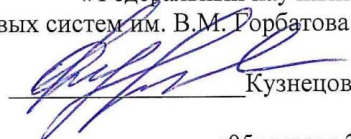


ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН

УТВЕРЖДАЮ

Директор ФГБНУ
«Федеральный научный центр
пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН


Кузнецова О.А.

«05» марта 2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о Международном конкурсе качества пищевой продукции
«ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА – 2024»

Москва-2024

1. Цели и задачи конкурса

Международный конкурс качества пищевой продукции «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА – 2024» (далее «Конкурс») проводится с целью:

- показа широкой общественности достижений в области производства пищевых продуктов;
- выявления лучших производителей и лучших образцов пищевой продукции;
- популяризации традиционных пищевых продуктов, продукции для детского и школьного питания, функциональных продуктов и др.;
- получения объективной оценки качества и безопасности пищевых продуктов;
- мониторинга товаропроизводителей, осуществляющих производство и поставку пищевой продукции;
- содействия улучшению качества пищевых продуктов и повышению культуры потребления;
- расширения связей и обмена информацией производителей данной продукции;
- повышения квалификации экспертов пищевой продукции;
- укрепления экспортного потенциала РФ.

2. Общие положения

2.1. Конкурс проводится ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН с 05 марта по 14 ноября 2024 года:

Конкурс проводится по следующим категориям:

- Хлеб и хлебобулочные изделия;
- Мясная продукция;
- Продукция из мяса птицы;
- Рыбная продукция (переработанная);
- Консервная продукция из мяса, мяса птицы, рыбы;
- Молочная продукция;
- Масложировая продукция;
- Консервная продукция молочная;
- Консервная продукция плодоовощная и грибная;
- Безалкогольные напитки, минеральные воды, квас;
- Пивоваренная продукция;
- Соки, нектары, морсы и сокосодержащие напитки;
- Спиртные напитки;
- Кондитерские изделия;
- Мед натуральный
- Мороженое;
- Макароны изделия, крупы, мука пшеничная хлебопекарная, ржаная хлебопекарная, мука из злаковых, ореховых, масличных и зернобобовых культур;
- Овощи, грибы и фрукты;
- Сухофрукты, орехи, семена подсолнуха и тыквы;
- Яйца куриные пищевые, яйца пищевые (индюшиные, цесариные, перепелиные, страусиные);

- Продукты для функционального и специализированного питания, в т.ч. детского, дошкольного и школьного питания, диетического питания, для спортсменов и др.;
- Готовые блюда и кулинарная продукция;
- Продукты здорового питания.

2.2. К участию в Конкурсе допускаются следующие группы участников (далее Участник):

- предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности, сельскохозяйственные организации, крестьянские (фермерские) хозяйства, предприятия малого бизнеса, индивидуальные предприниматели, осуществляющие производство пищевой продукции;
- предприятия общественного питания, в т.ч. комбинаты питания, школьные столовые, пищеблоки организаций здравоохранения и социальной защиты, осуществляющие производство и поставку продуктов питания и др.;
- предприятия торговли (в т.ч. торговые сети), по заказу которых производятся товары под собственной торговой маркой (СТМ), т.е. товары с нанесенным товарным знаком;
- предприятия торговли (в т.ч. торговые сети), являющиеся изготовителями и фасовщиками пищевой продукции.

2.3. Этапы проведения конкурса:

- с 04 марта по 06 сентября 2024 года - прием заявок на Конкурс.
- с 09 по 13 сентября 2024 года – прием продукции на конкурс в г. Москва. Место, даты и детали приемки образцов по каждой категории продукции указаны на сайте <http://garant-kachestva.ru>. Для скоропортящейся продукции сроком годности менее 15 суток выделены специальные даты приемки, которые также указаны в каждой категории на сайте <http://garant-kachestva.ru>.
- с 16 сентября по 21 октября 2024 года - работа дегустационных и экспертных комиссий по оценке продукции, представленной на Конкурс, проведение исследований;
- с 22 октября по 1 ноября 2024 года - работа Счетной комиссии Конкурса по подсчету баллов, распределению наград и печати дипломов победителей;
- 14 ноября 2024 года - вручение наград. Точное время и место вручения наград будут опубликованы на сайте <http://garant-kachestva.ru>.

2.4. Организационная работа по подготовке и проведению конкурса осуществляется ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН (далее – Организатор) по адресу: 109316, Москва, Талалихина, 26, кабинет 230 (сайт: www.vniimp.ru).

2.4.1. Консультации по вопросам участия в конкурсе:

Руководитель проекта,

Зав. отделом «Маркетинг» ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН
Потапова Римма Борисовна.

Телефон: +7(495) 118-32-78

e-mail: konkurs@fncps.ru

2.4.2 Оформлением Договоров на участие в конкурсе (Приложение №1), выписыванием счетов, хранением и отправкой наград по почте (по заявке Участника) занимается Договорной сектор ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН:

Телефон: +7-495-676-95-11 доб. 308, 311, 321

e-mail: zakaz@fncps.ru, кабинет 322.

2.4.3. Оформлением командировочных удостоверений занимается секретарь ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН, телефон: +7(495) 676-95-11, доб.103.

2.5. На Конкурс представляются образцы пищевой продукции, реализуемые в соответствии с требованиями действующих Правил торговли на территории Российской Федерации.

2.6. Вся продукция, представляемая на Конкурс, должна отвечать требованиям нормативной или технической документации на эту продукцию.

2.7. Размер оплаты за участие в Конкурсе определяется Организатором конкурса в соответствии с планируемыми затратами, публикуется на сайте www.garant-kachestva.ru. Для предприятий, состоящих в Едином реестре субъектов малого и среднего предпринимательства отнесенных к категориям «микро-» и «малые предприятия», утверждается скидка к установленной цене в размере 20 %.

2.8. Комплексная оценка образцов пищевой продукции включает в себя дегустационную оценку, оценку этикетки, лабораторные исследования.

2.8.1. Для приемки образцов продукции формируется приемная комиссия.

Приемная комиссия составляется из групп приемки образцов при каждой Дегустационной комиссии. Контакты и время работы приемной комиссии указаны на сайте <http://garant-kachestva.ru> в разделах по каждой группе продукции.

2.8.2. Для комплексной оценки образцов формируются экспертная и дегустационная комиссии.

Экспертная комиссия формируется из специалистов отрасли по каждой группе продукции, включая Отдел технического регулирования ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН. В целях сохранения объективности личности специалистов, входящих в экспертную комиссию, не разглашаются до подведения итогов конкурса.

Экспертная комиссия производит оценку маркировки образцов на предмет соответствия действующему законодательству и предоставленной документации.

2.8.3. Дегустационная комиссия формируется из допущенных Организатором специалистов отраслевых НИИ по каждой группе продукции с возможным привлечением дополнительно специалистов соответствующей отрасли. В целях сохранения объективности личности специалистов, входящих в дегустационную комиссию, не разглашаются до подведения итогов конкурса.

Дегустационная оценка продукции, представленной на Конкурс, производится с соблюдением основных правил, принятых в практике проведения конкурсов, в соответствии с Приложениями №№ 4-17 настоящего Положения.

2.8.4. Для оценки результатов комплексной оценки формируется счетная комиссия.

Для подсчета результатов комплексной оценки образцов Организатором формируется **счетная комиссия**, которая состоит из специалистов отраслевых НИИ по каждой группе продукции, а также представителя Организатора.

В целях сохранения объективности, личности специалистов, входящих в счетную комиссию, не разглашаются до подведения итогов конкурса.

Счетная комиссия производит

- подсчет баллов по итогам дегустаций, лабораторных исследований и оценки этикетки;

- распределение наград согласно Приложений по каждой группе продукции;

- подготовку Дипломов и медалей для награждения.

2.9. В соответствии с условиями награждения производители пищевой продукции получают следующие награды:

- Золотая медаль;
- Серебряная медаль;
- Диплом качества.

Порядок присвоения наград указан в Приложениях №№ 4-17 по каждой группе продукции.

2.10. Организатор конкурса в целях проведения соответствующей оценки продукции вправе привлекать к исполнению своих обязательств и других лиц (субподрядчиков).

2.11. Кроме основного Конкурса, в рамках Международного конкурса качества пищевой продукции «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА – 2024» могут проводиться и другие конкурсы по номинациям, отвечающим целям, задачам Конкурса и определенные соответствующими Приложениями.

2.12. Официальным сайтом Конкурса является www.garant-kachestva.ru. По всем вопросам, не нашедшим своего отражения в настоящем Положении, участники Конкурса и иные лица руководствуются документами и информацией, размещенными на официальном сайте. Предприятия (организации), с момента регистрации их в качестве участника Конкурса, самостоятельно предпринимают действия по получению на официальном сайте информации о нем, отслеживают прохождение ими этапов и свои результаты. Участники несут риск наступления неблагоприятных последствий в случае непринятия мер по получению ими на официальном сайте информации о Конкурсе, его этапах и результатах.

3. Порядок представления образцов

3.1. Для участия необходимо представить Организатору конкурса посредством почты или электронной почты Договор-заявку (Приложение №1). Результаты рассмотрения Договора-заявки сообщаются Заявителю в течении 3-х рабочих дней со дня ее получения.

По согласованию с Организатором, Договор-заявка может быть подан не позднее дня приемки образцов при наличии гарантийного письма об оплате. В этом случае Организатор принимает решение о допуске образцов к участию в конкурсе, исходя из реальных сроков оплаты Заявителем участия в Конкурсе, приемки Организатором образцов и представления их на органолептическую оценку дегустационной комиссии.

В течение 7 рабочих дней с момента предоставления Договора-заявки на каждый конкурсный образец Конкурсант подает следующие документы в электронном виде:

- декларация о соответствии или иной документ;
- образец этикетки с информацией для потребителя на бумажном или электронном носителе;

- копии технической документации на конкретный вид продукции: ТУ, СТО, ТИ, ГОСТ или ГОСТ Р не предоставляются. Если продукция задекларирована по ГОСТ ОТУ, необходимо приложить копию ТИ.

- копии документов, подтверждающих обоснованность вынесения на упаковку информации об отличительных признаках пищевой продукции, в т.ч. маркетинговых «клеймов».

3.2. После принятия заявки участникам направляются счета для оплаты участия в Конкурсе, предназначенные для покрытия затрат (медали, дипломы, экспертиза и др.).

3.3. Образцы продукции каждого наименования, надлежаще оформленные и упакованные, доставляются Организатору не позднее срока, указанного в пункте 2.3. При этом остаточный срок годности образцов на момент подачи должен составлять не менее 60 % общего срока годности. Поступающие образцы переходят в собственность Организатора и возврату не подлежат.

3.4. Образцы всех видов пищевой продукции, должны предоставляться в порядке и количестве, указанном в Приложениях № 4-17, если иное не согласовано с Организатором конкурса.

3.5. К участию в конкурсе не допускаются два и более вида продукции, выпущенных по разной нормативно-технической документации, в одной упаковке.

3.6. Образцы продукции при сдаче Организатору должны сопровождаться заверенными печатью предприятия-изготовителя копиями следующих документов, которые подаются в папке с наименованием конкурсанта:

- декларация о соответствии или иной документ;
- образец этикетки с информацией для потребителя на бумажном или электронном носителе. В случае, если этикетка отличается от макета, предоставленного в электронном виде согласно п. 3.1, по решению комиссии, образец может быть снят с конкурса;

- копии технической документации на конкретный вид продукции: ТУ, СТО, ТИ, ТТК и т.д. ГОСТ или ГОСТ Р не предоставляются. Если продукция задекларирована по ГОСТ ОТУ, необходимо приложить копию ТИ. Допускается предоставление выписки из указанных в пункте документов;

- копии документов, подтверждающих обоснованность вынесения на упаковку информации об отличительных признаках пищевой продукции, в т.ч. маркетинговых «клеймов»;

- документ, подтверждающий оплату за участие в конкурсе;
- доверенность, выданная предприятием-участником конкурса физическому лицу на право предоставления образцов, получения результатов и наград конкурса (если не заявлено в Договоре-заявке);

- акт отбора образцов в соответствии с Дополнением к Приложению 1;

Организатор вправе запросить у участника Конкурса прочие документы на продукт, подтверждающие его качество и безопасность. В случае отказа в предоставлении таких документов образец может быть снят с Конкурса по решению экспертной комиссии.

4. Порядок проведения оценки и награждения продукции

4.1. **Приемная комиссия** производит приемку образцов, кодирует образцы. **Анонимность** образцов сохраняется для членов дегустационной и счетной комиссий до подведения итогов конкурса.

4.2. Экспертная комиссия производит оценку этикетки на предмет соответствия действующему законодательству РФ, а так же оценку её на возможное противоречие общественным интересам, принципам гуманности и морали. Эксперты формулируют замечания по каждому образцу в Протоколе. При несоответствии этикетки законодательству либо при наличии признаков противоречия общественным интересам, принципам гуманности и морали, по решению экспертов, образец может быть снят с конкурса, дальнейшие исследования данного образца не проводятся. Причины снятия с конкурса фиксируются в Протоколе. Снятые с конкурса образцы не участвуют в распределении наград.

4.3. **Дегустационная комиссия** производит органолептическую оценку образцов **закрытым методом** (дегустироваться закодированные образцы).

Специалисты оценивают каждый образец индивидуально, без обсуждения, результаты заносят в дегустационные листы. Исправления в дегустационном листе должны быть заверены подписью члена комиссии. После заполнения дегустационные листы подписываются членом комиссии и сдаются в счетную комиссию.

По решению дегустационной комиссии образцы продукции, прошедшие этап органолептической оценки, могут быть направлены на лабораторные исследования для подтверждения заявленных производителем показателей качества. Вид лабораторных исследований рекомендует дегустационная комиссия в зависимости от результатов органолептической оценки. По результатам лабораторных исследований, в случае выявления несоответствия НТД, образцы могут быть сняты с конкурса, что фиксируется в Протоколе. Снятые с конкурса образцы не участвуют в распределении наград.

4.4. **Счетная комиссия** подводит итоги комплексной оценки образцов, оформляет Протокол, который подписывают члены счетной комиссии.

Директор ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова утверждает Протокол, оформленный счетной комиссией.

4.5. Информация о замечаниях по образцам, причинах снятия продукции с конкурса является **конфиденциальной**, доводится до сведения только официального представителя предприятия-участника конкурса, предоставившего данный продукт.

4.6. Золотые, серебряные медали и Дипломы качества будут присвоены образцам, получившим количество баллов, указанное в Приложениях № 4-17 по каждой группе продукции. Каждая награда сопровождается дипломом, в котором указывается точное наименование награжденного образца, а также точная идентификация производителя.

4.7. В период проведения конкурса, а также в течение календарного года образцы-номинанты на победу, а по окончании Конкурса образцы-победители могут быть отобраны Организатором конкурса в розничных торговых точках и исследованы повторно в целях подтверждения высокого качества продукта.

4.8. Победитель конкурса «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА – 2024» вправе при реализации продукции использовать изображение золотой или серебряной медали на рекламных носителях и на этикетке образца-победителя.

Порядок использования изображений золотой или серебряной медали указан в Приложении № 2 к настоящему Положению.

Порядок согласования нанесения изображения золотой или серебряной медали на этикетку образца-победителя указан в Приложении №3 к настоящему Положению.

4.9. Награждение предприятий - победителей Конкурса проводится в торжественной обстановке с участием СМИ, других организаций, иностранных представителей.

