ИЗВЕЩЕНИЕ

о проведении ежегодного городского конкурса «Царицынские блины»

в 2023 году

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование конкурса: | городской конкурс «Царицынские блины» |
| Место проведения конкурса: | территория Центрального парка культуры и отдыха |
| Дата проведения конкурса: | 26.02.2023 |
| Организатор конкурса: | Департамент экономического развития и инвестиций администрации Волгограда  |
| Ответственное лицо за проведение конкурса | Лоскутов Сергей ВикторовичСафонова Светлана Владимировна30-14-33, е-mail: safonova-sv@volgadmin.ruzpp\_loskutov@volgadmin.ru |
| Дата начала приема заявок  | 13.02.2023 в 08:30 |
| Дата окончания приема заявок на участие в конкурсе | 22.02.2023 в 16:30 |
| Форма заявки  | Приведена ниже |
| Порядок приема заявки | Заявки принимаются организатором конкурса –департаментом экономического развития и инвестиций администрации Волгограда по адресу: г. Волгоград, ул. Рабоче-Крестьянская, 30, кабинет №3.7, или по адресу электронной почты: safonova-sv@volgadmin.ru,zpp\_loskutov@volgadmin.ru  |
| Условия конкурса |  Цели конкурса – создание праздничной атмосферы при организации торгового обслуживания в период проведения праздника проводов русской зимы «Масленица», повышение уровня профессионального мастерства и культуры обслуживания в сфере общественного питания. В конкурсе могут принять участие предприятия общественного питания независимо от организационно-правовых форм и форм собственности, индивидуальные предприниматели, включенные в реестр субъектов малого и среднего предпринимательства (далее – участники конкурса). Участник конкурса может быть признан победителем в рамках конкурса не более одного раза. Конкурсная комиссия по проведению конкурса (далее – конкурсная комиссия) определяет победителей конкурса в соответствии с критериями. |
| Критерии оценки участников конкурса |

|  |  |
| --- | --- |
| Критерии  | Максимальноеколичество баллов: |
| Органолептические показатели блинов (цвет, запах, вкус) | 20 баллов |
| Необычность рецепта изготовления блинов | 10 баллов |
| Органолептические показатели начинки блинов (цвет, запах, вкус) | 10 баллов |
| Оформление блюда | 10 баллов |
| Презентация блюда | 10 баллов |
| Итого: | **60 баллов** |

 |
| Порядок проведения конкурса и подведения итогов конкурса |  Порядок проведения конкурса. 1. Участники конкурса должны иметь при себе комплект униформы, оборудование и инвентарь, посуду, столовые приборы для приготовления и подачи конкурсного блюда, переносной источник энергоснабжения (генератор).2. Участники конкурса должны соблюдать санитарные правила при приготовлении блюд.3. Участники Конкурса могут готовить блины классические, дрожжевые, на воде, на кефире, блины с различной начинкой, блины с припеком, блинчатые пироги и другие блюда из блинов.4. Все элементы украшения блюд должны быть съедобны, т.е. выполнены из натурального продукта.5. Участники конкурса готовят блины на отведенном организатором конкурса месте. 6. Участники конкурса начинают работу одновременно. Время приготовления блинов – 30 минут.7. Участники должны приготовить 1 блюдо из блинов. Готовое конкурсное блюдо предоставляется конкурсной комиссии.8. Участники Конкурса должны приготовить отдельно от основного конкурсного блюда дегустационные блины для конкурсной комиссии.9. Для сервировки тематического стола необходимо использование скатертей и элементов оформления.10. Участники конкурса должны представить конкурсной комиссии краткое описание блюда и состав компонентов представленного блюда.11. Защита тематического стола длится не более 5 минут.12. После подведения итогов конкурса участникам предоставляется возможность реализовать свою продукцию по договорной цене или безвозмездно.13. Подведение итогов конкурса и определение победителей осуществляется конкурсной комиссией путем голосования с учетом присвоенных баллов в соответствии с критериями оценки участников конкурса.  Победителями признаются участники, набравшие наибольшее количество баллов.14. По итогам конкурса конкурсной комиссией определяются:одно первое место («Всем блинам блин»);одно второе место («Самый вкусный блин»);одно третье место («Самый оригинальный блин»).15. Решение конкурсной комиссии оформляется протоколом заседания конкурсной комиссии, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем конкурсной комиссии.16. Информация о победителях конкурса размещается на официальном сайте администрации Волгограда в информационно-телекоммуникационной сети Интернет и освещается в муниципальных средствах массовой информации Волгограда. 17. Победители конкурса награждаются сувенирами и сертификатами на размещение информации о деятельности победителей конкурса в муниципальных средствах массовой информации Волгограда. Участники конкурса награждаются дипломами администрации Волгограда. |

 Департамент экономического развития и инвестиций администрации Волгограда