

УТВЕРЖДАЮ:
Министр агропромышленного комплекса
и потребительского рынка
Свердловской области



А.А. Кузнецова



Гастрономический фестиваль "ЕврАзия ФЕСТ 2025"

ПАСПОРТ ПРОЕКТА

События фестиваля	❖ Десятый молодежный конкурс по кулинарии и сервису ❖ Девятый областной конкурс кулинеров по рабочему (корпоративному) питанию «Достойному труду – достойное качество питания» ❖ Областной Фестиваль «Народное единство»
Тема фестиваля	Гастрономический фестиваль «ЕврАзияФЕСТ» является ключевым мероприятием Фестиваля мероприятий, посвященных международному Дню Повара и Дню народного единства. Основная тема: Русская кухня
Участники фестиваля	«ЕврАзияФЕСТ» является открытым мероприятием: к участию приглашаются специалисты индустрии питания Свердловской области, школьники, студенты и преподаватели профильных образовательных учреждений Свердловской области, УрФО, других регионов России, творческие коллективы
Дата и место проведения	23 октября 2025 года ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания «Кулинар» (г. Екатеринбург, ул. Луначарского, 128).
Организаторы	Министерство агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области, Ассоциация кулинеров Свердловской области, Ассоциация кулинеров и рестораторов Свердловской области, ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания «Кулинар»
Жюри	Судейство соревнований осуществляет бригада жюри международного уровня. В состав судейской бригады входят специалисты высокого класса, профессионалы и эксперты отрасли
Контактная информация	8 (343) 312-00-07 (доб. 340) o.mekerova@egov66.ru ; e.bugaenko@egov66.ru Городской Фестиваль «Народное единство» - Королев Александр Павлович (343)367-26-64 kulinar_praktika@bk.ru
Дополнительная информация	Приложение к паспорту проекта: -Программа мероприятий «ЕврАзияФЕСТ» -Положение и условия участия в «ЕврАзияФЕСТ»

Заявки на участие направлять до 17 октября 2025 года в Оргкомитет



Гастрономический фестиваль "Евразия ФЕСТ 2025"

ПРОГРАММА

Место проведения
фестиваля:

ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания «Кулинар»
г. Екатеринбург, ул. Луначарского, 128

23 октября 2025 г.

Основные события фестиваля:

- ❖ Десятый молодежный конкурс по кулинарии и сервису
- ❖ Девятый областной конкурс кулинаров по рабочему (корпоративному) питанию «Достойному труду – достойное качество питания»
- ❖ Областной Фестиваль «Народное единство»

Регламент проведения мероприятий

Регистрация участников фестиваля, сбор гостей	8:30-9:30
Открытие «ЕвразияФЕСТ 2025»	10:00-10:30 Актальный зал 4 этаж
ДЕСЯТЫЙ МОЛОДЕЖНЫЙ КОНКУРС ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ Практический класс. Командные соревнования с дегустацией	11:00-15:00 Производственные лаборатории 2 этаж
ДЕВЯТЫЙ ОБЛАСТНОЙ КОНКУРС КУЛИНАРОВ ПО РАБОЧЕМУ (КОРПОРАТИВНОМУ) ПИТАНИЮ «ДОСТОЙНОМУ ТРУДУ – ДОСТОЙНОЕ КАЧЕСТВО ПИТАНИЯ» Практический класс. Индивидуальные соревнования с дегустацией	11:00-15:00 Производственные лаборатории 2 этаж
ОБЛАСТНОЙ ФЕСТИВАЛЬ «Народное единство»	11:00-14:00 Актальный зал 4 этаж
ТОРЖЕСТВЕННОЕ НАГРАЖДЕНИЕ УЧАСТНИКОВ И ПОБЕДИТЕЛЕЙ «ЕвразияФЕСТ»	16:00 Актальный зал 4 этаж

Возможны изменения в программе ЕвразияФЕСТ до 17 октября 2025 года



Гастрономический фестиваль "ЕврАзия ФЕСТ 2025"

гастрономический фестиваль



ДЕСЯТЫЙ МОЛОДЕЖНЫЙ КОНКУРС ПО КУЛИНАРИИ СЕРВИСУ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- ✓ Десятый молодежный конкурс по кулинарии и сервису (далее – Конкурс) проводится в рамках празднования Международного Дня повара и Дня народного единства.
- ✓ Цель проведения Конкурса – обеспечение реализации государственной политики в области здорового питания, определение перспективных тенденций и направлений развития индустрии питания.
- ✓ Проведение Конкурса ориентировано на совершенствование профессионального мастерства, культуры обслуживания, выявление лидеров в сфере общественного питания, а также на обмен опытом, повышение престижа и значимости профессии, помощь в профессиональной ориентации молодежи и привлечение кадров в сферу общественного питания.
- ✓ К участию в конкурсных номинациях приглашаются команды студентов профессиональных образовательных учреждений: колледжей, вузов, готовящих специалистов для индустрии гостеприимства (услуги, общественное питание), а также молодежные команды из специалистов в возрасте до 23 лет, осуществляющие профессиональную деятельность в отрасли общественного питания.
- ✓ Организатором Конкурса является Министерство агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области (далее – Министерство).
- ✓ Судейство осуществляет бригада профессионального жюри, большинство из которых имеют опыт международного судейства, рестораторы, эксперты индустрии питания.
- ✓ Заявки на участие в Конкурсе принимаются **до 17 октября 2025 года** и подлежат регистрации в день подачи. С момента регистрации заявки заявитель приобретает статус участника. Заявка подается в Оргкомитет по установленной форме на электронную почту, указанную в паспорте проекта, или лично в

Министерство агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области, по адресу: г. Екатеринбург, ул. Р. Люксембург, 60, кабинет 320. **Форма заявки прилагается.**

- ✓ Участие в конкурсе без регистрационного взноса.
- ✓ Участники выступают в поварской форме (куртка, брюки/юбка черного цвета, или любого цвета одинакового для всей команды, головной убор). Джинсы, кроссовки – не допускаются.



Командные практические соревнования с дегустацией

- ✓ Конкурс организован в форме командных практических соревнований с дегустацией, тема Конкурса – Русская кухня.
- ✓ Максимальное количество команд в смене – 5. Количество смен в Конкурсе зависит от набранного количества команд, но не более трех.
- ✓ Каждая команда состоит из 2 человек. Распределение заданий между участниками команды, определение статуса участника в команде (капитан команды/шеф-повар, повар/помощник повара) осуществляется членами команды самостоятельно.
- ✓ Для практических соревнований предоставляются пять оборудованных рабочих мест для командного участия.
- ✓ Каждое рабочее место оснащено: стол производственный 1 шт.; стол производственный с холодильным шкафом 1 шт.; ванна моечная односекционная 1 шт.; весы настольные электронные 1 шт.; плита электрическая индукционная двухконфорочная 1 шт.; пароконвектомат электрический 1 шт.; миксер настольный планетарный 1 шт.;
- ✓ Необходимое дополнительное оборудование, инвентарь, посуду и прочие аксессуары, в том числе для демонстрации конкурсных работ участники Конкурса обеспечивают **самостоятельно**.
- ✓ Организаторы предоставляют участникам Конкурса средства для уборки рабочих мест (моющие и чистящие средства, губки, салфетки, мусорные мешки).
- ✓ Запрещается выносить за пределы зоны соревнований оборудование, инвентарь, предоставленный Организаторами и Партнерами. По окончании соревнований проводится осмотр предоставленного инвентаря и оборудования.
- ✓ Участники Конкурса несут материальную ответственность за пропавшее или поврежденное оборудование и инвентарь, предоставленные Организаторами.

Порядок проведения и конкурсные задания

- ✓ Задание для участников Конкурса (категории):
 - пироги и выпечка в русской кухне;
 - напитки в русской кухне.

Обязательное участие в обеих категориях.

- ✓ Участники Конкурса должны:

знать технологию приготовления различных видов теста; состав классических начинок для пирогов в русской кухне; уметь сочетать ингредиенты; уверенно обращаться с продуктами и кухонными приборами; уметь работать с современным

технологическим оборудованием; знать все необходимые правила и нормы, действующие в сфере общественного питания.

✓ В категории «Пироги и выпечка в русской кухне» участники готовят кулинарное изделие «Курник», в категории «Напитки в русской кухне» - «Сбитень» (далее – конкурсные блюда);

✓ Каждое конкурсное блюдо готовится в двух экземплярах. Одно – на оценку членам жюри, второе – на экспозицию.