5. Наблюдательный совет

5.1. Наблюдательный Совет конкурса «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА – 2024» (далее - НС) - независимый орган, который формируется Организатором. НС формируется из представителей Федеральных органов государственной власти, экспертного сообщества: отраслевых научно-исследовательских институтов, союзов и ассоциаций, обладающих опытом, авторитетом и высокой репутацией в пищевой промышленности РФ.

5.2. Наблюдательный совет создается с целью развития Конкурса, осуществления общего контроля за соблюдением правил и порядка проведения Конкурса.

5.3. Членство в НС является добровольным и бескорыстным.

5.4. Вхождение в НС предполагает ознакомление и согласие с настоящим Положением и Правилами проведения Конкурса.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение и итоги конкурса подлежат размещению на сайте www.garant-kachestva.ru, www.vniimp.ru и у информационных партнеров Конкурса.

6.2. Рабочие материалы (документация, представленная на конкурс, протоколы, дегустационные листы и др.), а также награды, не полученные участниками конкурса на официальной церемонии вручения наград, подлежат хранению до 03 февраля 2025 г. включительно.

6.3. Обращения участников конкурса к Организатору после 03 февраля 2025 г. не принимаются.

6.4. Информация о победителях Конкурса будет размещена на сайте www.garant-kachestva.ru в открытом доступе.

6.5. Торжественная церемония награждения победителей Конкурса состоится 14 ноября 2024 г., в дату Всемирного дня качества. Информация о месте и времени церемонии будет опубликована на сайте www.garant-kachestva.ru в срок до 01 ноября 2024 г.

Разработано ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН

Руководитель отдела маркетинга
ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН



Р.Б. Потапова

**ДОГОВОР-ЗАЯВКА
№ 176.24.026/
НА УЧАСТИЕ В КОНКУРСЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.**

г. Москва

« _____ » _____ 2024 г.

ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, именуемое в дальнейшем «Оператор» в лице заместителя директора по экономическим связям и маркетингу Горбатова С.А., действующего на основании доверенности №2 от 06.10.2022г. с одной стороны и _____, именуемое в дальнейшем «Участник» в лице _____, действующего на основании _____, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», принимая во внимание, что Стороны в своих действиях по настоящему Договору-заявке руководствуются Положением о Международном конкурсе качества пищевой продукции «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА - 2024» утвержденным «05» марта 2024 года и размещенным на сайте на <https://garant-kachestva.ru> (далее – Положение), заключили настоящий Договор-заявку о нижеследующем:

1. Предмет договора-заявки

1.1. Участник представляет на Международный конкурс качества пищевой продукции «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА - 2024» (далее Конкурс) образцы продукции, а Оператор производит оценку представленной продукции в соответствии с Положением.

1.2. Положение является неотъемлемой частью Договора-заявки.

2. Перечень продукции представляемой Участником на Конкурс

№ п/п	Вид и наименование продукта	Наименование НИТД, в соответствии с которым выпускается продукт	Торговый знак (при наличии)	Вес (для фасованного товара)	EAN (для фасованного товара)
1					
2					
3					

3. Стоимость участия в конкурсе

	Отметка Об участии	Наименование услуги	Стоимость, руб., в т.ч. НДС 20%
3.1	<input type="checkbox"/>	Оценка образцов пищевой продукции	Кол-во образцов × 15 000 р.00 коп. = _____ р.00 коп.
3.2	<input type="checkbox"/>	Почтовая пересылка наград ¹	2 400 р.
Общая стоимость участия:			_____ р.00 коп.

4. Порядок оплаты

4.1. Стоимость участия указанная в разделе 3. настоящего Договора-заявки включает НДС 20%. Другие платежи участие в Конкурсе не предусматривает.

4.2. Оплата участия в конкурсе производится Участником единовременным платежом, в течение 10 (десяти) рабочих дней с момента выставления Оператором счета, но не позднее 09 сентября 2024 года.

4.3. В случае, если Участник произвел оплату за участие в Конкурсе в предусмотренные сроки, но в силу различных обстоятельств средства по этому платежу не поступили на расчетный счет Оператора в день приемки образцов, то образцы допускаются к Конкурсу, но право нанесения на продукцию логотипов и надписей, предусмотренных Положением, наступает только с момента фактического зачисления соответствующих средств на расчетный счет Оператора.

4.4. В случае, если Участник произвел своевременно оплату за участие в Конкурсе, но до 16 часов 15 минут 13 сентября 2024 г. не представил на Конкурс продукцию, то обязательства Оператора по настоящему Договору-заявке считаются выполненными полностью, а произведенная оплата не подлежит возврату.

5. Перечень лиц, которым Участник доверяет представление образцов на конкурс и получение наград Участника

№ п/п	Фамилия, имя, Отчество доверенного лица или наименование транспортной компании доставляющей образцы на конкурс	Вид документа, серия и номер
1		
2		
3		

5.1. Если на момент заключения настоящего Договора-заявки перечень лиц, которым Участник доверяет представление образцов на конкурс и получение наград Участника, не определен, то Участник предоставляет доверенность на представителей Участника на вышеуказанные права.

6. Дополнительные условия

6.1. Условия/Положения, не оговоренные в настоящем Договоре-заявке, отражены в Положении о Международном конкурсе качества пищевой продукции «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА - 2024» от «05» марта 2024 года.

6.2. Образцы отбираются на основании Акта отбора проб (Лополнение к настоящему Договору) и предоставляются в посылке согласно п. 3 Положения. Ответственность за условия хранения и качество транспортировки в пригодном для экспертизы виде до момента приема образцов Оператором лежит на Участнике.

¹ Почтовая пересылка наград включает отправку Заявителю всех полученных им наград. В случае если Заявитель не получил ни одной награды Конкурса, или его представитель получил их другим способом, то эта услуга не оказывается, а средства Перечисленные Заявителем за эту услугу не возвращаются.

6.3. Подписанием настоящего Договора-заявки Участник подтверждает свое участие в Конкурсе на условиях, оговоренных в настоящем Договоре-Заявке и Положением.

6.4. Оплата Участником счета, выставленного ему Оператором в соответствии с настоящим Договором-заявкой, также является подтверждением заключения настоящего Договора-Заявки Сторонами и согласием Участника со стоимостью оказываемых ему услуг.

6.5. Участник не вправе в одностороннем порядке изменять установленный настоящим Договором объем оказываемых услуг без письменного согласия Оператора.

6.6. Участник имеет право в одностороннем порядке расторгнуть настоящий Договор-заявку, при этом средства, перечисленные Оператору, не возвращаются.

6.7. Участник гарантирует Оператору, что все права на используемые им объекты интеллектуальной собственности принадлежат Участнику и что представленные им продукты не будут нарушать как интеллектуальные, так и любые другие права третьих лиц.

6.8. В случае получения Участником наград на конкурсе и оплаты пересылки по Договору, Оператор производит отправку полученных наград бандеролью Почтой России в период с 15 ноября по 30 ноября 2024 г. Номер почтового отправления Оператор сообщает Участнику на его электронный адрес.

6.9. Обязательства Оператора по настоящему Договору-заявке считаются исполненными с момента подписания Сторонами Акта сдачи-приемки. Акт сдачи-приемки Участнику высылается вместе с Договором Почтой России. Претензии в отношении исполнения Договора-заявки могут быть предъявлены Оператору в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента окончания Конкурса. В случае отсутствия претензий в установленный настоящим пунктом срок, Договор считается исполненным надлежащим образом в полном объеме, а соответствующий Акт сдачи-приемки – подписанным Участником.

Оператор в течение 5 (пяти) календарных дней после окончания Конкурса и получения от Участника подписанного акта передает Участнику счет-фактуру. **Оригинал счета фактуры высылается Заказчику после получения от него подписанных оригиналов Договора и акта.**

6.10. Общий размер ответственности Оператора за нарушение настоящего Договора-заявки не может превышать суммы, указанной в разделе 3. Настоящего Договора-заявки.

6.11. Оператор не несет ответственности за убытки и любые иные потери и/или расходы Участника в случае, если перенос или отмена Конкурса произошли по обстоятельствам, за которые Оператор не отвечает. В случае наступления во время исполнения Договора обстоятельств непреодолимой силы, Стороны освобождаются от ответственности, если его надлежащее исполнение оказалось невозможным, и обязаны согласовать необходимость его дальнейшего исполнения.

6.12. Стороны обязаны незамедлительно в письменной форме извещать друг друга о любых изменениях своего юридического адреса, своих банковских реквизитов, номеров телефонов, факса и иных сведений, имеющих существенное в данных обстоятельствах значение. Каждая из Сторон самостоятельно несет риск последствий несвоевременного уведомления другой Стороны об изменении соответствующих сведений.

6.13. В связи с исполнением Договора-заявки Участник может передавать Оператору персональные данные, относящиеся к определенным лицам Участника. Оператор вправе обрабатывать персональные данные исключительно в целях заключения Договора-заявки, его исполнения, а также в целях и случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации. Участник соглашается с тем, что в указанных в настоящем пункте целях Оператор также может раскрывать персональные данные лицам, входящим в структуру Оператора, без дополнительного согласия Участника. Оператор обязуется обрабатывать персональные данные, соблюдая их конфиденциальность и безопасность.

6.14. Настоящий Договор-заявка вступает в силу с момента его подписания, либо с момента его оплаты, в зависимости от того, какой момент наступит ранее, и действует до полного исполнения Сторонами своих обязательств, не далее 01 февраля 2025 года.

6.15. Настоящий Договор-заявка, дополнительные соглашения и/или приложения к нему, акты, счета, письма и любые другие относящиеся к нему документы могут быть подписаны при использовании средств факсимильной, электронной или иной связи, позволяющей достоверно установить, что документ исходит от Стороны по Договору-заявки. Переданные с использованием таких средств связи документы имеют юридическую силу до получения соответствующей Стороной оригинальных экземпляров.

6.16. Споры, возникающие между Сторонами, разрешаются путем переговоров между Оператором и Участником, а при отсутствии согласия в установленном законом порядке в Арбитражном суде г. Москвы.

6.17. Настоящий Договор-заявка составлен в двух подлинных экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу – один для Оператора, второй для Участника.

6.18. Во всем ином, что не предусмотрено настоящим Договором-заявкой, отношения Сторон регулируются действующим законодательством Российской Федерации.

ОПЕРАТОР
ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Юридический адрес:
109316, г. Москва, ул. Талалихина, д. 26
ИНН 7709022913 / КПП 770901001
ОГРН 1027739231651
ОКТМО 45381000
КБК 00000000000000000130
ПОЛУЧАТЕЛЬ:
УФК по г. Москве (ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, л/сч. 20736Ц19610)
БАНК ПОЛУЧАТЕЛЯ:
ГУ Банка России по ЦФО/УФК по г. Москве
г. Москва
Номер счета банка получателя средств
(номер банковского счета, входящего в состав
единого казначейского счета)
40102810545370000003
Номер счета получателя (номер казначейского счета)
03214643000000017300
БИК 004525988
Тел.: +7 (495) 676-95-11, zakaz@fncps.ru

Заместитель директора
по экономическим связям и маркетингу

_____ С.А. Горбатов

УЧАСТНИК
_____ «_____»
Юридический адрес:
Почтовый адрес (фактический адрес) ^

ИНН
КПП
Банковские реквизиты:
БИК: _____ К/счет:
Расчетный счет: _____

Должность

_____ ФИО

НА УЧАСТИЕ В КОНКУРСЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

АКТ
 ОТБОРА ОБРАЗЦОВ (ПРОБ)
 от «___» _____ 2024г.

Время отбора _____

Наименование и адрес заявителя: _____

Наименование и адрес изготовителя: _____

№ п/п	Наименование продукции	Номер и наименование НиТД по которому была выпущена продукция	Единица измерения	Количество	Дата выработки	Срок годности до (дата)

Место отбора проб: _____

Пробы (образцы) отобраны в соответствии с _____

Общее количество отобранных образцов для испытаний: _____

(масса, упаковочные единицы)

Цель отбора: испытание продукции в рамках проведения Конкурса «Гарантия качества-2024».

Подписи осуществляющих отбор или присутствующих при отборе:

Должность	Ф.И.О.	Подпись

Приложение №2
к Положению
о Международном конкурсе качества
пищевой продукции
«Гарантия качества – 2024»

Победитель конкурса «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА-2024» вправе, по согласованию с Организатором, при реализации продукции, получившей в Конкурсе соответствующие награды, использовать изображение Золотой медали (рис.1), Серебряной медали (рис.2) до 31 декабря 2025 года. Изображение медали может быть размещено на рекламных носителях, этикетке. Если на 31 декабря 2025 года такая этикетка есть в остатке, победитель имеет право выработать этикетку с изображением награды.

В случае многократных побед в конкурсе «Гарантия качества», победитель имеет право использовать изображение всех полученных медалей по отношению к продукту – победителю при условии его производства под тем же названием и по тем же нормативно – техническим документам.

При размещении изображения золотых и серебряных медалей на упаковке или ином носителе Победитель руководствуется **Регламентом согласования размещения изображения медалей, Приложение №3**



Рис. 1



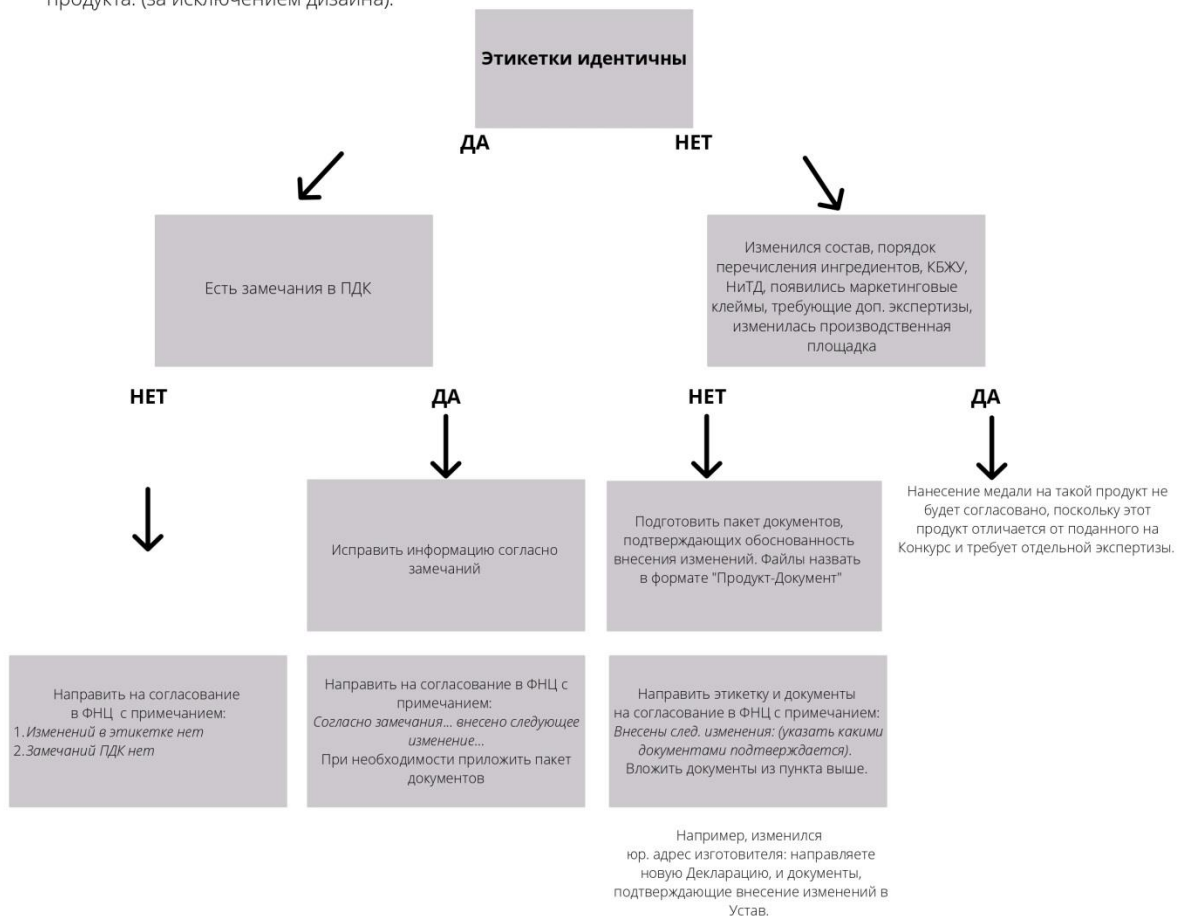
Рис.2

**Приложение №3 к Положению
о Международном конкурсе качества
пищевой продукции «Гарантия качества –
2024»**

**Регламент согласования нанесения изображения медалей
Конкурса качества пищевой продукции**

Гарантия качества – 2024

1. Внимательно ознакомиться с выпиской из Протокола дегустационной комиссии (ПДК) конкурса по продукту-победителю.
2. Изучить замечания дегустационной комиссии.
3. Сравнить версию этикетки, подаваемой на согласование, с исходной версией этикетки поданного на конкурс продукта. (за исключением дизайна).



