

УТВЕРЖДАЮ
Директор ФГАНУ НИИХП
М.Н. Костюченко
«19» апреля 2024 г.



ПОЛОЖЕНИЕ о смотре - конкурсе «Пасхальный кулич Москвы-2024»

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ СМОТРА - КОНКУРСА

Смотр-конкурс «Пасхальный кулич Москвы-2024» (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 мучные кондитерские изделия - кексы, инновационная пасхальная выпечка, зарубежные аналоги массой 0,25-0,8 кг.

2.3 Объективность проведения смотра-конкурса основывается следующими условиями:

1) образцы продукции не предоставляются изготовителями самостоятельно, а закупаются в торговых предприятиях г. Москвы и в интернет-магазинах. Допускается для закупки образцов привлечение физических лиц или представителей организации по договору;

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 не менее 5 лет.

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

3) дегустация проходит в отдельном помещении, в специально оборудованном кабинке 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 категориям и номинациям:

Категория 1 - Сдобные хлебобулочные изделия – куличи пасхальные (индустриальное производство):

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

Категория 2 - Мучные кондитерские изделия – кексы пасхальные (индустриальное производство):

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

Категория 3 - Сдобные хлебобулочные изделия – куличи пасхальные (ремесленное производство):

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

Категория 4 - Мучные кондитерские изделия – кексы пасхальные (ремесленное производство):

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

Категория 5 - 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 Москвы» (индустриальное производство, срок годности до 15 суток), «Лучший пасхальный кулич Москвы» (индустриальное производство, срок годности более 15 суток), «Лучший пасхальный кекс Москвы» (индустриальное производство, срок годности до 15 суток); «Лучший пасхальный кекс Москвы» (индустриальное производство, срок годности более 15 суток); «Лучший пасхальный кулич Москвы» (ремесленное производство), «Лучший пасхальный кекс Москвы» (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) – ХИ-1- ип порядковый номер;
- сдобные хлебобулочные изделия – куличи пасхальные (индустриальное производство) – 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 Москвы» (индустриальное производство), «Лучший пасхальный кекс Москвы» (индустриальное производство), «Лучший пасхальный кулич Москвы» (ремесленное /ручное производство), «Лучший пасхальный

кекс Москвы» (ремесленное /ручное производство), «Лучшая пасхальная выпечка» 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» 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 1 победителя 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 1 победителя 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 *К*.

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 пасхальных, кексов пасхальных (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 Москвы» (индустриальное производство, срок годности до 15 суток), «Лучший пасхальный кулич Москвы» (индустриальное производство, срок годности более 15 суток), «Лучший пасхальный кекс Москвы» (индустриальное производство, срок годности до 15 суток); «Лучший пасхальный кекс Москвы» (индустриальное производство, срок годности более 15 суток); «Лучший пасхальный кулич Москвы» (ремесленное производство), «Лучший пасхальный кекс Москвы» (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.

**ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ДЛЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА СДОБНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ – КУЛИЧЕЙ ПАСХАЛЬНЫХ**

Фамилия И.О. дегустатора _____
Организация _____
Должность _____

Шифр образца	Оцениваемый показатель, баллы							
	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	Запах 0-10	ИТОГО макс. 60

Дата _____
Подпись _____

**ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ДЛЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ – КЕКСОВ ПАСХАЛЬНЫХ**

Фамилия И.О. дегустатора _____
Организация _____
Должность _____

Шифр образца	Оцениваемый показатель, баллы							
	Форма 0-5	Качество и ко- личество наполнителей (изюм, цукаты и др.) 0-5	Состояние отделки 0-10	Оригиналь- ность отделки 0-10	Состояние мякиша/ структура 0-10	Вкус 0-10	Запах 0-10	ИТОГО макс. 60

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ДЛЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ИННОВАЦИОННОЙ ПАСХАЛЬНОЙ ВЫПЕЧКИ, ЗАРУБЕЖНЫХ АНАЛОГОВ

Фамилия И.О. дегустатора _____
 Организация _____
 Должность _____

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

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 _____