ТЫВА РЕСПУБЛИКАНЫӉ ЧАЗАА  
**АЙТЫЫШКЫН**

ПРАВИТЕЛЬСТВО РЕСПУБЛИКИ ТЫВА  
**РАСПОРЯЖЕНИЕ**

от 21 июня 2019 г. № 271-р

г. Кызыл

**О проведении гастрономического**

**форума «Тувинская баранина»**

В соответствии со статьей 6.1 Закона Республики Тыва от 8 июля 2011 г. № 789 ВХ-I «О туристской деятельности в Республике Тыва» и в целях развития гастрономического туризма, продвижения бренда «Тувинская баранина», поддержки традиционного отгонного животноводства, популяризации высоких вкусовых качеств тувинской баранины, а также обмена опытом и повышения профессионального мастерства поваров в рамках народного праздника животноводов «Наадым-2019»:

1. Провести с 13 по 14 июля 2019 г. гастрономический форум «Тувинская баранина».

2. Создать организационный комитет по подготовке и проведению гастрономического форума «Тувинская баранина» и утвердить его прилагаемый состав;

3. Утвердить прилагаемое Положение о порядке проведения гастрономического конкурса «Тувинская баранина».

4. Разместить настоящее распоряжение на «Официальном интернет-портале правовой информации» ([www.pravo.gov.ru](http://www.pravo.gov.ru)) и официальном сайте Республики Тыва в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Первый заместитель Председателя

Правительства Республики Тыва А. Брокерт

Утвержден

распоряжением Правительства

Республики Тыва

от 21 июня 2019 г. № 271-р

**СОСТАВ**

организационного комитета по подготовке и проведению

гастрономического форума «Тувинская баранина»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Брокерт А.В. | – | первый заместитель Председателя Правительства Республики Тыва, председатель; |
| Данзы-Белек Э.С. | – | министр сельского хозяйства и продовольствия Республики Тыва, заместитель председателя; |
| Каратаева Е.В. | – | министр экономики Республики Тыва, заместитель председателя; |
| Артына Д.К. | – | директор ГБПОУ Республики Тыва «Тувинский техникум предпринимательства»; |
| Балчый Н.Б. | – | директор ГБУ «Бизнес-инкубатор Республики Тыва»; |
| Булыгина Т.Н. | – | туроператор ООО «Золотая стрела» (по согласованию); |
| Галанова И.В. | – | федеральный эксперт Ассамблеи народов России, футурье (по согласованию); |
| Данзурун Б.В. | – | директор МКК Фонд поддержки предпринимательства Республики Тыва; |
| Змановский Г.Р. | – | доцент кафедры политологии и права Красноярского государственного педагогического университета им. В.П. Астафьева, кандидат политических наук (по согласованию); |
| Ильин Н.В. | – | вице-президент Федерации рестораторов и отельеров Сибири, бренд шеф-повар (по согласованию); |
| Кажин-оол Р.В. | – | министр топлива и энергетики Республики Тыва; |
| Кыргыс С.О. | – | туроператор ООО «Джаз-трэвел» (по согласованию); |
| Метелев С.И. | – | заместитель директора ГБПОУ Республики Тыва «Тувинский сельскохозяйственный техникум»; |
| Монгуш Д.С. | – | директор Некоммерческой организации Фонд развития фермерского бизнеса и сельскохозяйственных кооперативов Республики Тыва; |
| Монгуш К.К. | – | заместитель министра здравоохранения Республики Тыва; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Монгуш Л.К. | – | заведующий отделом ГБУ «Национальный музей им. Алдан-Маадыр Республики Тыва», кандидат биологических наук (по согласованию); |
| Ооржак Р.Т. | – | доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции ФГБОУ ВО «Тувинский государственный университет», кандидат сельскохозяйственных наук (по согласованию); |
| Острикова Ю.В. | – | туроператор ООО «Агентство путешествий «ТоджаТур» (по согласованию); |
| Ощепкова С.М. | – | первый заместитель министра образования и науки Республики Тыва; |
| Сагаан-оол К.Б. | – | мэр г. Кызыла (по согласованию); |
| Салчак Л.К. | – | руководитель Управления Роспотребнадзора по Республике Тыва (по согласованию); |
| Самбу-Хоо Р.М. | – | директор Агентства по внешнеэкономическим связям Республики Тыва; |
| Сарыглар Е.В. | – | туроператор ООО «Сай-Хонаш Трэвел» (по согласованию); |
| Табаев М.В. | – | первый заместитель министра экономики Республики Тыва; |
| Тамдын А.К. | – | министр культуры Республики Тыва; |
| Тинмей С.К. | – | председатель Ассоциации рестораторов и отельеров Республики Тыва (по согласованию); |
| Шейн И.В. | – | ученый-биохимик, кандидат наук, эксперт (по согласованию) |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждено

распоряжением Правительства

Республики Тыва

от 21 июня 2019 г. № 271-р

**ПОЛОЖЕНИЕ**

о порядке проведения гастрономического

конкурса «Тувинская баранина»

1. Общие положения
   1. Настоящее Положение определяет порядок проведения гастрономического конкурса «Тувинская баранина», приуроченного к народному празднику животноводов «Наадым-2019», среди организаций и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги общественного питания (далее – конкурс).
   2. Конкурс проводится в целях развития гастрономического туризма, продвижения бренда «Тувинская баранина», поддержки традиционного отгонного животноводства, популяризации высоких вкусовых качеств экологически чистой баранины местного производства, повышения культуры обслуживания профессионального мастерства работников предприятий общественного питания, а также сохранения национальных кулинарных традиций среди населения республики.
   3. Организаторами конкурса являются Министерство экономики Республики Тыва, Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Тыва, Служба по гражданской обороне и чрезвычайным ситуациям Республики Тыва, Микрокредитная компания Фонд поддержки предпринимательства Республики Тыва, Некоммерческая организация Фонд развития фермерского бизнеса и сельскохозяйственных кооперативов Республики Тыва, государственное бюджетное учреждение «Бизнес-инкубатор Республики Тыва», государственное автономное учреждение «Информационный центр туризма Республики Тыва» при содействии мэрии г. Кызыла и Ассоциация рестораторов и отельеров Республики Тыва (далее – организаторы конкурса).
   4. В целях определения победителей номинаций конкурса формируется Комиссия по подведению итогов гастрономического конкурса «Тувинская баранина» (далее – Комиссия), состав которой утверждается организаторами конкурса.
2. Условия участия в конкурсе
3. В конкурсе принимают участие общественные организации и индивидуальные предприниматели, оказывающие услуги общественного питания (далее – участники конкурса). Количество участников команды – от 3 человек. Организационный сбор – 1000 рублей с команды.
4. Участники конкурса презентуют 3 порции одного блюда из мяса баранины местного производства по традиционным или современным рецептам, исключительно из экологически чистых продуктов, без добавления искусственных усилителей вкуса и красителей, а также сервированный стол из других блюд, создающих цельную композицию и представляющих визитную карточку участника конкурса.
5. Основной продукт – баранина в количестве 3 кг, которая готовится на открытом огне в любой интерпретации. Оборудование (мангал, печь, костер, буржуйка и т.п.) обеспечивается участниками конкурса самостоятельно.
6. Используемое мясо баранины и ингредиенты в блюдах должны соответствовать ветеринарно-санитарным требованиям, при процедуре приготовления блюд должны соблюдаться санитарно-гигиенические требования, домашние заготовки запрещены.
7. Время приготовления и сервировки составляет 3 часа.
8. Участники конкурса направляют заявки организатору конкурса по форме в соответствии с приложением № 1 к настоящему Положению.
9. Участники конкурса должны иметь сертификат профилактических прививок и соответствующие медицинские книжки.
10. Заявки на участие в конкурсе принимаются до 10 июля 2019 г. с 09.00 до 18-00 часов по адресу: г. Кызыл, ул. Тувинских добровольцев, д.18, здание Народного банка, 2 этаж, государственное бюджетное учреждение «Бизнес-инкубатор Республики Тыва», телефон для справок 8(39422) 3-60-18, e-mail: [bi\_rt@mail.ru](mailto:bi_rt@mail.ru).
11. Участники конкурса обязаны представить визитку команды: речевку, оформление конкурсной площадки, единую форму, наименование, презентацию и подачу блюда.
12. Порядок проведения конкурса
13. Конкурс проводится 13 июля 2019 г. с 12.00 до 18.00 час. в месте, определенном организаторами конкурса.
14. Участникам конкурса предоставляются на выбор дополнительные продукты из общего списка (например, молоко, сливки, лук, масло, картофель, яйца, набор специй и т.п.), стол и звуковое оборудование для проведения презентации.
15. Участники конкурса осуществляют презентацию блюд в течение 3 минут, обеспечивают дегустацию блюд членам Комиссии (не более 5 минут) согласно жеребьевке, проведенной организаторами конкурса.
16. В структуру презентации включается история появления блюда, рецепт и порядок его приготовления, вкусовые особенности и полезные свойства блюда, уникальность и изюминка блюда.
17. После презентации и дегустации блюд Комиссия проводит заседание для подведения итогов.
18. Блюда будут оцениваться членами Комиссии по бальной системе согласно оценочному листу в соответствии с приложением № 2 к настоящему Положению.
19. Блюда будут оцениваться по следующим номинациям:

- «За интересную подачу блюда»;

- «За самый многочисленный коллектив»;

- «За сохранение народных традиций»;

- «За аутентичность в приготовлении блюд»;

- «За оригинальность подачи»;

- «Народный выбор»;

- иные.

21. Результаты объявляются Комиссией 14 июля 2019 г.

22. Победителям номинаций вручаются дипломы и ценные призы.

\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение № 1

к Положению о порядке

проведения гастрономического конкурса «Тувинская баранина»

Форма

ЗАЯВКА

на участие в гастрономическом

конкурсе «Тувинская баранина»

Присвоенный номер участника\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Ф.И.О. участника (наименование организации) | Должность,  квалификационный разряд | Место работы | Координаты  (адрес, контактный телефон) | Реквизиты санитарной книжки и сертификата профилактических прививок |
| 1. |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |

Руководитель **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/**

(подпись) (расшифровка подписи)

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение № 2

к Положению о порядке

проведения гастрономического конкурса «Тувинская баранина»

**Оценочный лист**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Описание критерия оценки | | Номер участника | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Сервировка стола | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *2 балла – сервировка стола соответствует правилам*  *1 балл – сервировка выполнена в обычной форме* | | | | | | | | | | |
| Презентация блюда (творческий подход):  - оригинальность рецепта | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *2 балла – в технологии приготовления блюда включены нетрадиционные продукты*  *1 балл – традиционное приготовление блюда* | | | | | | | | | | |
| - простота приготовления | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *2 балла – блюдо приготовлено без использования сложных технологических приемов*  *1 балл – в технологии приготовления блюда используются сложные приемы* | | | | | | | | | | |
| - новизна | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *2 балла – технология приготовления блюда ранее нигде не использовалось или фирменное блюдо ресторана*  *1 балл – традиционная технология приготовления блюда* | | | | | | | | | | |
| - использование экологически чистых продуктов для блюд здорового питания | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *1 балл – использование экологически чистых продуктов*  *0 баллов – использование продуктов вредных для здорового питания* | | | | | | | | | | |
| Органолептические показатели:  - внешний вид | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *2 балла – банкетное оформление блюда, украшения уложены аккуратно, красивое цветовое сочетание*  *1 балл – имеются нарушения* | | | | | | | | | | |
| - цвет | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *2 балла – соответствует технологии приготовления*  *1 балл – блюдо имеет дефекты* | | | | | | | | | | |
| - запах | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *1 балл – блюдо имеет приятный запах, в соответствии с технологией приготовления*  *0 баллов – блюдо имеет посторонние запахи* | | | | | | | | | | |
| - вкус | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *2 балла – консистенция соответствует технологии приготовления блюда: вареное блюдо – сочное, мягкое; жаренное блюдо – сочное, мягкое, с хрустящей корочкой, в меру соленое*  *1 балл – имеются нарушения в консистенции (недоваренное, непрожаренное и т.д.), блюдо не соленное, пересоленное, использование большого количества специй, нарушающих вкус основного продукта* | | | | | | | | | | |
| ВСЕГО баллов |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |