УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО «Сыктывкархлеб»

_____А.С. Шучалин
«21» 06 2024 года

Положение о Конкурсе «Хлеб всему голова» в Республике Коми

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует порядок организации и проведения Конкурса «Хлеб всему голова» в Республике Коми (далее – Конкурс, Положение).

1.2. Конкурс проводится в рамках реализации Плана основных мероприятий по проведению в 2024 году на территории Республики Коми Года семьи, утвержденного распоряжением Правительства Республики Коми от 01.02.2024 № 38-р.

1.3. Организацию и проведение Конкурса осуществляет ООО «Сыктывкарский хлебокомбинат» (далее – Общество) при поддержке Министерства сельского хозяйства и потребительского рынка Республики Коми (информационное сопровождение, освещение о проведении Конкурса в СМИ, содействие в привлечении участников Конкурса).

2. Цели и задачи

2.1. Цели конкурса:
– развитие профессионального мастерства, повышение престижа профессии пекаря;
– повышение интереса населения к семейным и национальным традициям;
– пропаганда лучших традиций хлебопечения;
– формирование современной культуры производства хлеба и хлебобулочных изделий.

2.2. Задачи конкурса:
– демонстрация профессионального мастерства пекарей Республики Коми;
– изучение и распространение опыта по обеспечению населения региона качественной хлебопекарной продукцией.

3. Участники Конкурса

3.1. Конкурс проводится среди предприятий малого хлебопечения, семейных пекарен, зарегистрированных в Республике Коми и осуществляющих деятельность на территории Республики Коми независимо от формы собственности и организационно-правовой формы (далее – участники Конкурса), соответствующих следующим критериям:
– объем производства продукции не более 400 тонн в год;
– наличие документации (декларация о соответствии продукции, информация для потребителя, ТУ, ГОСТ, ОСТ, СТО и т.д.).

4. Оргкомитет Конкурса

4.1. Состав Оргкомитета Конкурса:
Шучалин А.С. – генеральный директор ООО «Сыктывкархлеб» (председатель);
Беляева Е.Б. – директор производства;
Огибина В.Ю. – руководитель производственно-технологической лаборатории;

Склярова М.А. – коммерческий директор;

Вострякова С.Д. – специалист по рекламе и связям с общественностью отдела маркетинга;

Куцевич В.М. – начальник отдела агропродовольственной политики Министерства сельского хозяйства и потребительского рынка Республики Коми;

Лютоева Ю.Л. – консультант отдела агропродовольственной политики Министерства сельского хозяйства и потребительского рынка Республики Коми.

4.2. Функции Оргкомитета Конкурса:

- контроль и координация проведения Конкурса;
- определение условий проведения Конкурса (этапы, критерии оценки работ);
- подготовка и рассылка информации о начале проведения Конкурса;
- прием и оценка конкурсных образцов продукции;
- подготовка и рассылка информации об итогах Конкурса;
- организация награждения победителей Конкурса.

5. Номинации Конкурса

5.1. «Хлеб ржано-пшеничный» (с наличием в составе не менее 60% ржано-обдирной муки).

5.2. «Хлеб ЗОЖ» (с наличием в составе ценных и питательных микроэлементов, полезных семян и т.д.).

5.3. Специальная номинация: «Хлеб родного края» (хлебобулочное изделие, выпеченное по традиционным рецептам народов России, в том числе народа коми с предоставлением материалов, подтверждающих принадлежность к региону, его историческим традициям, использование старинных рецептур (при наличии одной из характеристик).

6. Условия участия и сроки проведения Конкурса

6.1. Участие в Конкурсе добровольное и бесплатное.

6.2. Конкурс проводится в два этапа.

6.3. **1 этап – Отборочный (июнь – июль 2024 г.).**

Для участия в Конкурсе в срок **до 07.07.2024 включительно** участникам Конкурса необходимо заполнить Заявку (Приложение к Положению) и направить вместе с необходимыми скан-копиями документов и медиа материалами в Оргкомитет Конкурса по адресу komi@s-hleb.ru (с пометкой «Конкурс «Хлеб всему голова» в Республике Коми»). Оргкомитет Конкурса рассматривает заявки и направляет участникам Конкурса, прошедшим отборочный этап, официальное приглашение либо уведомляет об отказе в участии в Конкурсе с указанием причин.

6.4. 2 этап – Дегустация (июль-август 2024 г.)

Участникам Конкурса, прошедшим Отборочный этап, Оргкомитет Конкурса **не позднее 1.08.2024 направляет** уведомление о сроках проведения Дегустации.