**В рамках конкурса обращение по нанесению изображения медали
по каждому продукту - победителю рассматривается однократно**

+7 (495) 118-32-78
konkurs@fncps.ru

Приложение № 4
к Положению о Международном конкурсе
качества пищевой продукции
«Гарантия качества – 2024»

**Об органолептической оценке
молочной продукции, масложировой продукции**

Конкурс «Гарантия качества-2024» проводится
ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

1. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

На конкурс может быть представлена продукция предприятий РФ и стран Евразийского экономического сообщества различных форм собственности, а также индивидуальных предпринимателей и крестьянских фермерских хозяйств, и прочих компаний, указанных в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2024».

Допускаются на конкурсную дегустацию образцы продуктов, выработанные изготовителями по полному технологическому циклу: от сырья до готового продукта.

Не допускаются на конкурс продукты, выработанные путем фасования готовой продукции, изготовленной другими предприятиями.

Категория «Молочная продукция». Перечень продуктов для участия в конкурсе

- Молоко питьевое;
- Сливки питьевые;
- Молочные напитки;
- Кисломолочные напитки;
- Творог и продукты из творога;
- Сметана;
- Продукты сыроделия:
 - сыры твёрдые;
 - сыры полутвёрдые;
 - сыры мягкие;
 - сыры рассольные;
 - сыры с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы;
 - сыры творожные;
 - сывороточно-альбуминные сыры;
 - сыры плавленые ломтевые;
 - сыры плавленые пастообразные;
 - соусы сырные.
- Продукты маслоделия:
 - масло из коровьего молока и молока других сельскохозяйственных животных;
 - масло сливочное с вкусовыми компонентами;
 - масло топленое;

- *пасты масляные.*
- Напитки из пахты и сыворотки;
- Молоко сухое;
- Сливки сухие;
- Сыворотка сухая;
- Молокосодержащие продукты с заменителями молочного жира, произведенные по технологии сыра, плавленого сыра, творога и сметаны, кисломолочных напитков, спреда и топлёные смеси;
- Продукты для детского питания;
- Продукты функционального назначения;
- Продукция фермерского производства;
- Органические продукты данной категории.

Категория «Масложировая продукция». Перечень продуктов для участия в конкурсе

- Масла растительные;
- Маргарин;
- Майонез и соусы майонезные;
- Фритюрные смеси;
- Продукты функционального назначения;
- Органические продукты данной категории.

2. ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Адрес доставки образцов: 109316, Москва, ул. Талалихина, д. 26, комната 214
ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова

Группа приемки образцов:

тел.: +7 (495) 676-95-11, доб. 275, 277

Козырев Иван Андреевич

Приемка образцов продукции осуществляется специально сформированной приемной комиссией в соответствии с утвержденным графиком. График и контакты публикуются на сайте <https://garant-kachestva.ru> в разделе «Категории».

Образцы продукции представляются в следующем количестве:

Молоко питьевое, сливки питьевые, молочные напитки, кисломолочные напитки, сметана, творог и продукты из творога:

- В потребительской упаковке (общая масса нетто продукта – не менее 1 кг):

до 200 г	5 шт.
свыше 200 г	3 шт.

- В мягких пакетах и бутылках:

0,33 л	5 шт.
0,5 л	4 шт.
свыше 0,5 л	2 шт.

Сыры и продукты, изготовленные по технологии сыра:

- В потребительской упаковке (общая масса нетто продукта – не менее 1 кг):

до 200 г	5 шт.
----------	-------

свыше 200 г	3 шт.
-------------	-------

- Головка:

1 кг	1 шт.
более 5 кг	сегмент массой не менее 1,5 кг

Плавленые сыры и продукты, изготовленные по технологии плавленых сыров

(Общая масса нетто продукта не менее 1 кг):

- Для ломтевых и пастообразных – 5 шт.
- Для колбасных – не менее 2 упаковочных единиц одной партии.

Продукция маслоделия (Общая масса нетто продукта – не менее 1 кг):

- В потребительской упаковке:

до 200 г	5 шт.
свыше 200 г	3 шт.

- При упаковке монолитом

По 2 образца одной партии в количестве 1 кг каждый, упакованного в отдельную упаковку (ящички, коробочки).

Молокосодержащие продукты с заменителями молочного жира, произведенные по технологии творога, сметаны, кисломолочных напитков, спреды и топленые смеси:

- В потребительской упаковке (общая масса нетто продукта – не менее 1 кг):

до 200 г	5 шт.
свыше 200 г	3 шт.

- В мягких пакетах и бутылках:

0,33 л	5 шт.
0,5 л	4 шт.
свыше 0,5 л	2 шт.

Масло растительное и смеси фритюрные:

- В потребительской упаковке – не менее 2 образцов одной партии, общей массой нетто не менее 1,6 кг.

Маргарин:

- В потребительской упаковке – по 5 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1 кг.

Майонез и соусы майонезные:

- В потребительской упаковке до 0,5 кг – по 5 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1 кг.

На конкурс принимаются образцы продуктов с остаточным сроком годности не менее 60 % на дату подачи.

Перечень сопроводительных документов указан в п. 3.4 Положения о конкурсе «Гарантия качества-2024».

Документы подаются в папке с наименованием юридического лица, подавшего заявку на конкурс. Если от одного юридического лица подаются образцы в разные номинации, количество таких папок по каждой номинации.

Образцы продукции на конкурс должны быть отобраны исключительно из одной партии продукции, упакованы, промаркированы в соответствии с действующими нормативными правовыми актами. Условия транспортирования должны обеспечивать сохранность их качества и безопасности.

Полученные образцы шифруются специально назначенной комиссией и при необходимости помещаются в холодильные шкафы для достижения температуры, необходимой для их хранения и дегустации.

При предоставлении образцов на конкурс обязательно наличие оригинальной этикетки с информацией для потребителя и сопроводительная техническая документация.

При предоставлении органической продукции и продукции для детского питания обязательно наличие документов, подтверждающих ее статус.

3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ

Экспертная оценка образцов продукции производится конкурсной дегустационной комиссией, формируемой Оргкомитетом.

Конкурсная комиссия:

- проводит оценку качества представленных образцов продукции путем закрытой дегустации на соответствие требованиям Технических регламентов, межгосударственных и национальных стандартов, нормативных или технических документов, представленных участниками конкурса по показателям: вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет, внешний вид, упаковка и маркировка;

- выносит предложения о награждении участников конкурса за лучшие образцы продукции. Решение конкурсной комиссии принимается открытым голосованием большинством голосов. При равенстве голосов решающим является голос председателя конкурсной комиссии;

- анализирует уровень качества и выявленные недостатки представленных на конкурс образцов продукции и представляет в оргкомитет конкурса «Гарантия качества 2024»;

- готовит материалы о результатах конкурса качества для отраслевых журналов по результатам конкурса «Гарантия качества 2024».

Оценка проводится по балловой системе в соответствии с нормативными или техническими документами и Методическими положениями о порядке проведения органолептической экспертизы.

Дегустационная оценка продукции, представленной на конкурс, проводится в соответствии с:

- молочной продукции – ГОСТ 28283-2015 «Молоко коровье. Метод органолептической оценки вкуса и запаха», ГОСТ Р ИСО 22935.2-2011 «Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Ч. 2 Рекомендуемые методы органолептической оценки», ГОСТ 33630-2015 «Сыры и сыры плавленые. Методы контроля органолептических показателей» и ГОСТ 33632-2015 «Молочный жир, масло и паста масляная из коровьего молока. Методы контроля органолептических показателей», а также с учетом характеристик

органолептических показателей на конкретные продукты в соответствии с документами по стандартизации, по которым они изготовлены;

- масложировой продукции – ГОСТ 32189-2013 «Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля», ГОСТ 31761-2012 «Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия», ГОСТ 31762-2012 «Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний», ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия» и ГОСТ 8808-2000 «Масло кукурузное. Технические условия», а также с учетом характеристик органолептических показателей на масложировые продукты в соответствии с документами по стандартизации, по которым они изготовлены;

- Методические положения ВНИИМС – филиала ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН «Органолептическая оценка молочных, молочносодержащих и масложировых продуктов», включающие порядок органолептической оценки, характеристики и шкалы для разных групп продуктов.

Образцы Дегустационных листов по категориям размещены в разделах «Молочная продукция», «Масложировая продукция» на сайте <http://garant-kachestva.ru>

4. НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА

Для награждения победителей дегустационного конкурса по категориям молочной продукции учреждаются Золотая и Серебряная медали, а также Диплом качества. Определение категории награды осуществляется в соответствии с Таблицей № 1.

Таблица № 1

	100- балльная шкала	50- балльная шкала	30-балльная шкала	20- балльная шкала	10- балльная шкала
Вид награды	Сыры полутвердые и твердые, сыры для детского питания	Сыры мягкие, рассольные, с чеддеризацией и термомеханической обработкой, сывороточно-альбуминовые, творожные, сыры для детского питания	Сыры плавленые, сыры плавленые для детского питания, соусы сырные	Масло из коровьего молока и молока других сельскохозяйственных животных, масло сливочное для детского питания, топленые смеси. Растительное масло, маргарин, майонез и соусы майонезные	Молоко, (в т.ч. сухое), сливки (в т.ч. сухие), молочные напитки, сметана, творог, кисломолочные напитки, продукты для детского питания (кроме сыров и сливочного масла), продукты функционального назначения, напитки из сыворотки, сыворотка сухая и др. молочные продукты, не поименованные в других категориях
Золотая медаль	Не менее 97,4	Не менее 48,7	Не менее 29,2	Не менее 19,4	Не менее 9,7
Серебряная	Не менее 94,2	Не менее 47,1	Не менее 28,3	Не менее 18,6	Не менее 9,3

медаль					
Диплом качества	Не менее 86,0	Не менее 43,0	Не менее 25,8	Не менее 17,2	Не менее 8,6
<p><i>Примечание.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Оценка органолептических показателей органической молочной продукции проводится в соответствии со шкалой оценки группы продуктов, к которой она относится, с учетом особенностей, установленных в документе по стандартизации на данный продукт; - Оценка органолептических показателей молока содержащего продукт с заменителем молочного жира при отсутствии специальной шкалы, соответствующей виду продукта, проводится с учетом шкалы продукта, по технологии которого он изготовлен 					

Каждая награда сопровождается дипломом, в котором указывается точное наименование награжденного образца и точная идентификация его производителя.

Награждение победителей конкурса проводится на торжественной церемонии.

На торжественную церемонию награждения по результатам конкурса приглашаются гости, участники выставки и представители средств массовой информации.

Информация о победителях конкурса молочной и масложировой продукции размещается на сайтах <http://garant-kachestva.ru>, vniimp.ru, vniims.info и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.

Приложение № 5
к Положению о Международном конкурсе
качества пищевой продукции
«Гарантия качества– 2024»

Конкурс «Гарантия качества-2024» проводится
ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

**Об органолептической оценке
безалкогольной продукции**

1. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Участниками Конкурса могут быть предприятия, вырабатывающие безалкогольные напитки, минеральные и питьевые воды, их представительства, торговые организации и оптовые базы, осуществляющие поставки продукции, и прочие компании, указанные в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА – 2024».

На конкурс в категории «Безалкогольные напитки» могут быть представлены:

- напитки безалкогольные;
- квасы;
- воды столовые;
- воды питьевые;
- воды минеральные;
- ароматизированные минеральные воды;
- сырье для производства напитков безалкогольных (сиропы, порошки, концентрированные основы, пищевые добавки и т.д.);
- продукты функционального назначения;
- органические продукты данной категории.

Вся продукция, представляемая на Конкурс, должна отвечать требованиям нормативных документов на эту продукцию стран-производителей, в которых она выработана. Целью изготовления этой продукции должна быть ее дальнейшая продажа.

Дегустационная оценка продукции, представленной на Конкурс, производится с соблюдением основных правил, принятых в практике проведения конкурсов данной продукции.

2. ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Адрес доставки образцов: 119021, Москва, Россолимо, 7, каб. 302

Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности - Филиал ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

Группа приемки образцов:

Тел: 8-499-245-11-61, 8-499-246-62-94 – Синельникова Марина, Матвеева Дарья

Приемка образцов продукции осуществляется специально сформированной приемной комиссией в соответствии с утвержденным графиком. График публикуется на сайте <https://garant-kachestva.ru> в разделе «Категории».

Бутылки (стеклянные и ПЭТФ), банки, бутылки:

0,33 л.	7 шт.
0,45л - 0,5 л.	5 шт.
0,7л. ; 0,75л.	5 шт.
1,0-2,0 л.	3 шт.
5,0л.-19,0л.	1 шт.

Сиропы, концентраты и другие концентрированные формы

- Бутылки (стеклянные и ПЭТФ):
0,25; 0,33 л – 5 шт.

Порошкообразные смеси для напитков, сухие соки, экстракты и т.д.

- Стеклобанки, пакеты из 3х слойной фольги:

20,0 г.	20 шт.
50,0 г.	5 шт.

Или другая тара

Поступившие образцы переходят в собственность Оргкомитета и возврату не подлежат. На конкурс принимаются образцы продуктов с остаточным сроком годности не менее 60% на дату подачи.

Перечень сопроводительных документов указан в п.3.4 Положения о конкурсе «Гарантия качества-2024».

Документы подаются в папке с указанием наименования юр. лица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юр. лица подаются образцы в разные категории, количество таких папок предоставляется по каждой категории.

Образцы продукции на конкурс должны быть отобраны исключительно из одной партии продукции, упакованы, промаркированы в соответствии с действующими нормативными правовыми актами. Условия транспортирования должны обеспечивать сохранность их качества и безопасности.

Полученные образцы шифруются специально назначенной комиссией и при необходимости помещаются в холодильные шкафы для достижения температуры, необходимой для их хранения и дегустации.

При предоставлении образцов на конкурс обязательно наличие оригинальной этикетки с информацией для потребителя и сопроводительная техническая документация.

3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

Экспертная оценка образцов продукции производится конкурсной дегустационной комиссией, формируемой Оргкомитетом.

