

УТВЕРЖДЕНО:

Директор Департамента развития

сельских территорий
Министерства сельского хозяйства
Российской Федерации
А.С. Корпен
2026 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о Всероссийском конкурсе
«Кубок сельских пекарей России»

Москва 2026 г.

Термины и определения

Конкурс – Всероссийский конкурс «Кубок сельских пекарей России».

Организатор Конкурса – Министерство сельского хозяйства Российской Федерации.

Оператор Конкурса – Общество с ограниченной ответственностью «М-Групп», привлеченное Организатором на основании Государственного контракта от 01.04.2026 года №84/10-ГК на оказание услуг по организации и проведению Всероссийского конкурса «Кубок сельских пекарей России» 2026.

Организационный комитет (Оргкомитет) – коллегиальный орган, созданный для подготовки и проведения Конкурса, а также принимающий решения по основным вопросам организации Конкурса.

Участник (Пекарня) – юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, соответствующий требованиям раздела 3 настоящего Положения и подавший заявку на участие в Конкурсе.

Команда - финалист – 3 (три) физических лица, представляющих Участника Конкурса, успешно прошедшего полуфинал и допущенного до финала Конкурса.

Победитель – Команда-финалист, признанная Жюри лучшей по итогам финала Конкурса в соответствии с критериями оценки, установленными в Приложении 1 к настоящему Положению.

Сайт Конкурса – официальная страница Конкурса в сети Интернет по адресу: bakerscup.ru.

Заявка – комплект документов и материалов, предоставляемых Участником для участия в Конкурсе, в соответствии с требованиями, установленными разделом 3 настоящего Положения и представленные на Конкурс на Сайте Конкурса.

Эксперт – специалист, привлекаемый Оператором Конкурса для проведения экспертизы Заявок на участие в Конкурсе.

Жюри – специалисты, привлекаемые Оператором по согласованию с Организатором для оценки работы Команд-финалистов в финале Конкурса, определения победителей, а также оформления итогового протокола.

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и проведения Конкурса, его цели и задачи, общие требования к Участникам, порядок участия в Конкурсе, порядок отбора заявок, состав и функции Оргкомитета, критерии оценки, порядок подведения итогов Конкурса и награждения Участников, права и обязанности Участников, Оператора и Организатора, порядок работы с персональными данными, а также регулирует вопросы интеллектуальной собственности и определяет иные условия Конкурса.

1.2. Конкурс проводится в рамках государственной программы Российской Федерации «Комплексное развитие сельских территорий», утвержденной постановлением Правительства Российской Федерации от 31 мая 2019 г. № 696, и в соответствии с Федеральным законом от 28 ноября 2025 г. № 426-ФЗ «О федеральном бюджете на 2026 год и на плановый период 2027 и 2028 годов».

1.3. Конкурс проводится в целях:

- популяризации и поощрения достижений в сфере развития сельских территорий и агломераций, занятости жителей сельских территорий и агломераций;
- выявления лучших профессионалов в пекарском деле;
- повышения профессионального мастерства молодых и опытных специалистов;
- привлечения квалифицированных специалистов на сельские территории и агломерации;
- расширения туристических маршрутов, развития агротуризма.

1.4. Рабочим языком Конкурса является русский.

1.5. Информация о сроках, условиях и порядке проведения Конкурса публикуется Оператором на Сайте Конкурса.

1.6. Формат отборочного этапа – онлайн (в сети Интернет), формат финального этапа – оффлайн (личное присутствие Команд- финалистов в месте проведения).

1.7. Официальными источниками информации о Конкурсе и правилах его проведения являются (далее – Официальный источник Конкурса):

- сайт Конкурса kubokpekarей.рф;
- социальные сети Конкурса:

ВКонтакте <https://vk.com/kubokpekarей>

МАКС https://max.ru/id633001023675_biz

- 1.8. Участие в Конкурсе является бесплатным и добровольным.
- 1.9. Конкурс проводится на территории Российской Федерации.
- 1.10. Официальный адрес электронной почты Конкурса info@kubokpekarej.ru

2. Сроки проведения

- 2.1. Сроки проведения Конкурса: апрель - май 2026 года.
- 2.2. Конкурс состоит из следующих этапов:
 - 2.2.1. Отборочный (заочный) этап – сбор заявок и отбор лучших для прохождения в Финал.
 - 2.2.3. Финал (финальный этап) – очное мероприятие для Команд-финалистов.
- 2.3. Конкретные даты проведения Финала определяются и утверждаются Оператором после согласования с Организатором, и доводятся до участников через Официальные источники Конкурса.
- 2.4. Сроки проведения Конкурса могут быть изменены Оператором после согласования с Организатором.

3. Общие требования к участникам и порядок участия в Конкурсе

3.1. Общие требования к Участникам: юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, относящийся к микропредприятиям или малым предприятиям, осуществляющий производство хлеба и хлебобулочных изделий, зарегистрированный и осуществляющий деятельность на сельской территории или территории сельской агломерации Российской Федерации, определенных в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 31 мая 2019 г. № 696 (далее – Пекарни).

3.2. К участию в Конкурсе допускаются Участники, заполнившие заявку на сайте Конкурса или направившие ее на адрес электронной почты Конкурса, и разместившие в составе заявки видео визитку (далее – видео визитка, видеоматериалы) хронометражем не более 3 (трех) минут и рекомендацию (отзыв) от регионального органа управления в сфере АПК.

3.3. Требования к видео визитке:

3.3.1. Разрешение видео: MP4, MOV, AVI; длительность не более 3 (трех) минут; горизонтальная или вертикальная съемка.

3.3.2. Конкурсная работа должна быть авторской и не нарушать права третьих лиц.

3.3.3. Сюжет видео визитки должен содержать рассказ об истории Пекарни, социальной и экономической эффективности ее деятельности, особенностях процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий, а также о планах потенциального развития.

3.3.4. Видео визитки, содержащие ненормативную лексику, экстремистские, политические, религиозные или оскорбительные высказывания, рекламу услуг/товаров к участию не допускаются.

3.3.5. В видео визитке должен быть отчетливо слышен звук и разборчивая речь.

3.3.6. Качество изображения должно позволять однозначно идентифицировать всех участников, зафиксированных в кадре, а также распознавать детали технологических процессов, демонстрируемых в видеоматериалах.

3.4. Участникам запрещается: использовать регистрационные данные другого зарегистрированного Участника; искажать сведения о себе и лицах, указанных в составе Заявки о возрасте и гражданстве; загружать любую информацию и материалы, которые: содержат рекламу товаров и услуг, противоречат законодательству Российской Федерации.

3.5. К участию в Конкурсе принимаются только заявки, соответствующие требованиям, указанным в пунктах 3.1, 3.2 и 3.3 настоящего Положения. В случае неверного заполнения заявки или несоответствия видеоролика критериям, установленным настоящим Положением, Оператор имеет право предложить Участнику устранить недостатки в установленный им срок.

3.6. Ответственность за содержание и достоверность информации, содержащейся в Заявке, несет Участник.

4. Эксперты, Жюри и Рабочая группа

4.1. Для оценки Отборочного (заочного) этапа Оператором по согласованию с Организатором назначаются Эксперты.

4.1.1. В качестве Экспертов привлекаются специалисты, имеющие опыт экспертной работы в аналогичных конкурсах.

4.1.2. Эксперты оценивают Заявки в соответствии с критериями, установленными разделом 5 настоящего Положения, и оформляют результаты оценки в виде оценочных листов, подписываемых личной подписью каждого.

4.2. Для определения Победителей Конкурса Оператор с согласования с Организатором формирует Жюри Конкурса в количестве не менее 5 (пяти) человек.

4.3. Члены Жюри Конкурса должны соответствовать следующим требованиям:

– представители пекарского сообщества, имеющие опыт от 5 лет в производстве хлеба и хлебобулочных изделий;

– пекари – технологи, имеющие диплом о высшем или среднем профессиональном образовании по специальностям «Технология продукции и организация общественного питания», «Хлебопекарное производство».

– общественные деятели;

– медийные личности пекарского дела;

– представители общественных организаций отраслевых объединений.

4.4. Жюри осуществляют судейство в соответствии с критериями, установленными в Приложении 1 к настоящему Положению, в течение Финала Конкурса.

4.5. Жюри оценивает пекарскую работу и презентации Команд-финалистов в течение 2 (двух) соревновательных дней.

