

УТВЕРЖДЕНО:  
Директор Департамента развития  
сельских территорий Министерства  
сельского хозяйства  
Российской Федерации



\_\_\_\_\_ В.В. Платонов

29 июля 2024 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

### о проведении Всероссийского конкурса «Кубок сельских пекарей России – 2024»

#### I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Всероссийский конкурс «Кубок сельских пекарей России – 2024» (далее – Кубок) проводится в рамках реализации государственной программы Российской Федерации «Комплексное развитие сельских территорий», утвержденной постановлением Правительства Российской Федерации от 31.05.2019 № 696 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Комплексное развитие сельских территорий» и о внесении изменений в некоторые акты Правительства Российской Федерации».

1.2. Положение определяет правила, порядок и регламент проведения Кубка.

1.3. Цель проведения Кубка:

- популяризация и поощрение достижений в сфере развития сельских территорий, занятости жителей сельских агломераций;
- выявление лучших профессионалов в пекарском деле;
- популяризация семейного формата ведения пекарского бизнеса;
- повышение профессионального мастерства молодых и опытных специалистов;
- привлечение квалифицированных специалистов на территории сельских агломераций.

#### II. ОРГАНИЗАТОРЫ КУБКА

2.1. Организатор Кубка – Министерство сельского хозяйства России (далее – Организатор).

2.2. Оператором по организации и проведению Кубка, на основании Государственного контракта на оказание услуг от 18 июня 2024 года № 299/10-ГК на оказание услуг по организации и проведению Всероссийского конкурса «Кубок сельских пекарей России - 2024», является Потребительское общество «Студенческая кооперация» (далее – Оператор).

2.3. В целях координации и контроля подготовки работы по организации и проведению Кубка создается Организационный комитет Кубка.

2.4. В целях непосредственной организации и проведения Кубка создается Рабочая группа Кубка, состоящая из:

- руководителя;
- PR-менеджера;
- не менее 2-х координаторов;
- не менее 2-х экспертов.

### **III. СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ КУБКА**

Кубок проводится в два этапа – с 29 июля по 15 ноября 2024 г.:

- 1 этап (заочный) – с 29 июля по 22 сентября 2024 г. (включительно);
- 2 этап (финал Кубка) – с 23 сентября 2024 г. по 15 ноября 2024 г. (включительно).

### **IV. НОМИНАЦИИ ФИНАЛА КУБКА**

Финал Кубка проводится по следующим номинациям:

- Лучший хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки;
- Лучшие сдобные хлебобулочные изделия;
- Лучшие мелкоштучные хлебобулочные изделия;

### **V. УЧАСТНИКИ КУБКА**

5.1. Участниками заочного этапа являются граждане Российской Федерации – сотрудники предприятий и организаций малых форм хозяйствования, расположенных на территориях сельских агломераций и в малых городах, основным видом деятельности которых является хлебопечение и на которых работают не менее двух членов одной семьи (далее – Команды).

5.2. К участию в Финале приглашаются по одной Команде в составе трех человек – победителей заочного этапа от каждого федерального округа России.

### **VI. ЖЮРИ КУБКА**

6.1. Состав жюри Кубка формируется Оператором Кубка не позднее 15 сентября 2024 г.

6.2. В состав Жюри Кубка входят известные медийные личности, представители успешных компаний в области пекарского дела, профессиональные пекари.

6.3. На основании оценочных листов экспертов Рабочей группы, жюри определяет не менее 8 команд-финалистов Кубка (по одной команде от каждого федерального округа) и на Финале Кубка осуществляет судейство в соответствии с критериями, установленными в Положении.

### **VII. ОРГАНИЗАЦИЯ И РЕГЛАМЕНТ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАОЧНОГО ЭТАПА КУБКА**

7.1. Команды с 29 июля по 15 сентября 2024 г. предоставляют следующие материалы:

7.1.1. Направляют заявку, путем онлайн регистрации на сайте Кубка <http://kubok-pekarej.ru> в разделе «Подать заявку» или направив на электронную почту Кубка [bakerscup@ruc.su](mailto:bakerscup@ruc.su) по форме Приложения № 1 к Положению.

В случае подачи заявки позже указанного срока, Рабочая группа Кубка в праве отказать заявителю в участии в Кубке.

7.1.2. Видеоролик, повествующий историю предприятия, о семьях, работающих на предприятии, о социальной эффективности предпринимательской деятельности, об ассортименте выпускаемой продукции, о новых тенденциях в сфере хлебопечения, которые применимы в пекарне.

Требования к видеоролику:

1. Длительность ролика – не более 1,5 минуты;
2. Качество видеоролика – 1920 на 1080 p;
3. Формат видеоролика – горизонтальная съемка (желательно производить съемку в помещении, чтобы было отчетливо слышно речь);

#### 4. Примерный сценарий:

- приветствие;
- краткое представление пекарни (субъект Российской Федерации, название предприятия, месторасположение);
- презентация продукции;
- видеообзор рабочего места, пекарни;
- завершение (про семью).

7.1.3. Презентацию/фото, а также технологические инструкции и краткое описание изготовленных на базе пекарни хлебобулочных изделий двух видов:

- хлебобулочное изделие, отражающее традиции региона (хлебобулочные изделия с отличительными региональными особенностями), масса и форма не регламентируются;

- хлеб для здорового питания, обогащенный витаминами и минеральными веществами (с добавлением муки из зерна крупяных культур, солода, цельнозерновой (обойной) муки, муки из диспергированного зерна, ржаной цельносмолотой муки; с добавлением злаков и зерновых хлопьев; из мучных композитных смесей; с различными добавками (семя льна, подсолнечника, орехи и другое) и прочее), масса и форма не регламентируются.

7.1.4. Рекомендации (отзывы) от регионального органа управления агропромышленного комплекса Российской Федерации о работе пекарни.

7.1.5. Согласие на обработку персональных данных на участие в Кубке.

7.2. Эксперты Рабочей группы с 16 по 22 сентября 2024 г. осуществляют техническую и содержательную экспертизу заявок, поступивших на заочный этап, в соответствии с критериями оценок, указанными в пункте 6.3. Положения, и передают предложения по составу финалистов.

7.3. Для определения финалистов, заявки оцениваются на основе критериев оценки, где эксперты должны поставить оценку от 0 до 2 баллов. Общее (максимальное) количество баллов, которое может набрать участник заочного этапа – 28 баллов. Критерии оценки выполнения изделий заочного этапа указаны в Приложении № 2 к Положению.

7.4. Результаты экспертизы должны быть оформлены в форме оценочных листов, подписанных лично каждым экспертом и переданы Жюри Кубка.

7.5. По результатам решения Жюри Кубка отбираются 8 команд-финалистов (по 1 команде от каждого федерального округа России, 3 человека в каждой Команде).

7.6. Если представители выбранной команды-финалиста не могут принять участие или с ними не получается связаться в течение 7 дней по адресам/телефонам, указанным на этапе регистрации, эти финалисты автоматически дисквалифицируются, и право на участие переходит к кандидатам, следующими за ними в рейтинге.

7.7. Оператором Кубка по итогам проведения заочного этапа Кубка создается видеоролик длительностью не менее 5 и не более 10 минут, в котором будет отражена цель проведения Кубка и информация о финалистах Кубка.

### **VIII. ОРГАНИЗАЦИЯ И РЕГЛАМЕНТ ПРОВЕДЕНИЯ ФИНАЛА КУБКА**

8.1. Дата и место проведения финального мероприятия Кубка определяется Оператором Кубка при согласовании с Организатором.

8.2. Операторы Кубка обеспечивают приглашение Команд-победителей заочного этапа на Финал Кубка (далее – Участники Финала).

8.3. Оператор Кубка обеспечивает Участников Финала необходимой информацией о месте

размещения, питания и месте проведения Финала Кубка.

8.4. Транспортные расходы на проезд Участников Финала до места проведения финального мероприятия и обратно, а также размещение Участников Финала в гостинице на период проведения Финала Кубка обеспечиваются Оператором Кубка.

8.5. Порядок проведения Финала:

8.5.1. Каждому Участнику Финала перед началом соревнований выдается брендированный комплект (фартуки, прихватки, головные уборы для пекарей).

