

УТВЕРЖДАЮ
Директор ФГАНУ НИИХП

М.Н. Костюченко

«22» апреля 2022 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о смотре - конкурсе «Пасхальный кулич Москвы»

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ СМОТРА - КОНКУРСА

Смотр-конкурс «Пасхальный кулич Москвы» (далее «смотр-конкурс») проводится в целях получения новых знаний о качестве продукции категории «пасхальный кулич», достижений хлебопекарной промышленности в области их производства, сохранении традиционных рецептов, внедрении современных технологий, а также в целях повышения заинтересованности предприятий в улучшении качества и конкурентоспособности выпускаемой продукции, достоверного информирования потребителей о качественной и безопасной продукции и ее производителях.

2 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

2.1 Смотр - конкурс проводится в ФГАНУ НИИХП.

2.2 В смотре-конкурсе участвуют сдобные хлебобулочные – куличи и пасхальная выпечка в виде мучных кондитерских изделий - кексы, массой 0,25-0,8 кг. Продукцию закупают в количестве 2 шт. сотрудниками ФГАНУ НИИХП на предприятиях торговли г. Москвы и в интернет-магазинах.

2.3 Объективность проведения смотра-конкурса основывается на следующих принципах:

1) образцы продукции не предоставляются изготовителями самостоятельно, а закупаются на предприятиях торговли г. Москвы и в интернет-магазинах;

2) для оценки качества образцов продукции, представляемых на смотр-конкурс, создаются 3 комиссии:

- приемочная – производит шифрование поступающих образцов, формируется из специалистов ФГАНУ НИИХП;

- по оценке маркировки продукции - формируется из специалистов ФГАНУ НИИХП;

- дегустационная – формируется из специалистов ФГАНУ НИИХП и приглашенных экспертов, имеющих опыт научной и практической работы в

хлебопекарной отрасли.

Каждая из комиссий участвует в смотре-конкурсе независимо друг от друга.

3) дегустация проходит в отдельном помещении, в специально оборудованном кабинками в соответствии с требованиями международных стандартов, с соблюдением основных правил, принятых в практике проведения конкурсов по оценке качества пищевой продукции

2.4 Продукция, представленная на смотр-конкурс, оценивается по следующим номинациям:

Сдобные хлебобулочные изделия - куличи:

1. «Лучший кулич Москвы»;
2. «Верность традициям»;
3. «Оригинальность отделки»;
4. «Лучшее соотношение «Цена-качество»;
5. «Инновационный кулич»

Пасхальная выпечка мучные кондитерские изделия – кексы:

1. «Лучшая пасхальная выпечка Москвы»;
2. «Оригинальность отделки»;
3. «Лучшее соотношение «Цена-качество».

2.5 По результатам смотра-конкурса в торжественной обстановке проводится награждение производителей продукции:

- Дипломами лауреата смотра-конкурса за 1, 2, 3 место по каждой номинации;
- Кубком за 1 место в номинации «Лучший кулич Москвы», «Лучшая пасхальная выпечка Москвы».

3 ПОРЯДОК ШИФРОВАНИЯ И ПРЕДСТАВЛЕНИЯ ОБРАЗЦОВ

3.1 Закупленные образцы продукции доставляются в ФГАНУ НИИХП. Их приемка и шифрование осуществляется приемочной комиссией в отдельном помещении с оформлением журнала приемки образцов, который включает 2 списка образцов с шифрами: сдобные хлебобулочные изделия - куличи (ХИ порядковый номер), пасхальная выпечка мучные кондитерские изделия – кексы (ПВ порядковый номер). В журнале фиксируется номинальная масса изделий, стоимость 100 г.

3.2 Подготовка образцов продукции для дегустации проводится в соответствии с принятыми правилами дегустации пищевой продукции в отдельном

помещении. Один из двух образцов освобождается от упаковки, демонстрируется поочередно каждому члену дегустационной комиссии в целом виде, затем в разрезанном пополам виде, затем нарезается на кусочки для дегустации.

3.3 Один из двух образцов в упаковке предоставляется комиссии по маркировке, работающей в отдельном помещении.

