от 9 сентября 2021 г. № 414-р

г. Кызыл

**О проведении гастрономического конкурса
«Фестиваль тувинской баранины»**

В целях развития гастрономического туризма, поддержки традиционного отгонного животноводства, популяризации высоких вкусовых качеств тувинской баранины, а также обмена опытом и повышения профессионального мастерства поваров в честь Дня республики и народного праздника животноводов «Наадым – 2021», 100-летнего юбилея со дня образования Тувинской Народной Республики на период ограничительных мер, введенных на территории Республики Тыва:

1. Провести:

22 сентября 2021 г. – республиканский отборочный этап гастрономического конкурса «Фестиваль тувинской баранины»;

22 сентября 2021 г. – гастрономический конкурс «Фестиваль тувинской баранины».

2. Утвердить прилагаемые:

состав организационного комитета по подготовке и проведению гастрономического конкурса «Фестиваль тувинской баранины»;

Положение о порядке проведения республиканского отборочного этапа гастрономического конкурса «Фестиваль тувинской баранины».

3. Разместить настоящее распоряжение на официальном сайте Республики Тыва в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и официальном сайте Микрокредитной компании «Фонд поддержки предпринимательства Республики Тыва» (www.мойбизнес17.рф.).

 Исполняющий обязанности

 заместителя Председателя

Правительства Республики Тыва А. Сат

Утвержден
распоряжением Правительства

Республики Тыва
от 9 сентября 2021 г. № 414-р

**С О С Т А В**организационного комитета по подготовке и проведению

гастрономического конкурса «Фестиваль тувинской баранины»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Даваа-Самбуу Э.Д. | – | заместитель министра экономики Республики Тыва, председатель; |
| Бараан Ш.В. | – | первый заместитель министра сельского хозяйства и продовольствия Республики Тыва, заместитель председателя; |
| Пирлей А.О. | – | директор МКК «Фонд поддержки предпринимательства Республики Тыва», заместитель председателя (по согласованию); |
| Серен-Доржу А.В. | – | директор ГАУ «Бизнес-инкубатор Республики Тыва», заместитель председателя; |
| Ооржак С.В. | – | руководитель Центра поддержки предпринимательства МКК «Фонд поддержки предпринимательства Республики Тыва», секретарь (по согласованию); |
| Ондар Л.О. | – | заместитель директора по организационным вопросам МКК «Фонд поддержки предпринимательства Республики Тыва» (по согласованию); |
| Оюн Ч.Т. | – | первый заместитель министра по внешнеэкономическим связям и туризму Республики Тыва; |
| Сат С.С. | – | директор НО «Фонд развития фермерского бизнеса и сельскохозяйственных кооперативов Республики Тыва» (по согласованию); |
| Хомушку Ч.О. | – | научный сотрудник ГБУ «Центр развития тувинской традиционной культуры и ремесел»; |
| Шкапов Е.А. | – | директор ГАУ «Информационный центр туризма Республики Тыва»; |
| Ыянмаа Ш.С. | – | руководитель Центра кластерного развития МКК «Фонд поддержки предпринимательства Республики Тыва» (по согласованию) |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждено
распоряжением Правительства

Республики Тыва
от 9 сентября 2021 г. № 414-р

**ПОЛОЖЕНИЕ**

о порядке проведения республиканского

отборочного этапа гастрономического конкурса

 «Фестиваль тувинской баранины»

I. Общие положения

1. Настоящее Положение определяет порядок проведения республиканского отборочного этапа гастрономического конкурса «Фестиваль тувинской баранины» в режиме онлайн, приуроченного ко Дню республики и народному празднику животноводов «Наадым – 2021», 100-летнему юбилею со дня образования Тувинской Народной Республики на период ограничительных мер, введенных на территории Республики Тыва среди организаций и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги общественного питания на территории Республики Тыва (далее – конкурс).

2. Конкурс проводится в целях развития гастрономического туризма, поддержки традиционного отгонного животноводства, популяризации высоких вкусовых качеств экологически чистой баранины местного производства, повышения культуры обслуживания и профессионального мастерства работников предприятий общественного питания, а также сохранения национальных кулинарных традиций среди населения республики.

3. Организаторами конкурса являются Министерство экономики Республики Тыва и Микрокредитная компания «Фонд поддержки предпринимательства Республики Тыва» при содействии государственного автономного учреждения «Бизнес-инкубатор Республики Тыва» и государственного автономного учреждения «Информационный центр туризма Республики Тыва» (далее – организаторы).

4. В целях определения победителей конкурса формируется конкурсная комиссия по подведению итогов республиканского отборочного этапа гастрономического конкурса «Фестиваль тувинской баранины» (далее – Комиссия), состав которой утверждается организаторами конкурса.

II. Условия участия в конкурсе

5. В конкурсе принимают участие организации и индивидуальные предприниматели, оказывающие услуги общественного питания на территории Республики Тыва (далее – участники конкурса).

6. Участники конкурса представляют блюда из мяса баранины местного производства по традиционным или современным национальным рецептам исключительно из экологически чистых продуктов, без добавления искусственных усилителей вкуса и красителей, а также сервированный стол из других блюд, создающих цельную композицию и представляющих визитную карточку участника конкурса.

7. Используемое мясо баранины и ингредиенты в блюдах должны соответствовать ветеринарно-санитарным требованиям, при процедуре приготовления блюд должны соблюдаться санитарно-гигиенические требования.

8. Участники конкурса направляют заявки организатору конкурса по форме в соответствии с приложением № 1 к настоящему Положению.

9. Участники конкурса должны иметь сертификат профилактических прививок и соответствующие медицинские книжки.

10. Заявки на участие в конкурсе принимаются до 20 сентября 2021 г. с 9.00 до 18.00 час. по адресу: г. Кызыл, ул. Тувинских добровольцев, д. 18, здание Народного банка, 2 этаж, Микрокредитная компания «Фонд поддержки предпринимательства Республики Тыва», телефон для справок: 8(39422) 3-62-02, e-mail: bsf-tuva@mail.ru.

11. Участники конкурса презентуют блюда в спецодежде: колпак, брюки, фартук, перчатки, бейджи.

III. Порядок проведения конкурса

12. Конкурс проводится 22 и 23 сентября 2021 г. с 10.00 до 16.00 час. в ресторане «Царская охота», расположенном по адресу: г. Кызыл, ул. Красных партизан, д. 18Б.

13. Участники готовят конкурсные блюда на отведенной площадке на территории ресторана «Царская охота» в присутствии представителя организатора.

14. Столы для презентации, скатерть и элементы сервировки обеспечиваются организаторами конкурса.

15. Участники конкурса осуществляют презентацию блюд в течение 3 минут, обеспечивают дегустацию блюд членами комиссии (не более 5 минут) согласно жеребьевке, проведенной организаторами конкурса.

16. В структуру презентации включается история появления блюда, рецепт и порядок его приготовления, вкусовые особенности и полезные свойства блюда, уникальность, достоинство и отличительная особенность блюда.

17. Блюда должны презентоваться с технологическими картами.

18. Блюда оцениваются членами конкурсной комиссии по балльной системе согласно оценочному листу в соответствии с приложением № 2 к настоящему Положению.

19. Победителями признаются первые три конкурсанта, получившие максимальное количество баллов. В случае, если два или более участника набрали равное количество баллов, победитель определяется большинством голосов присутствующих членов конкурсной комиссии.

20. Результаты объявляются комиссией в последний день проведения конкурса.

21. Победителям конкурса вручаются дипломы и ценные призы Центра «Мой бизнес» Республики Тыва. Призовой Фонд составляет 100 тыс. рублей.

22. Участникам конкурса вручаются благодарственные письма Министерства экономики Республики Тыва.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение № 1
к Положению о порядке проведения
республиканского отборочного этапа
гастрономического конкурса
«Фестиваль тувинской баранины»

Форма

**З А Я В К А**

на участие в республиканском отборочном этапе
гастрономического конкурса «Фестиваль тувинской баранины»

Присвоенный номер участника \_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | ФИО участника (организации) | Должность, квалификационный разряд | Место работы | Координаты (адрес, контактный телефон) | Реквизиты санитарной книжки и сертификата профилактических прививок |
| 1. |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |

Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/
 подпись             расшифровка подписи

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение № 2
к Положению о порядке проведения
республиканского отборочного этапа
гастрономического конкурса
«Фестиваль тувинской баранины»

**ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ**

|  |  |
| --- | --- |
| Описание критерия оценки | Номер участника |
|  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Сервировка стола |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 балла – сервировка стола соответствует правилам1 балл – сервировка выполнена в обычной форме |
| Презентация блюда (творческий подход):- оригинальность рецепта |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 балла – в технологию приготовления блюда включены нетрадиционные продукты1 балл – традиционное приготовление блюда |
| - простота приготовления |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 балла – блюдо приготовлено без использования сложных технологических приемов1 балл – в технологии приготовления блюда используются сложные приемы |
| - новизна |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 балла – технология приготовления блюда ранее нигде не использовалась или фирменное блюдо ресторана1 балл – традиционная технология приготовления блюда |
| - использование экологически чистых продуктов для блюд здорового питания |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 балл – использование экологически чистых продуктов0 баллов – использование продуктов, вредных для здорового питания |
| органолептические показатели:- внешний вид |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 балла – банкетное оформление блюда, украшения уложены аккуратно, красивое цветовое сочетание 1 балл – имеются нарушения |
| - цвет |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 балла – соответствует технологии приготовления1 балл – блюдо имеет дефекты |
| - запах |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 балл – блюдо имеет приятный запах, в соответствии с технологией приготовления0 баллов – блюдо имеет посторонние запахи |
| - вкус |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 балла – консистенция соответствует технологии приготовления блюда: вареное блюдо – сочное, мягкое; жареное блюдо – сочное, мягкое, с хрустящей корочкой, в меру соленое1 балл – имеются нарушения в консистенции (недоваренное, не прожаренное и т.д.). Блюдо несоленое, пересоленное, использование большого количества специй, нарушающих вкус основного продукта |
| Всего: 16 баллов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |