

# Эталон курортного питания



## Извещение о проведении конкурса

### I Всероссийский конкурс служб питания санаториев и курортов «Эталон курортного питания»

в рамках Всероссийского форума для инноваторов курортной отрасли, сферы оздоровления и гостеприимства «САНКУР-эволюция»

**Цель конкурса:** выявление и поощрение лучших практик организации питания в санаториях, курортах, оздоровительных центрах, повышение квалификации сотрудников, внедрение новых форм нематериальной мотивации, обмен опытом с коллегами.

**Участники конкурса:** команды, состоящие из сотрудников служб питания санаторно-курортных и оздоровительных учреждений Российской Федерации и стран ближнего зарубежья, заинтересованных в совершенствовании и развитии своих служб питания.

#### 1. Общие положения.

##### 1.1. Формат конкурса.

Конкурс состоит из двух этапов – отборочного и финального. Отборочный этап проводится заочно, на основании представленных конкурсантами материалов с оценкой жюри по балльной системе. Количество команд-участников в отборочном этапе **неограниченно**.

В финальную часть конкурса проходят **четыре** команды. Три команды, получившие наибольшее количество баллов, на отборочном этапе проходят напрямую и получают приглашение на финальный очный этап. Четвёртая команда проходит в финал по итогам выполнения дополнительного задания, оценка которого пройдёт в первый день работы форума.

##### 1.2. Организаторы:

- Федеральный отраслевой Журнал «Санаторно-курортная отрасль».
- Ассоциация развития курортов «Санкур-эволюция».

##### 1.3. Члены жюри:

Эксперты в области организации питания санаториев и курортов.

#### **1.4. Команды.**

От каждого санатория может быть заявлена одна команда численностью не более трёх человек, в состав которой обязательно должен войти как минимум один повар (шеф-повар, су-шеф, повар).

#### **1.5. Условия участия:**

- Обязательна предварительная регистрация на сайте Форума перед подачей официальной заявки на участие.
- Заявки на участие принимаются до 15 сентября 2024 года.
- Организации, чьи интересы представляют команды, оплачивают организационный взнос конкурса в размере 15 000 рублей.

#### **1.6. Призы и награды:**

- Каждая команда, принявшая участие в конкурсе, будет оценена и удостоена одной из учреждённых жюри номинаций.
- Все четыре санаторно-курортные или оздоровительные организации, чьи команды вышли в финальную часть, будут награждены медалями финалиста конкурса «Эталон курортного питания» трёх степеней. Распределение степеней «Платиновый эталон курортного питания», «Золотой эталон курортного питания», «Серебряный эталон курортного питания» (2 комплекта) будет производиться по итогам выполнения конкурсантами финальных заданий.
- На финальном этапе будет оцениваться индивидуальное мастерство членов команды. Индивидуальное мастерство участников финального этапа будет поощрено званиями **«Лучший шеф-повар (су-шеф, повар, в зависимости от должности участника) I Всероссийского конкурса служб питания санаториев и курортов «Эталон курортного питания».**

#### **1.7. Время и место проведения:**

Даты: Отборочный заочный этап – до 20 сентября 2024 года.

Финальный очный этап – 8-9 октября 2024 года.

Место проведения финального этапа: Екатеринбург, Деловой Выставочный Центр, ул. Куйбышева, 44А/1.

I Всероссийский конкурс служб питания санаториев и курортов «Эталон курортного питания» проводится в рамках Всероссийского форума для инноваторов курортной отрасли, сферы оздоровления и гостеприимства «САНКУР-эволюция».

#### **1.8. Информационная поддержка:**

- Журнал «Санаторно-курортная отрасль».
- Национальная Курортная Ассоциация.
- Ассоциация Оздоровительного Туризма и корпоративного здоровья.
- Welcome Times.

## **2. Этапы конкурса.**

### **2.1. Отборочный заочный этап:**

2.1.1. Для участия в отборочном этапе конкурса санаторно-курортная или оздоровительная организация направляет в адрес оргкомитета конкурса следующие документы:

1. Заявку на участие в конкурсе. Приложение 1.
2. Штатное расписание (должности и количество штатных единиц). Приложение 2
3. Систему питания. Приложение 3.
4. Примеры действующего недельного меню с указанием калорийности и химического состава (БЖУ). Меню предоставляется на все отмеченные в Приложении 3 диеты.

5. Фотоматериалы (графические файлы формата JPEG, размер файла не более 5 Мб). Для каждой позиции количество фото должно быть не менее 5, но не более 10 штук.

5.1. Фото кухни с различных ракурсов.

5.2. Фото обеденного зала (залов).

5.3. Фото линии раздачи шведского стола (горячих блюд, хлебобулочных изделий, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий, салат-бара и др.) **(при наличии)**.

5.4. Фото иных собственных точек питания на территории санатория (бар, кафе, ресторан и т.п.) **(при наличии)**.

5.5. Коллективное фото команды службы питания (по желанию).

5.6. Фото администратора зала и официантов в рабочем процессе.

5.7. Фото складских помещений (по желанию).

5.8. Любые иные фото, иллюстрирующие работу службы питания.

***Организатор обязуется не передавать поступившие материалы третьим лицам и использовать их только для целей отбора участников конкурса на финальный этап. При необходимости использования поступивших фотоматериалов для иллюстрации хода конкурса организатор согласовывает эту возможность с организацией, направившей материалы.***

2.1.2. Критерии отбора финалистов:

- Соответствие службы питания Приказу Минздрава РФ от 05.08.2003 № 330.
- Соответствие меню основному лечебному профилю, заявленным программам и путёвкам санатория.
- Уровень инфраструктуры службы питания.
- Общее эстетическое впечатление от залов, униформы, сервировки и т.п.

По каждому пункту членами жюри выставляются оценки от 1 до 5 баллов.

Три команды, набравшие наибольшую сумму баллов, проходят в финальную очную часть конкурса напрямую. При равенстве баллов у двух или нескольких участников приоритет отдаётся участнику, направившему заявку раньше остальных.

Четвёртая команда – участница финала будет определена непосредственно на очной части в дополнительном туре. Условия дополнительного тура указаны в разделе Финальный очный этап.

Извещение команде об отборе на финальный этап направляется в день подведения итогов по указанным в заявке контактам.

**Команды, не прошедшие в финал по итогам заочного отборочного тура, приглашаются на очную часть для получения номинации по итогам заочного этапа, а также для участия в дополнительном туре и в образовательной программе секции «Эволюция питания».**

Подтверждение на участие в дополнительном туре конкурса направляется в адрес оргкомитета не позднее 01 октября 2024 года.

## **2.2. Финальный очный этап.**

2.2.1. Финальный этап I Всероссийского конкурса служб питания санаториев и курортов «Эталон курортного питания» пройдёт 9 октября 2024 года в г. Екатеринбурге в рамках Всероссийского форума для инноваторов курортной отрасли, сферы оздоровления и гостеприимства «САНКУР-эволюция».

В финал проходят команды трёх санаторно-курортных или оздоровительных организаций, набравших наибольшее количество баллов в отборочном заочном этапе и одна команда, отобранная по итогам дополнительного тура.

2.2.2. Дополнительный тур проводится в формате «домашнего задания». Команды должны приготовить в учреждении любое хлебобулочное изделие, отвечающее принципу здорового питания, и предоставить на очном этапе. Изделие должно иметь не истекший срок хранения и максимально сохранить все изначально задуманные органолептические характеристики. Количество изделий должно быть достаточным для дегустации членами жюри и зрителями конкурса.

Дата проведения дополнительного отборочного тура – 8 октября 2024 года.

Перед началом тура проводится жеребьёвка команд, подтвердивших участие в дополнительном туре, для определения очередности выступления.

Участники тура проводят демонстрацию приготовленных хлебобулочных изделий, сопровождая её устной презентацией. Акцент делается на пользу, примеры использования изделий в диетическом питании. После демонстрации изделия передаются на дегустацию членам жюри и зрителям.

Жюри оценивает домашнее задание по пятибалльной шкале по трём параметрам:

- вкусовые качества;
- внешний вид;
- презентация.

Команда, набравшая наибольшее количество баллов, становится четвёртым участником финала.

2.2.3. Финальный этап заключается в приготовлении блюд. Перед тем, как приступить непосредственно к готовке, команды разрабатывают, и передают в жюри ТТК запланированных блюд. Время на разработку ТТК – 20 минут. После того, как все технологические карты будут переданы для оценки, команды одновременно начинают готовить разработанные блюда.

Команды во главе с шеф-поваром (су-шефом) должны будут приготовить из одинакового набора продуктов заданное жюри блюдо и произвольные фруктовые десерты, соответствующие принципам здорового питания и профилю представляемой организации.

Время на выполнение данного задания – 60 минут.

Жюри оценивает результаты по пятибалльной шкале. Блюда будут оцениваться по следующим параметрам:

- ТТК (рецепт);
- Подача и внешний вид блюда;
- Целесообразность и сочетаемость использованных ингредиентов;
- Калорийность;
- Вкусовые качества.

Кроме этого, жюри по пятибалльной шкале оценит внешний вид униформы членов команды, чистоту рабочего места после окончания работ.

