы;
повышение уровня полевой выучки участников Конкурса;
развитие состязательности по боевой подготовке;
демонстрация возможностей (тактико-технических характеристик) образцов военной и военно-специальной техники (далее – ВВСТ).

4. Место проведения конкурса определить:
253 общевоинской полигон Западного военного округа, п. Алабино, Наро-Фоминский р-н, Московская обл. (далее – полигон «Алабино»);

5. Для участия в Конкурсе привлекаются команды из числа военнослужащих (подтверждается удостоверением личности военнослужащего), в составе:

старший команды (член судейской комиссии) - 1;
тренер команды – 1;
представители команды Конкурса (по 2 повара и 2 пекаря);
группа технического обеспечения – 2 человека (в состязаниях по огневой подготовке не участвуют);
переводчик – 1 (от страны участницы).

6. Форма одежды команды (участников конкурса) должна быть однообразной и включать в себя:

полевую форму одежды;
специальную форму одежды для поваров и пекарей (колпак поварской, куртка поварская, брюки поварские, фартук поварской, полотенце поварское, обувь, одноразовые перчатки);
специальную форму одежды для технического персонала (головной убор, куртка, брюки, обувь, перчатки);

старший команды, тренер команды должны иметь поварские куртки; спортивная форма одежды (для проведения культурно-досуговых и спортивно-массовых мероприятий).

7. Для приготовления пищи и выпечки хлеба и хлебобулочных изделий в полевых условиях при проведении Конкурса использовать: плиты переносные ПП-40, кухни переносные КП-30, кухни прицепные КП-130, прицепные хлебопекарные блоки ПХБ-0,4 или хлебопекарню автомобильную ХПА – 0,4 (по решению организатора Конкурса или с его согласия, технические средства продовольственной службы могут меняться на более усовершенствованные).

Разрешается использование командами своих технических средств приготовления пищи и выпечки хлеба (прицепные и переносные технические средства аналогичных техническим средствам Российского производства по способу теплового обогрева (работающих на жидком топливе (дизельном) с использованием форсунок).

8. Конкурс проводится в период проведения Игр в три этапа:

первый этап Конкурса – «Соревнование по огневой подготовке»;

второй этап Конкурса – «Соревнование по приготовлению пищи и выпечке хлебобулочных изделий по произвольной рецептуре из набора продуктов выдаваемых организаторами Конкурса»;

третий этап Конкурса – «Соревнование по приготовлению пищи и выпечке хлеба в соответствии с меню и рецептурой определенной организаторами Конкурса».

9. В день открытия Армейских международных игр проводится «Мастер-класс», приготовление блюд национальной кухни командами Конкурса» (в рейтинговой таблице не учитывается).

«Мастер-класс», приготовление блюд национальной кухни командами Конкурса» проводится с целью:

ознакомления участников и гостей Конкурса с блюдами национальной кухни стран участниц;

показа уровня профессионализма и квалификации участников;

демонстрации возможности приготовления разнообразной, вкусной и здоровой пищи в полевых условиях;

обмена опытом, технологии приготовления национальных блюд и повышения кулинарных навыков военнослужащих;

возможности дегустации приготовленных блюд национальной кухни.

II. Руководство подготовкой и проведением Конкурса

10. Для непосредственного руководства всесторонним обеспечением Конкурса (определения времени начала, и окончания приготовления пищи в ходе Игр), организатором (**соорганизатором**) Конкурса, определяется персональный состав администрации Конкурса.

11. Положения о проведении Конкурса разрабатываются и утверждаются организатором Конкурса (Продовольственным управлением Министерства обороны Российской Федерации), все изменения в положения вносятся только организатором Конкурса или с его согласия.

12. Для объективного судейства этапов проведения Конкурса назначается судейская комиссия в составе: главного судьи Конкурса, секретаря Конкурса, помощника секретаря Конкурса и полевых арбитров; членов судейской комиссии Конкурса - по одному представителю от каждого государства принимающего участие в конкурсе (старшие команд) с переводчиками (по согласованию).

Секретарь, помощник секретаря Конкурса и полевые арбитры Конкурса назначаются из числа наиболее подготовленных военнослужащих от страны организатора (**соорганизатора**) Конкурса.

Полевые арбитры назначаются на каждое место приготовления пищи от страны организатора (**соорганизатора**) Конкурса.

13. На судейскую комиссию Конкурса возлагается проведение Конкурса в соответствии с настоящим Положением и положением о проведении судейства Конкурса, определение результатов и подведение итогов Конкурса.

14. Все нарушения участниками конкурса подлежат по возможности фото и видео фиксации.

III. Порядок и условия проведения Конкурса

15. Официальный девиз Конкурса: «Хорошо поел – в бою преуспел!».

До начала Конкурса:

16. Направить письменное обращение в адрес организатора (**соорганизатора**) Конкурса о подтверждении согласия, на участие в Конкурсе не позднее **60 суток** до начала открытия Игр (для качественного планирования и подготовки всестороннего обеспечения Конкурса).

17. Представить Списки участников Конкурса и копии удостоверений личности (военных билетов) военнослужащих, за **50 суток** до начала открытия Игр, по форме (*№ по порядку, должность по конкурсу, воинское звание, фамилия имя отчество, дата рождения, № удостоверения личности (военного билета) военнослужащего*).

18. Прибытие государств-участников Конкурса в место проведения и их размещение осуществляется не позднее чем за 7 суток до открытия Конкурса, в течении которых проводится:

прибытие, размещение и регистрация команд - участников Конкурса;
ознакомление с программой, порядком и условиями проведения конкурса;

Справочно:

При необходимости организаторам Конкурса, предоставляется право уточнять и изменять Программу проведения Конкурса с учетом количества прибывших стран участников.

подача **уточненных письменных** заявок старшими команд от иностранных государств на участие в Конкурсе;

ознакомление с техническими средствами продовольственной службы, задействованных в конкурсе;

проведение жеребьевки для определения рабочих мест и номеров подгрупп каждой команды участницы Конкурса;

прием технических средств и имущества, которое будет использоваться при проведении Конкурса;
проведение занятий организаторами (**соорганизаторами**) Конкурса по эксплуатации и требованиям безопасности с командами Конкурса;
подготовка технических средств к работе, их опробование;
медицинский осмотр участников Конкурса, в том числе сдача необходимых анализов предусмотренных законодательством страны организатора (**соорганизатора**) Конкурса для поваров и пекарей (**проводится углубленное медицинское обследование с выдачей допуска к работе по приготовлению пищи, а перед началом каждого дня Конкурса проводится медицинский осмотр участников Конкурса**);

Справочно:

участники Конкурса не прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по мерам безопасности к участию в Конкурсе и его этапам не допускаются.

подготовка команд под руководством тренеров;
проведение тренировочной варки пищи и выпечки хлеба (если прибыли без своих технических средств приготовления пищи и выпечки хлеба);
проведение культурно-досуговых и спортивных мероприятий;
тренировка торжественной церемонии открытия Игр (с участием представителей иностранных команд по отдельному расчету);
подготовка команд к проведению «Мастер-класса» по приготовлению блюд национальной кухни командами Конкурса.

В период проведения Конкурса:

19. К участию в Конкурсе допускаются команды, обеспечившие своевременную подачу заявок на участие в Конкурсе, готовность и прибытие в установленный срок.

20. Если в ходе проведения Конкурса кто-то из участников заболел или по каким-то причинам отстранен от участия в Конкурсе, замена состава команды не производится (команда продолжает участие в Конкурсе в сокращенном составе).

21. В ходе проведения первого этапа – «Соревнование по огневой подготовке» определяется уровень огневой подготовки каждого представителя команды Конкурса с выставлением соответствующего количества баллов в рейтинговую таблицу Конкурса.

Первый этап – «Соревнование по огневой подготовке» проводится на участке для стрельбы из автомата.

Участок для стрельбы из автомата оборудуется направлениями для стрельбы, исходным рубежом, рубежом открытия огня, местами для стрельбы из автомата.

Представители команды Конкурса на первом этапе – «Соревнование по огневой подготовке» по команде руководителя стрельбы выполняют упражнение стрельб «Стрельба с места по неподвижной цели днем».

Цели для стрельбы из автомата:

грудная фигура с кругами (приложение № 5) на щите 0,50 x 0,50 м., неподвижная;

Дальность до цели - 100 м.

Количество патронов – 6 (3 пристрелочных, 3 контрольных выстрела).
Время на стрельбу: неограниченное.
Положение для стрельбы: лежа с упора (с рук).
Вид оружия: автомат АК – 74 (или его аналог) с открытым механическим прицелом.

