УТВЕРЖДЕНО:
Директор Департамента развития
сельских территорий
Министерства сельского
хозяйства
Российской Федерации
_____ В.В. Платонов
«21» февраля 2025 г.

Положение
о проведении Всероссийского конкурса
«Кубок сельских пекарей России – 2025»

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Всероссийский конкурс «Кубок сельских пекарей России – 2025» (далее – Кубок) проводится в рамках реализации государственной программы Российской Федерации «Комплексное развитие сельских территорий», утвержденной постановлением Правительства Российской Федерации от 31.05.2019 № 696 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Комплексное развитие сельских территорий» и о внесении изменений в некоторые акты Правительства Российской Федерации».

1.2. Кубок проводится в соответствии с требованиями Федерального закона от 30 ноября 2024 г. № 419-ФЗ «О федеральном бюджете на 2025 год и на плановый период 2026 и 2027 годов».

1.3. Положение определяет правила, порядок и регламент проведения Кубка.

1.4. Цель проведения Кубка:

- популяризация и поощрение достижений в сфере развития сельских территорий;
- повышение уровня занятости жителей сельских агломераций;
- поиск талантов и выявление лучших профессионалов в пекарском деле;
- повышение профессионального мастерства как молодых, так и опытных специалистов;
- популяризация профессии «пекарь» и привлечение квалифицированных кадров для развития сельских территорий;
- трансляция лучших практик и сохранение преемственности поколений в области хлебопечения;
- выявление и разработка уникальных технологий, внедрение инновационных подходов в хлебопечении;
- повышение конкурентоспособности в хлебопекарной отрасли.

II. ОРГАНИЗАТОРЫ КУБКА

2.1. Организатор Кубка – Министерство сельского хозяйства Российской Федерации (далее – Организатор).

2.2. Оператором по организации и проведению Кубка, на основании Государственного контракта от 06.02.2025 года №6/10-ГК на оказание услуг по организации и проведению Всероссийского конкурса «Кубок сельских пекарей России - 2025», является Общество с ограниченной ответственностью «РУСКОНГРЕСС» (далее – Оператор).

2.3. В целях координации и контроля подготовки работы по организации и проведению Кубка создается Организационный комитет Кубка.

2.4.В целях непосредственной организации и проведения Кубка создается Рабочая группа Кубка, состоящая из:

- руководителя проекта;
- менеджера проекта;
- координаторов проекта в количестве 3 (трех) человек;
- PR - специалистов в количестве 3 (трех) человек;
- менеджера по работе с отчетами;
- экспертов в количестве 4 (четырех) человек.

III. СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ КУБКА

Кубок проводится в 3 (три) этапа – с 06 февраля 2025 года по 31 мая 2025 года:

- 1 этап «Подготовка и проведение отборочного (заочного) этапа Кубка» – с 06 февраля 2025 года по 31 марта 2025 г. (включительно);
- 2 этап «Проведение экспертизы полученных заявок на участие в Кубке» – с 01 апреля 2025 года по 11 мая 2025 года;
- 3 этап «Организация и проведение финального (очного) мероприятия Кубка» – с 12 мая 2025 года по 31 мая 2025 года (включительно).

IV. НОМИНАЦИИ ФИНАЛА КУБКА

Финал Кубка проводится по следующим номинациям:

- Лучший хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки;
- Лучшие сдобные хлебобулочные изделия;
- Лучшие мелкоштучные хлебобулочные изделия.

V. УЧАСТНИКИ КУБКА

5.1. Участниками заочного этапа являются не менее 300 (трехсот) команд, граждане Российской Федерации, представляющие предприятия и малые формы хозяйствования, расположенные на территориях сельских агломераций и в малых городах, основным видом деятельности которых является производство хлеба и мучных кондитерских изделий (далее – Команды).

5.2. В финальном мероприятии Кубка принимают участие не менее 16 (шестнадцати) команд в составе 3 (трех) человек, но не более, чем по одной команде от одного субъекта Российской Федерации. При этом команды участников должны представлять все федеральные округа Российской Федерации.

VI. ЖЮРИ КУБКА

6.1. Состав Жюри Кубка формируется Оператором Кубка не позднее 31 марта 2025 г.

6.2. Члены Жюри Кубка должны соответствовать следующим требованиям:

- наличие прикладного опыта работы в области хлебопечения, в том числе на руководящих позициях;
- участие в конкурсах в качестве наставника, ментора, эксперта, члена жюри;
- наличие опыта участия в профильных конференциях.

6.3. На основании оценочных листов экспертов Рабочей группы, Жюри Кубка определяет не менее 16 команд-финалистов Кубка и на Финале Кубка осуществляет судейство в соответствии с критериями, установленными в Положении.

6.4. На основании решения Жюри формируется итоговый протокол финалистов Кубка.

VII. ОРГАНИЗАЦИЯ И РЕГЛАМЕНТ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАОЧНОГО ЭТАПА КУБКА

7.1. Команды с даты утверждения Положения по 31 марта 2025 года включительно проходят процедуру регистрации, путем заполнения онлайн регистрационной формы на сайте: http://bakerycup.ru в разделе «Подать заявку» или направив заполненную заявку на электронную почту Кубка info@bakerycup.ru по форме Приложения № 1 к Положению:

К заявке в обязательном порядке прилагаются:

7.1.1. Видеоролик, повествующий о предприятии и истории его развития.

Требования к видеоролику:

1. Длительность ролика – не менее 3 минут;

2. Качество видеоролика – 1920 на 1080 р;

3. Формат видеоролика – горизонтальная съемка (желательно производить съемку в помещении, чтобы было отчётливо слышно речь);

4. Примерный сценарий:

- приветствие;

- краткое представление пекарни (субъект Российской Федерации, название предприятия, месторасположение);

- презентация продукции;

- видеообзор рабочего места, пекарни;

- завершение (про профессиональные успехи и достижения).

7.1.2. Презентацию/фото, а также технологические инструкции и краткое описание изготовленных на базе пекарни хлебобулочных изделий двух видов:

- хлебобулочное изделие, отражающее традиции региона (хлебобулочные изделия с отличительными региональными особенностями), масса и форма не регламентируются;

- хлеб для здорового питания, обогащенный витаминами и минеральными веществами (с добавлением муки из зерна крупяных культур, солода, цельнозерновой (обойной) муки, муки из диспергированного зерна, ржаной цельносмолотой муки; с добавлением злаков и зерновых хлопьев; из мучных композитных смесей; с различными добавками (семя льна, подсолнечника, орехи и другое) и прочее), масса и форма не регламентируются.

7.1.3. Наличие рекомендаций (отзыва) от регионального органа управления АПК или представителей организаций, координирующих деятельность в данной сфере о работе данной сельской пекарни.

7.1.4. Согласие на обработку персональных данных на участие в Кубке.

7.2. В случае подачи заявки позже указанного срока, Рабочая группа Кубка в праве отказать заявителю в участии в Кубке.

7.3. Эксперты Рабочей группы с 01 апреля 2025 г. по 15 апреля 2025 г. осуществляют техническую и содержательную экспертизу заявок, поступивших на заочный этап, в соответствии с критериями оценок, указанными в пункте 6.3. Положения, и передают предложения по составу финалистов.

7.4. Для определения финалистов, заявки оцениваются на основе критериев оценки, где эксперты должны поставить оценку от 0 до 2 баллов. Общее (максимальное) количество баллов, которое может набрать участник заочного этапа – 28 баллов. Критерии оценки выполнения изделий заочного этапа указаны в Приложении № 2 к Положению.

7.5. Результаты экспертизы должны быть оформлены в форме оценочных листов, подписанных лично каждым экспертом и переданы Жюри Кубка. Также оценочные листы размещаются Оператором на официальных страницах Кубка в сети Интернет.

7.6. По результатам решения Жюри Кубка отбираются 16 команд-финалистов.

7.7. Если представители выбранной команды-финалиста не могут принять участие или с ними не получается связаться в течение 7 дней по адресам/телефонам, указанным на этапе регистрации, эта команда автоматически дисквалифицируется и право на участие переходит к команде, следующей за ней в рейтинге.

7.8. Оператором Кубка по итогам проведения заочного этапа Кубка создается видеоролик длительностью не менее 3 (трех) и не более 7 (семи) минут, в котором будет отражена информация целях Кубка, поступивших заявках, количестве участников, а также будет дана краткая информация о всех командах финалистах.

VIII. ОРАНИЗАЦИЯ И РЕГЛАМЕНТ ПРОВЕДЕНИЯ ФИНАЛА КУБКА

8.1. Дата и место проведения финального мероприятия Кубка определяется Оператором Кубка при согласовании с Организатором.

8.2. Оператор Кубка обеспечивают приглашение команд-победителей заочного этапа на Финал Кубка (далее – Участники Финала).

8.3. Оператор Кубка предоставляет Участникам Финала всю необходимую информацию, включающую в себя:

- программу проведения финального мероприятия Кубка;
- график приезда и отъезда участников;
- маршруты передвижения (обеспечение встреч и проводов) участников.

8.4. Программа Финала включает в себя:

- Культурно-развлекательную программу для всех Участников Финала (программа включает в себя 3 (трех) часовой выезд участников для знакомства с местными достопримечательностями места проведения Финала Кубка);
- 2 (два) соревновательных дня с графиком распределения команд;
- церемонию открытия, включающую торжественную часть;
- выступления приглашенных гостей;
- церемонию награждения победителей;

8.5. Оператор обеспечивает трансфер всем Участникам Финала, в соответствии с согласованными Графиком приезда и отъезда и Маршрутным листом. При этом Оператор обеспечивает прибывших Участников Финала всей необходимой информацией о месте размещения, питания, а также координатами всех служб с указанием ответственных лиц и их контактных телефонов.

8.6. Оператор организовывает бронирование, оплату номеров, размещение Участников Финала в гостинице класса не менее 3* звезд (время заселения и выселения согласовывается в соответствии с Графиком приезда и отъезда). Время заселения и выезда Участников Финала проводится с учетом позднего заезда и раннего выезда участников в соответствии с расписанием поездов и авиарейсов компаний.

8.7. Оператор организовывает услуги питания для всех Участников Финала в соответствии с Программой Финала, Графиком приезда и отъезда.

8.8. Период питания на 4 дня:

- ужины с учетом позднего заезда;
- завтраки с учетом раннего выезда;
- обеды.

8.9. Во время проведения финального мероприятия Кубка Участники Финала обеспечиваются горячим питанием, чаем, достаточным количеством питьевой воды на каждого участника.

8.10. Порядок проведения Финала:

8.10.1. Каждому Участнику Финала перед началом соревнований выдается брендированный комплект одежды (фартуки, головные уборы для пекарей).

8.10.2. Каждый Участник обязан носить брендированный комплект на протяжении всего времени проведения Финала Кубка.

8.10.3. Каждой Команде предоставляется рабочий бокс с необходимым оборудованием, инвентарем и продуктами для выполнения заданий Финала Кубка, указанных в п. 8.5.5. Положения.

8.10.4. Участникам Финала проводится инструктаж по технике безопасности и работе с оборудованием.

8.10.5. Все Участники Финала должны соблюдать требования действующего законодательства Российской Федерации в части гигиенических требований безопасности и правильного обращения с продуктами питания во время проведения Кубка: носить брендированную одежду, предоставленную Оператором Кубка, регулярно мыть и дезинфицировать руки, соблюдать запрет на курение, не носить кольца, браслеты или кулоны, которые могут стать возможной причиной физической и пищевой опасности.

8.10.6. Нормативно-правовое регулирование проведения Финала Кубка:

ГОСТ 2077-84 «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной»;

ГОСТ 24298-80 «Изделия хлебобулочные мелкоштучные»;

ГОСТ 24557-89 «Изделия хлебобулочные сдобные»;

ГОСТ 25832-89 «Изделия хлебобулочные диетические»;

ГОСТ 31806-2012 «Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлаждённые»;

ГОСТ 31807-2012 «Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки»;

ГОСТ 32677-2014 «Изделия хлебобулочные».

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

8.10.7. Команды в течение 4 (четырех) часов должны изготовить следующие изделия согласно номинациям Кубка:

ХЛЕБ ИЗ СМЕСИ РЖАНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

Команда производит выпечку хлеба из смеси ржано-пшеничной муки по трем видам форм и отделки.

Требования к выполнению задания:

улучшители не допускаются;

количество ржаной муки не менее 60% от массы муки, заложенной по рецептуре;

способ приготовления – на выбор команды;

для отделки поверхности может быть использована только ржаная и пшеничная мука, использование красителей запрещено.

Вес, количество, форма:

хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки по 2 шт. по 0,500 кг – форма № 1;

хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки по 2 шт. по 0,500 кг – форма № 2;

хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки по 2 шт. по 0,500 кг – форма № 3.

Нет ограничений по формам и отделке (декору) изделия.

Для оценки изделий Жюри Кубка должно быть представлено 3 изделия различной формы (по 1 изделию каждой формы), и 3 изделия для финальной презентации.

СДОБНЫЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Форма: плетеные изделия.

Требования к выполнению задания:

Команда производит выпечку плетеных изделий по двум видам плетения. На 1 кг. пшеничной

муки должно быть минимум 0,150 кг. сливочного масла (улучшители не допускаются), кроме солодового продукта.

Вес, количество, форма:

2 шт. по 0,400 кг. готового изделия – плетение № 1;

2 шт. по 0,400 кг. готового изделия – плетение № 2.

Для оценки изделий Жюри должно быть представлено 2 изделия различной формы (по 1 изделию каждой формы) и 2 изделия для финальной презентации.

МЕЛКОШТУЧНЫЕ СДОБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Команда производит выпечку мелкоштучных сдобных изделий двух форм на выбор команды.

Требования к выполнению задания:

Допускается покрытие нейтральным гелем и другие украшения после выпечки;

Разрешается использование начинки до и после выпечки.

Вес, количество, форма:

10 штук по 0,1 кг готового изделия – форма № 1;

10 штук по 0,1 кг готового изделия – форма № 2.

Презентация:

Для оценки изделий Жюри должно быть представлено по 5 изделий каждой формы (всего 10) и по 5 изделий для финальной презентации каждой формы (всего 10).

8.10.8. Финалисты должны подготовить презентацию изделий. В оформлении презентации могут быть использованы непищевые элементы декора, отражающие национальный колорит региона команды, привезенные с собой командами Кубка.

8.11. Оценка конкурсных работ:

8.11.1. Во время выполнения конкурсного задания члены Жюри Кубка оценивают основные производственные процессы, работу команды на площадке (организацию работы, соблюдение санитарных норм, соблюдение техники безопасности, навыки работы с тестом, инвентарем и оборудованием).

8.11.2. Нарушение командой-участником требований, установленных Кубком, ведет к дисквалификации.

8.11.3. Отказ от выполнения регламента Кубка влечет за собой дисквалификацию команды-участника с Кубка.

8.11.4. Члены Жюри Кубка и члены Оргкомитета имеют право остановить выполнение Участниками Финала задания в любой момент Финала Кубка, если предполагают, что команда не выполняет требования соревнования.

8.11.5. После проведения презентации командой, осуществляются дегустационные сессии, во время которых каждый член Жюри Кубка определяет вкусовые качества изделий финалистов и оценивает их по критериям, указанным в Приложении № 3 к Положению.

8.11.6. На основании суммы баллов, полученных каждой командой финалистов, составляется общий рейтинг и определяются победители Финала Кубка.

IX. НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ

9.1. Всем командам заочного этапа Кубка направляются на адреса электронной почты, указанные при регистрации, дипломы участника Всероссийского конкурса «Кубок сельских пекарей России – 2025».

9.2. Победители Кубка получают Дипломы Всероссийского конкурса «Кубок сельских пекарей России – 2025» (I степени, II степени, III степени) Финала Кубка

и статуэтки победителя за 1, 2 и 3 место, а также награждаются денежными премиями.

9.3. Торжественная церемония награждения победителей осуществляется непосредственно в день проведения Финала Кубка и включает в себя праздничный фуршет и концертную программу.

9.4. На церемонию приглашаются представители Организатора Кубка, партнёры Кубка, известные рестораторы, технологи, шеф-повары, шеф-пекари и иные представители индустрии питания.

X. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

10.1 Информация о Кубке размещается на официальной странице Кубка: http://bakerycup.ru/.

10.2 На печатной, рекламно-информационной и сувенирной продукции, издаваемой (изготавливаемой) к проведению Кубка, а также на видео- и фотоматериалах, выпускаемых (изготавливаемых) в связи с проведением Кубка, обязательно использование изображения эмблемы Минсельхоза России и Кубка, также возможно использование логотипов предприятий и организаций, участвующих в проведении Кубка, по согласованию с Организатором.

10.3. По итогам проведения Финала Кубка Оператор Кубка изготавливает видеоролик продолжительностью не менее 3 (трех) и не более 7 (семи) минут.

10.4. Освещение финального мероприятия предусматривается на федеральных и региональных телеканалах, в СМИ, информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», в том числе в социальных сетях, разрешенных на территории Российской Федерации.

Приложение № 1 к Положению

ЗАЯВКА

_____

(от субъекта Российской Федерации, сельская территория)

на участие во Всероссийском конкурсе «Кубок сельских пекарей России – 2025»

ОРГАНИЗАЦИЯ:_____
(наименование организации)
РЕГИОН: _____
ПОЧТОВЫЙ АДРЕС:_____
(индекс, область, город, ул.)
КОНТАКТНЫЙ ТЕЛЕФОН, ПОЧТА:_____

УЧАСТНИК 1 (капитан Команды):
ФАМИЛИЯ: _____
ИМЯ: _____
ОТЧЕСТВО: _____
ДАТА РОЖДЕНИЯ: _____
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ОПЫТ, ДОКУМЕНТ: _____
СПЕЦИАЛЬНОСТЬ: _____
КОНТАКТНЫЙ ТЕЛЕФОН, ПОЧТА_____

УЧАСТНИК 2
ФАМИЛИЯ: _____
ИМЯ: _____
ОТЧЕСТВО: _____
ДАТА РОЖДЕНИЯ: _____
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ОПЫТ, ДОКУМЕНТ: _____
СПЕЦИАЛЬНОСТЬ: _____
КОНТАКТНЫЙ ТЕЛЕФОН, ПОЧТА_____

УЧАСТНИК 3
ФАМИЛИЯ: _____
ИМЯ: _____
ОТЧЕСТВО: _____
ДАТА РОЖДЕНИЯ: _____
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ОПЫТ, ДОКУМЕНТ: _____
СПЕЦИАЛЬНОСТЬ: _____
КОНТАКТНЫЙ ТЕЛЕФОН, ПОЧТА_____

Капитан КОМАНДЫ (ФИО/подпись) _____

Приложение № 2 к Положению

Критерии оценки заявок заочного этапа

Критерии	Номинации	баллы
	Традиционное хлебобулочное изделие	14,00
Идентичность	Все изделия хлеба идентичны по форме, цвету, надрезам, оформлению	2,00
Цвет выпечки	Цвет от светло-желтого до темно- коричневого. Если изделия имеют недопеченный цвет или горелую корку - 0 баллов	2,00
Форма и поверхность изделий	Поверхность ровная, не расплывчатая, без крупных трещин и подрывов. Отсутствуют притиски.	2,00
Состояние мякиша	Пропеченный мякиш, должен отсутствовать закал и большие одиночные пустоты, а также не должны быть комочки муки и следы непромеса	2,00
Объем хлеба	0 баллов если изделия имеют неправильную форму близкой к шаровидной, на боковых корках трещины и подрывы, через которые выпирает мякиш или изделие плоское, потеряна рельефность рисунка	2,00
Товарный внешний вид	Оценивается товарный внешний вид изделий, объем, форма. Разрывы/подрывы.	2,00
Оригинальность формы и инновации	Оценивается новизна, оригинальность формы и отделки	2,00
	Хлеб для здорового питания	**14,00**
Идентичность	Все изделия хлеба идентичны по форме, цвету, надрезам, оформлению	2,00
Цвет выпечки	Цвет от светло-желтого до темно- коричневого. Если изделия имеют недопеченный цвет или горелую корку - 0 баллов	2,00
Форма и поверхность изделий	Поверхность ровная, не расплывчатая, без крупных трещин и подрывов. Отсутствуют притиски.	2,00
Состояние мякиша	Пропеченный мякиш, должен отсутствовать закал и большие одиночные пустоты, а также не должны быть комочки муки и следы непромеса.	2,00
Объем хлеба	0 баллов если изделия имеют неправильную форму близкой к шаровидной, на боковых корках трещины и подрывы, через которые выпирает мякиш или изделие плоское, потеряна рельефность рисунка	2,00
Товарный внешний вид	Оценивается товарный внешний вид изделий, объем, форма. Разрывы/подрывы.	2,00
Оригинальность формы и инновации	Оценивается новизна, оригинальность формы и отделки	2,00

