

УТВЕРЖДАЮ  
Директор СПбФ ФГАНУ НИИХП



  
О.И. Парахина

«19» апреля 2024 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

### о смотре - конкурсе «Пасхальный кулич Санкт-Петербурга»

#### 1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ СМОТРА - КОНКУРСА

Смотр-конкурс «Пасхальный кулич Санкт-Петербурга» (далее «смотр-конкурс») проводится в целях получения новых знаний о качестве продукции категории «пасхальный кулич», достижений хлебопекарной промышленности в области их производства, сохранении традиционных рецептур, 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 СПбФ ФГАНУ НИИХП.

2.2 В смотре-конкурсе участвуют сдобные хлебобулочные – куличи и мучные кондитерские изделия - кексы, инновационная пасхальная выпечка, зарубежные аналоги массой 0,25-0,8 кг.

2.3 Объективность проведения смотра-конкурса основывается на следующих принципах:

1) образцы продукции не предоставляются изготовителями самостоятельно;

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

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

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

- дегустационная – формируется из специалистов СПбФ 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 (индустриальное производство):**

1. «Лучший пасхальный кулич Санкт-Петербурга» (срок годности до 15 суток);
2. «Лучший пасхальный кулич Санкт-Петербурга» (срок годности более 15 суток);
3. «Верность традиции»;
4. «Оригинальность отделки»;
5. «Лучшее соотношение «Цена-качество»;
6. «Лучший вкус».

**Мучные кондитерские изделия – кексы (индустриальное производство):**

1. «Лучший пасхальный кекс Санкт-Петербурга» (срок годности до 15 суток);
2. «Лучший пасхальный кекс Санкт-Петербурга» (срок годности более 15 суток);
3. «Оригинальность отделки»;
4. «Лучшее соотношение «Цена-качество»;
5. «Лучший вкус».

**Сдобные хлебобулочные изделия – куличи (ремесленное /ручное производство):**

1. «Лучший пасхальный кулич Санкт-Петербурга»;
2. «Верность традиции» (для куличей со сроком годности до 15 суток включительно);
3. «Оригинальность отделки»;
4. «Лучшее соотношение «Цена-качество»;
5. «Лучший вкус».

**Мучные кондитерские изделия – кексы (ремесленное /ручное производство):**

1. «Лучший пасхальный кекс Санкт-Петербурга»;

2. «Оригинальность отделки»;
3. «Лучшее соотношение «Цена-качество»;
4. «Лучший вкус».

### **Инновационная пасхальная выпечка, зарубежные аналоги**

- «Лучшая пасхальная выпечка».

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

- Дипломами лауреата смотра-конкурса за 1 место по каждой номинации.
- Кубком за 1 место в номинации «Лучший пасхальный кулич Санкт-Петербурга» (индустриальное производство, срок годности до 15 суток), «Лучший пасхальный кулич Санкт-Петербурга» (индустриальное производство, срок годности более 15 суток), «Лучший пасхальный кекс Санкт-Петербурга» (индустриальное производство, срок годности до 15 суток), «Лучший пасхальный кекс Санкт-Петербурга» (индустриальное производство, срок годности более 15 суток), «Лучший пасхальный кулич Санкт-Петербурга» (ремесленное производство), «Лучший пасхальный кекс Санкт-Петербурга» (ремесленное производство), «Лучшая пасхальная выпечка».