2.2.4. На основании совокупности оцениваемых критериев, а также по слаженности работы команды, выберет лучшего шеф-повара для награждения в номинации индивидуального мастерства.

2.2.5. Победителями признаются команды-участники, набравшие наибольшее количество баллов. В случае равенства баллов у двух или более участников, жюри проводит дополнительное обсуждение для определения победителя.

2.2.6. Во время выступления все участники должны соблюдать гигиенические правила и иметь при себе медицинскую книжку.

### **3. Награждение.**

3.1. Награждение победителей I Всероссийского конкурса служб питания санаториев и курортов «Эталон курортного питания» состоится 10 октября 2024 года на торжественной церемонии закрытия форума.

3.2. Участники конкурса, не прошедшие в финал, будут награждены дипломами участников и наградами за отдельные номинации после окончания образовательной программы секции «Эволюция питания» 8 октября 2024 года.

3.3. Организаторы оставляют за собой право учредить дополнительные номинации и призы.

3.4. Решение жюри является окончательным и не подлежит пересмотру.

### **4. Заключительные положения.**

4.1. Настоящий регламент вступает в силу с момента его утверждения и действует до завершения конкурса.

4.2. Все изменения и дополнения в регламент вносятся организаторами и доводятся до сведения участников не позднее, чем за 10 дней до их вступления в силу.

4.3. Вопросы, не урегулированные настоящим регламентом, решаются в соответствии с действующим законодательством и общими принципами здравого смысла и честной игры.

**Заявка на участие в конкурсе**

Наименование участника конкурса	
Фирменное наименование участника закупки (при наличии)	
Сведения об организационно-правовой форме	
Сведения о месте нахождения	
Почтовый адрес	
Банковские реквизиты участника конкурса, КПП участника конкурса ОГРН участника конкурса Расчетный счет Корреспондентский счет БИК (указывается банк, в котором открыт счет)	
Должность и ФИО контактного лица	
Номер контактного телефона	
Адрес электронной почты	
Должность и ФИО Участника команды номер 1	
Номер контактного телефона	
Адрес электронной почты	
Должность и ФИО Участника команды номер 2	
Номер контактного телефона	
Адрес электронной почты	
Должность и ФИО Участника команды номер 3	
Номер контактного телефона	
Адрес электронной почты	

\_\_\_\_\_ (полное наименование участника закупки), изучив извещение о проведении конкурса, сообщаем о своем согласии на участие в конкурсе на условиях, предусмотренных извещением о проведении конкурса

\_\_\_\_\_ (ФИО лица, имеющего право действовать от имени участника конкурса)

**Штатное расписание (при максимальной загрузке)**

Общее количество гостей (количество коек) в организации	
Количество обеденных залов	
Общее число посадочных мест в обеденных залах	
Количество смен организуемых для одного приема пищи	

Медицинский персонал

	Должность	Количество единиц
	Врач - диетолог	
	Сестра - диетическая	

Столово-кухонный персонал

	Должность	Количество единиц
	Шеф-повар	
	Заместитель шеф-повара (су-шеф)	
	Повар	
	Подсобный кухонный рабочий	

Персонал обеденного зала

	Должность	Количество единиц
	Администратор	
	Официант	

---

(ФИО лица, имеющего право действовать от имени участника конкурса)

**Система питания**

	Отметка
Диетическое заказное	
Диетическое заказное + салат-бар	
Шведский стол	

**Диетическое питание**

Необходимо отметить тип диет, используемых в санатории. Допускается использовать наиболее удобную систему классификации (По Певзнеру и(или) по приказу № 330).

Диеты по Певзнеру	Отметка
Стол №1	
Стол №2	
Стол №3	
Стол №4	
Стол №5	
Стол №6	
Стол №7	
Стол №8	
Стол №9	
Стол №10	
Стол №11	
Стол №12	
Стол №13	
Стол №14	
Стол №15	

Стандартные диеты (Приказ Минздрава России от 05.08.2003 N 330)	Отметка
Основной вариант стандартной диеты	
Вариант диеты с механическим и химическим щажением	
Вариант диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета)	
Вариант диеты с пониженным количеством белка (низкобелковая диета)	
Вариант диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета)	
Вариант диеты с повышенной калорийностью (высококалорийная диета)	

Другие виды диет (при наличии)

Нестандартные диеты	Отметка
Аюрведическое питание	
Диета по Майеру	
Вегетарианское	
Детское меню	
Детокс-меню	
Другое (указать)	

Наличие на территории санатория других собственных точек питания

Наименование пункта питания	Отметка	Отметка о продаже алкогольных напитков
Бар		
Ресторан		
Кафетерий		

(ФИО лица, имеющего право действовать от имени участника конкурса)