Для участия в Дегустации участникам Конкурса необходимо предоставить образцы хлебобулочной продукции (далее – конкурсные образцы) в количестве **не менее 3-х единиц.**

7. Критерии оценки конкурсных работ

- Внешний вид (форма и поверхность, соответствующие виду изделия); наличие этикетки с информацией для потребителя – *максимум 10 баллов*;
- Цвет изделия (от светло-желтого до темно-коричневого) – *максимум 10 баллов*;
- Состояние мякиша (пропеченность, промес, пористость) – *максимум 30 баллов;*

- Вкус, свойственный изделию конкретной номинации; отсутствие постороннего привкуса – *максимум 10 баллов*;
- Запах, свойственный изделию конкретной номинации; отсутствие посторонних запахов – *максимум 10 баллов*;
- Состав изделия, свойственный изделию конкретной номинации – *максимум 10 баллов*;
- Наличие на предприятии участника Конкурса трудовых династий (не менее 3 членов семьи) – *10 баллов*;
- Креативность подачи конкурсной работы – *дополнительные 10 баллов за презентацию или видеоролик.*

Примечание: максимальное количество баллов – 100. Результаты оценки оформляются дегустационными листами. По решению Оргкомитета Конкурса конкурсные образцы, прошедшие органолептическую оценку, могут быть направлены на лабораторные исследования для подтверждения заявленных участником Конкурса показателей качества. По результатам лабораторных исследований, в случае выявления несоответствия, конкурсные образцы могут быть сняты с участия в дегустации. Снятые с участия в Дегустации конкурсные образцы не участвуют в распределении наград.

8. Порядок предоставления конкурсных образцов

8.1. Прием и оценку конкурсных образцов осуществляет Оргкомитет Конкурса.

8.2. О дате приемки конкурсных образцов Оргкомитет Конкурса уведомляет участников Конкурса в соответствии с п. 6.4. Положения.

8.3. Участники Конкурса предоставляют конкурсные образцы по адресу: 167983, Республика Коми, г. Сыктывкар, ул. Громова, 83 (проходная ООО «Сыктывкархлеб»). Телефон для справок: +7(8212) 400-861 (доб.180), специалист по рекламе и PR Светлана Дмитриевна Вострякова. Конкурсные образцы предоставляются в картонной коробке с надписью «Конкурс «Хлеб всему голова» в Республике Коми» и наименованием участника Конкурса.

8.4. На Дегустацию принимаются конкурсные образцы с остаточным сроком годности не менее 60% на дату подачи! Поступившие конкурсные образцы переходят в собственность Общества и возврату не подлежат.

8.5. При предоставлении конкурсных образцов на Дегустацию обязательно наличие оригинальной этикетки с информацией для потребителя.

9. Подведение итогов Конкурса и награждение победителей Конкурса

9.1. В каждой номинации определяется только один победитель, набравший максимальное количество баллов.

9.2. В случае, если несколько работ в номинации получили одинаковое количество баллов, проводится дополнительная оценка только по этим работам (либо право решающего голоса принадлежит председателю).

9.3. Информация о победителях Конкурса размещается на официальном сайте Общества: s-hleb.ru и Министерства сельского хозяйства и потребительского рынка Республики Коми: mshp.rkomi.ru.

9.4. Победители Конкурса награждаются дипломами и памятными подарками.

9.5. Церемония награждения победителей Конкурса проводится в рамках Общереспубликанского конкурса – ярмарки «Урожай – 2024».

Приложение
к Положение о Конкурсе
«Хлеб всему голова» в Республике Коми

Заявка на участие в Конкурсе «Хлеб всему голова» в Республике Коми

Название пекарни, наименование предприятия	
Адрес производства	
Контактные данные для взаимодействия (ФИО, должность, e-mail, телефон)	
Сайт, страничка в соцсетях (*указать ссылки при наличии*)	
Объем вырабатываемой продукции в год, тонн	
Наличие документации * (декларация о соответствии продукции, информация для потребителя, ТУ, ГОСТ, ОСТ, СТО и т.д.) - *указать нужное*	
Наименование номинации Конкурса	
Наименование конкурсной продукции	
Состав изделия	
Автор(ы) изделия (ФИО, должность, разряд)	
Материалы, подтверждающие принадлежность к региону, его историческим традициям, использование старинных рецептур (при наличии одной из характеристик)** – *указать нужное и приложить*	
Презентация продукта в свободной форме***	
Дополнительно (по желанию): отзывы потребителей, рецензии экспертов и пр.	

Руководитель Подпись ФИО

Дата МП

* с обязательным предоставлением скан-копий или заверенных бумажных копий документов
** для номинации «Хлеб родного края»
*** презентация в формате pptx (PowerPoint) размером до 5-ти слайдов или видеоролик хронометражем до 1 минуты в формате MPEG4, AVI или MKV