



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

ООО «ЭкспоИвентс»

Д.С. Скотников

03.08.2026 года

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке проведения кулинарного конкурса

«Сибирский рецепт. Уха с калитками»

Тема конкурса «Вкусы народов России».

в рамках специализированной выставки продуктов питания, напитков и упаковки
«Сибирская продовольственная неделя – 2026»

г. Новосибирск

«03» июля 2026 г.

1. Общие положения

1.1. Кулинарный конкурс проводится в период работы выставки «Сибирская продовольственная неделя – 2026» 01 декабря 2026 года с 09.00 до 19.00 часов.

1.2. Цель конкурса – представление и продвижение на российский рынок высококачественных продуктов питания, популяризация профессии повар, демонстрация лучших практик и высокого уровня приготовления блюд, продвижение локальных брендов и продуктов.

1.3. Организаторы конкурса: ООО «ЭкспоИвентс», ООО «Атланта-Сервис ГП», Союз «Сибирская гильдия шеф-поваров и шеф-кондитеров».

1.4. Состав конкурсной комиссии (жюри) формируют организаторы выставки. Председатель жюри Бурковский Владимир Григорьевич. Состав жюри включает в себя высококвалифицированных специалистов, экспертов отрасли. Члены конкурсной комиссии будут представлены участникам до начала конкурса.

2. Условия участия в конкурсе

2.1. В конкурсе участвует команда, состоящая из двух участников. Участвовать в конкурсе могут повара предприятий общественного питания и предприятий торговли, учащиеся профильных учебных заведений, индивидуальные предприниматели. Регистрационный взнос за 1 команду – 500 рублей.

2.2. Участники Конкурса обязаны иметь:

- санитарную одежду, в том числе перчатки, фартук, сменную обувь, бейдж с указанием Ф.И.О.

- инвентарь. Во время конкурса Участники пользуются своим инвентарем. Участникам разрешается пользоваться собственным нестандартным инвентарем и малогабаритным оборудованием (ножи, выемки, скалки, чашки, блендер, миксер и др.).

- набор ингредиентов (продуктов) для выполнения конкурсного задания.

- посуда для подачи блюд. Для иногородних Участников посуда и инвентарь предоставляется по предварительному согласованию с организаторами конкурса.

- портфолио с описанием блюд.

2.3. Участники Конкурса в отведенное время на глазах у зрителей и жюри готовят два блюда - уху с калитками.

2.4. Каждой команде предоставляется рабочее место. Рабочее место оснащено оборудованием, указанным в Приложении № 1.

2.5. Рабочее время и рабочее место для команды выбирается жеребьевкой 27 ноября 2026 года организаторами конкурса в режиме онлайн и доводится до сведения Участников в Чате конкурса.

2.6. Знакомство с оборудованием, прохождение инструктажа по ТБ и ОТ проходит 01 декабря 2026 года на площадке конкурса до начала конкурса.

3. Условия подачи заявок

3.1 Конкурсанты обязаны до 16 ноября 2026 года (включительно) заполнить Заявку на участие в конкурсе на сайте выставки «Сибирская продовольственная неделя» <https://prod-week.ru/kulinari-siberia>, на сайте <https://atlanta-service.ru>. Факт принятия заявки подтверждается ответным письмом.

3.2. Конкурсанты обязаны до 23 ноября 2026 года (включительно) оплатить регистрационный взнос за участие в конкурсе по выставленному счету от организаторов.

3.3. Отправка заявки на участие автоматически означает, что Участник ознакомился с Положением конкурса и согласен с правилами и условиями проведения конкурса.

3.4. Организаторы оставляют за собой право отбора и ограничения количества заявок.

4. Конкурсное задание

4.1. Команды в течение 2 часов должны приготовить Уху по традиционным рецептам народов России с калитками – 2 порции. Тесто для калиток замешивается на ржаной муке, начинки используются сытные. Одна порция - для дегустации, вторая - для выкладки на презентационный стол. Для подачи Участники используют свою посуду.

Объем, вес порции ухи – 300-350гр, вес калиток по 30-40гр., на одну порцию ухи подают 2 или 3 калитки.

