



**МИНИСТЕРСТВО  
сельского хозяйства и торговли  
Красноярского края**

Главе района

Главе города

Ленина ул., д.125, г. Красноярск, 660009  
Телефон: (391) 249-31-33,  
Факс: (391) 265-23-21, 265-23-29  
E-mail: [krasagro@krasagro.ru](mailto:krasagro@krasagro.ru)  
<http://www.krasagro.ru>

**22.07.2019**

№ *11-24/2019*

**О Конкурсе сыроваров**

Министерство сельского хозяйства и торговли Красноярского края (далее – министерство) **17 августа 2019 года** на ипподроме ООО СПХ «Мустанг» (Красноярский край, Емельяновский район, п. Емельяново, ул. Советская, 165) проводит ежегодную краевую выставку достижений в области растениеводства, животноводства, пищевой и перерабатывающей промышленности (далее – выставка).

В рамках выставки при участии руководителя «Школы Сыроделия Марины Каманиной» состоится краевой конкурс «Мастер моцареллы» (далее – Конкурс сыроваров), который проводится в соответствии с положением о проведении Конкурса (проект прилагается).

Прошу провести работу по привлечению граждан и представителей субъектов агропромышленного комплекса Красноярского края к участию в Конкурсе сыроваров. Ответ направить в министерство в срок до **07.08.2019** на адрес электронной почты: [barkova@krasagro.ru](mailto:barkova@krasagro.ru).

Дополнительные сведения по вопросам участия в Конкурсе сыроваров можно получить у специалиста отдела развития пищевой, перерабатывающей и элеваторной промышленности министерства Барковой Виктории Геннадьевны 8(391) 211-08-18.

Приложение: на 6 л. в 1 экз.

*С. Губаченко*

Первый заместитель министра

*А.Н. Походин*

А.Н. Походин

Баркова Виктория Геннадьевна  
(391) 211-08-18

**ПРОЕКТ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Генеральный директор  
ООО СХП «Мустанг»

\_\_\_\_\_ П.С. Ибрагимов

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о проведении краевого конкурса**  
**«Мастер моцареллы»**

Красноярск 2019

## **Общие положения**

Настоящее положение устанавливает порядок и условия проведения краевого конкурса «Мастер моцареллы» (далее – Конкурс сыроваров), организатором которого является ООО СХП «Мустанг» в рамках проведения краевой сельскохозяйственной выставки (в области животноводства, пищевой и перерабатывающей промышленности).

Конкурс сыроваров проводится 17 августа 2019 года с 10. 00 час. на ипподроме ООО СПХ «Мустанг» по адресу: Россия, Красноярский край, Емельяновский район, п. Емельяново, ул. Советская, 165.

## **Участники и предмет конкурса**

Участниками Конкурса сыроваров могут быть граждане и представители субъектов агропромышленного комплекса Красноярского края (далее – участники).

Предметом Конкурса сыроваров является соревнование участников по изготовлению сыра моцарелла с наилучшими органолептическими показателями, предоставление информации о технологии производства, потребительских характеристиках и рекомендации по применению сыра.

Для проведения Конкурса сыроваров используют молоко сырое коровье по ГОСТ 31449-2013 «Молоко коровье сырое. Технические условия», с массовой долей жира от 3,2% до 4%.

## **Порядок формирования конкурсной комиссии**

Конкурсная комиссия (далее – Комиссия) формируется из числа представителей министерства сельского хозяйства и торговли Красноярского края (по согласованию), профильных учебных заведений и других организаций. Комиссия должна насчитывать нечетное число членов. Состав Комиссии утверждается генеральным директором ООО СПХ «Мустанг» согласно приложению № 1.

## **Порядок проведения конкурса**

Для участия в Конкурсе сыроваров участники в срок до 7 августа 2019 года направляют заявку по форме приложения № 2 на электронную почту [barkova@krasagro.ru](mailto:barkova@krasagro.ru).

Для проведения Конкурса сыроваров ООО СПХ «Мустанг» предоставляет столы, одноконфорочные плиты (индукционные), кастрюли для изготовления сыра, шумовки, водонагреватель-титан (не менее 100 литров), молоко коровье сырое. На одного участника предоставляется: один стол (размер 1200\*800), одна одноконфорочная плита (индукционная), одна кастрюля (10 литров) для индукционной плиты, одна шумовка, 10 литров коровьего молока сырого (подготовленное резервированное при температуре +2С/+4С молоко поступает участникам максимум при температуре +8С, жирность 3,5-3,8%).

Участники Конкурса сыроваров предоставляют самостоятельно: спецодежду, функционально необходимые компоненты (закваски, лимонная кислота и другие пищевые ингредиенты), технологические вспомогательные

средства (сумка-холодильник со льдом и другие), инструменты и емкости (лопатки, контейнеры, тарелки и другие) для изготовления сыра моцарелла.

Время проведения технологических операций участник определяет самостоятельно, но не более 4 часов на весь технологический процесс.

По окончании технологического процесса изготовления сыра моцарелла участник Конкурса сыроваров рассказывает до 5 минут о технологии производства, потребительских характеристиках и рекомендациях по применению сыра.

### **Порядок оценки выступления участников**

Секретарь Комиссии регистрирует заявки, определяет очередность выступления участников. Члены Комиссии проводят оценку выступления участников по следующим критериям:

1. Вкус и запах.
2. Консистенция.
3. Рисунок.
4. Цвет теста.
5. Внешний вид.
6. Чистота работы. При неаккуратной работе (грязное рабочее место) снимается до 2 баллов. Время на приведение в порядок рабочего места входит в общее время технологического процесса изготовления сыра.
7. За более полную информацию о технологии производства, потребительских характеристиках и рекомендации по применению сыра начисляется до 2 баллов.

Результаты оценки членов Комиссии отражаются в оценочном листе по форме согласно приложению № 3.

Участник, получивший максимальное количество баллов, занимает первое место. Участник, получивший вторую по величине сумму баллов, занимает второе место, и т.д. В случае получения несколькими участниками одинакового количества баллов, победителем считается участник с наименьшим временем, затраченным на производство сыра.

### **Итоги конкурса и порядок их объявления**

Участник Конкурса сыроваров, занявший первое место, награждается призом и дипломом победителя I степени, второе место – дипломом победителя II степени, третье место – дипломом победителя III степени.

Результаты Конкурса сыроваров объявляются на церемонии награждения участников.

Приложение № 1  
к Положению о порядке  
и условиях проведения краевого  
конкурса «Мастер моцареллы»

**Состав конкурсной комиссии**

Каманина Марина Александровна	–	руководитель «Школы Сыроделия Марины Каманиной», председатель конкурсной комиссии
Баркова Виктория Геннадьевна	–	главный специалист отдела развития пищевой, перерабатывающей и элеваторной промышленности министерства сельского хозяйства и торговли Красноярского края, секретарь конкурсной комиссии (по согласованию)
члены комиссии:		
Воронкина Надежда Ивановна	–	главный специалист отдела стандартизации и оценки соответствия ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Красноярском крае» (по согласованию)
Мельник Татьяна Владимировна	–	начальник отдела стандартизации и оценки соответствия Федерального бюджетного учреждения «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Красноярском крае» (по согласованию)
Ширкин Валерий Александрович	–	Начальник отдела ветеринарного контроля краевого государственного казенного учреждения «Красноярский отдел Ветеринарии» (по согласованию)
Русакова Ирина Александровна	–	эксперт по молоку и молочной продукции органа по сертификации Федерального бюджетного учреждения «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Красноярском крае» (по согласованию)
Тюрина Лилия Евгеньевна	–	доцент кафедры зоотехнии и технологии производства продукции животноводства ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет» (по согласованию)

Приложение № 2  
к Положению о порядке  
и условиях проведения краевого  
конкурса «Мастер моцареллы»

**Заявка на участие в конкурсе сыроваров**

Прошу включить меня в число участников краевого конкурса «Мастер моцареллы»

Ф.И.О	
Дата рождения	
Адрес проживания	
Телефон (сотовый)	
Электронная почта	
Дополнительная информация (место работы, стаж и т.п.)	

Подпись участника \_\_\_\_\_

Дата: «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019 год

Приложение № 3  
к Положению о порядке  
и условиях проведения краевого  
конкурса «Мастер моцареллы»

**Оценочный лист**

Участник \_\_\_\_\_

№ п/п	Критерии	Максимальный балл	Оценочный балл
1	Вкус и запах	20	
2	Консистенция	10	
3	Рисунок	5	
4	Цвет теста	5	
5	Внешний вид	5	
6	Чистота работы	-2	
7	Информация о технологии производства, потребительских характеристиках и рекомендации по применению сыра начисляется	2	
<b>Итого</b>			

Члены Комиссии:

\_\_\_\_\_ – председатель конкурсной комиссии

\_\_\_\_\_ – секретарь конкурсной комиссии

Дата: « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 год