Особенности выполнения стрельб.

При выполнении упражнений по стрельбе, личный состав участников экипируется бронежилетом, шлемом стальным, подсумком для магазинов.

Присутствие инструкторов во время проведения контрольных стрельб запрещено.

Упражнение выполняется двумя сериями одиночных выстрелов по три патрона в каждой. После выполнения первой (пристрелочной) серии выстрелов, представитель судейской комиссии Конкурса подводит участника Конкурса к мишени и отмечает попадание. Во второй (контрольной) серии выстрелов участник Конкурса выполняет упражнение на оценку, при этом осмотр мишени производится по окончании стрельбы по команде представителя судейской комиссии.

За попадание в центральный круг (диаметром 10 см.) начисляется 10 очков, за попадание в каждый последующий круг количество очков уменьшается на 1 (10, 9, 8,7,6 - приложение № 5).

При наличии прямого попадания пули, пробоина, перебившая черту круга, засчитывается в пользу стреляющего.

За попадание в поле мишени не обозначенное кругами очки не начисляются.

Порядок начисления баллов в рейтинговую таблицу:

Баллы начисляются представителем судейской комиссии Конкурса после осмотра мишени. Осмотр проводится вместе с представителями и участниками команд Конкурса первого этапа – «Соревнование по огневой подготовке», выполнившими упражнение стрельб.

В рейтинговую таблицу баллы заносятся в количестве равном сумме очков (контрольных выстрелов), начисленных всем представителям команды Конкурса, полученных в результате попадания в мишень.

22. В ходе проведения второго и третьего этапа – «Соревнование в составе команд по приготовлению пищи, выпечке хлеба и хлебобулочных изделий» определяется уровень профессиональной подготовки представителей команд Конкурса с выставлением соответствующего количества баллов в рейтинговую таблицу Конкурса.

23. При участии в Конкурсе **8 команд и более**, проводится жеребьевка, по результатам которой команды делятся на две группы, при участии **12 команд и более** команды делятся на три группы и второй этап Конкурса проводится по группам.

Справочно:

В судействе каждой группы принимают участие все государства (судьи) прибывшие для участия в Конкурсе.

После проведения второго этапа Конкурса в группах определяются

финалисты: если две группы, занявшие **1, 2, 3 места**; если три группы занявшие **1, 2 места**, которые продолжают дальнейшие испытания в третьем этапе Конкурса.

Команды, которые не заняли 1,2,3 места (1,2 места), во втором этапе Конкурса в своих группах, для дальнейшего участия в Конкурсе не допускаются, личный состав команд убывает в пункты постоянной дислокации на свои территории (не позднее 3 дней) после доведения результатов по подгруппам и определения финалистов.

Справочно:

В судействе принимают участие судьи от государств которые продолжают дальнейшее испытание в третьем этапе Конкурса.

24. Для приготовления пищи и выпечки хлебобулочных изделий на втором и третьем этапе конкурса участникам конкурса выдается продовольствие необходимое для приготовления холодных закусок, 1, 2, 3-х блюд, десерта, хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с перечнем определенным организаторами Конкурса.

Справочно:

Проведение второго этапа Конкурса:

повара - приготовление каждой командой одной холодной закуски, одного 1-го блюда, одного 2-го блюда (мясная (рыбная) порция с гарниром), одного 3-го блюда (напиток) из набора продовольствия (приложение № 1), выдаваемого участникам организаторами Конкурса из расчета на 20 порций каждого блюда;

пекаря - выпечка хлебобулочных изделий из набора продовольствия (приложение № 4), выдаваемого участникам организаторами Конкурса по произвольной рецептуре из расчета не менее 10 видов (мелкоштучные изделия готовятся не менее, чем по 5 штук, либо 1 пирог (весом не менее 1 кг) считается за 1 вид изделия) из которых один вид мелкоштучного изделия определяется организатором конкурса (черный ящик).

Проведение третьего этапа Конкурса:

в первый день приготовление каждой командой 2-х холодных закусок, 2-х первых, 2-х вторых, 2-х третьих блюд (приложение № 2) и 1 десерта (приложение № 6) осуществляется из набора продовольствия выдаваемого участникам организаторами Конкурса (в соответствии с меню и рецептурой определенными организатором конкурса (приложение № 2) из расчета на 10 порций каждого блюда;

во второй день выпечка хлеба каждой командой из набора продовольствия (приложение № 3), выдаваемого участникам организаторами Конкурса из расчета не менее 12 буханок хлеба массой не менее 1,1 кг и не более 1,2 кг, по установленной рецептуре (приложение № 3).

25. Перед началом проведения очередного дня Конкурса, методом жеребьевки определяется «№ комплекта из набора продовольствия» для приготовления пищи или выпечки хлебобулочных изделий.

26. Время начала и окончания приготовления пищи, представления приготовленной пищи для оценки судейской комиссии определяется в день предшествующий дню приготовления пищи администрацией Конкурса (на приготовление пищи не более 4 часов, на выпечку хлеба и хлебобулочных изделий не более 6 часов).

27. В период приготовления пищи на специально оборудованных местах присутствие лиц не входящих в состав представителей команды Конкурса (повара, пекаря, группа технического обеспечения и полевых арбитров) не допускается, включая судейскую комиссию.

В дни приготовления пищи привлекаются только участники повара и один представитель из технического персонала.

В дни выпечки хлеба и хлебобулочных изделий привлекаются только участники пекаря и один представитель из технического персонала.

28. Для приготовления пищи и выпечки хлебобулочных изделий на «Мастер-классе» участники Конкурса **самостоятельно** приобретают необходимое продовольствие за счет направляемой стороны (исходя из наличия в торговой сети на территории организатора (**соорганизатора**) Конкурса, **либо используют продовольствие привезенное с территорий иностранных государств с обязательным документальным подтверждением их качества и безопасности** (сертификаты или удостоверения качества, ветеринарные свидетельства и т.д.), из расчета на тридцать человек).

IV. Обязанности участников Конкурса

29. Участники Конкурса обязаны:

- знать требования настоящего Положения и выполнять их;
- являться на Конкурс и его этапы к указанному времени, иметь при себе соответствующий документ, удостоверяющий личность военнослужащего;
- находиться в отведенных для участников Конкурса местах и соблюдать установленный для Игр распорядок;
- беспрекословно выполнять указания судейской комиссии Конкурса;
- соблюдать меры безопасности и правила обращения с оружием и при работе на технических средствах приготовления пищи.

Представители команд Конкурса не имеют права одновременно входить в состав судейской комиссии Конкурса и участвовать в этом конкурсе.

30. Старший команды Конкурса отвечает за состояние воинской дисциплины, соблюдение членами команды Конкурса правил Конкурса, требований безопасности и выполнение распорядка дня.

Он обязан:

- представлять к указанному сроку в судейскую комиссию Конкурса документы, предусмотренные настоящим Положением;
- постоянно находиться на месте проведения Конкурса, отлучаться только с разрешения старшего судьи Конкурса или лица его замещающего;
- информировать команду Конкурса о решениях судейской комиссии Конкурса, изменениях в распорядке дня и детализированной конкурсной программе;
- представлять в судейскую комиссию Конкурса дополнительные заявки, своевременно сообщать о членах команды Конкурса, выбывающих из Конкурса по заключению врача или по другим причинам;
- знать результаты, показанные членами команды Конкурса, подводить итоги выступления членов команды Конкурса за день, ставить задачи на последующие дни;
- присутствовать на заседаниях судейской комиссии Конкурса и жеребьевках.

Старшему команды Конкурса запрещается принимать решения о снятии членов команды Конкурса без дополнительной заявки и уведомления судейской комиссии Конкурса.

V. Программа Конкурса

Первый день Конкурса:

медицинский осмотр участников Конкурса;
инструктаж по требованиям безопасности;
торжественная церемония открытия ИГР (с участием представителей иностранных команд по отдельному согласованию).

«Мастер-класс» по приготовлению блюд национальной кухни командами Конкурса из расчета на 30 человек (время готовности устанавливается администрацией Конкурса);

выдача готовой пищи участникам и гостям Игр;

подведение итогов за день.

Второй день Конкурса:

доведение порядка проведения Конкурса;
проведение культурно-массовых мероприятий (посещение достопримечательностей, музеев, выставок, посещение конкурсов проводимых на полигоне Алабино).

Третий день Конкурса:

медицинский осмотр участников Конкурса;

инструктаж по требованиям безопасности;

проведение тренировочных стрельб, пристрелка оружия;

подведение итогов за день.

Четвертый день конкурса:

медицинский осмотр участников Конкурса;

инструктаж по требованиям безопасности;

проведение первого этапа – «Соревнование по огневой подготовке»;

подведение итогов первого этапа Конкурса;

подготовка технических средств продовольственной службы, задействованных в конкурсе.

Пятый день Конкурса:

проведение культурно-массовых мероприятий (посещение достопримечательностей, музеев, выставок, посещение конкурсов проводимых на полигоне Алабино).

Шестой день Конкурса:

медицинский осмотр участников Конкурса;

инструктаж по требованиям безопасности;

проведение второго этапа Конкурса - приготовление блюд по произвольной рецептуре на 20 человек (холодная закуска, 1 блюдо – суп, 2 блюдо – мясная (рыбная) порция и гарнир, 3 блюдо – напиток) из набора

продуктов, выданного организаторами конкурса, в соответствии с приложением № 1;

оценка качества приготовленных блюд;

выдача готовой пищи участникам Игр;

подведение итогов за день.

Седьмой день Конкурса:

медицинский осмотр участников Конкурса;

инструктаж по мерам безопасности;

проведение второго этапа Конкурса - выпечка хлебобулочных изделий по произвольной рецептуре из набора продовольствия в соответствии с приложением № 4, выданного организаторами Конкурса;

оценка качества хлебобулочных изделий;

выдача хлебобулочных изделий участникам Игр;

подведение итогов второго этапа Конкурса.

Восьмой день Конкурса:

проведение культурно-массовых мероприятий (посещение достопримечательностей, музеев, выставок, посещение конкурсов проводимых на полигоне Алабино).

Девятый день Конкурса:

проведение культурно-массовых мероприятий (посещение достопримечательностей, музеев, выставок, посещение конкурсов проводимых на полигоне Алабино);

подготовка технических средств продовольственной службы, задействованных в конкурсе.

Десятый день Конкурса:

медицинский осмотр участников Конкурса;

инструктаж по мерам безопасности;

приготовление блюд в соответствии с меню, установленным приложением № 2, из набора продуктов, выданного организаторами конкурса, из расчета каждого блюда на 10 человек;

оценка качества приготовленных блюд;

выдача готовой пищи участникам Игр;

подведение итогов за день.

Одиннадцатый день Конкурса:

медицинский осмотр участников Конкурса;

инструктаж по мерам безопасности;

выпечка хлеба в формах в соответствии с рецептурой (приложение № 3) из набора продуктов, выданного организаторами конкурса;

оценка качества хлеба;

выдача хлеба участникам Игр;

Двенадцатый день Конкурса:

обобщение итогов Конкурса, заполнение рейтинговых таблиц, определение победителей Конкурса.

Тринадцатый день Конкурса:

торжественная церемония закрытия Конкурса «Полевая кухня», награждение победителей.

Четырнадцатый день Конкурса:

медицинский осмотр участников Конкурса;
инструктаж по мерам безопасности;
обслуживание технических средств продовольственной службы, задействованных в Конкурсе, подготовка технических средств и имущества задействованного при проведении Конкурса «Полевая кухня» к передаче стране организатору.

Пятнадцатый день Конкурса (в период проведения закрытия Игр):

медицинский осмотр участников Конкурса;
инструктаж по мерам безопасности;
передача стране организатору технических средств и имущества задействованного при проведении Конкурса «Полевая кухня»;
Участие в церемонии закрытия Игр, награждение участников Конкурса.

После окончания Конкурса

убытие участников Конкурса в ППД.

VI. Порядок определения победителей и призеров Конкурса

31. Победители и призеры Конкурса определяются решением судейской комиссии Конкурса по общему количеству баллов, набранных участниками в ходе Конкурса.

32. Качество приготовленной пищи определяется органолептическим методом: осмотром внешнего вида, определением консистенции, цвета, вкуса и запаха, а также эстетическим оформлением готового блюда. Этот метод дает возможность судить о правильности первичной и тепловой обработки продуктов, вкусовых показателях пищи и эстетическом оформлении.

33. Баллы начисляются представителями судейской комиссии Конкурса по десятибалльной шкале (за каждое блюдо отдельно) после оценки качества приготовленной пищи.

Справочно:

При подсчете и суммировании баллов не учитывается один самый высший и один самый низший балл.

34. Штрафные балы (10 баллов) вычитаются за каждый выявленный факт при выполнении первого этапа Конкурса:

нарушение мер безопасности (выполнение стрельбы без соответствующей экипировки);

направление оружия на людей или в тыл стрельбища;

угроза жизни и здоровью участников Конкурса;

выполнение упражнения без команды руководителя стрельбы;

использование при стрельбе дополнительных приспособлений (оптический прицел, коллиматор, упоры для оружия, приспособления для пристрелки и т.д.);

использование дополнительного количества боеприпасов не предусмотренных положением конкурса;

нахождение на огневом рубеже лиц не входящих в состав команды;

использование на огневом рубеже средств радио и телефонной связи.

35. Штрафные баллы вычитаются за каждый выявленный членами судейской комиссией (жюри) факт на втором этапе Конкурса:

использования при приготовлении блюд и выпечке хлеба (хлебобулочных изделий) продовольствия, не предусмотренного настоящим положением и приложениями к нему, в том числе специй - 15 баллов;

приготовление или эстетическое оформление блюд после окончания установленного времени - 10 баллов;

нарушение технологии приготовления блюд, рецептуры, правил первичной обработки продуктов, формы нарезки - 10 баллов;

нарушение санитарно-гигиенических требований (СанПиН 2.3.6.1079) при приготовлении пищи и обработке продуктов - 10 баллов;

нарушение требований безопасности повлекшие за собой причинение ущерба материальной базе - 15 баллов.

36. В случае грубого нарушения участниками Конкурса требований безопасности при проведении всех этапов Конкурса, которое может повлечь или повлекло угрозу жизни и здоровью (ожог, ошпаривание, порез и т.д.) участнику Конкурса, команда допустившая нарушение отстраняется от участия в Конкурсе.

37. При оценке приготовленных 1, 2, 3-х блюд штрафные баллы вычитаются за:

нарушение технологической схемы первичной обработки картофеля, овощей, круп и мяса – до 5 баллов;

нарушение тепловой обработки продуктов (варка при сильном кипении при жарении – подгоревший продукт) – до 5 баллов;

нарушении технологии пассерования овощей, томата, муки пшеничной – до 3 баллов;

не приготовлено одно из составляющих 2 блюда (гарнир, мясная или рыбная порция) – 10 баллов.

нарушение внешнего вида блюда:

- *Холодная закуска – форма нарезки овощей не соответствует условиям, предусмотренных в приложениях к положению по проведению Конкурса – 5 баллов;*

- *1 блюдо – продукты не сохранили свой размер и форму – до 5 баллов;*

- *2 блюдо – порции мяса не одинаковой толщины и нарезаны не поперек волокон, мясо сырое (подгорело) – 5 баллов;*

- *рыба не прожаренная (сырая), подгоревшая, кусочки рыбы распадаются – 5 баллов;*

- *каша рассыпчатая – продукт не доварен либо зерна крупы не сохранили свою форму, разварились, блюдо подгорело – 2 балла;*

- *3 блюдо – цвет, вкус и запах не соответствует приготовленному блюду, фрукты разварились, компот имеет мутный цвет, при подаче компот не охлажден – 5 баллов;*

- *наличие посторонних (несъедобных) предметов при декорировании блюд – 10 баллов.*

нарушение цвета блюда (не соответствие приготовленному каждому блюду) – 2 балла;

нарушение вкуса и запаха блюда (не соответствие приготовленному каждому блюду, избыток или недостаток соли и специй) – 2 балла;

нарушение консистенции блюда (продукт не доварен, переварен) – 5 баллов.

38. При оценке хлеба и хлебобулочных изделий штрафные баллы вычитаются за:

- не соблюдение технологического режима приготовления хлеба – 2 балла;

- дефекты внешнего вида (неправильная форма хлеба - грибовидная с наплывами верхней корки или клинообразная; бледная корка; горелая корка; надрывы; расплывчатость; мятый хлеб; отслоение корки от мякиша) – 2 балла;

- дефекты мякиша хлеба (разрывы мякиша и неравномерная пористость; пустоты внутри хлеба; не пропек; не промесс; наличие кусков мочки, комков соли) – 2 балла;

- дефекты по вкусу и запаху (*хлеб (хлебобулочное изделие) с посторонними запахами, запах дрожжей, вкус горький, кислый, хруст на зубах*) – 2 баллов;

- несоблюдение установленных положением по Конкурсу пределов массы булки хлеба (плюс или минус 30 грамм) – до 2 баллов;

- не выполнение установленным положением по Конкурсу требований по выпечке (*приложение № 3,4*):

- *выпечено менее 12 буханок хлеба – 5 баллов;*

- *выход хлеба не соответствует нормативным показателям – 2 балла;*

выпечено менее десяти наименований хлебобулочных изделий – 5 баллов;

не выпечен один вид хлебобулочного изделия, определенный организатором конкурса – 15 баллов.

39. При оценке десерта штрафные баллы вычитаются за:

нарушение внешнего вида:

- *порции запеканки не одинаковой высоты - 5 баллов;*

- *запеканка не пропеченная, подгоревшая, порция распадается – 5 баллов;*

- *в разрезе запеканка неоднородной консистенции – 5 баллов;*

нарушение цвета:

- *не соответствует приготовленному блюду – 2 балла;*

нарушение вкуса и запаха:

- *не соответствует приготовленному блюду – 5 баллов;*

- не соблюдение технологического процесса приготовления блюда – 2 балла.

40. Штрафные баллы (15 баллов) вычитаются у команды за необъективное судейство судьей (необъективное завышение или занижение баллов при оценке приготовленных блюд, выпечке хлеба и хлебобулочных изделий), назначенным от команды участницы Конкурса.

41. Итоговое место в рейтинговой таблице Конкурса для каждой команды Конкурса определяется по количеству суммы баллов, набранных за каждый элемент Конкурса.

Количество баллов, полученных участниками Конкурса, является основным критерием, определяющим занимаемое место.

При получении двумя и более командами Конкурса равного количества баллов преимуществом при определении места пользуются команды, получившие большее количество баллов за практические действия по приготовлению пищи по определенному меню.

Если и здесь оказалось равенство, то более высокое место занимает команда, получившая большее количество баллов за практические действия по выпечке хлеба.

VII. Порядок подачи протестов

42. Протест в отношении результатов, зафиксированных по окончании этапов Конкурса, а также действий судейской комиссии Конкурса подается старшим команды Конкурса в письменной форме на русском и английском языках в течении дня проведения этапа Конкурса до утверждения соответствующих результатов.

43. Протест пишется на имя Главного судьи Конкурса и подается секретарю Конкурса.

44. В протесте в произвольной форме указывается содержание спорного вопроса, время и место оспариваемых результатов соревнований, действий (решений) с приложением фото- и видеоматериалов, фиксирующих спорные результаты соревнований, действия (решения), требующие рассмотрения судейской комиссией Конкурса.

45. При принятии решения по протесту судейская комиссия обязана выслушать объяснения лица, подавшего протест, и лица, в отношении которого подан протест. При неявке заинтересованных сторон решение может быть вынесено заочно.

46. Решения по протестам принимаются открытым голосованием большинством голосов членов судейской комиссии Конкурса, присутствующих на заседании.

47. Если количество голосов одинаково, то преимущество имеет та половина, в которой проголосовал Главный судья Конкурса.

48. На решение, вынесенное судейской комиссией Конкурса, которое не устраивает заявителя, может быть подан протест в аналогичном порядке в судейскую комиссию Игр.

49. По вопросам, касающимся организации Конкурса, может быть сделано устное или письменное заявление представителю организатора конкурса.

50. Заявление делается руководителем команды в устной форме непосредственно в ходе Конкурса, не позднее чем через 1 час после случая, вызвавшего неудовлетворение.

51. Если устное заявление не может быть разрешено на месте и потребует дополнительного разбора, руководитель команды должен изложить свою просьбу в обоснованном письменном протесте.

52. Протесты, влияющие на определение результатов за день или этап конкурса, судейская комиссия рассматривает в течение суток с момента

подачи протеста и не позднее подписания протокола за день (этап) конкурса.

53. Решение судейской комиссии считается принятым, если есть кворум и в работе участвуют не менее 70% членов комиссии, оно должно быть оформлено протоколом и сообщено заявителю.

54. Судьи имеют право озвучивать только коллегиальное решение судейской комиссии, оформленное протоколом. После принятия решения Главный судья (судьи) не могут высказывать свою точку зрения о спорных вопросах.

55. Принятое решение является окончательным и обязательным для всех участников конкурса.

56. Заседание судейской комиссии Конкурса оформляется протоколом, утверждается Главным судьей Конкурса, который потом доводится до команд Конкурса.