Приложение № 3 к Положению

Критерии оценки заявок финального этапа

КРИТЕРИИ		баллы
1. ОБЩИЕ		
1.1. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ		**22,00**
Спецодежда и внешний вид на рабочем месте	Спецодежда должна соответствовать требованиям. Максимальное количество баллов начисляется при соответствии спецодежды требованиям. Если спецодежда не соответствует (даже один элемент), то выставляется ноль баллов. - Брендированный комплект, включающий в себя фартук, а также колпак повара, белый; - Китель белый (допускается цветные элементы отделки). Застёжка кителя может быть любая (пукли, молния, кнопки, «на липучке»). Пуговицы на кителе не допускаются - Поварские брюки - Профессиональная обувь (с зафиксированной пяткой) Внешний вид должен соответствовать требованиям санитарии и гигиены. Волосы убраны под колпак, отсутствуют ювелирные украшения, ногти аккуратно обработаны и подстрижены, исключено использование лака для ногтей.	2,00
Организация работы (профессиональное использование инвентаря и оборудования)	Оценивается правильность работы с оборудованием и инвентарем во время выполнения конкурсного задания	3,00
Техника безопасности на рабочем месте	Соблюдение правил техники безопасности при работе с инвентарём и оборудованием.	3,00
Навыки работы с тестом	Оценивается организация технологического процесса работы с тестом.	4,00
Чистота рабочего места во время работы	Оценивается чистота пола, рабочих поверхности, соблюдение и выполнение гигиенических норм, размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов, в соответствии с санитарными требованиями.	2,50
Чистота рабочего места после работы	Оценивается чистота пола, рабочих поверхности, соблюдение и выполнение гигиенических норм, размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов, в соответствии с санитарными требованиями.	2,50
Технологические карты на изделия согласно конкурсному заданию	Экспертам предоставляют технологические карты на изделия согласно конкурсному заданию.	3,00
1.2. ФИНАЛЬНАЯ ПРЕЗЕНТАЦИЯ		**6,00**
Презентация всех изделий согласно конкурсному заданию	Экспертами оценивается наличие на презентационном столе всех изделий согласно конкурсному заданию	2,00
Креативность финальной презентации	Экспертами оценивается креативность презентационного стола	2,00
Общее впечатление от финальной презентации	Экспертами оценивается общее впечатление от внешнего вида презентационного стола, отражение особенностей региона	2,00
2. НОМИНАЦИИ		
2.1. ХЛЕБ ИЗ СМЕСИ РЖАНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ МУКИ		**24,00**
Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки		
Рецептура (сырье)	Для приготовления теста и отделки (и в случае применения опары и/или закваски) используется 60 % ржаной муки	0,70

Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки, форма 1	Взвесить 3 изделия и поделить на 3. В случае если количество изделий меньше 3 то за аспект - 0 баллов., средний вес: 500-506 гр = 0,5 б, 507-514 гр = 0,25 б, 515-522 = 0 б	0,80
Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки, форма 2	Взвесить 3 изделия и поделить на 3. В случае если количество изделий меньше 3 то за аспект - 0 баллов., средний вес: 500-506 гр = 0,5 б, 507-514 гр = 0,25 б, 515-522 = 0 б	0,80
Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки, форма 3	Взвесить 3 изделия и поделить на 3. В случае если количество изделий меньше 3 то за аспект - 0 баллов., средний вес: 500-506 гр = 0,5 б, 507-514 гр = 0,25 б, 515-522 = 0 б	0,80
Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки, форма 1		
Идентичность	Все 2 булки хлеба идентичны по форме, цвету, надрезам, оформлению	0,80
Цвет выпечки	Цвет от светло-желтого до темно- коричневого. Если хлеб имеет недопеченный цвет или горелую корку - 0 баллов	0,70
Форма и поверхность хлеба	Поверхность ровная, не расплывчатая, без крупных трещин и подрывов. Отсутствуют притиски.	0,80
Состояние мякиша	Пропеченный мякиш, эластичный. После надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Должен отсутствовать закал и большие одиночные пустоты, а также не должны быть комочки муки и следы непромеса.	1,00
Объем хлеба	0 баллов если хлеб имеет неправильную форму близкой к шаровидной, на боковых корках трещины и подрывы, через которые выпирает мякиш или изделие плоское, потеряна рельефность рисунка	0,80
Товарный внешний вид	Оценивается товарный внешний вид изделий, объем, форма хлеба. Разрывы/подрывы.	0,80
Оригинальность формы и инновации	Оценивается новизна, оригинальность формы и отделки	1,00
Вкус и аромат	Оценивается вкус и аромат хлеба, наличие/отсутствие посторонних вкусов и запаха	1,00
Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки, форма 2		
Идентичность	Все 2 булки хлеба идентичны по форме, цвету, надрезам, оформлению	0,80
Цвет выпечки	Цвет от светло-желтого до темно- коричневого. Если хлеб имеет недопеченный цвет или горелую корку - 0 баллов	0,80
Форма и поверхность хлеба	Поверхность ровная, не расплывчатая, без крупных трещин и подрывов. Отсутствуют притиски.	0,80
Состояние мякиша	Пропеченный мякиш, эластичный. После надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Должен отсутствовать закал и большие одиночные пустоты, а также не должны быть комочки муки и следы непромеса.	1,00
Объем хлеба	0 баллов если хлеб имеет неправильную форму близкой к шаровидной, на боковых корках трещины и подрывы, через которые выпирает мякиш или изделие плоское, потеряна рельефность рисунка	0,80
Товарный внешний вид	Оценивается товарный внешний вид изделий, объем, форма хлеба. Разрывы/подрывы.	0,80
Оригинальность формы и инновации	Оценивается новизна, оригинальность формы и отделки	1,00
Вкус и аромат	Оценивается вкус и аромат хлеба, наличие/отсутствие посторонних вкусов и запаха	1,00
Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки, форма 3		
Идентичность	Все 2 булки хлеба идентичны по форме, цвету, надрезам, оформлению	0,80
Цвет выпечки	Цвет от светло-желтого до темно- коричневого. Если хлеб имеет недопеченный цвет или горелую корку - 0 баллов	0,80
Форма и поверхность хлеба	Поверхность ровная, не расплывчатая, без крупных трещин и подрывов. Отсутствуют притиски.	0,80
Состояние мякиша	Пропеченный мякиш, эластичный. После надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Должен отсутствовать закал и большие одиночные пустоты, а также не должны быть комочки муки и следы непромеса.	1,00