8.5.2. Каждой Команде предоставляется рабочий бокс с необходимым оборудованием, инвентарем и продуктами для выполнения заданий Финала Кубка, указанных в п. 8.5.5. Положения.

8.5.3. Участникам Финала проводится инструктаж по технике безопасности и работе с оборудованием.

8.5.4. Все Участники Финала должны соблюдать следующие правила гигиены и правильного обращения с продуктами питания во время проведения Кубка: носить головной убор, закрывающий все волосы, носить одежду, предоставленную Организатором, регулярно мыть и дезинфицировать руки, соблюдать запрет на курение, не носить кольца, браслеты или кулоны, которые могут стать возможной причиной физической и пищевой опасности.

8.5.5. Команды в течение 4-х часов должны изготовить следующие изделия согласно номинациям Кубка:

#### **ХЛЕБ ИЗ СМЕСИ РЖАНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ МУКИ**

Команда производит выпечку хлеба из смеси ржано-пшеничной муки по трем видам форм и отделки.

Требования к выполнению задания:

улучшители не допускаются;

количество ржаной муки не менее 60 % от массы муки заложенной по рецептуре;

способ приготовления – на выбор команды;

для отделки поверхности может быть использована только ржаная и пшеничная мука, использование красителей запрещено;

Вес, количество, форма:

хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки по 2 шт. по 0,500 кг – форма № 1;

хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки по 2 шт. по 0,500 кг – форма № 2;

хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки по 2 шт. по 0,500 кг – форма № 3.

Нет ограничений по формам и отделке (декору) изделия.

Для оценки изделий Жюри Кубка должно быть представлено 3 изделия различной формы (по 1 изделию каждой формы), и 3 изделия для финальной презентации.

#### **СДОБНЫЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ**

Форма: плетеные изделия.

Требования к выполнению задания:

Команда производит выпечку плетеных изделий по двум видам плетения.

На 1 кг. пшеничной муки должно быть минимум 0,150 кг. сливочного масла (улучшители не допускаются), кроме солодового продукта;

Вес, количество, форма:

2 шт. по 0,400 кг. готового изделия – плетение № 1;

2 шт. по 0,400 кг. готового изделия – плетение № 2.

Для оценки изделий жюри должно быть представлено 2 изделия различной формы

(по 1 изделию каждой формы), и 2 изделия для финальной презентации.

### **МЕЛКОШТУЧНЫЕ СДОБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ**

Команда производит выпечку мелкоштучных сдобных изделий двух форм на выбор команды.

Требования к выполнению задания:

Допускается покрытие нейтральным гелем и другие украшения после выпечки;

Разрешается использование начинки до и после выпечки.

Вес, количество, форма:

10 штук по 0,1 кг готового изделия – форма № 1;

10 штук по 0,1 кг готового изделия – форма № 2.

Презентация:

Для оценки изделий жюри должно быть представлено по 5 изделий каждой формы (всего 10), и по 5 изделий для финальной презентации каждой формы (всего 10).

8.5.6. Финалисты должны подготовить презентацию изделий. В оформлении презентации могут быть использованы непищевые элементы декора, отражающие национальный колорит региона команды, привезенные с собой Командами Кубка.

8.6. Оценка конкурсных работ:

8.6.1. Во время выполнения конкурсного задания члены Жюри Кубка оценивают основные производственные процессы, работу команды на площадке (организацию работы, соблюдение санитарных норм, соблюдение техники безопасности, навыки работы с тестом, инвентарем и оборудованием).

8.6.2. Нарушение Командой-участником требований, установленных Кубком, ведет к дисквалификации.

8.6.3. Отказ от выполнения регламента Кубка влечет за собой дисквалификацию Команды-участника с Кубка.

8.6.4. Жюри Финала Кубка и члены Оргкомитета имеют право остановить выполнение Участниками задания в любой момент Кубка, если предполагают, что Команда не выполняет требования соревнования.

8.6.5. После проведения презентации Командой, осуществляются дегустационные сессии, во время которых каждый член жюри Кубка определяет вкусовые качества изделий финалистов и оценивает их по критериям, указанным в Приложении № 3 к Положению.

8.6.6. На основании суммы баллов, полученных каждой командой финалистов, составляется общий рейтинг и определяются победители Финала Кубка.

### **IX. НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ**

9.1. Всем Командам заочного этапа Кубка направляются на адреса электронной почты, указанные при регистрации, Дипломы Участника Всероссийского конкурса «Кубок сельских пекарей России – 2024».

9.2. Победители Кубка получают Дипломы Всероссийского конкурса «Кубок сельских пекарей России – 2024» (I степени, II степени, III степени) Финала Кубка и статуэтки победителя за 1, 2 и 3 место, а также награждаются премиями и ценными призами от партнёров Кубка.

9.3. Торжественная церемония награждения победителей осуществляется

непосредственно в день проведения Финала Кубка.

9.4. На церемонию приглашаются представители Организатора Кубка, партнёры Кубка, известные рестораторы, технологи, шеф-повары, шеф-пекари и иные представители индустрии питания.

## **X. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

10.1 Информация о Кубке размещается на официальной странице Кубка <http://kubok-pekarej.ru>.

10.2 На печатной, рекламно-информационной и сувенирной продукции, издаваемой (изготавливаемой) к проведению Кубка, а также на видео- и фотоматериалах, выпускаемых (изготавливаемых) в связи с проведением Кубка, обязательно использование изображения эмблемы Минсельхоза России и Кубка, также возможно использование логотипов предприятий и организаций, участвующих в проведении Кубка, по согласованию с Организатором.

10.3. По итогам проведения Финала Кубка Оператор Кубка изготавливает 5-7 минутный видеоролик.

10.4. Освещение финального мероприятия предусматривается на федеральных и региональных телеканалах, в СМИ, информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», в том числе в социальных сетях, разрешенных на территории Российской Федерации.

**ЗАЯВКА**

(от субъекта Российской Федерации, сельская территория)

на участие во Всероссийском конкурсе «Кубок сельских пекарей России – 2024»

ОРГАНИЗАЦИЯ: \_\_\_\_\_

(наименование организации)

РЕГИОН: \_\_\_\_\_

ПОЧТОВЫЙ АДРЕС: \_\_\_\_\_

(индекс, область, город, ул.)

КОНТАКТНЫЙ ТЕЛЕФОН, ПОЧТА: \_\_\_\_\_

УЧАСТНИК 1 (капитан Команды):