4 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ ОБРАЗЦОВ ПРОДУКЦИИ И ПОДВЕДЕНИЯ ИТОГОВ КОНКУРСА

4.1 Экспертная оценка качества продукции осуществляется дегустационной комиссией по 65-балльной системе по характеристикам, представленным в дегустационных листах (Приложение 1). Члены комиссии оценивают каждый образец в условиях, исключающих обсуждение. Результаты заносят в дегустационные листы.

4.2 Оценка правильности нанесения маркировки продукции осуществляется на соответствие требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» по 20-балльной системе по характеристикам, представленным в оценочном листе (Приложение 2).

4.3 После заполнения дегустационные и оценочные листы сдаются секретарю конкурса.

Секретарь рассчитывает средний балл по формуле:

$$СБ = \sum_{\text{балл}} / С$$

где: $\sum_{\text{балл}}$ – общая сумма баллов, выставленная членами дегустационной комиссии данному образцу в номинации;

С – количество дегустаторов, участвовавших в дегустации.

Средняя сумма баллов округляется по математическим правилам до первого знака после запятой.

4.4 Результаты дегустационной оценки качества продукции в номинациях «Лучший кулич Москвы», «Лучшая пасхальная выпечка Москвы» суммируются с результатом оценки правильности маркировки и оформляются специальным протоколом, подписываемым председателем и секретарем конкурса. В протоколе даются рекомендации по награждению лучших образцов продукции на основании средней суммарной оценки.

4.5 В номинации «Верность традициям» суммируются оценки по показателям «Состояние мякиша», «Вкус», «Запах», «Степень свежести» всех дегустаторов, участвовавших в дегустации и оформляются специальным протоколом, подписываемым председателем и секретарем конкурса. В протоколе даются рекомендации по награждению лучших образцов продукции на основании средней суммарной оценки. Далее из 10 претендентов, имеющих наибольший

суммарный балл, комиссия выбирает 3 победителей на основании информации, нанесенной на маркировку, о составе продукции, учитывая максимальное использование традиционных видов сырья при изготовлении данной категории продукции.

4.6 В номинации «Оригинальность отделки» суммируются оценки качества продукции по показателям «Форма», «Состояние отделки», «Оригинальность отделки» всех дегустаторов, участвовавших в дегустации и оформляются специальным протоколом, подписываемым председателем и секретарем конкурса. В протоколе даются рекомендации по награждению лучших образцов продукции на основании средней суммарной оценки. Далее из 10 претендентов, имеющих наибольший суммарный балл, комиссия выбирает 3 победителей на основании визуальной оценки.

4.7 В номинации «Лучшее соотношение «Цена-качество» результаты дегустационной оценки качества продукции по показателям, «Качество» суммируются и наилучшее соотношение рассчитывают по формуле:

$$K = \sum_{\text{балл}} / Ц, \text{ где}$$

$\sum_{\text{балл}}$ - общая сумма баллов, выставленная членами дегустационной комиссии данному образцу в номинации;

Ц – стоимость за 100 г изделия.

Полученное значение K округляется по математическим правилам до второго знака после запятой.

Результаты оформляются специальным протоколом, подписываемым председателем и секретарем конкурса. В протоколе даются рекомендации по награждению лучших образцов продукции на основании наибольшего значения K .

4.8 В номинации «Инновационный кулич» оцениваются изделия в составе которых присутствуют нетрадиционные виды сырья, повышена функциональность изделия (понижено содержание сахара и/или жира, калорийность и т.д.), учитываются результаты дегустационной оценки качества куличей по показателям «Качество». Результаты оформляются специальным протоколом, подписываемым председателем и секретарем конкурса. В протоколе даются рекомендации по награждению лучших образцов продукции.

4.9 Образцы, получившие в каждой номинации наибольшее количество баллов, награждаются дипломами за 1, 2 и 3 место. При равнозначном количестве баллов у нескольких претендентов диплом выдается всем претендентам, имеющим одинаковое количество баллов.

Кубок выдается победителю в номинации «Лучший кулич Москвы», «Лучшая пасхальная выпечка Москвы».

4.10 В дипломе указывается наименование продукции, а также точная идентификация производителя.

4.11 Победители имеют право указывать в маркировке продукции информацию о присужденной награде*.

4.12 Награждение проводится в торжественной обстановке с участием прессы, общественных, коммерческих и других организаций.

* - условия размещения данной информации оговариваются отдельным соглашением победителя с организатором конкурса.