Участник до начала конкурсного времени предоставляет жюри свое портфолио – 1 экз. Портфолио содержит:

1. Титульную страницу
2. Информацию об Участниках
3. Описание своих блюд и технологические карты

Оформление портфолио на выбор участника.

Конкурсантам предоставляется 10 минут на подготовку рабочего места и 10 минут на уборку рабочего места. Время на подготовку и уборку входит в основное конкурсное время.

Основные ингредиенты Карась и Судак (филе) предоставляется организаторами Конкурса.

Остальные ингредиенты для приготовления блюд, приносятся Участниками.

Блюда готовятся Участниками непосредственно на площадке. Готовые полуфабрикаты не используются.

По окончании работы Участники должны убрать свое рабочее место. При оценке жюри будет учитывать состояние рабочего места после завершения конкурса, а также соблюдение правил гигиены и техники безопасности во время конкурса.

Участник по решению жюри может быть отстранен от выполнения конкурсного задания при несоблюдении условий конкурса, нарушениях технологии выполнения работ, грубых нарушениях правил безопасности труда.

Конкурсантам запрещается пользоваться телефонами, смартфонами, умными часами, проводными/беспроводными наушниками.

По окончании конкурсного времени Команда передает свои блюда жюри для дегустации. Каждая команда презентует свои блюда. Время для презентации не более 5 минут.

4.2. Члены комиссии, во время выполнения конкурсного задания, не дают консультаций и не делают замечаний участникам Конкурса.

5. Критерии оценки

5.1. Победители Конкурса определяются по количеству набранных баллов, выставленных в оценочных протоколах членами конкурсной комиссии. Конкурсные задания оцениваются по 100-бальной системе (каждый пирог оценивается отдельно):

Правильное профессиональное приготовление – максимум 20 баллов

(соблюдение технологии, мастерство и техника приготовления, рациональное использование ингредиентов, соблюдение правил ТБ и ОТ);

Оригинальность рецептуры, соответствие заданию - максимум 20 баллов

(оригинальность используемой рецептуры, оригинальность технологии, применение локальных продуктов, соответствие тематике);

Вкус – максимум 40 баллов

(сохранение натурального вкуса продуктов, гармоничное сочетание вкуса и цвета ингредиентов);

Подача, внешний вид - максимум 20 баллов

(дизайн, общее впечатление от работы, креативность, презентация блюд).

5.2. Члены комиссии принимают решение конфиденциально. Решение жюри пересмотру не подлежит.

6. Награждение участников и победителей конкурса.

6.1. По результатам конкурса проводится награждение медалями и дипломами. Конкурсанты, набравшие наивысшее количество баллов, награждаются медалями:

90-100 баллов - Большая золотая медаль,

80-89 баллов – Малая золотая медаль,

70-79 баллов - Серебряная медаль.

6.2. Участники, набравшие менее 69 баллов, получают дипломы конкурса.

6.3. Независимо от набранных баллов, участник может получить специальные призы от партнеров и спонсоров конкурса.

6.4. Награждение победителей состоится на торжественной церемонии 03 декабря 2026 года.

6.5. По итогам конкурса оргкомитет выставки распространяет рекламную информацию о победителях конкурса.

6.6. Победители и Участники Конкурса могут использовать в рекламных целях факт получения наград и участия в Конкурсе.

Оснащение одного рабочего места для проведения
кулинарного конкурса «Сибирский рецепт»
в рамках специализированной выставки продуктов питания, напитков и упаковки
«Сибирская продовольственная неделя – 2026»

1. Печь конвекционная – 1 шт.
2. Расстоечный шкаф – 1 шт.
3. Противень алюминиевый 435х320 мм – 4 шт.
4. Стол производственный разделочный – 2 шт.
5. Весы для простого взвешивания (до 5 кг) – 1 шт.
6. Плита индукционная, напряжение 220В, - 2 шт.
7. Тестомесильная машина – 1 шт.
8. Корзина для мусора – 1 шт.
9. Презентационный стол – 1 шт.

Общее оборудование на 5 рабочих мест для проведения
хлебопекарного конкурса «Сибирский пирог»

1. Холодильный шкаф, Температурный режим 0/+6 – 1 шт.
2. Моечная ванна – 1 шт.
3. Кулер – 1 шт.
4. Стеллаж для сырья -1 шт.