ФАМИЛИЯ: \_\_\_\_\_

ИМЯ: \_\_\_\_\_

ОТЧЕСТВО: \_\_\_\_\_

СТЕПЕНЬ РОДСТВА: \_\_\_\_\_

ДАТА РОЖДЕНИЯ: \_\_\_\_\_

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ОПЫТ, ДОКУМЕНТ: \_\_\_\_\_

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ: \_\_\_\_\_

КОНТАКТНЫЙ ТЕЛЕФОН, ПОЧТА \_\_\_\_\_

УЧАСТНИК 2

ФАМИЛИЯ: \_\_\_\_\_

ИМЯ: \_\_\_\_\_

ОТЧЕСТВО: \_\_\_\_\_

СТЕПЕНЬ РОДСТВА: \_\_\_\_\_

ДАТА РОЖДЕНИЯ: \_\_\_\_\_

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ОПЫТ, ДОКУМЕНТ: \_\_\_\_\_

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ: \_\_\_\_\_

КОНТАКТНЫЙ ТЕЛЕФОН, ПОЧТА \_\_\_\_\_

УЧАСТНИК 3

ФАМИЛИЯ: \_\_\_\_\_

ИМЯ: \_\_\_\_\_

ОТЧЕСТВО: \_\_\_\_\_

СТЕПЕНЬ РОДСТВА: \_\_\_\_\_

ДАТА РОЖДЕНИЯ: \_\_\_\_\_

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ОПЫТ, ДОКУМЕНТ: \_\_\_\_\_

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ: \_\_\_\_\_

КОНТАКТНЫЙ ТЕЛЕФОН, ПОЧТА \_\_\_\_\_

Капитан КОМАНДЫ (ФИО/подпись) \_\_\_\_\_

**Критерии оценки заявок заочного этапа**

Критерии	Номинации	баллы
	<b>Традиционное хлебобулочное изделие</b>	<b>14,00</b>
Идентичность	Все изделия хлеба идентичны по форме, цвету, надрезам, оформлению	2,00
Цвет выпечки	Цвет от светло-желтого до темно- коричневого. Если изделия имеют недопеченный цвет или горелую корку - 0 баллов	2,00
Форма и поверхность изделий	Поверхность ровная, не расплывчатая, без крупных трещин и подрывов. Отсутствуют притиски.	2,00
Состояние мякиша	Пропеченный мякиш, должен отсутствовать закал и большие одиночные пустоты, а также не должны быть комочки муки и следы непромеса	2,00
Объем хлеба	0 баллов если изделия имеют неправильную форму близкой к шаровидной, на боковых корках трещины и подрывы, через которые выпирает мякиш или изделие плоское, потеряна рельефность рисунка	2,00
Товарный внешний вид	Оценивается товарный внешний вид изделий, объем, форма. Разрывы/подрывы.	2,00
Оригинальность формы и инновации	Оценивается новизна, оригинальность формы и отделки	2,00
	<b>Хлеб для здорового питания</b>	<b>14,00</b>
Идентичность	Все изделия хлеба идентичны по форме, цвету, надрезам, оформлению	2,00
Цвет выпечки	Цвет от светло-желтого до темно- коричневого. Если изделия имеют недопеченный цвет или горелую корку - 0 баллов	2,00
Форма и поверхность изделий	Поверхность ровная, не расплывчатая, без крупных трещин и подрывов. Отсутствуют притиски.	2,00
Состояние мякиша	Пропеченный мякиш, должен отсутствовать закал и большие одиночные пустоты, а также не должны быть комочки муки и следы непромеса.	2,00
Объем хлеба	0 баллов если изделия имеют неправильную форму близкой к шаровидной, на боковых корках трещины и подрывы, через которые выпирает мякиш или изделие плоское, потеряна рельефность рисунка	2,00
Товарный внешний вид	Оценивается товарный внешний вид изделий, объем, форма. Разрывы/подрывы.	2,00
Оригинальность формы и инновации	Оценивается новизна, оригинальность формы и отделки	2,00



## Критерии оценки заявок финального этапа

КРИТЕРИИ		баллы
<b>1. ОБЩИЕ</b>		
<b>1.1. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ</b>		<b>22,00</b>
Спецодежда и внешний вид на рабочем месте	Спецодежда должна соответствовать требованиям. Максимальное количество баллов начисляется при соответствии спецодежды требованиям. Если спецодежда не соответствует (даже один элемент), то выставляется ноль баллов. - Китель белый (допускается цветные элементы отделки). Застёжка кителя может быть любая (пукли, молния, кнопки, «на липучке»). Пуговицы на кителе не допускаются - Поварские брюки - Профессиональная обувь (с зафиксированной пяткой) - Колпак (можно одноразовый) Внешний вид должен соответствовать требованиям санитарии и гигиены. Волосы убраны под колпак, отсутствуют ювелирные украшения, ногти аккуратно обработаны и подстрижены, исключено использование лака для ногтей.	2,00
Организация работы (профессиональное использование инвентаря и оборудования)	Оценивается правильность работы с оборудованием и инвентарем во время выполнения конкурсного задания	5,00
Техника безопасности на рабочем месте	Соблюдение правил техники безопасности при работе с инвентарём и оборудованием.	3,00
Навыки работы с тестом	Оценивается организация технологического процесса работы с тестом.	4,00
Чистота рабочего места во время работы	Оценивается чистота пола, рабочих поверхности, соблюдение и выполнение гигиенических норм, размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов, в соответствии с санитарными требованиями.	2,50
Чистота рабочего места после работы	Оценивается чистота пола, рабочих поверхности, соблюдение и выполнение гигиенических норм, размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов, в соответствии с санитарными требованиями.	2,50
Технологические карты на изделия согласно конкурсному заданию	Экспертам предоставляют технологические карты на изделия согласно конкурсному заданию.	3,00
<b>1.2. ФИНАЛЬНАЯ ПРЕЗЕНТАЦИЯ</b>		<b>6,00</b>
Презентация всех изделий согласно конкурсному заданию	Экспертами оценивается наличие на презентационном столе всех изделий согласно конкурсному заданию	2,00
Креативность финальной презентации	Экспертами оценивается креативность презентационного стола	2,00
Общее впечатление от финальной презентации	Экспертами оценивается общее впечатление от внешнего вида презентационного стола, отражение особенностей региона	2,00
<b>2. НОМИНАЦИИ</b>		
<b>2.1. ХЛЕБ ИЗ СМЕСИ РЖАНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ МУКИ</b>		<b>24,00</b>
Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки		
Рецептура (сырье)	Для приготовления теста и отделки (и в случае применения опары и/или закваски) используется 60 % ржаной муки	0,70

Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки, форма 1	Взвесить 3 изделия и поделить на 3. В случае если количество изделий меньше 3 то за аспект - 0 баллов., средний вес: 500-506 гр = 0,5 б, 507-514 гр = 0,25 б, 515-522 = 0 б	0,80
Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки, форма 2	Взвесить 3 изделия и поделить на 3. В случае если количество изделий меньше 3 то за аспект - 0 баллов., средний вес: 500-506 гр = 0,5 б, 507-514 гр = 0,25 б, 515-522 = 0 б	0,80
Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки, форма 3	Взвесить 3 изделия и поделить на 3. В случае если количество изделий меньше 3 то за аспект - 0 баллов., средний вес: 500-506 гр = 0,5 б, 507-514 гр = 0,25 б, 515-522 = 0 б	0,80
Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки, форма 1		
Идентичность	Все 2 булки хлеба идентичны по форме, цвету, надрезам, оформлению	0,80
Цвет выпечки	Цвет от светло-желтого до темно- коричневого. Если хлеб имеет недопеченный цвет или горелую корку - 0 баллов	0,70
Форма и поверхность хлеба	Поверхность ровная, не расплывчатая, без крупных трещин и подрывов. Отсутствуют притиски.	0,80
Состояние мякиша	Пропеченный мякиш, эластичный. После надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Должен отсутствовать закал и большие одиночные пустоты, а также не должны быть комочки муки и следы непромеса.	1,00
Объем хлеба	0 баллов если хлеб имеет неправильную форму близкой к шаровидной, на боковых корках трещины и подрывы, через которые выпирает мякиш или изделие плоское, потеряна рельефность рисунка	0,80
Товарный внешний вид	Оценивается товарный внешний вид изделий, объем, форма хлеба. Разрывы/подрывы.	0,80
Оригинальность формы и инновации	Оценивается новизна, оригинальность формы и отделки	1,00
Вкус и аромат	Оценивается вкус и аромат хлеба, наличие/отсутствие посторонних вкусов и запаха	1,00
Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки, форма 2		
Идентичность	Все 2 булки хлеба идентичны по форме, цвету, надрезам, оформлению	0,80
Цвет выпечки	Цвет от светло-желтого до темно- коричневого. Если хлеб имеет недопеченный цвет или горелую корку - 0 баллов	0,80
Форма и поверхность хлеба	Поверхность ровная, не расплывчатая, без крупных трещин и подрывов. Отсутствуют притиски.	0,80
Состояние мякиша	Пропеченный мякиш, эластичный. После надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Должен отсутствовать закал и большие одиночные пустоты, а также не должны быть комочки муки и следы непромеса.	1,00
Объем хлеба	0 баллов если хлеб имеет неправильную форму близкой к шаровидной, на боковых корках трещины и подрывы, через которые выпирает мякиш или изделие плоское, потеряна рельефность рисунка	0,80
Товарный внешний вид	Оценивается товарный внешний вид изделий, объем, форма хлеба. Разрывы/подрывы.	0,80
Оригинальность формы и инновации	Оценивается новизна, оригинальность формы и отделки	1,00
Вкус и аромат	Оценивается вкус и аромат хлеба, наличие/отсутствие посторонних вкусов и запаха	1,00
Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки, форма 3		
Идентичность	Все 2 булки хлеба идентичны по форме, цвету, надрезам, оформлению	0,80
Цвет выпечки	Цвет от светло-желтого до темно- коричневого. Если хлеб имеет недопеченный цвет или горелую корку - 0 баллов	0,80
Форма и поверхность хлеба	Поверхность ровная, не расплывчатая, без крупных трещин и подрывов. Отсутствуют притиски.	0,80
Состояние мякиша	Пропеченный мякиш, эластичный. После надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Должен отсутствовать закал и большие одиночные пустоты, а также не должны быть комочки муки и следы непромеса.	1,00