✓ Время, отведенное на приготовление конкурсных блюд, составляет 120 минут. Старт участников Конкурса одновременный. При полной готовности всех конкурсных блюд участник Конкурса подает сигнал, и передает через официантов (волонтеров) одновременно все приготовленные конкурсные блюда на оценку жюри. За подачу конкурсных блюд позже установленного времени начисляются штрафные баллы. За конкурсные блюда, приготовленные в более короткий срок, баллы не добавляются.

✓ Конкурсные блюда готовятся из продуктов, принадлежащих участникам Конкурса. Предпочтение должно отдаваться региональным продуктам.

✓ Осмотр продуктов, принесенных участниками Конкурса, осуществляет конкурсная комиссия до начала соревнований.

✓ Принесенные продукты могут быть заранее вымыты, но не очищены и не нарезаны. Использование полуфабрикатов не допускается.

✓ На все конкурсные блюда должны быть оформлены технико-технологические карты (далее – ТТК). Участники Конкурса должны уметь читать ТТК и использовать их в работе.

✓ Приготовленные конкурсные блюда подаются членам жюри для оценки с использованием атрибутики и в соответствии с обычаями подачи в русской кухне.

✓ Презентацию конкурсных блюд осуществляют оба участника команды.

✓ Посуду и аксессуары для презентации конкурсных блюд обеспечивают участники Конкурса. Посуда и аксессуары, контактирующие с готовыми конкурсными блюдами должны соответствовать современным стандартам безопасности пищевых продуктов. Организаторы не несут ответственности за утерю инвентаря, посуды и прочих принадлежностей участников Конкурса.

✓ Организаторы предоставляют участникам Конкурса возможность воспользоваться услугами волонтеров (студентов профессиональных образовательных учреждений) в количестве одного человека на 1 рабочее место.

✓ Оценка блюд предполагает дегустацию членами жюри, поэтому участники Конкурса должны неукоснительно следовать основным правилам санитарии:

– продукты питания должны храниться при температуре не выше +4°C в накрытых лотках или контейнерах с крышками, продукты не должны находиться при температуре 65°C дольше двух часов;

– запрещается совместное хранение сырых продуктов и продуктов готовых к употреблению;

– к готовым к употреблению продуктам участники Конкурса не должны прикасаться голыми руками, для этого используются перчатки;

– участники Конкурса несут ответственность за качество готовых блюд, предоставляемых на дегустацию членам жюри.

✓ По окончании выступления участник Конкурса должен убрать свое рабочее место и используемое оборудование.

✓ При оценке конкурсных блюд члены жюри будут учитывать внешний вид, качество, вкусовые сочетания продуктов, соблюдение технологического процесса, аккуратность, состояние рабочих мест, соблюдение правил гигиены.

Судейство, порядок определения и награждения победителей Конкурса

✓ Итоги Конкурса члены жюри подводят коллегиально, путем подсчета поставленных участнику Конкурса баллов за каждое конкурсное блюдо отдельно и дальнейшего вычисления средней итоговой оценки.

✓ Решение членов жюри оформляется итоговым протоколом.

✓ Победители Конкурса определяются по наибольшей сумме набранных баллов.

Критерии оценки конкурсных заданий:

Подача (презентация) <i>внешний вид блюда, соответствие заявленной тематике, использование обычаев и традиций при подаче)</i>	0-20 баллов
Мастерство (степень творчества) <i>разумное сочетание ингредиентов, применение новых технологий, сложность приготовления блюд</i>	0-15 баллов
Профессионализм <i>организация рабочего места, соблюдение санитарных требований, рациональное использование продуктов</i>	0-15 баллов
Вкус <i>вкус, аромат, гармоничность в подборе продуктов</i>	0-50 баллов

Максимальная оценка составляет **100 баллов**. Дробные оценки не выставляются.

✓ Все участники Конкурса награждаются дипломами. Победителям, занявшим первое, второе и третье места вручаются медали и дипломы.

✓ Организаторы проводят награждение победителей в торжественной обстановке при участии средств массовой информации.

✓ **Участники Конкурса должны присутствовать на церемонии награждения в профессиональной одежде.**

✓ Информация о проведении Конкурса и итоговый протокол размещаются на официальном сайте Министерства в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» в срок не позднее до 4 ноября 2025 года.

Регламент проведения Конкурса*:

8.30-9.30	Сбор и регистрация участников Конкурса
10.00-10.30	Общее построение участников Конкурса. Торжественное открытие Фестиваля
10.30-11.00	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте и правилах работы с электрооборудованием.
11.00-15.00	Выполнение конкурсных заданий, (количество смен определяется в зависимости от числа участников Конкурса)
15.00-15.30	Подведение итогов Конкурса, определение победителей
16.00-16.30	Награждение участников Конкурса и победителей

* указанное в регламенте время может быть откорректировано в зависимости от фактического количества поданных заявок и иных мероприятий Фестиваля.



гастрономический фестиваль



АНКЕТА-ЗАЯВКА ДЕСЯТЫЙ МОЛОДЕЖНЫЙ КОНКУРС ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ

Муниципальное образование
(город, район):
Образовательное учреждение
/команда

Данные участников команды:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество, год рождения	Специальность, квалификация	Награды и участие в профессиональных соревнованиях
1.			
2.			

Полное наименование организации (образовательного учреждения):	
Адрес, телефон, e-mail организации:	
Ф.И.О. руководителя организации:	
Ф.И.О. и телефон контактного лица для оперативной связи:	

Согласие на обработку персональных данных

Я,

(фамилия, имя, отчество)

даю Организационному комитету согласие на обработку своих персональных данных для участия в Десятом областном молодежном конкурсе по кулинарии и сервису на период проведения мероприятия.

С требованиями законодательства о персональных данных ознакомлен(а), не возражаю против обработки моих персональных данных и причисления их к общедоступным:

(подпись)

(фамилия и инициалы)

«_____» 2025 г.

Я,

(фамилия, имя, отчество)

даю Организационному комитету согласие на обработку своих персональных данных для участия в Десятом областном молодежном конкурсе по кулинарии и сервису, на период проведения мероприятия.

С требованиями законодательства о персональных данных ознакомлен(а), не возражаю против обработки моих персональных данных и причисления их к общедоступным:

(подпись)

(фамилия и инициалы)

«_____» 2025 г.



Гастрономический фестиваль "ЕврАзия ФЕСТ 2025"



Девятый областной конкурс кулинаров по рабочему (корпоративному) питанию «Достойному труду – достойное качество питания»

Глава 1 Общие положения

- Областной конкурс кулинаров по рабочему (корпоративному) питанию «Достойному труду - достойное качество питания» (далее – Конкурс) проводится в рамках празднования Международного Дня повара и Дня народного единства, в целях повышения престижа рабочих профессий, совершенствования профессионального мастерства участников Конкурса, а также популяризации профессии «повар».

- Задачи Конкурса: своевременное и качественное выполнение производственных задач; стимулирование рационализаторской работы; развитие наставничества и воспитание корпоративной культуры производства; совершенствование форм и методов подготовки рабочих кадров; распространение передовых методов и приемов труда; выявление и награждение лучших специалистов отрасли.

- В Конкурсе принимают участие:
 - специалисты отрасли общественного питания, работающие в предприятиях Свердловской области, имеющие стаж работы по профессии «повар» не менее одного года;

- Организатором Конкурса является Министерство агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области (далее – Министерство).

- Дата проведения и место проведения Конкурса: 23 октября 2025 года на площадке ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания «Кулинар», г. Екатеринбург, ул. Луначарского, 128.

Глава 2. Организация и условия проведения Конкурса

- Для участия в Конкурсе в срок до 17 октября 2025 года в Министерство направляются заявка на участие в Конкурсе и согласие на обработку

персональных данных, составленные по форме согласно приложению № 1 к настоящему Положению (далее – Заявка).

- Заявки направляются на электронную почту o.mekerova@egov66.ru или предоставляются в Министерство по адресу: г. Екатеринбург, ул. Розы Люксембург, 60, кабинет 320.

- Заявки регистрируются в день поступления в Министерство, и подавшие Заявку приобретают статус участника Конкурса.

- Участники Конкурса выступают в собственной профессиональной одежде: поварской китель, брюки, фартук, поварской колпак, специальная закрытая обувь, одноразовые перчатки. На дату проведения Конкурса участники Конкурса должны иметь действующие медицинские книжки.

- Для соревнований оборудуются пять индивидуальных рабочих мест.

- На каждом рабочем месте устанавливаются: пароконвектомат электрический, плита электрическая индукционная, микроволновая печь, шкаф холодильный среднетемпературный, весы настольные электронные, столы производственные, стеллажи производственные, ванна моечная.

- Необходимое дополнительное оборудование, инвентарь, посуду и прочие аксессуары, в том числе для демонстрации конкурсных работ, участники Конкурса обеспечивают **самостоятельно**.

- Блюда готовятся из продуктов, принадлежащих участникам Конкурса.

- Организаторы предоставляют участникам Конкурса средства для уборки рабочих мест (моющие и чистящие средства, губки, салфетки, мусорные мешки).

- Запрещается выносить за пределы зоны соревнований оборудование, инвентарь, предоставленный организаторами и партнерами. В конце соревнований проводится осмотр предоставленного инвентаря и оборудования.

- Участники Конкурса несут материальную ответственность за пропавшее или поврежденное оборудование и инвентарь, предоставленные организаторами.

Глава 3. Порядок проведения Конкурса и конкурсные задания

- Конкурс проходит в формате индивидуальных практических соревнований с дегустацией.

- В зависимости от количества участников Конкурса соревнования могут быть организованы посменно, в соответствие со стартовым протоколом.

- Тематика конкурсных заданий – **«Блюда из рыбы, приготовленные по традиционным национальным рецептам России»**.

- В ходе соревнований участники Конкурса готовят:

- закуску (горячую или холодную) в индивидуальной подаче;

- основное горячее блюдо в индивидуальной подаче.

- Каждое блюдо готовится в количестве трех порций из расчета: две порции – для дегустации членами конкурсной комиссии, одна порция – для демонстрации зрителям.

- Время, отведенное на приготовление блюд, составляет 120 минут.

Старт участников Конкурса с интервалом в пять минут. При полной готовности всех блюд участник Конкурса подает сигнал и передает через волонтеров одновременно все приготовленные блюда на оценку конкурсной комиссии.

- Блюда готовятся из продуктов, принадлежащих участникам Конкурса. Использование готовых полуфабрикатов не допускается. Осмотр продуктов, принесенных участниками Конкурса, осуществляет конкурсная комиссия до начала соревнований.

- Принесенные продукты могут быть заранее вымыты, но не очищены и не нарезаны:

- рыба может быть очищенной от чешуи и выпотрошенной, но не разделанной на филе (должна быть представлена до начала соревнования конкурсной комиссии целой – с головой или без, но на костях);

- мясо/птица могут быть сняты с кости, но не зачищены, не поделены на порции, не нарезаны, кости могут быть разделены на кусочки, филе – не порционное, не нарезанное, допускается использование мяса в виде фарша;

- моллюски в ракушках должны быть сырыми, но очищенными; ракообразные должны быть сырыми или вареными, но в панцире;

- при использовании бульонов – основной бульон, не концентрированный, не приправленный, без дополнительных добавок (чеснока, вина, и т.д.) предоставляется конкурсной комиссии до начала соревнований в виде горячих или холодных образцов; допускается использование заранее приготовленных основ (бульонов) для соусов длительного приготовления (например, бульон для «деми-гляс»);

- допускается использование заранее приготовленного теста различных видов;

- элементы декора и украшение конкурсных изделий делаются участниками в ходе соревнования в пределах рабочей зоны.

- Организаторы предоставляют участникам Конкурса возможность воспользоваться услугами волонтеров (студентов профессиональных образовательных учреждений) в количестве одного человека на 1 рабочее место.

- На все блюда должны быть оформлены технико-технологические карты. Перед началом соревнований участники Конкурса передают конкурсной комиссии технико-технологические карты на блюда, второй экземпляр используется участниками в работе.

- Приготовленные блюда подаются и демонстрируются на классических белых тарелках. Рекомендованный диаметр 28-30 см с плоскими бортиками. Посуда участников Конкурса должна соответствовать современным стандартам безопасности. Организаторы не несут ответственности за утерю инвентаря, посуды и прочих принадлежностей участников Конкурса.

- Для демонстрации приготовленных блюд устанавливаются экспозиционные столы. Демонстрационное блюдо должно иметь карточку (размером 15*10 см), содержащую следующую информацию: название блюда, имя и фамилия участника Конкурса, наименование организации и муниципального образования.

- Оценка конкурсных работ предполагает дегустацию членами конкурсной комиссии, поэтому участники Конкурса должны неукоснительно следовать основным правилам действующего санитарного законодательства:

- продукты питания должны храниться при температуре не выше +4°C в накрытых лотках или контейнерах с крышками;

- продукты не должны находиться при температуре 65°C дольше двух часов;

- запрещается совместное хранение сырых продуктов и продуктов готовых к употреблению;

- к готовым к употреблению продуктам участники Конкурса не должны прикасаться голыми руками, для этого используются щипцы, палочки, пинцеты или перчатки, использование перчаток не освобождает от требований правильной подачи пищи - при смене продукта перчатки необходимо заменить;

- участники Конкурса несут ответственность за качество готовых блюд, предоставляемых на дегустацию членам конкурсной комиссии.

- При оценке члены конкурсной комиссии будут учитывать состояние рабочих мест, и соблюдение правил гигиены во время выступления.

- По окончании выступления участник Конкурса должен убрать свое рабочее место и используемое оборудование.

- **Регламент проведения Конкурса*:**

9.30-10.00	Сбор и регистрация участников Конкурса и гостей
10.00-10.30	Общее построение участников Конкурса. Торжественной открытие
10.45-11.00	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте и правилах работы с электрооборудованием
11.00-15.00	Приготовление конкурсных заданий, (количество смен определяется в зависимости от числа участников Конкурса)
15.00-15.30	Подведение итогов Конкурса, определение победителей
16.00	Награждение участников Конкурса и победителей

* указанное в регламенте время может быть откорректировано в зависимости от фактического количества поданных заявок и иных мероприятий.

Глава 4. Судейство, порядок определения и награждения победителей

- Состав конкурсной комиссии формируется из числа специалистов, имеющих практический опыт судейства кулинарных соревнований согласно приложению № 2 к настоящему Положению.

- Итоги Конкурса члены конкурсной комиссии подводят коллегиально, путем подсчета поставленных участнику Конкурса баллов в двух этапах. Решение членов конкурсной комиссии оформляется итоговым протоколом.

- Победители Конкурса определяются по наибольшей сумме набранных баллов.

• Критерии оценки конкурсных заданий:

Профессионализм

организация рабочего места, соблюдение санитарных требований, рациональное использование продуктов

0-10
баллов

Мастерство (инновация)

применение новых технологий, сложность приготовления блюд

0-25
баллов

Презентация (подача)

внешний вид блюда, цветовая гамма, форма подачи, соразмерное размещение, привлекательность, аппетитность

0-15
баллов

Вкус

вкус, аромат, гармоничность в подборе продуктов

0-50
баллов

Оценивается каждое блюдо, средняя общая оценка выводится в целом за комплекс блюд (основное горячее блюдо и закуска).

Максимальная оценка составляет **100 баллов**. Дробные оценки не выставляются.

• Все участники Конкурса награждаются дипломами. Победителям, занявшим первое, второе и третье места вручаются медали, дипломы и сертификаты от партнеров Конкурса.

• Организаторы Конкурса проводят награждение победителей в торжественной обстановке при участии средств массовой информации.

• Участники Конкурса должны присутствовать на церемонии награждения в профессиональной одежде.

• Информация о проведении Конкурса и итоговый протокол размещаются на официальном сайте Министерства в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» в срок до 25 октября 2025 года.



Заявка
на участие в Девятом областном конкурсе кулинаров по рабочему (корпоративному)
питанию «Достойному труду - достойное качество питания» в 2025 году

от _____ 2025 г.
 (число, месяц)

Муниципальное образование (город, район): _____

Данные участников:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество, год рождения	Должность, контактный телефон	Награды и участие в профессиональных соревнованиях
1.			
Полное наименование предприятия (юридическое и фактическое):			
Адрес, телефон, e-mail организации:			
Ф.И.О. руководителя организации:			
Ф.И.О. и телефон контактного лица для оперативной связи:			

Согласие на обработку персональных данных

Я, _____

(фамилия, имя, отчество)

даю Организаторам Конкурса согласие на обработку своих персональных данных для участия в Девятом областном конкурсе кулинаров по рабочему (корпоративному) питанию «Достойному труду - достойное качество питания» в 2025 году.

С требованиями законодательства о персональных данных ознакомлен(ы), не возражаю (ем) против обработки персональных данных и причисления их к общедоступным:

_____/ _____ / « ____ » _____ 2025 г.
 (подпись) (Фамилия и инициалы)

Состав конкурсной комиссии
«Достойному труду - достойное качество питания» в 2025 году

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. Капралова
Ирина Александровна | – технолог «Кейтеринг Шалфей» ИП Салямова А.И.
(по согласованию) |
| 2. Пономарев
Аркадий Сергеевич | – Президент Ассоциации кулинаров и рестораторов
Свердловской области
(по согласованию) |
| 3. Путяшева
Любовь Павловна | – Президент ассоциации кулинаров Свердловской области
(по согласованию) |