Дегустационная оценка продукции проводится анонимно (образцы кодируются цифрами), на дегустацию подаются в специальных мешочках, не позволяющих идентифицировать образец. Анонимность образцов сохраняется для членов жюри до подведения итогов дегустации в целом.

Перед началом дегустации секретарь сообщает членам комиссии основные характеристики образца без указания производителя и наименования продукции.

Органолептическая оценка качества безалкогольных напитков осуществляется:

- по 25-балльной системе для газированных напитков.
- по 19-балльной системе для негазированных напитков.
- по 15-балльной системе для оценки качества кваса.

Органолептическая оценка качества минеральных, питьевых, столовых вод, ароматизированных минеральных вод и напитков на основе минеральных вод осуществляется по 25-балльной системе для газированной и по 19-балльной системе для негазированной продукции.

Члены комиссии оценивают каждый образец в условиях, исключающих обсуждение. Результаты заносят в дегустационные листы.

После заполнения дегустационные листы сдаются секретарю дегустационной комиссии.

Секретарь рассчитывает средний балл по формуле:

$$ОБ = \frac{\square_{\text{балл}}}{С}$$

где: $\square_{\text{балл}}$ – общая сумма баллов, выставленная членами дегустационной комиссии данному образцу;

С — количество дегустаторов, оценивших образец.

В случае отклонения оценок от среднего значения более чем на 2 балла, последние исключаются из общей суммы, а средний балл пересчитывается повторно.

Члены комиссии имеют право предложить Председателю провести повторную дегустацию образца.

Результаты повторной оценки признаются окончательными.

Результаты оформляются специальным протоколом, подписываемым заместителем председателя и секретарем дегустационной комиссии. В протоколе даются рекомендации по награждению лучших образцов продукции медалями и дипломами на основании средней оценки экспертов.

Образцы Дегустационных листов по категориям размещены в разделе «Безалкогольная продукция» на сайте <http://garant-kachestva.ru>

4. НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА

Образцы, получившие в процессе дегустации в каждой категории указанное количество баллов, получают следующие награды:

Безалкогольные напитки

	Общая балльная оценка, не менее
--	---------------------------------

Вид награды	негазированная	газированная
Золотая медаль	17,0-19,0	23,0-25,0
Серебряная медаль	15,0-16,9	20,0-22,9
Диплом качества	14,0-14,9	17,0-19,9

Квас

Вид награды	Общая балльная оценка, не менее
Золотая медаль	13,0-15,0
Серебряная медаль	12,0-12,9
Диплом качества	11,5-11,9

Минеральная, питьевая, столовая вода

Вид награды	Общая балльная оценка, не менее	
	негазированная	газированная
Золотая медаль	17,0-19,0	23,0-25,0
Серебряная медаль	15,0-16,9	20,0-22,9
Диплом качества	14,0-14,9	17,0-19,9

Каждая награда сопровождается дипломом, в котором указывается точное наименование награжденного образца, а также точная идентификация производителя и образца.

Для награждения победителей дегустационного конкурса по категориям безалкогольной продукции учреждаются Золотая, Серебряная медали, а также Диплом качества.

Награждение победителей конкурса проводится на торжественной церемонии.

На торжественную церемонию награждения по результатам конкурса приглашаются гости, конкурсанты и представители средств массовой информации.

Информация о победителях конкурса безалкогольной продукции размещается на сайтах <http://garant-kachestva.ru>, vniimp.ru, www.vniinapitkov.ru и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.

Приложение № 6

к Положению о Международном конкурсе
качества пищевой продукции
«Гарантия качества – 2024»

Конкурс «Гарантия качества-2024» проводится
ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

Об органолептической оценке винодельческой продукции и спиртных напитков

1. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Участниками Конкурса могут быть предприятия, вырабатывающие винодельческую продукцию и спиртные напитки, их представительства, торговые организации и оптовые базы, осуществляющие поставки винодельческой и спиртной продукции, и прочие компании, указанные в п. 2.2 Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2024».

На конкурс в категории «Винодельческая продукция и спиртные напитки» могут быть представлены:

- Вина, в том числе столовые, географического наименования, контролируемого наименования по происхождению, ликерные, винные напитки
- Вина игристые, в том числе шампанские и жемчужные
- Алкогольные плодовые напитки (вина фруктовые)
- Сидры, пуаре, винные напитки
- Коньяки
- Бренди
- Водки и водки особые
- Ликероводочная продукция (настойки, бальзамы, джины, напитки спиртные, коктейли, джины)
- Виски.

Вся винодельческая продукция и спиртные напитки, представляемая на Конкурс, должна отвечать требованиям нормативных документов на эту продукцию стран-производителей, в которых она выработана. Целью изготовления этой продукции должна быть ее дальнейшая продажа.

2. ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Адрес доставки образцов: 119021, Москва, Россолимо, 7, каб. 302

Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности - Филиал ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

Группа приемки образцов:

Тел: 8-499-245-11-61, 8-499-246-62-94 – Синельникова Марина, Матвеева Дарья

Приемка образцов продукции осуществляется специально сформированной приемной комиссией в соответствии с утвержденным графиком. График публикуется на сайте <https://garant-kachestva.ru> в разделе «Категории».

Образцы для дегустации принимаются в количестве:

- *Бутылки (стеклянные и ПЭТФ), банки, бутылки:*

0,1-0,33 л.	7 шт.
0,5л - 0,75л.	5 шт.
1,0л - 3,0л.	3 шт.

Или другая тара

Поступившие образцы переходят в собственность Оргкомитета и возврату не подлежат. На конкурс принимаются образцы продуктов с остаточным сроком годности не менее 60% на дату подачи.

Перечень сопроводительных документов указан в п.3 Положения о конкурсе «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА – 2024».

Документы подаются в папке с указанием наименования юр. лица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юр. лица подаются образцы в разные категории, количество таких папок предоставляется по каждой категории.

Образцы продукции на конкурс должны быть отобраны исключительно из одной партии продукции, упакованы, промаркированы в соответствии с действующими нормативными правовыми актами. Условия транспортирования должны обеспечивать сохранность их качества и безопасности.

Полученные образцы шифруются специально назначенной комиссией и помещаются в винные шкафы для достижения температуры, необходимой для их дегустации.

При предоставлении образцов на конкурс обязательно наличие оригинальной этикетки с информацией для потребителя и сопроводительная техническая документация.

3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ И СПИРТНЫХ НАПИТКОВ

Экспертная оценка образцов винодельческой продукции и спиртных напитков производится конкурсной дегустационной комиссией, формируемой Оргкомитетом.

Дегустационная оценка винодельческой продукции и спиртных напитков производится анонимно (образцы кодируются цифрами), на дегустацию подаются в специальных мешочках, не позволяющих идентифицировать образец. Анонимность образцов сохраняется для членов жюри до подведения итогов дегустации в целом.

Перед началом дегустации секретарь сообщает членам комиссии основные характеристики образца без указания производителя и наименования продукции.

Члены комиссии оценивают каждый образец в условиях, исключающих обсуждение. Результаты заносят в дегустационные листы.

После заполнения дегустационные листы сдаются секретарю дегустационной комиссии.

Секретарь рассчитывает средний балл по формуле:

$$ОБ = \square_{\text{балл}}/С$$

где: $\square_{\text{балл}}$ – общая сумма баллов, выставленная членами дегустационной комиссии данному образцу;

С — количество дегустаторов, оценивших образец.

В случае отклонения оценок от среднего значения более чем на 10 баллов, последние исключаются из общей суммы, а средний балл пересчитывается повторно.

Члены комиссии имеют право предложить Председателю провести повторную дегустацию образца.

Результаты повторной оценки признаются окончательными.

Результаты оформляются специальным протоколом, подписываемым заместителем председателя и секретарем дегустационной комиссии. В протоколе даются рекомендации по награждению лучших образцов винодельческой продукции и спиртных напитков медалями и дипломами на основании средней оценки экспертов.

Дегустационная оценка винодельческой продукции и спиртных напитков, представленной на Конкурс, производится в соответствии с ГОСТ 32051-2013, ГОСТ 33817-2016 с соблюдением основных правил, принятых в практике проведения Международных конкурсов винодельческой продукции.

Образцы Дегустационных листов по категориям размещены в разделе «Винодельческая продукция и крепкие спиртные напитки» на сайте <http://garant-kachestva.ru>

4. НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА

Для награждения победителей дегустационного конкурса по категориям винодельческой продукции и спиртных напитков учреждаются Золотая, Серебряная медали, а также Диплом качества.

Образцы, получившие в процессе дегустации в каждой категории указанное количество баллов (по 100-бальной системе) получают следующие награды:

- Золотая медаль – не менее 85 баллов;
- Серебряная медаль – не менее 82 баллов;
- Диплом качества – не менее 78 баллов;

Каждая награда сопровождается дипломом, в котором указывается точное наименование награжденного образца, а также точная идентификация производителя и образца.

Награждение победителей конкурса проводится на торжественной церемонии.

На торжественную церемонию награждения по результатам конкурса приглашаются гости, участники выставки и представители средств массовой информации.

Информация о победителях конкурса винодельческой продукции и спиртных напитков размещается на сайтах, <http://garant-kachestva.ru>, vniimp.ru, vniinapitkov.ru и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.

Приложение № 7
к Положению о Международном
конкурсе качества пищевой продукции
«Гарантия качества – 2024»

Конкурс «Гарантия качества-2024» проводится
ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

Об органолептической оценке
консервной продукции из фруктов, овощей, грибов и картофеля, молочных
консервов, свежих овощей и фруктов, сухофруктов и пряностей

1. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

На конкурс может быть представлена продукция предприятий РФ и стран Евразийского экономического сообщества различных форм собственности, а также индивидуальных предпринимателей и крестьянских фермерских хозяйств, и прочие компании, указанные в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2024».

Допускаются на конкурсную дегустацию образцы продуктов, выработанные изготовителями по полному технологическому циклу: от сырья до готового продукта.

Не допускаются на конкурс продукты, выработанные путем фасовки продукции, изготовленной другими предприятиями на территории РФ.

На конкурс в рамках категории могут быть представлены:

- Консервы из фруктов, овощей, грибов и картофеля, в том числе соковая продукция (соки, нектары, морсы, сокосодержащие напитки)
- Продукция фруктовая, овощная, грибная и картофельная замороженная
- Консервы молочные
- Порошкообразные смеси для напитков, сухие соки, экстракты и т.д.
- Свежие овощи и фрукты
- Сухофрукты, орехи, семечки
- Приправы и пряности
- Концентраты пищевые сладких блюд (кисели, муссы, желе)
- Концентраты пищевые первых и вторых обеденных блюд (супы, блюда овощные, овощекрупяные и картофельные)
- Сладкие снеки : кукурузные хлопья, сухие завтраки, подушечки, кукурузные палочки, мюсли.
- Несладкие снеки: чипсы и продукты экструзии
- Органические продукты данной категории

Вся продукция, представляемая на Конкурс, должна отвечать требованиям нормативных документов на эту продукцию стран-производителей, в которых она

выработана (для стран, входящих в ЕАЭС – нормативным документам ЕАЭС²). Целью изготовления этой продукции должна быть ее дальнейшая продажа.

Дегустационная оценка продукции, представленной на Конкурс, производится с соблюдением основных правил, принятых в практике проведения конкурсов данной продукции.

2. ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Адрес доставки образцов:

142703, Московская обл., г. Видное, ул. Школьная, д.78

Всероссийский научно-исследовательский институт технологии консервирования – филиал ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ВНИИТеК)

Группа приемки образцов:

Тел: (495)-668-70-31 (доб. 301)

+7 (963) 726-13-27

Приемка образцов продукции осуществляется специально сформированной приемной комиссией в соответствии с утвержденным графиком. График публикуется на сайте <https://garant-kachestva.ru> в разделе «Категории».

Образцы продукции представляются в следующем количестве:

Виды продукции	Вместимость упаковки	Количество упаковок, не менее
Продукция в потребительской упаковке (кроме соковой)	до 0,99 кг (л)	менее 6 единиц в групповой упаковке – не менее 3 групповых упаковок
		6 и более единиц в групповой упаковке – не менее 2 групповых упаковок
	1,0 – 2,0 кг (л)	3
	Свыше 2,0 кг (л)	2
Продукция соковая	до 0,99 л	менее 6 единиц в групповой упаковке – не менее 3 групповых упаковок
		6 и более единиц в групповой упаковке – не менее 2 групповых упаковок
	1,0 л и выше	не менее 1 групповой упаковки
Изделия мелкоштучные в групповой упаковке (батончики мюсли и т.п.)	До 20 шт.	6
	Свыше 20 шт.	3
Весовая продукция (кроме пряностей)		не менее 3,0 кг
Пряности весовые		не менее 0,3 кг

² Евразийский экономический союз

Поступившие образцы переходят в собственность Оргкомитета и возврату не подлежат. На конкурс принимаются образцы продуктов с остаточным сроком годности не менее 60% на дату подачи.

Перечень сопроводительных документов указан в п.3.4 Положения о конкурсе «Гарантия качества-2024».

Документы подаются в папке с наименованием юридического лица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юридического лица подаются образцы в разные категории, количество таких папок представляется по каждой категории.

Образцы продукции на конкурс должны быть отобраны исключительно из одной партии продукции, упакованы, промаркированы в соответствии с действующими нормативными правовыми актами. Условия транспортирования должны обеспечивать сохранность их качества и безопасности.

Полученные образцы шифруются приемной комиссией и при необходимости помещаются в холодильные шкафы для достижения температуры, необходимой для их хранения и дегустации.

При приемке продукции оценивается маркировка, нанесенная на упаковку. В случае несоответствия нанесенной на упаковку информации требованиям действующих технических регламентов, документов на продукцию (ГОСТ, ТУ, СТО) и сопроводительных документов, продукция не принимается к участию в конкурсе.

При предоставлении образцов на конкурс обязательно наличие оригинальной этикетки с информацией для потребителя и сопроводительная техническая документация.

3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ ОБРАЗЦОВ

Экспертная оценка образцов продукции производится конкурсной дегустационной комиссией, формируемой Оргкомитетом.

Конкурсная комиссия проводит оценку качества представленных образцов продукции путем закрытой дегустации на соответствие требованиям Технических регламентов, межгосударственных и национальных стандартов, нормативных или технических документов, представленных участниками конкурса по показателям: вкус, запах, консистенция, цвет, качество заливочной жидкости, внешний вид, упаковка. Порядок проведения дегустации - в соответствии с ГОСТ 8756.1-2017, с применением индивидуальных испытательных кабин.

В случае несоответствия указанного в маркировке и сопроводительной документации наименования продукции терминам, установленным в ТР ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей", ТР ТС 033/2011 "Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции", ГОСТ 28322-2014 "Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения", а также в стандартах на конкретные виды продукции, позиция снимается с дегустации. Решение о снятии продукции с дегустации принимается дегустационной комиссией путём совещания. Соответствующая запись вносится в дегустационные листы и протокол заседания дегустационной комиссии.

Форма дегустационного листа – в приложении.

3.1 Система балльной оценки органолептических характеристик продукции

Дегустационная оценка продукции производится анонимно (образцы кодируются цифрами), на дегустацию подаются в виде, не позволяющем идентифицировать образец. Анонимность образцов сохраняется для членов жюри до подведения итогов дегустации в целом.

Оценка органолептических характеристик продукции производится по исследуемым показателям по 5-балльной оценке.

Результаты оценки со своими замечаниями дегустатор фиксирует в дегустационном листе, который по окончании дегустации подписывается экспертом и передает секретарю дегустационной конкурсной комиссии для обработки результатов и определения средней балльной оценки.

Исправление оценки в дегустационном листе дегустатор подтверждает личной подписью.

При подозрении на фальсификацию продуктов, дегустатор делает в дегустационном листе только соответствующую пометку и снижает баллы.

Взаимодействие и обмен мнениями членов дегустационной комиссии, а также представителей приглашенных организаций, в процессе проведения оценки органолептических характеристик образцов не допускается до передачи дегустационных листов секретарю.

3.2. Расчет средней балльной оценки

Средний балл продегустированных образцов определяется как среднее арифметическое всех оценок членов комиссии, участвовавших в заседании дегустационной комиссии, по формуле:

$$X = \frac{\sum_{i=1}^n X_i}{n},$$

где X - средний балл образца присутствующими членами дегустационной комиссии;

X_i - оценка i-го дегустатора, (i = 1,2,.....n);

n - количество членов дегустационной комиссии.

Значение среднеарифметического балла вычисляют с точностью до первого десятичного знака.

3.3. Порядок принятия решений по итогам дегустации

Решения дегустационной конкурсной комиссии считаются правомочными при участии в заседании не менее 50% от общей численности.

Если 30% членов дегустационной комиссии выставляют неудовлетворительную оценку (2 балла) представленному на дегустацию образцу, то образец отклоняется.

В случае необходимости может применяться «метод комиссии», при котором решение принимается голосованием членов дегустационной комиссии. Решение принимается, если за него подано не менее 2/3 голосов.

Образцы Дегустационных листов по категориям размещены в разделах «Консервная продукция плодоовощная, грибная, молочная», «Овощи, грибы и фрукты», «Соки, нектары, морсы и сокосодержащие напитки», «Специи, приправы, пищевые концентраты», «Сухофрукты, орехи, семена подсолнуха и тыквы» на сайте <http://garant-kachestva.ru>

4. НАГРАДЫ КОНКУРСА ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ

4.1. Для награждения победителей дегустационного конкурса по основным продовольственным отраслям учреждаются Золотая, Серебряная медали, а также Дипломы качества.

Образцы, получившие в процессе дегустации в каждой категории указанное количество баллов (по 5-балльной системе), получают следующие награды:

Награды	5 балльная шкала
Золотая медаль	4,75 и выше
Серебряная медаль	4,51-4,74
Диплом качества	С 4,30 до 4,5

4.2. Каждая награда должна быть сопровождена дипломом, в котором указывается точное наименование награжденного образца, а также точная идентификация производителя и образца.

Награждение победителей конкурса проводится на торжественной церемонии.

На торжественную церемонию награждения по результатам конкурса приглашаются гости, участники выставки и представители средств массовой информации.

Информация о победителях конкурса размещается на сайтах: <http://garant-kachestva.ru>, www.vniitek.ru, www.vniimp.ru, www.vniipbivp.ru, www.apkпроизводители.рф и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.

Приложение № 8

к Положению о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2024»

Конкурс «Гарантия качества-2024» проводится
ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

об органолептической оценке мороженого, замороженных взбитых десертов и пищевых льдов

1. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Участниками Конкурса могут быть предприятия, вырабатывающие мороженое, замороженные взбитые десерты и пищевые льды и их представительства, торговые организации и оптовые базы, осуществляющие поставки продукции, и прочие компании, указанные в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2024».

На конкурс могут быть представлены:

- мороженое пломбир;
- мороженое сливочное;
- мороженое молочное;
- мороженое с ЗМЖ;
- молокосодержащее мороженое, включая шербет;
- взбитые замороженные десерты (фруктовые, фруктово-овощные, овощные);
- десерты шербет:
- сладкий пищевой лед (фруктовый, ароматизированный и т.д.);
- изделия из мороженого (торты, пирожные, рулеты и др.);
- продукты функционального назначения данной категории;
- органические продукты данной категории.

2. ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Образцы продукции каждого наименования, надлежащим образом оформленные и упакованные, доставляют Организаторам специальным транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы (не выше минус 18°C).

Адрес доставки образцов: г. Москва, ул. Костякова, д. 12,

Всероссийский научно-исследовательский институт холодильной промышленности
- филиал «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова».

Группа приемки образцов:

+7 (495) 610-8385

Приемка образцов продукции осуществляется специально сформированной приемной комиссией в соответствии с утвержденным графиком. График публикуется на сайте <https://garant-kachestva.ru> в разделе «Категории».

Количество предоставляемых образцов:

Не менее двух упаковочных единиц общей массой не менее 2 кг.

Поступившие образцы переходят в собственность Оргкомитета и возврату не подлежат. На конкурс принимаются образцы продуктов с остаточным сроком годности не менее 60% на дату подачи.

Перечень сопроводительных документов указан в п. 3.4 Положения о конкурсе «Гарантия качества-2024».

Документы подаются в папке с указанием наименования юр. лица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юр. лица подаются образцы в разные категории, количество таких папок – предоставляется по каждой категории.

Образцы продукции на конкурс должны быть отобраны исключительно из одной партии продукции, упакованы, промаркированы в соответствии с действующими нормативными правовыми актами. Условия транспортирования должны обеспечивать сохранность их качества и безопасности.

Полученные образцы шифруются специально назначенной комиссией и помещаются в морозильные камеры для сохранения температуры, необходимой для их хранения и дегустации.

При предоставлении образцов на конкурс обязательно наличие оригинальной этикетки с информацией для потребителя и сопроводительная техническая документация.

3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ

Дегустационная комиссия должна состоять из опытных дегустаторов с острыми, физически не нарушенными ощущениями.

Конкурсная комиссия проводит оценку качества представленных образцов продукции путем закрытой дегустации на соответствие требованиям Технических регламентов, межгосударственных и национальных стандартов, нормативных или технических документов, представленных участниками конкурса по показателям: вкус, аромат, структура и консистенция, цвет и внешний вид.

Органолептическая оценка продукции проводится по балльной системе, указанной в п.3.3, в соответствии с нормативными или техническими документами и Методическими положениями о порядке проведения органолептической экспертизы, разработанными Всероссийским научно-исследовательским институтом холодильной промышленности.

3 Шкала дегустационной оценки мороженого и замороженных аэрированных продуктов:

- Максимальная суммарная оценка 10 баллов, в том числе:
- Вкус и аромат – 6 баллов
- Структура и консистенция – 3 балла
- Цвет и внешний вид - 1 балл

Пример бланка дегустационного листа, применяемого при оценке мороженого и замороженных аэрированных продуктов

№ образца	Вид мороженого	Балловая оценка			Примечание
		вкус и аромат (6 баллов)	структура и консистенция (3 балла)	цвет и внешний вид (1 балл)	

По решению Дегустационной комиссии образцы продукции, номинированные на награды, могут быть направлены на проведение лабораторных исследований. По результатам лабораторных исследований образцы могут быть сняты с конкурса.

Дегустационная оценка мороженого, замороженных взбитых десертов и пищевых льдов, представленной на Конкурс, производится в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 «Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 2. Рекомендуемые методы органолептической оценки».

Образцы Дегустационных листов по категориям размещены в разделе «Мороженое» на сайте <http://garant-kachestva.ru>

4. НАГРАДЫ КОНКУРСА. ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ

Для награждения победителей дегустационного конкурса по основным продовольственным отраслям учреждаются золотая и серебряная медали, а также Дипломы качества.

Образцы, получившие в процессе дегустации в каждой категории указанное количество баллов (по 10-балльной системе), получают следующие награды:

Награды	10- балльная шкала
Золотая медаль	9,5 и выше
Серебряная медаль	С 9,20 до 9,49
Диплом качества	С 9,0 до 9,19

Каждая награда сопровождается дипломом, в котором указывается точное наименование награжденного образца, а также точная идентификация производителя и образца.

Награждение победителей конкурса проводится на торжественной церемонии.

На торжественную церемонию награждения по результатам конкурса приглашаются гости, участники выставки и представители средств массовой информации.

Информация о победителях конкурса размещается на сайтах, <http://garant-kachestva.ru>, vniimp.ru, vnihi.ru и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.

Приложение № 9

к Положению о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2024»

Конкурс «Гарантия качества-2024» проводится
ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

О конкурсе качества хлебобулочных и макаронных изделий

1. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Конкурс качества в категории хлебобулочных и макаронных изделий проводится по следующим номинациям: «Хлебобулочные изделия», «Хлеб моей губернии» и «Макаронные изделия».

В конкурсе могут принять участие предприятия РФ и стран ЕврАзЭС различных форм собственности, указанные в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2024».

2. ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ ПРОДУКЦИИ ПО НОМИНАЦИЯМ

Прием образцов осуществляет приемная комиссия из специалистов хлебопекарной и макаронной отраслей. Комиссия обезличивает, шифрует представленные образцы и заносит информацию о них в журнал регистрации. Образцы принимаются в соответствии с утвержденным графиком (размещенным на сайтах организаторов). Для проведения повторных исследований, во избежание спорных моментов, контрольные образцы хлебобулочных изделий хранятся в замороженном виде.

Адрес доставки образцов: 107553, Россия, Москва, ул. Б. Черкизовская, д.26А, ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности

Группа приемки образцов: +7 (495) 025-41-44 (доб.119)

Приемка образцов продукции осуществляется специально сформированной приемной комиссией в соответствии с утвержденным графиком. График публикуется на сайте <https://garant-kachestva.ru> в разделе «Категории».

Количество предоставляемых образцов:

Макаронные изделия группы А, Б, В, макаронные изделия с обогащающими добавками, макаронные изделия быстрого приготовления:

- в потребительской упаковке не менее 3 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1 кг.

При предоставлении образцов на конкурс обязательно наличие оригинальной этикетки с информацией для потребителя и сопроводительная техническая документация.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДОСТАВЛЕННЫМ ОБРАЗЦАМ ПРОДУКЦИИ

Образцы в зависимости от номинаций необходимо предоставлять следующим образом:

➤ *«Хлебобулочные изделия»:*

- хлеб из пшеничной муки (высшего, первого и второго сортов), хлеб ржаной, хлеб ржано-пшеничный, хлеб пшенично-ржаной, хлебобулочные изделия с добавлением зерна и продуктов его переработки, булочные изделия, сдобные хлебобулочные изделия, слоеные хлебобулочные изделия, хлебобулочные изделия пониженной влажности (баранки, сушки, сухари, соломка, хлебные палочки)

в потребительской упаковке не менее 5 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1 кг;

- пироги –

в потребительской упаковке, не менее 3 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не более 3 кг.

➤ *«Хлеб моей губернии»:*

- хлеб из пшеничной муки (высшего, первого и второго сортов), хлеб ржаной, хлеб ржано-пшеничный, хлеб пшенично-ржаной, хлебобулочные изделия с добавлением зерна и продуктов его переработки, булочные изделия, сдобные хлебобулочные изделия, слоеные хлебобулочные изделия, хлебобулочные изделия пониженной влажности (баранки, сушки, сухари, соломка, хлебные палочки) –

в потребительской упаковке не менее 5 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1 кг;

- пироги –

в потребительской упаковке, не менее 3 упаковочных единиц продукции одной партии, общей массой нетто не более 3 кг.

Кроме того, для образцов в номинации «Хлеб моей губернии» необходимо предоставить материалы, подтверждающие принадлежность к региону, его историческим традициям, использование старинных рецептов, местных видов сырья и особенности технологий изготовления (при наличии одной из характеристик).

➤ *«Макаронные изделия»:*

- макаронные изделия группы А, Б, В, с обогащающими добавками и быстрого приготовления –

в потребительской упаковке, не менее 3 упаковочных единиц одной партии общей массой нетто не менее 1 кг.

➤ *Продукты функционального назначения,*

➤ *Органические продукты данной категории.*

На конкурс принимаются образцы продукции с остаточным сроком годности не менее 60% на дату подачи. Поступившие образцы переходят в собственность Организатора и возврату не подлежат.

Дополнительная информация

Образцы продукции на конкурс должны быть отобраны исключительно из одной партии, упакованы и промаркированы в соответствии с действующими техническими регламентами и стандартами. Условия транспортировки должны обеспечить сохранность качества и безопасность продукции.

Все образцы продукции должны сопровождаться документацией, перечень которой указан в п.3.4 Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2024». Документы подаются в отдельной папке на каждый вид продукции с указанием номинации.

Порядок проведения оценки качества продукции

Конкурсная комиссия формируется из ученых и специалистов, имеющих опыт по оценке качества хлебобулочных и макаронных изделий, утверждается приказом директора ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН. Конкурсная комиссия делится на **приемную, дегустационную экспертную и счётную.**

Каждая из комиссий участвует в смотре – конкурсе независимо друг от друга.

При оценке качества продукции учитывается сумма баллов экспертной комиссии и дегустационной.

Приемная комиссия производит приемку образцов, кодирует образцы. **Анонимность** образцов сохраняется для членов дегустационной и счетной комиссий до подведения итогов конкурса.

Экспертная комиссия производит оценку маркировки на предмет соответствия действующему законодательству (нормативно-правовых актов) РФ на соответствие требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», и ГОСТ 32677-2014 «Изделия хлебобулочные Термины и определения» и других основополагающих стандартов на пищевую продукцию. Максимальное количество баллов - **2**. Эксперты формулируют замечания по каждому образцу в Протоколе. При выявлении существенных несоответствий требованиям вышеуказанных документов, по решению экспертов, образец может быть снят с конкурса, дальнейшая оценка данного образца не проводится. Причины снятия с конкурса фиксируются в Протоколе. Снятые с конкурса образцы не участвуют в распределении наград.

Дегустационная комиссия производит органолептическую оценку образцов. Испытания, проводят с обезличенными образцами продукции, без информации, позволяющей идентифицировать ТМ, производителя продукции.

Специалисты оценивают каждый образец индивидуально, без обсуждения, в отдельном помещении, специально оборудованном кабинками в соответствии с требованиями международных стандартов, с соблюдением основных правил, принятых в практике проведения конкурсов по оценке качества пищевой продукции, по показателям представленным в дегустационных листах в зависимости от номинации.

Максимальное количество баллов за органолептическую оценку - **35 баллов.**

Результаты заносят в дегустационные листы. Исправления в дегустационном листе должны быть заверены подписью члена комиссии. После заполнения дегустационные листы подписываются членом комиссии и сдаются в счетную комиссию.

По решению дегустационной комиссии образцы продукции, прошедшие этап органолептической оценки, могут быть направлены на лабораторные исследования для подтверждения заявленных производителем показателей качества. Вид лабораторных исследований - физико-химические показатели (кислотность, влажность, пористость, пищевую ценность - массовая доля белка, массовая доля жира, массовая доля сахара) рекомендует дегустационная комиссия в зависимости от результатов органолептической оценки. По результатам лабораторных исследований, в случае выявления несоответствия НТД, образцы могут быть сняты с конкурса, что фиксируется в Протоколе. Снятые с конкурса образцы не участвуют в распределении наград.

Счетная комиссия подводит итоги комплексной оценки образцов, оформляет Протокол, который подписывают члены счетной комиссии.

Директор ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова утверждает Протокол, оформленный счетной комиссией.

Изделия недлительного хранения в номинациях «Хлебобулочные изделия» и «Хлеб моей губернии» оцениваются по показателям: форма, поверхность, цвет, состояние мякиша, вкус, запах, пористость, кислотность, массовая доля белка, массовая доля жира, массовая доля сахара, влажность.

Изделия пониженной влажности в номинациях «Хлебобулочные изделия» и «Хлеб моей губернии» оцениваются по показателям: форма, поверхность, цвет, внутреннее состояние, хрупкость, вкус, запах, кислотность, массовая доля белка, массовая доля жира, массовая доля сахара, влажность.

Макаронные изделия группы А, Б, В, с обогащающими добавками и быстрого приготовления в номинации «Макаронные изделия» оцениваются:

- органолептические показатели: внешний вид (состояние поверхности, форма), состояние излома, вкус, запах, цвет и состояние изделий после варки;
- физико-химические показатели;
- макаронные изделия группы А, Б, В, с обогащающими добавками (влажность; кислотность; массовая доля белка в пересчете на сухое вещество; сохранность формы сваренных изделий; сухое вещество, перешедшее в варочную воду, содержание муки из мягкой пшеницы);
- макаронные изделия быстрого приготовления (влажность, кислотность, содержание жира, время приготовления до готовности и кислотное число жира).

Образцы Дегустационных листов по категориям размещены в разделе «Хлебобулочные изделия», «Макаронные изделия» на сайте <http://garant-kachestva.ru>

Подведение итогов конкурса

Итоги конкурса подводят председатель и секретарь конкурсной комиссии. По результатам конкурса присуждаются следующие награды:

- **золотая медаль** присуждается продукции, набравшей по результатам оценки органолептических показателей и оценке маркировки 35 и более баллов, при условии соответствия ее физико-химических показателей нормативной или технической документации;
- **серебряная медаль** присуждается продукции, набравшей по результатам оценки органолептических показателей и оценке маркировки 34 и более баллов;

– **диплом качества** присуждается продукции, набравшей по результатам оценки органолептических показателей и оценке маркировки 32 и более баллов.

Каждая награда сопровождается дипломом, в котором указывается наименование продукции, номинация, а также наименование организации заявителя и/или производителя.

Награждение победителей в номинациях «Хлебобулочные изделия», «Хлеб моей губернии» и «Макаронные изделия» осуществляется в торжественной обстановке организаторами конкурса, представителями НИИ хлебопекарной промышленности или другими членами наблюдательного совета конкурса.

Информация о лучших хлебобулочных и макаронных изделиях будет направлена в Роспотребнадзор, Минсельхоз, Минпромторг, Комитет Государственной думы по аграрным вопросам, Союзы и Ассоциации АПК и торговли, СМИ.

Информация о победителях конкурса будет размещена на сайтах <http://garant-kachestva.ru>, www.vniimp.ru, www.gosniihp.ru, в социальных сетях https://t.me/institut_hleba, <https://vk.com/club192098379>, а также в отраслевых журналах.

Обращения за разъяснениями по результатам конкурса принимаются в течение 30 календарных дней с момента оглашения результатов.

Приложение № 10

к Положению о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2024»

Конкурс «Гарантия качества-2024» проводится
ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

об органолептической оценке муки, крупы, хлопьев из крупы.

1. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Участниками Конкурса могут быть предприятия, вырабатывающие **муку, крупу, хлопья, каши быстрого приготовления** их представительства, осуществляющие поставки продукции, и прочие компании, указанные в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2024».

На конкурс могут быть представлены:

- мука из зерновых, зернобобовых и масличных культур ;
- крупы из зерновых, зернобобовых и масличных культур;
- хлопья из круп , каши быстрого приготовления.

2. ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Образцы продукции каждого наименования, надлежащим образом оформленные и упакованные, доставляют Организаторам, обеспечив необходимые условия хранения и транспортировки.

Адрес доставки образцов: 127434 г. Москва, Дмитровское шоссе, дом 11, комн. 330, Всероссийский Научно-Исследовательский Институт Зерна и продуктов его переработки - филиал ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова.

Группа приемки образцов: +7 (499) 976-45-97, +7 (499) 976-42-77

Приемка образцов продукции осуществляется специально сформированной приемной комиссией в соответствии с утвержденным графиком. График публикуется на сайте <https://garant-kachestva.ru> в разделе «Категории».

Количество предоставляемых образцов:

Не менее двух упаковочных единиц общей массой не менее 2 кг., отобранных от одной партии

Поступившие образцы переходят в собственность Оргкомитета и возврату не подлежат. На конкурс принимаются образцы продуктов с остаточным сроком годности не менее 60% на дату подачи.

Перечень сопроводительных документов указан в п.3.6 Положения о конкурсе «Гарантия качества-2024».

Документы подаются в папке с указанием наименования юр. лица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юр. лица подаются образцы в разные категории, количество таких папок - по каждой категории.

Образцы продукции на конкурс должны быть отобраны исключительно из одной партии продукции, упакованы, промаркированы в соответствии с действующими нормативными правовыми актами. Условия транспортирования должны обеспечивать сохранность их качества и безопасности.

Полученные образцы шифруются специально назначенной комиссией и помещаются в условия, необходимые для их хранения и дегустации.

При предоставлении образцов на конкурс обязательно наличие оригинальной этикетки с информацией для потребителя и сопроводительная техническая документация.

3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ

Подготовка образцов шифрованной продукции для дегустации проводится в соответствии с принятыми правилами дегустации данного вида продукции.

Экспертная оценка образцов продукции производится конкурсной дегустационной комиссией, формируемой Оргкомитетом.

Перед началом дегустации член приемной комиссии сообщает членам дегустационной комиссии основные характеристики образца без указания производителя и наименования продукции.

Органолептическая оценка качества **муки, крупы** осуществляется по 5-балльной системе.

Члены комиссии оценивают каждый образец в условиях, исключающих обсуждение. Результаты заносят в дегустационные листы. Форма дегустационного листа для **муки, крупы, приведена в табл. 1-5.**

После оценки дегустаторами органолептических показателей продукта (мука, крупа) дегустационные листы сдаются председателю дегустационной комиссии, который обрабатывает полученную информацию и формирует обобщённую балльную оценку для каждого оцениваемого показателя с расчетом согласованности мнений дегустаторов. Согласованность мнений дегустаторов должна составлять не менее 70%.

Обработку результатов дегустационной оценки образцов проводят по принципу среднего арифметического следующим образом:

- вычисляют медиану и среднее арифметическое значение представленных дегустаторами балльных оценок по каждому образцу и каждому показателю вкус, запах, цвет, хлебопекарные и кулинарные достоинства с округлением до первого знака после запятой ($V_{к\text{ср}}$, $Z_{п\text{ср}}$, $C_{в\text{ср}}$, ...);

- оценки дегустаторов, отличающиеся от расчётного значения медианы на величину более 1-го балла (при применении пятибалльной системы оценок) отбраковывают;

- из оставшегося после этого количества оценок повторно рассчитывают среднее арифметическое значение оценок, которое и является окончательной обобщённой балльной оценкой данного образца по каждому оцениваемому показателю.

В связи с различной значимостью единичных показателей в общем восприятии качества (мука, крупа) рассчитывают комплексную органолептическую оценку,

представляющую собой сумму произведений среднеарифметических оценок по единичным показателям на соответствующие коэффициенты весомости.

Коэффициенты весомости единичных показателей качества оцениваемой продукции установлены ВНИИЗ экспертным путем с использованием метода ранжирования.

Сумма коэффициентов весомости должна быть равна 20, чтобы пятибалльные оценки при любом количестве единичных показателей трансформировались в 100-балльные.

Комплексную органолептическую оценку (КОО) качества исследуемого образца продукта рассчитывают с учётом коэффициентов весомости для каждого признака по формуле:

$$КОО = K_{вк} \cdot Вк_{ср} + K_{зп} \cdot Зп_{ср} + K_{цв} \cdot Цв_{ср}, \text{ где:}$$

$K_{вк}$ - коэффициент весомости по вкусу;

$Вк_{ср}$ - среднее значение балльной оценки по вкусу;

$K_{зп}$ - коэффициент весомости по запаху;

$Зп_{ср}$ - среднее значение балльной оценки по запаху;

$K_{цв}$ - коэффициент весомости по цвету;

$Цв_{ср}$ - среднее значение балльной оценки по цвету;

Комплексную органолептическую оценку качества хлеба и каши, рассчитывают с учётом хлебопекарной и кулинарной оценки.

По решению Организатора образцы продукции, номинированные на награды, могут быть направлены на проведение лабораторных исследований. По результатам лабораторных исследований образцы могут быть сняты с конкурса

Результаты оформляются специальным протоколом, подписываемым заместителем председателя и секретарем дегустационной комиссии. В протоколе даются рекомендации по награждению лучших образцов продукции медалями и дипломами на основании средней оценки экспертов.

Образцы Дегустационных листов по категориям размещены в разделах «Мука, крупы» на сайте <http://garant-kachestva.ru>

4. НАГРАДЫ КОНКУРСА. ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ

Образцы муки, круп, хлопьев из круп, получившие в процессе дегустации в каждой категории указанное количество баллов, имеющие высокие показатели качества по результатам физико-химических испытаний, получают следующие награды:

Вид награды	Комплексная органолептическая оценка, баллы, свыше чем
Золотая медаль	90
Серебряная медаль	80
Диплом качества	70

Каждая награда сопровождается дипломом, в котором указывается точное наименование награжденного образца, а также точная идентификация производителя и образца.

Награждение победителей конкурса проводится на торжественной церемонии.

На торжественную церемонию награждения по результатам конкурса приглашаются гости, участники выставки и представители средств массовой информации.

Информация о победителях конкурса размещается на сайтах, <http://garant-kachestva.ru>, vniimp.ru, vniiz.ru и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.

Приложение № 11
к Положению о Международном
конкурсе качества пищевой продукции
«Гарантия качества – 2024»

Конкурс «Гарантия качества-2024» проводится
ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

об органолептической оценке кондитерской продукции

1. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Участниками Конкурса могут быть предприятия, вырабатывающие **кондитерскую продукцию**, их представительства, осуществляющие поставки продукции, и прочие компании, указанные в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2024».

На конкурс могут быть представлены:

САХАРИСТЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

- *Шоколад:*
 - молочный шоколад;
 - несладкий шоколад;
 - горький шоколад;
 - темный шоколад;
 - белый шоколад;
 - пористый шоколад;
 - с тонкоизмельченными добавлениями;
 - с крупными добавлениями;
 - с начинкой.
- *Шоколадное изделие;*
- *Шоколадные конфеты;*
- *Шоколадные конфеты «Ассорти»;*
- *Конфеты, глазированные глазурью и не глазированные:*
 - помадные;
 - помадные молочные, (в том числе помадные молочные крем-брюле);
 - помадные сливочные (в том числе помадные сливочные крем-брюле);
 - помадные фруктовые (овощные, фруктово-овощные);
 - молочные (в том числе мягкая карамель);
 - сбивные;
 - грильяжные твердые;
 - грильяжные мягкие;
 - фруктово - (овоще-, фруктово-овоще-) грильяжные;
 - халвичные;
 - фруктовые (овощные, фруктово-овощные);
 - желейные;
 - фруктово - (овоще-, фруктово-овоще-) желейные;
 - марципановые;

- пралине;
- типа пралине;
- кремовые;
- из взорванных круп;
- из сухофруктов, цукатов и орехов (в том числе целых);
- на основе жиров;
- ликерную;
- из заспиртованных фруктов (овощей).
- *Ирис:*
 - литой;
 - тираженный.
- *Карамель:*
 - леденцовая;
 - с начинками, в том числе глазированная глазурью:
 - фруктово-ягодной;
 - ликерной;
 - медовой;
 - помадной;
 - молочной;
 - марципановой;
 - масляно-сахарной (прохладительной);
 - сбивной;
 - кремово-сбивной;
 - ореховой;
 - шоколадно-ореховой;
 - желейной;
 - из злаковых, бобовых и масличных культур.
- *Мармелад (в том числе глазированный):*
 - фруктовый (овощной);
 - желейно-фруктовый (желейно-овощной);
 - желейный, жевательный.
- *Пастила;*
- *Зефир:*
 - неглазированный;
 - глазированный глазурью;
 - с начинками.
- *Драже:*
 - ликерное;
 - желейное;
 - желейно-фруктовое;
 - помадное;
 - сахарное (без отделяемого от накатки корпуса);
 - карамельное;

- карамельное мягкое;
- ядровое;
- марципановое;
- зерновое (взорванные зерна кукурузы и др.);
- пралиновое;
- сбивное.
- - цукаты
- - бланшированные, заспиртованные плоды и ягоды
- - сушеные плоды и ягоды
- - с фруктовыми порошками.
- *Халва (в том числе глазированная, с добавлениями):*
 - кунжутная (тахинная);
 - арахисовая;
 - ореховая;
 - подсолнечная;
 - комбинированная (при одновременном использовании двух или более видов масличных семян или орехов);
 - глазированная шоколадной глазурью.
- *Жевательная резинка:*
 - дражированная;
 - недражированная;
 - без начинки;
 - с начинкой.
- *Восточные сладости:*
 - типа карамели, ядра орехов и арахиса;
 - типа мягких конфет.
- *Продукты функционального назначения;*
- *Органические продукты данной категории.*

МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

- *Вафли (в том числе глазированные):*
 - без начинки;
 - с жировой начинкой;
 - с начинкой пралине;
 - с начинкой типа пралине;
 - с помадной начинкой;
 - с фруктовой начинкой.
- *Печенье (в том числе глазированное; с добавлениями; с начинкой):*
 - сахарное;
 - затяжное;
 - сдобное;
 - овсяное.
- *Крекер:*
 - на дрожжах;

- на дрожжах и химических разрыхлителях;
- на химических разрыхлителях.
- *Галеты;*
- *Торты и пирожные:*
 - вафельные;
 - бисквитные;
 - песочные;
 - воздушные и воздушно-ореховые;
 - миндальные;
 - слоеные;
 - крошковые;
 - заварные;
 - комбинированные.
- *Пряники:*
 - заварные неглазированные;
 - заварные глазированные;
 - сырцовые неглазированные;
 - сырцовые глазированные;
 - с начинкой.
- *Коврижки;*
- *Рулеты;*
- *Кексы:*
 - на дрожжах;
 - на химических разрыхлителях;
 - без химических разрыхлителей и дрожжей.
- *Восточные сладости мучные;*
- *Продукты функционального назначения;*
- *Органические продукты данной категории.*

2. ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Образцы продукции каждого наименования, надлежащим образом оформленные и упакованные, доставляют Организаторам, обеспечив необходимые условия хранения и транспортировки.

Адрес доставки образцов:

107023, Москва, Электрозаводская ул., 20, стр. 3.

Всероссийский научно-исследовательский институт кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН.

Приемная комиссия: +7 (495) 963-64-09;

Пестерев Михаил Алексеевич: +7 (915) 452-34-91;

Баженова Алла Евгеньевна: +7 (985) 288-37-55.

Приемка образцов продукции осуществляется специально сформированной приемной комиссией в соответствии с утвержденным графиком. График публикуется на сайте <https://garant-kachestva.ru> в разделе «Категории».

Образцы кондитерских изделий, представляемых на дегустацию для оценки качества, должны быть отобраны от 3 партий в соответствии с действующей нормативно документацией на правила приемки и методы отбора проб (ГОСТ 5904-82, ГОСТ 5897- 90, ГОСТ 18321-73):

Количество предоставляемых образцов:

- **Торты:** не менее 3 шт.;
- **Пирожные:** не менее 10 шт. каждого наименования, кратно тарной упаковке.
- **Упакованная продукция:**

Вместимость тарной упаковки менее 20 единиц продукции в потребительской упаковке – не менее 6 тарных упаковок.

Вместимость тарной упаковки более 21 единицы продукции в потребительской упаковке – не менее 3 тарных упаковок.

Продукция в потребительской упаковке (наборы конфет, сувенирные наборы кондитерских изделий и т.п.):

до 1 кг.	не менее 6 упаковок
от 1 кг. до 2 кг.	не менее 3 упаковок
свыше 2 кг.	2 упаковки

При предоставлении образцов на конкурс обязательно наличие оригинальной этикетки с информацией для потребителя и сопроводительная техническая документация.

3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ

Оценка органолептических характеристик продукции производится дегустационной комиссией по исследуемым показателям по 35-балльной системе.

Оценка органолептических показателей представленных образцов кондитерских изделий проводилась на соответствии действующих в кондитерской отрасли стандартов. Оценка полноты и правильности информации на этикетки проводилась на соответствии требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

Оценка органолептических характеристик продукции производится по исследуемому показателю по 5-балльной системе:

- оценке «5» соответствуют отличному, безукоризненному качеству продукта по оцениваемому органолептическому показателю;
- оценке «4» соответствуют хорошему качеству продукта по оцениваемому органолептическому показателю;
- оценке «3» соответствуют среднему, удовлетворительному качеству продукта по оцениваемому органолептическому показателю;
- оценке «2» соответствуют неудовлетворительному качеству продукта по оцениваемому органолептическому показателю (наличие постороннего запаха, привкуса, неудовлетворительная консистенция) и др.)

- оценке «0-1» соответствуют крайне неудовлетворительному качеству продукта по оцениваемому органолептическому показателю или полному его отсутствию.

Оценка полноты и правильности информации на этикетки производится по 3-балльной системе:

- оценка «2» без нарушений законодательства;
- оценка «1» не критичные нарушения, требуют доработки;
- оценка «0» критичные нарушения, в итоге – снятие с конкурса;

Результаты оценки со своими замечаниями дегустатор фиксирует в дегустационном листе, который по окончании дегустации подписывается экспертом и передается секретарю дегустационной конкурсной комиссии для обработки результатов и определения средней балльной оценки.

Исправление оценки в дегустационном листе дегустатор подтверждает личной подписью.

При снижении средних значений органолептической оценки по одному из дескрипторов более 2 баллов, продукция рассматривается дополнительно специально созданной рабочей группой из состава дегустационной комиссии на возможность присуждения наград конкурса.

После заполнения дегустационные листы сдаются секретарю дегустационной комиссии.

Секретарь рассчитывает средний балл по формуле:

$$X = \frac{\Sigma_{\text{орг.балл}} + \Sigma_{\text{эт.балл}}}{C},$$

где: $\Sigma_{\text{орг. балл}}$ – общая сумма баллов по органолептической оценке, выставленная членами дегустационной комиссии данному образцу;

$\Sigma_{\text{эт. балл}}$ – общая сумма баллов по оценке этикетке, выставленная членами дегустационной комиссии данному образцу;

C – количество дегустаторов, оценивших образец.

4. НАГРАДЫ КОНКУРСА ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ

Образцы, получившие в процессе дегустации в каждой категории указанное количество баллов, имеющие высокие показатели качества по результатам проведенной оценки, получают следующие награды:

Образцы, получившие в процессе дегустации в каждой категории указанное количество баллов, получают следующие награды:

Золотая медаль – от 35,0 до 37,0 баллов

Серебряная медаль – от 32,0 до 34,9 баллов

Диплом качества – от 25,0 до 31,9 баллов.

Каждая награда должна быть сопровождена дипломом, в котором указывается точное наименование награжденного образца, а также точная идентификация производителя и образца.

Награждение победителей конкурса проводится на торжественной церемонии.

На торжественную церемонию награждения по результатам конкурса приглашаются гости, конкурсанты и представители средств массовой информации.

Информация о победителях конкурса размещается на сайтах, <http://garant-kachestva.ru>, vniimr.ru, vniikr.ru и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.

Обращения за разъяснениями по результатам конкурса принимаются в течении 30 календарных дней с момента оглашения результатов.

Приложение № 12

к Положению о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2024»

Об органолептической оценке продукции из мяса, рыбы, птицы

1. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Участниками Конкурса могут быть предприятия, вырабатывающие **продукцию из мяса, рыбы, птицы**, их представительства, осуществляющие поставки продукции, и прочие компании, указанные в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА – 2024».

На конкурс в категориях «Продукция из мяса, птицы и рыбы» могут быть представлены:

- Мясная продукция
 - Полуфабрикаты мясные крупнокусковые, порционные и мелкокусковые
 - Полуфабрикаты рубленые мясные и мясосодержащие
 - Полуфабрикаты в тесте (пельмени, манты, хинкали и др.)
 - Колбасные изделия
 - Продукты из мяса
 - Продукты из шпика
 - Кулинарные изделия мясные и мясосодержащие (в т. ч. готовые блюда)
 - Консервы мясные и мясорастительные
 - Продукты для детского, диетического, дошкольного и школьного питания мясные и мясосодержащие
 - Мясная продукция функционального назначения
 - Органическая мясная продукция
- Продукция из мяса птицы
 - Тушки и части тушек птицы
 - Полуфабрикаты кусковые, рубленые и в тесте из мяса птицы
 - Субпродукты птицы
 - Колбасные изделия из мяса птицы
 - Продукты из мяса птицы
 - Кулинарные изделия (в т.ч. готовые блюда) из мяса птицы
 - Консервы из мяса птицы
 - Продукты для детского, диетического, дошкольного и школьного питания из мяса птицы
 - Продукция функционального назначения из мяса птицы
 - Органическая продукция из мяса птицы
- Рыбная продукция
 - Рыба и филе рыбы (охлажденные, мороженные)
 - Икра зернистая и пробойная, икорное рыбное изделие, паюсная икра
 - Имитированная рыбная продукция
 - Рыбная продукция холодного и горячего копчения

- Рыбная продукция соленая, сушеная, вяленая, пряного посола, маринованная
- Кулинарная рыбная продукция (в т.ч. готовые блюда)
- Консервы и пресервы рыбные, в т.ч. в рассоле и масле
- Морепродукты (замороженные, варено-мороженные)
- Пресервы из морепродуктов и ассорти морепродуктов, в т.ч. в рассоле и масле
- Рыбная продукция для детского, диетического, дошкольного и школьного питания
- Рыбная продукция функционального назначения
- Органическая рыбная продукция

2. ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Образцы продукции каждого наименования, надлежащим образом оформленные и упакованные, доставляют Организаторам, обеспечив необходимые условия хранения и транспортировки.

Адрес доставки образцов:

109316, Москва, ул. Талалихина, 26

ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова, 214 комната

Группа приемки образцов:

тел. 8(495) 676-95-11, доб. 275

Козырев Иван Андреевич

Приемка образцов продукции осуществляется специально сформированной приемной комиссией в соответствии с утвержденным графиком. График публикуется на сайте <https://garant-kachestva.ru> в разделе «Категории».

Перечень сопроводительных документов указан в п.3.4. Положения о конкурсе «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА – 2024».

Документы подаются в папке с указанием наименования юр. лица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юр. лица подаются образцы в разные категории, количество таких папок предоставляется по каждой категории.

Количество представляемых образцов:

Не менее двух упаковочных единиц общей массой не менее 2 кг.

Поступившие образцы переходят в собственность Оргкомитета и возврату не подлежат. На конкурс принимаются образцы продуктов с остаточным сроком годности не менее 60% на дату подачи.

Образцы продукции на конкурс должны быть отобраны исключительно из одной партии продукции, упакованы, промаркированы в соответствии с действующими нормативными правовыми актами. Условия транспортирования должны обеспечивать сохранность их качества и безопасности.

Полученные образцы шифруются специально назначенной комиссией и при необходимости помещаются в холодильные шкафы для достижения температуры, соответствующей условиям хранения продукции.

При предоставлении образцов на конкурс обязательно наличие оригинальной этикетки с информацией для потребителя и сопроводительной технической документации.

3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ

Органолептическая оценка пищевой продукции проводится анонимно, на дегустацию образцы подаются в обезличенном виде, закодированными трехзначным шифром. Анонимность образцов сохраняется для членов жюри до подведения итогов дегустации.

Оценка органолептических характеристик продукции проводится по исследуемым показателям по 5-балльной оценке.

Результаты оценки с выявленными замечаниями дегустатор фиксирует в дегустационном листе, который по окончании дегустации подписывает и передает секретарю дегустационной конкурсной комиссии для обработки результатов и определения средней балльной оценки.

Исправление оценки в дегустационном листе дегустатор подтверждает личной подписью.

При подозрении о фальсификации продукции дегустатор делает в дегустационном листе соответствующую пометку и снижает баллы.

Взаимодействие и обмен мнениями членов дегустационной комиссии, а также представителей приглашенных организаций, в процессе проведения оценки органолептических характеристик образцов не допускается до передачи дегустационных листов секретарю комиссии.

Органолептическая оценка мясной продукции проводится в соответствии с ГОСТ 9959-2015 «Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки», рыбной продукции в соответствии с ГОСТ 7631-2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей», мясо птицы в соответствии с ГОСТ 51944-2002 «Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы».

Образцы Дегустационных листов по категориям размещены в разделе «Мясная продукция», «Продукция из мяса птицы», «Рыбная продукция переработанная» на сайте <http://garant-kachestva.ru>

4. НАГРАДЫ КОНКУРСА. ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ

Для награждения победителей конкурса по основным продовольственным отраслям учреждаются Золотая, Серебряная медали, а также Дипломы качества.

Образцы категории «Продукция из мяса, птицы и рыбы», получившие по итогам дегустации соответствующие баллы (по 5-балльной шкале), получают следующие награды:

Награды	5-балльная шкала
Золотая медаль	4,8 до 5,00
Серебряная медаль	с 4,79 до 4,6
Диплом качества	с 4,59 до 4,3

Каждая награда сопровождается дипломом, в котором указывается точное наименование образца, а также точная идентификация производителя и образца.

Награждение победителей конкурса проводится на торжественной церемонии.

На торжественную церемонию награждения по результатам конкурса приглашаются гости, конкурсанты и представители средств массовой информации.

Информация о победителях конкурса размещается на сайтах, <http://garant-kachestva.ru>, vniipr.ru и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.

Приложение № 13

к Положению о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2024»

Об органолептической оценке яиц куриных пищевых, яиц пищевых индюшинных, цесариных, перепелиных, яиц пищевых страусиных

1. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Участниками Конкурса могут быть предприятия, вырабатывающие яйца пищевые, их представительства, осуществляющие поставки продукции, и прочие компании, указанные в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА – 2024».

На конкурс в категориях «Яйца куриные пищевые, яйца пищевые индюшинные, цесариные, перепелиные; Яйца пищевые страусиные» могут быть представлены:

- Яйца куриные пищевые диетические
- Яйца куриные пищевые столовые
- Яйца пищевые индюшинные диетические
- Яйца пищевые индюшинные столовые
- Яйца пищевые цесариные диетические
- Яйца пищевые цесариные столовые
- Яйца пищевые перепелиные диетические
- Яйца пищевые перепелиные столовые
- Яйца пищевые страусиные диетические
- Яйца пищевые страусиные столовые

2. ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Образцы продукции каждого наименования, надлежащим образом оформленные и упакованные, доставляют Организаторам, обеспечив необходимые условия хранения и транспортировки.

Адрес доставки образцов:

109316, Москва, ул. Талалихина, 26, комната 214

ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова

Группа приемки образцов:

тел. +7 (495) 676-95-11 д.275, 277,

Козырев Иван Андреевич

Приемка образцов осуществляется специально сформированной комиссией в соответствии с утвержденным графиком.

Перечень сопроводительных документов указан в п.3.4 Положения о конкурсе «Гарантия качества-2024».

Документы подаются в папке с указанием наименования юр. лица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юр. лица подаются образцы в разные категории, количество таких папок предоставляется по каждой категории.

Количество предоставляемых образцов:

Яйца куриные пищевые, яйца пищевые индюшиные, цесариные, перепелиные: не менее трех упаковок общим количеством не менее 3 десятков.

Яйца пищевые страусиные: не менее 3 штук.

Остаточный срок годности образцов должен составлять не менее 70 (Семидесяти) процентов на дату приёмки образцов.

Условия транспортирования должны обеспечивать сохранность их качества и безопасности.

При предоставлении образцов на конкурс обязательно наличие оригинальной этикетки с информацией для потребителя и сопроводительная техническая документация.

3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ

Дегустационная оценка продукции производится анонимно (образцы кодируются), на дегустацию подаются в виде, не позволяющем идентифицировать образец. Анонимность образцов сохраняется для членов жюри до подведения итогов дегустации в целом.

Перед проведением органолептической оценки проводится определение яиц по массе, в зависимости от вида и категории. При возникновении спорных моментов при подтверждении категории куриных яиц размер партии увеличивается до 30 шт., проводится дополнительное взвешивание.

Оценка органолептических характеристик сырых и вареных яиц производится по 5-балльной шкале по показателям:

- состояние воздушной камеры и ее высота;
- состояние и положение желтка;
- плотность и цвет белка;
- целостность и прочность скорлупы;
- наличие загрязнений на скорлупе;
- цвет скорлупы;
- запах содержимого яйца;
- вкус, аромат и цвет желтка и белка вареного яйца.

Результаты оценки со своими замечаниями дегустатор фиксирует в дегустационном листе, который по окончании дегустации подписывает и передает секретарю дегустационной комиссии для обработки результатов и определения средней балльной оценки. Результаты органолептических испытаний должны заноситься в протокол испытаний. В протоколе должны быть прописаны показатели, по которым исследуется продукт. Исправление оценки в дегустационном листе дегустатор подтверждает личной подписью.

Взаимодействие и обмен мнениями членов дегустационной комиссии, а также представителей приглашенных организаций, в процессе проведения оценки органолептических характеристик образцов не допускается до передачи дегустационных листов секретарю.

Оценивается каждое яйцо из партии, прошедшей процедуру взвешивания. За каждое яйцо выставляется отдельный показатель. Средний балл показателя определяется как среднее арифметическое всех оценок за определяемую партию, по формуле:

$$X = (X_1 + X_2 + \dots + X_i) / n$$

где X - средний балл показателя одним дегустатором;

X_i - оценка i -го яйца, ($i = 1, 2, \dots, n$);

n - количество яиц.

Средний балл образца определяется как среднее арифметическое всех оценок членов комиссии, участвовавших в заседании дегустационной комиссии, по формуле:

$$X = (X_1 + X_2 + \dots + X_i) / n$$

где X - средний балл образца присутствующими членами дегустационной комиссии;

X_i - оценка i -го дегустатора, ($i = 1, 2, \dots, n$);

n - количество членов дегустационной комиссии.

Органолептическая оценка яиц пищевых, представленных на Конкурс, производится в соответствии с ГОСТ 31654-2012, ГОСТ 31655-2012, Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011, Методикой проведения анатомической разделки тушек, органолептической оценки качества мяса и яиц сельскохозяйственной птицы и морфологии яиц.

Образцы Дегустационных листов по категориям размещены в разделе «Яйца пищевые» на сайте <http://garant-kachestva.ru>

4. НАГРАДЫ КОНКУРСА. ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ

Для награждения победителей дегустационного конкурса по основным продовольственным отраслям учреждаются Золотая, Серебряная медали, а также Дипломы качества.

Образцы, получившие в процессе дегустации в каждой категории указанное количество баллов (по 5-бальной системе) получают следующие награды:

Награды	5 балльная шкала
Золотая медаль	4,87 и выше
Серебряная медаль	С 4,70 до 4,86
Диплом качества	С 4,40 до 4,69

Каждая награда сопровождается дипломом, в котором указывается точное наименование награжденного образца, а также точная идентификация производителя и образца.