4.6. Жюри определяет Победителей Конкурса. На основании решения Жюри формируется Протокол подведения итогов Финала Конкурса, подписанный личной подписью каждого члена Жюри.

4.7. Для организационно – технического обеспечения Конкурса Оператор создает Рабочую группу. Руководство Рабочей группой осуществляет руководитель Рабочей группы, назначаемый Оператором из числа членов Рабочей группы. Рабочая группа взаимодействует с Организационным комитетом Конкурса, предоставляя отчеты о ходе подготовки и проведения мероприятий Конкурса.

5. Критерии оценки заявок

5.1. Оценка Заявок проводится экспертами самостоятельно, индивидуально и независимо, путем присуждения Участникам баллов по критериям, указанным в пункте 5.2 настоящего Положения. Далее баллы по всем критериям суммируются. Участники ранжируются согласно полученным баллам, где наибольшее число баллов – наилучшая оценка. В случае, если двое и более Участников получили равное количество баллов, при ранжировании они размещаются на одном месте. Командами-финалистами признаются Участники, занявшие первые 20 (двадцать) мест. В случае превышения числа Участников с равными баллами, Командой-финалистом признаются Участники, направившие Заявки раньше и получившие наивысший балл по критерию: эмоциональное воздействие и запоминаемость Заявки, ее креативность и оригинальность.

5.2. Для целей настоящего Конкурса используются следующие критерии оценки:

– соответствие тематике Конкурса;

– эмоциональное воздействие и запоминаемость Заявки, ее креативность и оригинальность;

– полнота соответствия разделу 3 настоящего Положения.

5.3. Максимальное число баллов, присуждаемых по каждому критерию – 20. Максимальное общее количество баллов для одного Участника (одной Заявки) – 60.

5.4. Если представители выбранной Команды-финалиста не могут принять участие или с ними не получается связаться в течение 3 (трех) календарных дней по адресам/телефонам, указанным на этапе подачи Заявки, эта команда автоматически дисквалифицируется и право на участие переходит к команде, следующей за ней в рейтинге.

5.5. Результаты Конкурса публикуются в Официальных источниках Конкурса.

5.6. Команды-финалисты, отобранные Экспертами, получают право принять участие в Финале Конкурса.

5.7. Решения Экспертов являются окончательными и обжалованию не подлежат.

6. Организация и регламент проведения финала конкурса

6.1. Дата и место проведения Финала Конкурса определяется Оператором Конкурса, после официального согласования с Организатором конкурса. Информация о дате и месте проведения Финала размещается в Официальных источниках Конкурса.

6.2. Оператор Конкурса обеспечивают приглашение Команд-финалистов на Финал (далее - Участники Финала) по контактам, указанным при подаче Заявки.

6.3. Оператор Конкурса обеспечивает Участникам Финала:

– бронирование, оформление, покупку билетов по маршруту: место отправления - из субъектов Российской Федерации до места проведения Финала и обратно;

– бронирование двухместных и/или одноместных номеров сроком на 2 (два) полных дня (3 (три) ночи) с учетом позднего заезда и раннего выезда, оплату номеров, размещение Участников Финала в гостинице звездной категории не ниже 3*;

– питание, соответствующее периоду пребывания Участников Финала – завтраки, обеды и ужины;

– комплект брендированной одежды: футболка, худи, бейдж, сумка, фартук и колпак;

– всей продукцией и техникой, которые могут потребоваться в рамках конкурсных заданий.

6.4. Оператор обеспечивает прибывших Участников Финала всей необходимой информацией о программе финала, месте размещения, питания, а также координатами всех служб с указанием ответственных лиц и их контактных телефонов.

6.5. Программа Финала включает в себя:

- 2 (два) соревновательных дня с графиком распределения команд;
- культурно - развлекательную программу;
- мастер-класс от шеф-повара;
- творческую презентацию изготовленных хлебобулочных изделий и презентацию плана (концепции) развития Пекарен (Команды-финалиста);
- торжественную церемонию награждения победителей.

