

Приложение № 17
к Положению о Международном конкурсе
качества пищевой продукции
«Гарантия качества – 2023»

Об органолептической оценке кулинарной продукции, готовых блюд

1. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Участниками Конкурса в категории «Кулинарная продукция, готовые блюда» могут быть предприятия общественного питания и собственные производства торговых сетей, их представительства, осуществляющие поставки продукции, и прочие компании, указанные в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА – 2023».

На конкурс в категориях «Кулинарная продукция, готовые блюда» могут быть представлены:

- кулинарные изделия
- первые блюда: заправочные супы (щи, борщи, рассольники, солянки и др.)
супы-пюре, холодные супы
- вторые, холодные и сладкие блюда (изделия)
- изделия и блюда из тушеных и запеченных овощей
- изделия и блюда из круп и макаронных изделий
- изделия и блюда из рыбы
- изделия и блюда из мяса и птицы
- закуски и салаты,
- сладкие изделия и блюда (десерты), сладкие горячие блюда (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты и др.)
- мучные кулинарные изделия и проч.

Вся продукция, представляемая на Конкурс, должна отвечать требованиям нормативных документов на эту продукцию стран-производителей, в которых она выработана. Целью изготовления этой продукции должна быть ее дальнейшая продажа.

Дегустационная оценка продукции, представленной на Конкурс, производится с соблюдением основных правил, принятых в практике проведения конкурсов данной продукции.

2. ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Образцы продукции каждого наименования, надлежащим образом оформленные и упакованные, доставляют Организаторам, обеспечив необходимыми условиями хранения и транспортировки.

Адрес доставки образцов:

109316, Москва, ул. Талалихина, 26

ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова, 213 кабинет

Группа приемки образцов:

тел. 8(495) 676-95-11 д.275, 277,

Козырев Иван Андреевич,

Приемка образцов осуществляется специально сформированной комиссией в соответствии с утвержденным графиком.

Даты приемки образцов по данной группе продукции будут опубликованы на сайте <http://www.garant-kachestva.ru/> до 31 августа 2023 г.

Образцы продукции представляются в следующем количестве:

Не менее двух упаковочных единиц общей массой не менее 2 кг.

Поступившие образцы переходят в собственность Оргкомитета и возврату не подлежат. На конкурс принимаются образцы продуктов с остаточным сроком годности не менее 50% на дату подачи.

Перечень сопроводительных документов указан в п. 3.4 Положения о конкурсе «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА – 2023».

Документы подаются в папке с указанием наименования юр. лица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юр. лица подаются образцы в разные категории, количество таких папок предоставляется по каждой категории.

Образцы продукции на конкурс должны быть отобраны исключительно из одной партии продукции, упакованы, промаркированы в соответствии с действующими нормативными правовыми актами. Условия транспортирования должны обеспечивать сохранность их качества и безопасности.

При предоставлении образцов на конкурс обязательно наличие оригинальной этикетки с информацией для потребителя и сопроводительная техническая документация.

Полученные образцы шифруются специально назначенной комиссией и при необходимости помещаются в холодильные шкафы для достижения температуры, необходимой для их хранения.

3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ

Органолептическая оценка продукции, включая пробоподготовку, проводится в соответствии с ГОСТ 31986-2012. Дегустация продукции производится анонимно (образцы кодируются цифрами), на дегустацию продукция подается в виде, не позволяющем идентифицировать образец. Анонимность образцов сохраняется для членов жюри до подведения итогов дегустации в целом.

Органолептический анализ кулинарной продукции включает в себя рейтинговую оценку как общего уровня качества, так и отдельных характеристик - внешнего вида, вида на разрезе, текстуры (консистенции), запаха и вкуса с использованием балльной шкалы: 5 баллов - отличное качество, 4 балла - хорошее качество, 3 балла - удовлетворительное качество и 2 балла - неудовлетворительное качество.

Результаты оценки со своими замечаниями дегустатор фиксирует в дегустационном листе, который по окончании дегустации эксперт подписывает и передает секретарю дегустационной конкурсной комиссии для обработки результатов и определения средней балльной оценки.

Исправление оценки в дегустационном листе дегустатор подтверждает личной подписью.

Взаимодействие и обмен мнениями членов дегустационной комиссии в процессе проведения оценки органолептических характеристик образцов не допускается до момента передачи дегустационных листов секретарю.

Образцы Дегустационных листов по категориям размещены в разделе «Готовая блюда и Кулинарная продукция» на сайте <http://garant-kachestva.ru>

4. НАГРАДЫ КОНКУРСА. ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ

Для награждения победителей дегустационного конкурса учреждаются Золотая, Серебряная медали, а также Дипломы качества.

Образцы, получившие в процессе дегустации в категории «Кулинарная продукция, готовые блюда» указанное количество баллов (по 5-бальной системе) , получают следующие награды:

Награды	5 балльная шкала
Золотая медаль	4,8 до 5,00
Серебряная медаль	с 4,79 до 4,6
Диплом качества	с 4,59 до 4,3

Каждая награда сопровождается Дипломом, в котором указывается точное наименование награжденного образца, а также точная идентификация производителя и образца.

Награждение победителей конкурса проводится на торжественной церемонии.

На торжественную церемонию награждения по результатам конкурса приглашаются гости, конкурсанты и представители средств массовой информации.

Информация о победителях конкурса размещается на сайтах, <http://garant-kachestva.ru>, vniitr.ru и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.