



ПОЛОЖЕНИЕ
о конкурсе «Полевая кухня»

АрМИ-2021

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:
определяется организатором Конкурса в соответствии с решением Министра обороны Российской Федерации в год предшествующий проведению Конкурса, но не позднее начала года проведения, с указанием (полигона, номера войсковой части, места дислокации).

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

Запрещается участие в Конкурсе военнослужащих призеров - членов команд (поваров, пекарей) занявших *1,II,III* места по соответствующей специальности в прошедших годах (*например: военнослужащий занял 1,II,III место среди поваров, ему разрешается принимать участие в качестве пекаря и на оборот*).

Состав команды (делегации) - до 11 человек:
старший команды (член судейской комиссии) - 1;
тренер команды (полевой арбитр) – 1;
участники Конкурса:
повара 2, запасной 1;
пекаря 2, запасной 1;
технический персонал – 2 (в состязаниях по огневой подготовке не участвуют);
переводчик – 1 (от страны участницы).

Справочно:

Минимальное количество участников в конкурсе может составлять 5 человек, в том числе:

*старший команды (член судейской комиссии) - 1;
представители команды Конкурса (2 повара и 2 пекаря).*

6. Замена участников конкурса допускается 1 раз до начала проведения состязаний (этапов Конкурса) в случае причин непредвиденных обстоятельств, независящих от конкурсанта (отстранение по медицинским показателям, служебным или семейным обстоятельствам и т.д.).

Если в ходе проведения состязаний (этапов Конкурса) кто-то из участников заболел или по каким-то причинам неспособен продолжить состязания (отстранен от участия в Конкурсе и т.д.), дальнейшая замена состава команды не производится (команда продолжает участие в Конкурсе в сокращенном составе).

7. 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).

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

Для приготовления пищи и выпечки хлеба и хлебобулочных изделий в полевых условиях при проведении Конкурса за пределами Российской Федерации, по согласованию с организатором Конкурса используются технические средства (технологическое оборудование) предоставляемые страной соорганизатора.

Справочно:

Для объективной оценки, все участники Конкурса должны выступать на однотипных технических средствах (технологическом оборудовании), одинаковых по своим тактико-техническим характеристикам.

Командам разрешается использовать свои технические средства (технологическое оборудование) приготовления пищи, выпечки хлеба и хлебобулочных изделий (аналогичных техническим средствам заявленных в положении по способу теплового обогрева (работающих на жидком (дизельном) топливе с использованием форсунок или аналогичных технических средств (технологического оборудования) предоставляемых страной соорганизатором).

Допуск на использование своих технических средств (технологического оборудования) дает судейская комиссия после сравнения

тактико-технических характеристик путем голосования всех членов судейской комиссии.

Справочно:

При использовании технических средств (технологического оборудования) не соответствующих тактико-техническим характеристикам на этапе проведения применяется понижающий коэффициент в 50 баллов.

9. Конкурс проводится в период проведения Игр в три этапа (независимо от количества стран участниц):

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».

10. В день открытия и закрытия Армейских международных игр (по согласованию) проводится «Мастер-класс» приготовления блюд национальной кухни командами Конкурса» (в рейтинговой таблице не учитывается).

«Мастер-класс» приготовления 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

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

12. Положения о проведении Конкурса разрабатываются и утверждаются организатором Конкурса (управлением (продовольственным) Департамента ресурсного обеспечения Министерства обороны Российской Федерации), все изменения в положения вносятся только организатором Конкурса или с его согласия.

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

тренера) с переводчиками (по согласованию).

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

Полевые арбитры назначаются на каждое место приготовления пищи из числа тренеров стран участниц путем проведения жеребьевки.

Полевой арбитр (тренер) не может быть назначен на свою команду от страны выдвижения.

Справочно:

Полевой арбитр (тренер) от Российской Федерации не может быть назначен полевым арбитром к команде от Российской Федерации и так для всех государств.

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

15. Все нарушения подлежат видео фиксации (установленной организаторами (соорганизаторами) конкурса) или фиксированию замечаний полевыми арбитрами с подтверждением (фото, видео материалов) для обсуждения спорных вопросов при оценке качества приготовленных блюд, хлеба и хлебобулочных изделий членами судейской комиссии.

Материалы предоставленные другими лицами к рассмотрению не принимаются.

III. Порядок и условия проведения Конкурса

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

До начала Конкурса:

17. Направить письменное обращение в адрес организатора (**соорганизатора**) Конкурса о подтверждении согласия на участие в Конкурсе не позднее **3 месяцев** до начала открытия Игр (для качественного планирования и подготовки всестороннего обеспечения Конкурса).

18. Представить Списки участников Конкурса и копии удостоверений личности (военных билетов) военнослужащих, за **45-30 суток** до начала открытия Игр, по форме (*№ по порядку, должность по конкурсу, воинское звание, фамилия имя отчество (при наличии), дата рождения, № удостоверения личности (военного билета) военнослужащего*).

19. Прибытие государств-участников Конкурса в место проведения и их размещение осуществляется не позднее чем за 10 суток до открытия Конкурса, убытие команд в пункты постоянной дислокации на свои территории (не позднее 3 дней) после награждения победителей или проведения «Мастер класса» по приготовлению блюд национальной кухни (по согласованию).

В период прибытия до начала проведения Конкурса проводится:
все установленные страной организатора (соорганизатора) карантинные мероприятия (не менее 3 дней) при необходимости;
прибытие, размещение и регистрация команд - участников Конкурса;

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.

ознакомление с программой, порядком и условиями проведения конкурса;

подача руководителями команд **уточненных письменных** заявок, на участие личного состава от государства в Конкурсе;

ознакомление с техническими средствами (технологическим оборудованием) продовольственной службы, задействованных в конкурсе;

проведение жеребьевки для определения рабочих мест (при необходимости номеров групп в дивизионах 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;

подготовка команд под руководством тренеров;

пристрелка оружия (*количество патронов на каждого участника не менее 20 шт.*);

проведение 1 тренировочной варки пищи и выпечки хлеба (*обеспечивается продуктами за счет принимающей стороны*), при необходимости увеличения количества тренировок, продукты приобретаются за свой счет (*за счет направляющей стороны*) по согласованию с принимающей стороной;

проведение культурно-досуговых и спортивных мероприятий (при наличии достаточного количества времени);

тренировка торжественной церемонии открытия Конкурса (с участием представителей иностранных команд по отдельному расчету и согласованию);

подготовка команд к проведению «Мастер-класса» по приготовлению блюд национальной кухни командами Конкурса (по согласованию, при необходимости).

В период проведения Конкурса:

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

21. При участии в Конкурсе **9 команд и более** Команды, принимающие участие в Конкурсе, делятся на два дивизиона, исходя из рейтинга участия предшествующих лет.

Справочно:

В первый дивизион включаются команды государств занимавшие I, II и III места в прошедших конкурсах «Полевой кухни» начиная с 2016 г.

При установлении лучшего результата командами второго дивизиона, по сравнению с командами первого дивизиона, в следующем году для участия в Конкурсе распределяются в I дивизион (и наоборот для команд I дивизиона).

В судействе каждого дивизиона принимают участие все судьи государств, прибывшие для участия в Конкурсе.

При необходимости (если участвует 12 команд и более) или отсутствует возможность выступать одновременно всем участникам Конкурса (на этапе Конкурса), команды дивизионов на II и III этапах выступают по очереди, первыми выступают команды второго дивизиона (решение о применении метода выступления по установленной положением очереди, принимается судейской комиссией путем голосования).

Награждение победителей занявших I, II и III места проводится в первом и во втором дивизионе.

Справочно:

При подсчете рейтинга государства в Играх, результаты 2 дивизиона не учитываются.

22. При участии в Конкурсе **8 команд и менее**, дивизионы не создаются.

Награждаются только победители (команды) занявшие I, II и III места.

При необходимости (обоснованной), путем жеребьевки команды делятся на две группы, II и III этапы Конкурса проводится по группам (решение о делении на группы принимается судейской комиссией путем голосования).

Справочно:

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

23. 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 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, порядок выбора огневого рубежа и оружия определяется путем проведения жеребьевки.

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

Цели для стрельбы из автомата:
грудная фигура с кругами (приложение № 6) на щите 0,75 x 0,75 м.,
неподвижная;

Дальность до цели - 100 м.

Количество патронов – 13 (3 пристрелочных, 10 контрольных выстрелов).

Время на стрельбу: неограниченное.

Положение для стрельбы: лежа с упора (с рук).

Вид оружия: автомат АК – 74 (или его аналог) с открытым механическим прицелом.

При проведении Конкурса за пределами Российской Федерации, по согласованию с организатором Конкурса используется стрелковое оружие предоставляемые страной соорганизатора.

Справочно:

При использовании стрелкового оружия не соответствующего тактико-техническим характеристикам (отличающегося от предоставленного страной организатора (соорганизатора) на этапе проведения применяется понижающий коэффициент в 50 баллов.

Особенности выполнения стрельб.

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

Присутствие инструкторов на огневом участке во время проведения контрольных стрельб запрещено.

Упражнение выполняется двумя сериями одиночных выстрелов (три пристрелочных и 10 контрольных на зачет). 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 № 6).

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 **с применением понижающего коэффициента 4.**

24. В ходе проведения второго и третьего этапа Конкурса – «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 (*в рейтинговую таблицу заносится количество баллов, полученных путем суммирования результатов, начисленных всеми членами судейской комиссии и деления на количество членов судейской комиссии принимающих участие в выставлении оценок*).

25. Для приготовления пищи и выпечки хлебобулочных изделий на втором и третьем этапе Конкурса участникам конкурса выдается продовольствие, необходимое для приготовления пищи, выпечки хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с перечнем, определенным организаторами Конкурса.

Особенности выполнения второго этапа Конкурса - «Соревнование по приготовлению пищи и выпечке хлебобулочных изделий по произвольной рецептуре».

Для приготовления пищи участникам конкурса выдается продовольствие (1 из 2 вариантов на выбор) путем проведения жеребьевки, необходимое для приготовления холодной закуски, 1, 2, 3-х блюд в соответствии с перечнем (вариантом), определенным организаторами Конкурса (приложение № 1, № 2).

Для выпечки хлебобулочных изделий и пирога участникам конкурса выдается продовольствие (1 из 2 вариантов на выбор) путем проведения жеребьевки в соответствии с перечнем, определенным организаторами Конкурса (приложение № 4).

Перед началом приготовления пищи (выпечки хлебобулочных изделий) участниками конкурса в течении 15-20 минут составляется меню (перечень хлебобулочных изделий) и в запечатанном конверте представляется в судейскую комиссию (*блюда (изделия) приготавливаемые для начисления бонусных баллов не прописываются*).

В первый день каждая команда готовит одну холодную закуску, одно 1-е блюдо, одно 2-е блюдо (мясная порция с гарниром), одно 3-е блюдо (напиток) из набора продовольствия, выдаваемого участникам организаторами Конкурса из расчета на 20 порций каждого блюда (приложение № 1).

Во второй день каждая команда готовит одну холодную закуску, одно 1-е блюдо, одно 2-е блюдо (рыбная порция с гарниром), одно 3-е блюдо (напиток) из набора продовольствия, выдаваемого участникам организаторами Конкурса из расчета на 20 порций каждого блюда (приложение № 2).

В третий день каждая команда производит выпечку хлебобулочных изделий из теста не менее трех видов, (дрожжевое, песочное, слоеное и др.) по произвольной рецептуре из расчета не менее 15 видов (мелкоштучные изделия готовятся не менее, чем по 5 штук) и 1 пирог (весом не менее 1100 - 1200 гр.) установленный организатором Конкурса (вытянутым из черного ящика) путем жеребьевки.

Справочно:

Выпечка хлебобулочных изделий из дрожжевого пресного теста и дрожжевого сдобного теста вне зависимости от сложности оцениваются как один вид теста.

Изделия, приготовленные в виде блинов и песочных печений – за мелкоштучные хлебобулочные изделия не считаются (за исключением если блины или песочные печенья используются в качестве одного или нескольких составляющих данного изделия).

Перечень (вариант) набора продуктов, определенный организатором Конкурса, должен быть использован для приготовления блюд и выпечки хлебобулочных изделий **в обязательном порядке**.

За приготовленные блюда (изделия) сверх установленного количества, начисляются бонусные баллы (по 5 баллов за каждое блюдо (изделие) с учетом п.25 положения о порядке проведения судейства Конкурса).

Справочно:

Оценке подвергаются все представленные командой приготовленные блюда и хлебобулочные изделия, в т.ч. блюда (хлебобулочные изделия и др), приготовленные дополнительно сверх установленного норматива.

Бонусные баллы команде начисляются, если приготовленные дополнительные блюда (холодные закуски, 1, 2, 3 блюда (напитки), десерты, хлебобулочные изделия и др.) соответствуют условиям и требованиям качества готовому блюду (внешний вид, цвет, вкус и запах, консистенция, полновесность, сложность и оформление).

При выпечке хлебобулочных изделий 5 бонусных баллов начисляются за каждый вид теста приготовленного сверх установленных положением нормативов.

Особенности выполнения третьего этапа Конкурса - «Соревнование по приготовлению пищи и выпечке хлеба в соответствии с меню и рецептурой определенной организаторами Конкурса».

Для приготовления пищи участникам конкурса выдается продовольствие, необходимое для приготовления установленного перечня блюд в соответствии с вариантом меню, определенным организатором Конкурса (приложение № 3).

Для выпечки хлеба по установленной рецептуре и каравай участникам Конкурса выдается продовольствие в соответствии с перечнем, определенным организаторами Конкурса (приложение № 5)

В первый день каждая команда готовит пищу по варианту меню № 1 согласно установленной рецептуре: одну холодную закуску, одну теплую закуску, одно 1-е блюдо, одно 2-е блюдо (мясная (рыбная) порция с гарниром) и одно 3-е блюдо (напиток) из расчета на 20 порций каждого блюда (теплая закуска на 10 порций).

Во второй день каждая команда готовит пищу по варианту меню № 2 согласно установленной рецептуре: одну холодную закуску, одну теплую закуску, одно 1-е блюдо, одно 2-е блюдо (мясная (рыбная) порция с гарниром) и одно 3-е блюдо (напиток) из расчета на 20 порций каждого блюда (теплая закуска на 10 порций).

В третий день каждая команда производит выпечку хлеба из расчета на 12 буханок хлеба массой не менее 1,1 кг. и не более 1,2 кг. и 1 каравай массой не менее 2 кг и не более 2,1 кг.

26. Распределение вариантов (наборов продуктов) для приготовления пищи или выпечки хлеба и хлебобулочных изделий, производится в день

проведения этапа Конкурса методом жеребьевки.

27. Время начала и окончания приготовления пищи, выпечки хлеба и хлебобулочных изделий, представления приготовленной пищи, выпеченной продукции для оценки, определяется судьейской комиссией перед началом проведения этапа Конкурса.

Справочно:

На приготовление пищи отводится не более 4 часов, на выпечку хлеба и хлебобулочных изделий не более 6 часов.

28. 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 судьейскую комиссию.

В дни приготовления пищи привлекаются только состав поваров и технический персонал от страны участницы.

В дни выпечки хлеба и хлебобулочных изделий привлекаются только состав пекарей и технический персонала от страны участницы.

С целью организации контроля и обеспечения безопасности эксплуатации технических средств, в дни проведения конкурса II и III этапа на специально оборудованных местах присутствует один представитель из технического персонала от страны организатора (**соорганизатора**) Конкурса.

29. 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 территории своего государства 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

30. 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 судьейской комиссии Конкурса;

соблюдать меры безопасности и правила обращения с оружием и при работе на технических средствах приготовления пищи.

Руководящий состав команд Конкурса не имеют права одновременно входить в состав судьейской комиссии (полевых арбитров) Конкурса и участвовать в этом конкурсе.

31. Старший команды (представитель от государства) Конкурса отвечает за состояние воинской дисциплины, соблюдение членами своей

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.

32. 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 Конкурса (Игр) (с участием представителей прибывших 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 Конкурса (Игр);

подведение итогов за день.

Второй 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.

Третий день Конкурса:

медицинский осмотр участников Конкурса;

инструктаж по требованиям безопасности;

проведение второго этапа Конкурса «Приготовление блюд по произвольной рецептуре» (блюда из мяса);

оценка качества приготовленных блюда хлебобулочных изделий;
выдача готовой пищи посетителям и участникам Конкурса;
подведение итогов за день;
обслуживание и подготовка технических средств продовольственной службы, задействованных в конкурсе.

Четвертый день Конкурса:

медицинский осмотр участников Конкурса;
инструктаж по требованиям безопасности;
проведение второго этапа Конкурса «Приготовление блюд по произвольной рецептуре» (блюда из рыбы);
оценка качества приготовленных блюда хлебобулочных изделий;
выдача готовой пищи посетителям и участникам Конкурса;
подведение итогов за день;
обслуживание и подготовка технических средств продовольственной службы, задействованных в конкурсе.

Пятый день Конкурса:

медицинский осмотр участников Конкурса;
инструктаж по требованиям безопасности;
проведение второго этапа Конкурса «Приготовление блюд по произвольной рецептуре» - «Выпечка хлебобулочных изделий».
оценка качества приготовленных хлебобулочных изделий;
выдача готовых изделий посетителям и участникам Конкурса;
подведение итогов за день;
обслуживание и подготовка технических средств продовольственной службы, задействованных в конкурсе.

Шестой день Конкурса:

медицинский осмотр участников Конкурса;
инструктаж по мерам безопасности;
проведение третьего этапа Конкурса – «Приготовление блюд в соответствии с установленным меню» по варианту № 1.
оценка приготовленных блюд;
выдача готовой пищи посетителям и участникам Конкурса;
подведение итогов третьего этапа Конкурса;
обслуживание и подготовка технических средств продовольственной службы, задействованных в конкурсе.

Седьмой день Конкурса:

медицинский осмотр участников Конкурса;
инструктаж по требованиям безопасности;
проведение культурно-досуговых мероприятий, посещение достопримечательностей, музеев, выставок (по согласованию).

Восьмой день Конкурса:

медицинский осмотр участников Конкурса;
инструктаж по требованиям безопасности;
проведение культурно-досуговых мероприятий спортивный праздник (по согласованию).

Девятый день Конкурса:

медицинский осмотр участников Конкурса;
инструктаж по мерам безопасности;
проведение третьего этапа Конкурса – «Приготовление блюд в соответствии с меню» по варианту № 2.
оценка приготовленных блюд;
выдача готовой пищи посетителям и участникам Конкурса;
подведение итогов третьего этапа Конкурса;
обслуживание и подготовка технических средств продовольственной службы, задействованных в Конкурсе.

Десятый день Конкурса:

медицинский осмотр участников Конкурса;
инструктаж по мерам безопасности;
проведение третьего этапа Конкурса – «Выпечка хлеба в формах в соответствии с рецептурой».
оценка качества выпеченного хлеба;
выдача готового хлеба посетителям и участникам Конкурса;
подведение итогов третьего этапа Конкурса;
обслуживание и подготовка технических средств продовольственной службы, задействованных в конкурсе.

Одиннадцатый день Конкурса:

Работа судейской комиссии по обобщению итогов Конкурса, заполнение рейтинговых таблиц, определение победителей Конкурса.

Двенадцатый день Конкурса:

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

После окончания Конкурса на тринадцатый день:

убытие участников Конкурса в ППД.

При проведении на закрытие Игр «Мастер-класса» по приготовлению блюд национальной кухни, убытие команд на свои территории осуществляется после четырнадцатого дня (завершения проведения «Мастер-класса»).

Справочно:

При необходимости организатору Конкурса, предоставляется право уточнять и изменять Программу проведения Конкурса (по времени и датам проведения) с учетом количества команд прибывших для участия в Конкурсе или неблагоприятных погодных условий.

VI. Порядок определения победителей и призеров Конкурса

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

Определение качества приготовленных блюд, мелкоштучных хлебобулочных изделий и хлеба осуществляется в соответствии с требованиями настоящего положения и установленных требований в положении о порядке проведения судейства Конкурса.

34. Итоговое место в рейтинговой таблице Конкурса для каждой команды в дивизионе (группе) определяется по количеству суммы баллов, набранных за каждый этап Конкурса.

Количество баллов, полученных участниками Конкурса, является основным критерием, определяющим занимаемое место (место в дивизионе).

35. 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 установленному меню.

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

VII. Порядок подачи протестов

36. Протест в отношении результатов, зафиксированных по окончании этапов Конкурса, а также действий судейской комиссии Конкурса подается старшим команды Конкурса в письменной форме на русском (английском при необходимости) языках в день проведения этапа Конкурса до утверждения соответствующих результатов.

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

38. 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.

39. 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.

40. Решения по протестам принимаются открытым голосованием большинством голосов членов судейской комиссии Конкурса, присутствующих на заседании. При этом Главный судья конкурса участие в голосовании не принимает.

41. Если количество голосов одинаковое, то в этом случае имеет право проголосовать Главный судья Конкурса. Преимущество имеет та половина, в которой проголосовал Главный судья Конкурса.

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

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

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

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

46. 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.

47. 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.

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

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

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