6.6. Порядок проведения соревновательной части Финала:

6.6.1. Выпечка хлебобулочных изделий, согласно п. 6.10 настоящего Положения;

6.6.2. Творческая презентация изготовленных хлебобулочных изделий. Команды-финалисты должны подготовить презентацию изделий. В оформлении презентации могут быть использованы непищевые элементы декора, отражающие национальный колорит региона команды, привезенные с собой Участниками Финала (оформление стола, демонстрация костюмов, творческий номер);

6.6.3. Презентация плана (концепции) развития Пекарни, не более 5 (пяти) минут. Каждая Команда-финалист представляет Жюри презентацию плана (концепции) развития своей Пекарни на 3 (три) года вперед. Допускается использование презентационных материалов (слайды, видеоролики, раздаточные материалы), подготовленных Участником самостоятельно.

Презентация должна содержать:

- текущие результаты деятельности Пекарни;
- стратегию увеличения ассортимента или объемов производства;
- планы по созданию новых рабочих мест на сельской территории;
- маркетинговые и туристические проекты (экскурсии, мастер-классы, агротуризм);
- экономическое обоснование (источники финансирования, ожидаемая окупаемость).

6.7. Жюри проводит дегустационные сессии, просмотр презентаций и выставляет итоговые оценки.

6.8. После подведения итогов на основе оценки Жюри проводится торжественная церемония награждения.

6.9. Конкурсные задания и презентации могут проводиться в разные дни, согласно согласованной с Организатором программе Финала.

6.10. Порядок выпечки хлебобулочных изделий:

Перед началом работы Участникам Финала проводится инструктаж по технике безопасности и работе с оборудованием;

Команды-финалисты в течение 4 (четырёх) часов должны изготовить следующие изделия:

6.10.1. Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки:

Команда-финалист производит выпечку хлеба из смеси ржано-пшеничной муки по одному виду формы 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 4 шт. по 0,500 кг. по предоставленной форме.

6.10.2. Мелкоштучные сдобные изделия

Команда-финалист производит выпечку мелкоштучных сдобных изделий в двух заданных формах.

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).

6.10.3. Хлебобулочное изделие в свободной форме.

Команда-финалист производит выпечку хлебобулочного изделия с элементами региональной кухни, регионального колорита в одной свободной форме.

Требования к выполнению задания:

– элементы регионального колорита могут быть декоративными (например, традиционная насечка, клеймо, форма булки и др.), вкусо-ароматическими (местные ягоды, травы, мука из местных злаков, традиционные пряности, медовые или сывороточные закваски, характерные для региона начинки и т.п.) или основанными на древней, традиционной рецептуре (уникальное сочетание местных продуктов и вековых традиций);

– использование красителей запрещено;

– улучшители не допускаются.

Вес, количество, форма:

4 штуки весом не более 500 гр. каждого изделия.

При изготовлении необходимо сделать акцент на региональный колорит.

6.11. Оценка конкурсных работ:

6.11.1. Во время выполнения конкурсного задания по изготовлению хлебобулочных изделий члены Жюри оценивают основные производственные процессы, работу команды на площадке (организацию работы, соблюдение санитарных норм, соблюдение техники безопасности, навыки работы с тестом, инвентарем и оборудованием) в соответствии с критериями в Приложении 1 к настоящему Положению.

6.11.2. Нарушение Командой-финалистом требований к выполнению заданий в соответствии с п. 6.10 настоящего Положения ведет к дисквалификации.

6.11.3. Отказ от выполнения регламента проведения Финала влечет за собой дисквалификацию Команды-финалиста с Конкурса.

6.11.4. Члены Жюри и члены Оргкомитета имеют право остановить выполнение Участниками Финала задания в любой момент Финала, если предполагают, что Команда-финалист не выполняет регламент проведения Финала.

6.11.5. После выполнения конкурсного задания по изготовлению хлебобулочных изделий Команды-финалисты готовят презентацию изготовленного, Жюри проводят оценку презентации и дегустацию. Жюри проводит оценку по критериям, указанным в Приложении 1 к настоящему Положению.

6.11.6. В отдельно отведенное в соответствии с программой время Команды-финалисты готовят презентации планов (концепций) развития своей Пекарни. Оценка презентаций проводится в соответствии с Приложением 1 к настоящему Положению.