Объем хлеба	0 баллов если хлеб имеет неправильную форму близкой к шаровидной, на боковых корках трещины и подрывы, через которые выпирает мякиш или изделие плоское, потеряна рельефность рисунка	0,80
Товарный внешний вид	Оценивается товарный внешний вид изделий, объем, форма хлеба. Разрывы/подрывы.	0,80
Оригинальность формы и инновации	Оценивается новизна, оригинальность формы и отделки	1,00
Вкус и аромат	Оценивается вкус и аромат хлеба, наличие/отсутствие посторонних вкусов и запаха	1,00
Сложность всех 3 форм хлеба	Оценивается сложность рецептуры и технологии изделий	
<b>2.2. СДОБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ</b>		<b>24,00</b>
Соответствие рецептуры заданию	Минимум 150 гр масла сливочного на 1 кг муки	2,40
Вес плетеных изделий (форма 1)	Взвесить 2 изделия и поделить на 2. В случае если количество изделий меньше 2 то за аспект - 0 баллов., средний вес: 400-404 гр = 1,5 б, 405-408 гр = 1 б, 409-412 -0,5 б, Если вес больше 412 - 0 б, если вес меньше 399 - 0 б.	2,40
Вес плетеных изделий (форма 2)	Взвесить 2 изделия и поделить на 2. В случае если количество изделий меньше 2 то за аспект - 0 баллов., средний вес: 400-404 гр = 1,5 б, 405-408 гр = 1 б, 409-412 -0,5 б, Если вес больше 412 - 0 б, если вес меньше 399 - 0 б.	2,40
Техника плетения и идентичность (форма 1)	Техника плетения соответствует заданию. Изделия идентичны друг другу	2,40
Техника плетения и идентичность (форма 2)	Техника плетения соответствует заданию. Изделия идентичны друг другу	2,40
Внешний вид, форма	У 2 форм четко выражено плетение. Отсутствуют изделия, жгуты у которых "заплыли"	2,40
Поверхность всех изделий	Поверхность у всех 6 изделий глянцевая, не допускается матовая поверхность. Допускаются небольшие разрывы в местах плетения или соприкосновения жгутов. На нижней корке допускается небольшое количество яичной смазки.	2,40
Цвет всех изделий	Цвет всех 4 изделий от светло-желтого до коричневого. Если плетеные изделия имеют недопеченный цвет, или горелую корку - 0 баллов	2,40
Состояние мякиша	У всех разрезанных изделий: пропеченный мякиш, эластичный. После надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Должен отсутствовать закал и большие одиночные пустоты, а также не должны быть комочки муки и следы непромеса. Структура мелкопористая. Отсутствуют пустоты. Допускаются небольшие уплотнения в местах плетения или соприкосновения жгутов	2,40
Вкус и аромат	Оценивается вкус и аромат. Вкус и аромат сдобный, свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса.	2,40
<b>2.3. МЕЛКОШТУЧНЫЕ СДОБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ</b>		<b>24,00</b>
Вес изделия (форма 1)	Взвесить 10 изделия и поделить на 10. В случае если количество изделий меньше 10 то за аспект - 0 баллов., средний вес: 100-104 гр = 1,0 б, 105-110 гр = 0,5 б, 111-119 -0,25 б, Если вес больше 120 - 0 б, если вес меньше 99 - 0 б.	2,00
Вес изделия (форма 2)	Взвесить 10 изделия и поделить на 10. В случае если количество изделий меньше 10 то за аспект - 0 баллов., средний вес: 100-104 гр = 1,0 б, 105-110 гр = 0,5 б, 111-119 -0,25 б, Если вес больше 120 - 0 б, если вес меньше 99 - 0 б.	2,00
Поверхность всех изделий	Поверхность у всех 20 изделий глянцевая, не допускается матовая поверхность. Не допускаются разрывы и трещины верхней корки (кроме случаев предусмотренными способом формования изделия). На нижней корке допускается небольшое количество яичной смазки.	2,00
Цвет всех изделий	Цвет всех 20 изделий от светло-желтого до коричневого. Если изделия имеют недопеченный цвет, или горелую корку - 0 баллов	2,00
Состояние мякиша	Пропеченный мякиш, эластичный. После надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Должен	2,00

	отсутствовать закали и большие одиночные пустоты, а также не должны быть комочки муки и следы непромеса. Структура мелкопористая.	
Вкус и аромат	Вкус и аромат свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса	2,00
Идентичность	Все изделия идентичны по форме 1 и по форме 2, цвету, надрезам, оформлению	2,00
Оригинальность формы и инновации	Оценивается новизна, оригинальность формы и отделки	5,00
Сложность изделия	Оценивается сложность рецептуры и технологии изделия	5,00

**2024**  
ГОД СЕМЬИ



Министерство  
сельского хозяйства  
Российской Федерации

# ЦЕЛИ:



- ✓ **популяризация и поощрение достижений в сфере развития сельских территорий, занятости жителей сельских агломераций;**
- ✓ **выявление лучших профессионалов в пекарском деле;**
- ✓ **популяризация семейного формата ведения пекарского бизнеса;**
- ✓ **повышение профессионального мастерства молодых и опытных специалистов;**
- ✓ **привлечение квалифицированных специалистов на территории сельских агломераций**



# РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОЕКТА



**1**

Регистрация на заочный этап Кубка, отбор участников, выполнение задания заочного этапа -

с 29.07.2024  
по 22.09.2024 г.

**2**

Очный этап Кубка (Финал) и церемония награждения победителей Кубка

до 15.11.2024 г.

## Этапы Всероссийского конкурса «Кубок сельских пекарей России – 2024»



**1 этап (заочный) – Команды-участники осуществляют подачу заявок на официальном сайте Кубка. В заявке должны быть:**

- Видеоролик, повествующий об истории предприятия, о семьях работающих на нем, об ассортименте выпускаемой продукции, о новых тенденциях в сфере хлебопечения, применяемых в пекарне
- Фото приготовленных хлебобулочных изделий (по заданию) и технологическая документация на изделия
- Рекомендация (отзыв) от регионального органа управления агропромышленного комплекса Российской Федерации о работе пекарни



## Этапы Всероссийского конкурса «Кубок сельских пекарей России – 2024»



### 2 этап (очный) - Финал Кубка

8 Команд-победителей ЗАОЧНОГО ЭТАПА из разных округов РФ приезжают на финал Кубка.

Задание Финала - выпечка изделий по следующим номинациям:

- Лучший хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки
- Лучшие сдобные хлебобулочные изделия
- Лучшие мелкоштучные хлебобулочные изделия



## Условия участия во Всероссийском конкурсе «Кубок сельских пекарей России – 2024»



К участию в заочном  
этапе приглашаются  
Команды, состоящие из:

- сотрудников предприятий (пекарен, хлебокомбинатов, кондитерских), расположенных на сельских территориях на которых работают не менее 2-х членов одной семьи.

К участию в Финале  
приглашаются:

- 8 Команд-победителей заочного этапа из разных округов РФ
- Команда должна состоять из не менее 3-х человек



## Перспективы Кубка для участников :



Возможность встретиться с ведущими шеф-пекарями

Обмен опытом и обретение новых знакомых в индустрии

Демонстрация своих собственных умений и талантов



## Контакты Всероссийского конкурса «Кубок сельских пекарей России – 2024»



Министерство  
сельского хозяйства  
Российской Федерации

Ссылка на официальный сайт Кубка:

<http://kubok-pekarej.ru/>

Почта: [bakerscup@ruc.su](mailto:bakerscup@ruc.su)

Контакты:

+7 929 728-07-70 Зубкова Юлия Олеговна

+7 927 669-93-23 Краснов Игорь Сергеевич

Регистрация проходит на официальном сайте Кубка,  
путём заполнения анкеты участника