Объем хлеба	0 баллов если хлеб имеет неправильную форму близкой к шаровидной, на боковых корках трещины и подрывы, через которые выпирает мякиш или изделие плоское, потеряна рельефность рисунка	0,80
Товарный внешний вид	Оценивается товарный внешний вид изделий, объем, форма хлеба. Разрывы/подрывы.	0,80
Оригинальность формы и инновации	Оценивается новизна, оригинальность формы и отделки	1,00
Вкус и аромат	Оценивается вкус и аромат хлеба, наличие/отсутствие посторонних вкусов и запаха	1,00
Сложность всех 3 форм хлеба	Оценивается сложность рецептуры и технологии изделий	
2.2. СДОБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ		**24,00**
Соответствие рецептуры заданию	Минимум 150 гр масла сливочного на 1 кг муки	2,40
Вес плетеных изделий (форма 1)	Взвесить 2 изделия и поделить на 2. В случае если количество изделий меньше 2 то за аспект - 0 баллов., средний вес: 400-404 гр = 1,5 б, 405-408 гр = 1 б, 409-412 -0,5 б, Если вес больше 412 - 0 б, если вес меньше 399 - 0 б.	2,40
Вес плетеных изделий форма 2)	Взвесить 2 изделия и поделить на 2. В случае если количество изделий меньше 2 то за аспект - 0 баллов., средний вес: 400-404 гр = 1,5 б, 405-408 гр = 1 б, 409-412 -0,5 б, Если вес больше 412 - 0 б, если вес меньше 399 - 0 б.	2,40
Техника плетения и идентичность (форма 1)	Техника плетения соответствует заданию. Изделия идентичны друг другу	2,40
Техника плетения и идентичность (форма 2)	Техника плетения соответствует заданию. Изделия идентичны друг другу	2,40
Внешний вид, форма	У 2 форм четко выражено плетение. Отсутствуют изделия, жгуты у которых "заплыли"	2,40
Поверхность всех изделий	Поверхность у всех 6 изделий глянцевая, не допускается матовая поверхность. Допускаются небольшие разрывы в местах плетения или соприкосновения жгутов. На нижней корке допускается небольшое количество яичной смазки.	2,40
Цвет всех изделий	Цвет всех 4 изделий от светло-желтого до коричневого. Если плетеные изделия имеют недопеченный цвет, или горелую корку - 0 баллов	2,40
Состояние мякиша	У всех разрезанных изделий: пропеченный мякиш, эластичный. После надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Должен отсутствовать закал и большие одиночные пустоты, а также не должны быть комочки муки и следы непромеса. Структура мелкопористая. Отсутствуют пустоты. Допускаются небольшие уплотнения в местах плетения или соприкосновения жгутов	2,40
Вкус и аромат	Оценивается вкус и аромат. Вкус и аромат сдобный, свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса.	2,40
2.3. МЕЛКОШТУЧНЫЕ СДОБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ		**24,00**
Вес изделия (форма 1)	Взвесить 10 изделия и поделить на 10. В случае если количество изделий меньше 10 то за аспект - 0 баллов., средний вес: 100-104 гр = 1,0 б, 105-110 гр = 0,5 б, 111-119 -0,25 б, Если вес больше 120 - 0 б, если вес меньше 99 - 0 б.	2,00
Вес изделия (форма 2)	Взвесить 10 изделия и поделить на 10. В случае если количество изделий меньше 10 то за аспект - 0 баллов., средний вес: 100-104 гр = 1,0 б, 105-110 гр = 0,5 б, 111-119 -0,25 б, Если вес больше 120 - 0 б, если вес меньше 99 - 0 б.	2,00
Поверхность всех изделий	Поверхность у всех 20 изделий глянцевая, не допускается матовая поверхность. Не допускаются разрывы и трещины верхней корки (кроме случаев предусмотренными способом формования изделия). На нижней корке допускается небольшое количество яичной смазки.	2,00
Цвет всех изделий	Цвет всех 20 изделий от светло-желтого до коричневого. Если изделия имеют недопеченый цвет, или горелую корку - 0 баллов	2,00
Состояние мякиша	Пропеченный мякиш, эластичный. После надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Должен	2,00

	отсутствовать закал и большие одиночные пустоты, а также не должны быть комочки муки и следы непромеса. Структура мелкопористая.	
Вкус и аромат	Вкус и аромат свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса	2,00
Идентичность	Все изделия идентичны по форме 1 и по форме 2, цвету, надрезам, оформлению	2,00
Оригинальность формы и инновации	Оценивается новизна, оригинальность формы и отделки	5,00
Сложность изделия	Оценивается сложность рецептуры и технологии изделия	5,00