6.11.7. Итоговая оценка каждой Команды-финалиста формируется как сумма баллов по критериям, полученных по трем блокам:

Блок	Максимальный балл	Источник оценки
Выполнение задания по выпечке (профессиональные навыки + вкусовые качества)	70 баллов	Приложение 1 (блок 1)
Творческая презентация команды	15 баллов	Приложение 1 (блок 2)
Презентация плана (концепции) развития Пекарни	15 баллов	Приложение 2 (блок 3)
Итого	100 баллов	

6.11.8. На основании суммы баллов по трем блокам, полученных каждой Командой-финалистом от каждого члена Жюри, по итогам конкурсного задания, презентации и презентации плана (концепции) развития Пекарни, составляется общий рейтинг Участников Финала.

6.1.9. На основании рейтинга Жюри определяет Победителей, набравших наибольшее количество баллов по результатам соревновательных дней. Количество и категории наград определяет Оператор по согласованию с Организатором.

6.11.10. В случае равенства баллов в рейтинге преимущество отдается Команде-финалисту, получившей более высокую оценку за профессиональные навыки. При равенстве и этого показателя решение принимается Жюри открытым голосованием.

7. Награждение победителей

7.1. Команды-финалисты получают: дипломы финалиста Всероссийского конкурса «Кубок сельских пекарей России» 2026.

7.2. Победители получают: дипломы победителя Всероссийского конкурса «Кубок сельских пекарей России» 2026 (1, 2 и 3 место); статуэтки победителя за 1, 2 и 3 место.

7.2.1. Общий призовой фонд Конкурса составляет: 1 500 000 (один миллион пятьсот тысяч) рублей.

7.2.2. Вручения производится по реквизитам предоставленным каждым Победителем, в течении 10 (десяти) дней с момента получения письменного согласия победителей и призеров Кубка на перечисление денежного приза.

7.3. Организатор может предусматривать дополнительные поощрительные призы и подарки от партнёров Конкурса.

7.4. Результаты финала являются окончательными и обжалованию не подлежат.

7.5. Торжественная церемония награждения Победителей включает в себя праздничный фуршет и концертную программу.

7.6. На церемонию приглашаются представители Организатора, партнёры Конкурса, известные рестораторы, технологи, шеф-повары, шеф-пекари и иные лица, приглашенные Оргкомитетом.

8. Права и обязанности Оператора

8.1. Оператор обязан провести Конкурс в порядке, определенном настоящим Положением.

8.2. Оператор имеет право:

8.2.1. на свое усмотрение в одностороннем порядке отказать в участии в Конкурсе, а также запретить дальнейшее участие в Конкурсе любому Участнику, который нарушает условия настоящего Положения, действует деструктивным образом или осуществляет действия с намерением досаждать, оскорблять, угрожать или причинять беспокойство любому иному лицу, которое может быть связано с настоящим Конкурсом;

8.2.2. снять с участия видео визитку, концепция которой связана с политической, военной или религиозной тематикой, несет в себе агитационный, провокационный или рекламный характер;

8.2.3. изменять (продлевать) сроки проведения Конкурса, вводить дополнительные номинации, а также увеличивать количество призовых мест в рамках проведения Конкурса. О любом таком изменении будет сообщено дополнительно путем размещения информации на Сайте и в социальных сетях Конкурса. Изменения, внесенные в соответствии с настоящим пунктом, считаются неотъемлемой частью настоящего Положения с момента их опубликования и обязательны для всех Участников.

8.3. Оператор не несет ответственности за:

– технические сбои любого рода, в том числе неисправность телефонов, компьютеров, телекоммуникационных сетей, сетей связи и иных сетей инженерно-технического обеспечения, аппаратных средств или программного обеспечения;

– отсутствие и/или недоступность материалов или какого-либо сервиса Сайта Конкурса по техническим причинам, не зависящим от Оператора;

8.4. Оператор не будет отвечать перед Участниками за любой ущерб (прямой и/или косвенный) или убытки (реальный ущерб, упущенная выгода), возникшие в связи с участием в Конкурсе.

9. Персональные данные

9.1. Направляя заявку на участие в Конкурсе, Участник подтверждает, что, действуя свободно, в своей воле и в своем интересе, даёт своё безусловное согласие Организатору и Оператору на обработку персональных данных, предоставленных в составе Заявки.

9.2. Условия обработки, перечень обрабатываемых данных, права субъектов, а также порядок отзыва согласия определяются Политикой обработки персональных данных, размещенной на Сайте Конкурса. Подача Заявки подтверждает ознакомление с указанной Политикой.

10. Права на интеллектуальную собственность

10.1. Исключительные права на результаты интеллектуальной деятельности, созданные Участником в ходе финала Конкурса (выпеченные изделия, рецептуры под конкурс), принадлежат Участнику. Организатор и Оператор вправе осуществлять фото- и видеосъемку таких результатов без выплаты вознаграждения в информационных и рекламных целях Конкурса.

10.2. В отношении ранее созданных материалов (видео-визитка, презентация, товарные знаки пекарни), представляемых в составе Заявки, Участник предоставляет Организатору и Оператору неисключительную, безвозмездную лицензию на их использование в связи с Конкурсом (размещение на Сайте, в социальных сетях, средствах массовой информации, в отчетных материалах) на срок 5 (пять) лет на территории Российской Федерации.

10.3. Путем подачи Заявки на участие в Конкурсе Участник безвозмездно, на территории всех стран мира, на срок действия исключительного права передает Организатору и Оператору следующие права на использование видеоматериалов (видео визитки) любым, не запрещенным законом способом, включая, но не ограничиваясь:

- право на воспроизведение (тиражирование, запись на любые материальные носители);
- право на переработку и модификацию видеоматериалов для создания новых произведений (например, создание рекламных, информационных роликов на основе Конкурсной работы);
- право на использование видеоматериалов в рекламных и информационных материалах Организатора, в том числе на сайтах и в социальных сетях других проектов Организатора.

Критерии оценки Финала Конкурса

Блок 1 - Выполнение задания по выпечке (профессиональные навыки + вкусовые качества)		баллы
1. Профессиональные навыки		10
Спецодежда и внешний вид на рабочем месте	<p>1. Спецодежда должна соответствовать требованиям – 1 балл:</p> <ul style="list-style-type: none"> - брендированный комплект одежды; - брендированный фартук - колпак повара, белый - 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). <p>2. Внешний вид должен соответствовать требованиям санитарии и гигиены – 1 балл:</p> <ul style="list-style-type: none"> - чистота рук; - отсутствие украшений; - состояние ногтей (ногти должны быть острижены, отсутствие лака для ногтей); - волосы убраны под колпак. <p>Балл начисляется по каждому требованию. При выполнении требования ставится 1 балл, при невыполнении 0 баллов.</p>	2
Профессиональное использование инвентаря и оборудования)	Оценивается правильность работы с оборудованием и инвентарем во время выполнения конкурсного задания.	1
Техника безопасности на рабочем месте	Соблюдение правил техники безопасности при работе с инвентарём и оборудованием.	1
Навыки работы с тестом	Оценивается организация технологического процесса работы с тестом.	3
Чистота рабочего места во время работы	Оценивается чистота пола, рабочих поверхностей, соблюдение и выполнение гигиенических норм, размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов, в соответствии с санитарными требованиями.	1
Технологические карты на изделия согласно конкурсному заданию	Предоставление технологические карты на изделия согласно конкурсному заданию.	2
2. Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки		20
Рецептура (сырье)	Для приготовления теста и отделки (и в случае применения опары и/или закваски) используется 60% ржаной муки	1
Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	<p>1) Взвесить 3 изделия и поделить на 3.</p> <p>В случае если количество изделий меньше 3 то за аспект – 0 баллов,</p> <p>2) Средний вес: 500-506 гр = 2 балла, 507-514 гр. = 1 балл, 515-522 = 0 баллов.</p>	2
Идентичность	Все 3 булки хлеба идентичны по форме, цвету, надрезам, оформлению.	1
Цвет выпечки	Цвет от светло-желтого до темно-коричневого. Если хлеб имеет недопеченный цвет или горелую корку – 0 баллов.	2
Форма и поверхность хлеба	Поверхность ровная, не расплывчатая, без крупных трещин и подрывов. Отсутствуют притиски.	1

