

**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 необходимые условия 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 "Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания». 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:

<b>Награды</b>	<b>5 балльная шкала</b>
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](http://vniitr.ru) и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.*