## **3 ПОРЯДОК ШИФРОВАНИЯ И ПРЕДСТАВЛЕНИЯ ОБРАЗЦОВ**

3.1 Приемка и шифрование закупленных образцов осуществляется приемочной комиссией в отдельном помещении с оформлением журнала приемки образцов, который включает следующие списки образцов с шифрами:

- сдобные хлебобулочные изделия – куличи пасхальные (индустриальное производство, срок годности до 15 суток) – ХИ-1-ип порядковый номер;
- сдобные хлебобулочные изделия – куличи пасхальные (индустриальное производство, срок годности более 15 суток) – ХИ-2-ип порядковый номер;
- мучные кондитерские изделия – кексы пасхальные (индустриальное производство, срок годности до 15 суток)- КИ-1-ип порядковый номер;
- мучные кондитерские изделия – кексы пасхальные (индустриальное производство, срок годности более 15 суток)- КИ-2-ип порядковый номер;
- сдобные хлебобулочные изделия – куличи пасхальные (ремесленное производство) - ХИрп порядковый номер;
- мучные кондитерские изделия – кексы пасхальные (ремесленное производство) - КИрп порядковый номер;
- инновационная пасхальная выпечка - ИПВ 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. Подготовка проводится 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 60-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 пасхальный кулич Санкт-Петербурга» (индустриальное производство), «Лучший пасхальный кекс Санкт-Петербурга» (индустриальное производство), «Лучший пасхальный кулич Санкт-Петербурга» (ремесленное /ручное производство), «Лучший пасхальный кекс Санкт-Петербурга» (ремесленное /ручное производство), «Лучшая пасхальная выпечка» суммируются с результатом оценки правильности маркировки и оформляются специальным протоколом, подписываемым председателем и секретарем конкурса. В протоколе даются

ся 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» 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 «Лучший вкус» суммируются оценки качества продукции по показателю «Вкус» 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.

4.8 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 «Инновационная пасхальная выпечка, зарубежные аналоги» оцениваются изделия в составе которых присутствуют нетрадиционные

виды сырья, повышена функциональность изделия (понижено содержание сахара и/или жира, калорийность и т.д.), а также зарубежные аналоги куличей, кексов (панеттоне, коломба и др.), при этом учитываются результаты дегустационной оценки качества продукции 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 место. При равнозначном количестве баллов у нескольких претендентов диплом выдается всем претендентам, имеющим одинаковое количество баллов.

Кубок выдается победителю в номинации «Лучший пасхальный кулич Санкт-Петербурга» (индустриальное производство, срок годности до 15 суток), «Лучший пасхальный кулич Санкт-Петербурга» (индустриальное производство, срок годности более 15 суток), «Лучший пасхальный кекс Санкт-Петербурга» (индустриальное производство, срок годности до 15 суток), «Лучший пасхальный кекс Санкт-Петербурга» (индустриальное производство, срок годности более 15 суток), «Лучший пасхальный кулич Санкт-Петербурга» (ремесленное производство), «Лучший пасхальный кекс Санкт-Петербурга» (ремесленное производство), «Лучшая пасхальная выпечка»

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.

Приложение 1

# ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ДЛЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА СДОБНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ – КУЛИЧЕЙ

Фамилия И.О. дегустатора \_\_\_\_\_  
 Организация \_\_\_\_\_  
 Должность \_\_\_\_\_

Шифр образца	Оцениваемый показатель, баллы						ИТОГО макс. 60
	Форма 0-5	Качество и количество наполнителей (изюм, цукаты и др.) 0-5	Состояние отделки 0-10	Оригинальность отделки 0-10	Состояние мякиша 0-10	Вкус 0-10	

Дата \_\_\_\_\_  
 Подпись \_\_\_\_\_





**ЛИСТ ОЦЕНКИ МАРКИРОВКИ ПРОДУКЦИИ**

Фамилия И.О. эксперта \_\_\_\_\_  
Организация \_\_\_\_\_  
Должность \_\_\_\_\_

Шифр образца	Оцениваемый показатель, баллы							ИТОГО макс. 20
	Наименование продукции 0-5	Состав продукции 0 -5	Условия хранения 0-1	Дата изготовления, срок годности, 0-1	Способ доведения маркировки (четкость, размер шрифта) 0-3	Сведения о документе, в соответствии с которым произведена продукция 0-2	Дизайн упаковки 0-3	

Дата \_\_\_\_\_  
Подпись \_\_\_\_\_








Дата \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_