Состояние мякиша	Пропеченный мякиш, эластичный (После надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму), отсутствует закал и большие одиночные пустоты, отсутствуют комочки муки и следы непромеса.	2
Объем хлеба	Хлеб не имеет неправильную форму близкую к шаровидной, на боковых корках отсутствуют трещины и подрывы, через которые выпирает мякиш, изделие не плоское, не потеряна рельефность рисунка.	1
Товарный внешний вид	Оценивается товарный внешний вид изделий, объем, форма хлеба. Разрывы/подрывы.	2
Вкус и аромат	Оценивается вкус и аромат хлеба, наличие/отсутствие посторонних вкусов и запахов.	4
Особенность изделия	Пробиотический хлеб на полезной закваске, безглютеновый хлеб, органический хлеб, хлеб с добавлением дикорастущих или редких злаковых культур (или других) – 1 балл (за каждую особенность, но не более 4 баллов).	4
3. Мелкоштучные сдобные изделия		20
Вес изделия (форма 1)	1) Взвесить 10 изделий и поделить на 10. В случае если количество изделий меньше 10 то за аспект – 0 баллов, 2) Средний вес каждого изделия: 100-104 гр. = 2 балла, 105-110 гр. = 1 балл, 111-119 гр. = 0 балл, Если вес больше хотя бы у одного изделия 120 гр. – 0 баллов, если вес хотя бы одного изделия меньше 99 гр. – 0 баллов.	2
Поверхность всех изделий	Поверхность у всех 20 изделий одинаковая. Не допускаются разрывы и трещины верхней корки (кроме случаев предусмотренными способом формирования изделия). На нижней корке допускается небольшое количество яичной смазки.	1
Цвет всех изделий	Цвет всех 20 изделий от светло-желтого до коричневого. Если изделия имеют недопеченый цвет, или горелую корку – 0 баллов.	2
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. Структура мелкопористая.	2
Вкус и аромат	Вкус и аромат свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса	4
Идентичность	Все изделия в рамках формы идентичны по цвету, надрезам, оформлению.	1
Оригинальность формы и инновации	Оценивается новизна, оригинальность формы и отделки.	1
Сложность изделия	Оценивается сложность рецептуры и технологии изделия	3
Особенность изделия	Пробиотический хлеб на полезной закваске, безглютеновый хлеб, органический хлеб, хлеб с добавлением дикорастущих или редких злаковых культур (или других) – 1 балл (за каждую особенность, но не более 4 баллов).	4
4. Хлебобулочные изделия в свободной форме		20
Региональный акцент	В изделии использованы элементы отделки – регионального колорита и уникальное сочетание местных продуктов и вековых традиций рецептуры региона команды.	6
Товарный внешний вид	Оценивается товарный внешний вид изделий, объем, одинаковая форма. Разрывы/подрывы, испорченные элементы декора – 0 баллов.	3
Состояние	Изделие пропечено, не имеет горелостей или недопеченности	3

Вкус и аромат	Вкус и аромат свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса	4
Особенность изделия	Пробиотический хлеб на полезной закваске, безглютеновый хлеб, органический хлеб, хлеб с добавлением дикорастущих или редких злаковых культур (или других) – 1 балл (за каждую особенность, но не более 4 баллов).	4
Блок 2 – Творческая презентация		
1. Финальная презентация		15,00
Презентация всех изделий согласно конкурсному заданию	Оценивается наличие на презентационном столе всех изделий согласно конкурсному заданию.	1
Креативность финальной презентации	1) Оформление дегустационного стола: - эстетика, соответствие теме сельской пекарни – 3 балл, - национальный колорит – 3 балл, - при отсутствии реквизита – 0 баллов. 2) Творческий номер – 3 балла.	9
Общее впечатление от финальной презентации	Общее впечатление, вовлеченность команды	5
Блок 3 – Презентация развития Пекарни		
1. Творческая презентация		15
Структура презентации	Логичность и структурированность презентации, четкость изложения	2
подача материала	Артистичность презентации, вовлеченность и эмоциональность	3
Содержание сведений о пекарне	Рассказ об истории пекарни, ее ассортименте, посетителях и др.	3
Аргументация	Аргументированные ответы на вопросы жюри	4
Социальная значимость и экономическая эффективность	Проведение пекарней системной работы по привлечению в профессию молодых специалистов: сотрудничество с агротехнологическими классами средних общеобразовательных школ или технологическими колледжами с направлениями образования по специальности; участие в проектах по поддержке социально незащищённых категорий граждан, укрепление локальных сообществ (проведение мастер-классов, лекций), популяризация агротуризма. – 1 балл (за каждое направление, но не более 4 баллов).	3