Награждение победителей конкурса проводится на торжественной церемонии.

На торжественную церемонию награждения по результатам конкурса приглашаются гости, конкурсанты и представители средств массовой информации.

Информация о победителях конкурса размещается на сайтах, <http://garant-kachestva.ru>, vniimr.ru, vniipp.ru и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.

Шкала оценки качества пищевых диетических яиц по 5-ти бальной системе оценки

Оценка, балл	Состояние скорлупы			Свежесть			Запах
	Целостность и прочность	Загрязненность	Цвет	Состояние воздушной камеры и ее высота	Плотность и цвет белка	Состояние и положение желтка	
5 (отлично)	Неповрежденная, крепкая	Поверхность чистая, допускается наличие единичных точек или полосок	Белый или коричневатый различных оттенков	Неподвижная. Высота: не более 4 мм (для куриных); не более 5 мм (цесариных); не более 2 мм (перепелиных); не более 9 мм (страусиных)	Плотный, светлый, прозрачный	Прочный, контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается, цвет от светло-желтого до ярко-оранжевого	Без постороннего запаха
4 (хорошо)	Неповрежденная крепкая	Допускается наличие пятен, точек и полосок, занимающих не более 1/8 ее поверхности	Белый или коричневатый различных оттенков	Неподвижная или допускается незначительная подвижность. Высота: не более 4 мм (для куриных); не более 5 мм (цесариных); не более 2 мм (перепелиных); не более 9 мм (страусиных)	Плотный, светлый, прозрачный	Прочный, мало заметный может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения	Без постороннего запаха
3 (удовлетворительно)	Неповрежденная, наличие шероховатой морщинистой	Загрязненность в виде отдельных точек и полосок,	Белый или коричневатый различных оттенков	Неподвижная (допускается некоторая подвижность). Высота:	Плотный (допускается недостаточно плотный), светлый,	Прочный, мало заметный, перемещающийся от центрального положения	Без постороннего запаха

	поверхности	занимающих не более ¼ поверхности		не более 4 мм (для куриных); не более 5 мм (цесариных); не более 2 мм (перепелиных); не более 9 мм (страусиных)	прозрачный		
2 (неудовлетворительно)	Неповрежденная, тонкая	Загрязненность в виде отдельных пятен крови, перьев или помета	Белый с серым в отдельных областях или коричневатый различных оттенков	Незначительная подвижность. Высота: не более 4 мм (для куриных); не более 5 мм (цесариных); не более 2 мм (перепелиных); не более 9 мм (страусиных)	Плотный, допускается недостаточно плотный, светлый, прозрачный	Прочный, мало заметный может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения	Слабо выраженный посторонний запах (гнилост и, тухлости, затхлости и др.)
1 (неудовлетворительно)	С насечкой (надтреснута скорлупа)	Загрязненность в виде отдельных пятен вытекающего содержимого	Белый с серым в отдельных областях или коричневатый различных оттенков	Незначительная подвижность. Высота: не более 4 мм (для куриных); не более 5 мм (цесариных); не более 2 мм (перепелиных); не более 9 мм (страусиных)	Плотный, допускается недостаточно плотный, светлый, прозрачный	Прочный, мало заметный может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения	Посторонние запахи (гнилост и, тухлости, затхлости и др.)

Шкала оценки качества пищевых столовых яиц по 5-ти бальной системе оценки

Оценка, балл	Состояние скорлупы			Свежесть			Запах
	Целостность и прочность	Загрязненность	Цвет	Состояние воздушной камеры и ее высота	Плотность и цвет белка	Состояние и положение желтка	
5 (отлично)	Неповрежденная прочная	Поверхность чистая, допускается наличие единичных точек или полосок	Белый или коричневатый различных оттенков	Неподвижная. Высота: не более 7 мм (куриных); не более 8 мм (индюшиных); не более 12 мм (цесариных); не более 3 мм (перепелиных); не более 20 мм (страусиных)	Плотный, светлый, прозрачный	Прочный, мало заметный может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения	Без постороннего запаха
4 (хорошо)	Неповрежденная крепкая	Допускается наличие пятен, точек и полосок, занимающих не более 1/8 поверхности	Белый или коричневатый различных оттенков	Допускается некоторая подвижность. Высота: не более 7 мм (куриных); не более 8 мм (индюшиных); не более 12 мм (цесариных); не более 3 мм (перепелиных); не более 20 мм (страусиных)	Допускается недостаток плотности, светлый, прозрачный	Прочный, мало заметный, слегка перемещающийся от центрального положения	Без постороннего запаха
3 (удовлетворитель)	С мятым боком (помятая скорлупа без	Загрязненность в виде отдельных	Белый или коричневатый	Незначительная подвижность. Высота: не более 7 мм	Недостаточный плотный,	Прочный, мало заметный с небольшим	Без постороннего запаха

но)	сквозных отверстий, подскорлупная оболочка целая)	точек и полосок, занимающих не более ¼ поверхности	различных оттенков	(куриных); не более 8 мм (индюшиных); не более 12 мм (цесариных); не более 3 мм (перепелиных); не более 20 мм (страусиных)	светлый, мутноватый	отклонением от центрального положения	
2 (неудовлетворительно)	Тонкая, наличие неглубоких трещин	Загрязненность в виде отдельных пятен крови, перьев или помета	Белый с серым в отдельных областях или коричневатый различных оттенков	Подвижная. Высота: не более 7 мм (куриных); не более 8 мм (индюшиных); не более 12 мм (цесариных); не более 3 мм (перепелиных); не более 20 мм (страусиных)	Неплотный, светлый, мутный	Прочный, мало заметный, перемещающийся от центрального положения	Посторонние запахи (гнилости, тухлости, затхлости и др.)
1 (неудовлетворительно)	С тёмком содержимого вследствие повреждения скорлупы, подскорлупной и белковой оболочек	Загрязненность в виде отдельных пятен вытекающего содержимого	Белый с серым в отдельных областях или коричневатый различных оттенков	Подвижная. Высота: не более 7 мм (куриных); не более 8 мм (индюшиных); не более 12 мм (цесариных); не более 3 мм (перепелиных); не более 20 мм (страусиных)	Слабый, водянистый, мутный	Перемещающийся, с отклонением от центрального положения	Посторонние запахи (гнилости, тухлости, затхлости и др.)

Шкала оценки качества пищевых вареных яиц по 5-ти бальной системе оценки

Оценка, балл	Белок			Желток		
	Аромат	Цвет	Вкус	Аромат	Цвет	Вкус
5 (отлично)	Приятный, характерный для белка	Белый	Приятный, характерный для белка	Приятный, характерный для желтка	Желтый с оранжевым оттенком	Приятный, характерный для желтка
4 (хорошо)	Слабо выраженный	Голубоватый	Слабо ощущаемый	Слабо выраженный	Желтый	Слабо ощущаемый
3 (удовлетворительно)	Отсутствует	Со стороны желтка имеются потемнения (указать цвет)	Отсутствует	Отсутствует	Светло-желтый, при разрезании имеются четко выраженные светлые и темные пятна	Отсутствует
2 (неудовлетворительно)	Улавливается слабый посторонний запах (указать какой)	Имеются темные пятна со стороны скорлупы и желтка (указать цвет)	Слабовыраженный сторонний привкус (указать какой)	Улавливается слабый посторонний запах (указать какой)	Бледновато-желтый	Слабовыраженный сторонний привкус (указать какой)
1 (неудовлетворительно)	Посторонний запах хорошо выражен (указать какой)	Имеются темные пятна, пронизывающие всю толщу белка (указать цвет)	Посторонний привкус хорошо выражен (указать какой)	Посторонний запах хорошо выражен (указать какой)	Бледно-желтый	Посторонний привкус хорошо выражен (указать какой)

Приложение № 14

к Положению о Международном конкурсе
качества пищевой продукции
«Гарантия качества – 2024»

Об органолептической оценке меда натурального

1. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

На конкурс может быть представлена продукция предприятий РФ и стран Евразийского экономического сообщества различных форм собственности, а также индивидуальных предпринимателей и крестьянских фермерских хозяйств, и прочие компании, указанные в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2024».

Допускаются на конкурсную дегустацию образцы полифлорного и монофлорного мёда, выработанного путем фасовки продукции.

На конкурс в рамках категории могут быть представлены:

- мед натуральный полифлорный
- мед натуральный монофлорный

Вся продукция, представленная на Конкурс, должна отвечать требованиям нормативных документов на эту продукцию. Дегустационная оценка продукции, представленной на Конкурс, проводится с соблюдением основных правил, принятых в практике проведения конкурсов данной продукции.

2. ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Адрес доставки образцов:

109316, Москва, ул. Талалихина, 26

ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова

Группа приемки образцов:

тел. +7 (495) 676-95-11 д.275, 277,

Козырев Иван Андреевич,

214 комната

Приемка образцов продукции осуществляется специально сформированной приемной комиссией в соответствии с утвержденным графиком.

Образцы продукции представляются в следующем количестве:

№ п\п	Виды продукции	Вместимость упаковки, кг	Количество упаковок
1	Продукция в потребительской упаковке	1,0	2
		0,5	4
		0,1	20
		0,2	10

Поступившие образцы переходят в собственность Оргкомитета и возврату не подлежат. На конкурс принимаются образцы продуктов с остаточным сроком годности не менее 60% на дату подачи.

Перечень сопроводительных документов указан в п.3.4. Положения о конкурсе «Гарантия качества-2024».

Документы подаются в папке с указанием наименования юридического лица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юридического лица подаются образцы в разные категории, количество таких папок представляется по каждой категории.

Образцы продукции на конкурс должны быть отобраны исключительно от одной партии продукции, упакованы, промаркированы в соответствии с действующими нормативными правовыми актами. Условия транспортирования должны обеспечивать сохранность их качества и безопасность.

Полученные образцы шифруются приемной комиссией и направляются в помещения с микроклиматом, необходимым для их хранения и дегустации.

При приемке продукции оценивается маркировка, нанесенная на упаковку. В случае несоответствия нанесенной на упаковку информации требованиям действующих технических регламентов, документов на продукцию (ГОСТ) и сопроводительных документов, продукция не принимается к участию в конкурсе.

При предоставлении образцов на конкурс обязательно наличие оригинальной этикетки с информацией для потребителя и сопроводительная техническая документация.

3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ ОБРАЗЦОВ

Экспертная оценка образцов продукции производится конкурсной дегустационной комиссией, формируемой Оргкомитетом.

Конкурсная комиссия проводит оценку качества представленных образцов продукции путем закрытой дегустации на соответствие требованиям Технических регламентов, межгосударственных и национальных стандартов, нормативных или технических документов, представленных участниками конкурса по показателям: вкус, аромат, внешний вид (консистенция), цвет, упаковка.

3.1 Система балльной оценки органолептических характеристик продукции

Дегустационная оценка продукции производится анонимно (образцы кодируются цифрами), на дегустацию подаются в виде, не позволяющем идентифицировать образец. Анонимность образцов сохраняется для членов жюри до подведения итогов дегустации в целом.

Оценка органолептических характеристик продукции производится по исследуемым показателям по 30-балльной оценке. Результаты оценки со своими замечаниями дегустатор фиксирует в дегустационном листе, который по окончании дегустации подписывает эксперт и передает секретарю дегустационной конкурсной комиссии для обработки результатов и определения средней балльной оценки.

Исправление оценки в дегустационном листе дегустатор подтверждает личной подписью.

При подозрении на фальсификацию образец отправляется на дополнительную экспертизу, где будет проведена оценка качества образца по физико-химическим

показателям. После чего дегустатор делает в дегустационном листе соответствующую пометку и снижает баллы.

Взаимодействие и обмен мнениями членов дегустационной комиссии, а также представителей приглашенных организаций в процессе проведения оценки органолептических характеристик образцов не допускается до передачи дегустационных листов секретарю.

3.2 Расчет средней балльной оценки

Средний балл продегустированных образцов определяется как среднее арифметическое всех оценок членов комиссии, участвовавших в заседании дегустационной комиссии, по формуле:

$$X = \frac{\sum_{i=1}^n X_i}{n},$$

где X - средний балл образца присутствующими членами дегустационной комиссии;

X_i - оценка i-го дегустатора, (i = 1,2,.....n);

n - количество членов дегустационной комиссии.

Значение среднеарифметического балла вычисляют с точностью до первого десятичного знака.

3.3 Порядок принятия решений по итогам дегустации

Решения дегустационной конкурсной комиссии считаются правомочными при участии в заседании не менее 50% членов комиссии от общей численности.

Если 30% членов дегустационной комиссии выставляют неудовлетворительную оценку (0 балла) представленному на дегустацию образцу, то образец отклоняется.

В случае необходимости может применяться «метод комиссии», при котором решение принимается голосованием членов дегустационной комиссии. Решение принимается, если за него подано не менее 2/3 голосов.

Образцы Дегустационных листов по категориям размещены в разделе «Мед натуральный» на сайте <http://garant-kachestva.ru>

3.4 Экспертиза этикетки на предмет соответствия ТР/ТС 022/2011

Этикетка должна содержать следующие сведения о продукте:

- наименование продукта;
- вид продукта (ботаническое происхождение);
- год сбора;
- наименование, местонахождение (юридический адрес) изготовителя и место происхождения (по усмотрению изготовителя);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто;
- энергетическую ценность;
- срок хранения;
- условия хранения;
- дату фасовки;
- обозначение нормативного документа, в соответствии с которым изготовлен продукт;

- подтверждение соответствия.

3.5 Стандарты, на основании которых осуществляется подтверждение соответствия:

ГОСТ 19792-2017 «Мед натуральный. Технические условия»;
ГОСТ 31766-2022 «Меды монофлорные. Технические условия».

4. НАГРАДЫ КОНКУРСА ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ

4.1. Для награждения победителей дегустационного конкурса по основным продовольственным отраслям учреждаются Золотая, Серебряная медали, а также Дипломы качества.

Образцы, получившие в процессе дегустации в каждой категории указанное количество баллов (по 30-балльной системе), получают следующие награды:

Оценочная шкала, балл	Категория соответствия	Отметка о соответствии	Награда
18-20	Низкая	Не соответствует	–
20-23	Средняя	Соответствует	Диплом качества
23-28	Высокая	Соответствует	Серебряная медаль
28 и более	Высшая	Соответствует	Золотая медаль

В соответствии с разработанной 30-балльной оценкой конкурсные образцы оцениваются на предмет соответствия меда наименованию ботанического происхождения по органолептическим и сенсорным свойствам (внешний вид, консистенция, запах, аромат, вкус, послевкусие), на основании чего присваивают категорию соответствия. Оценка отдельного органолептического свойства осуществляется по 5-ти балльной системе. Оценочная шкала категории соответствия по всем органолептическим показателям составляет 30-балльную систему, состоящая из суммы баллов оценки отдельных органолептических показателей. Для оценки конкурсных образцов используются дегустационные карты с указанием всех необходимых дегустационных и органолептических характеристик (рисунок).

Каждая награда должна быть сопровождена дипломом, в котором указывается точное наименование награжденного образца, а также точная идентификация производителя и образца.

Награждение победителей конкурса проводится на торжественной церемонии.

На торжественную церемонию награждения по результатам конкурса приглашаются гости, конкурсанты и представители средств массовой информации.

Информация о победителях конкурса размещается на сайтах: <http://garant-kachestva.ru>, www.vniitek.ru, www.vniimp.ru, www.apkпроизводители.рф и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса

Приложение № 15

к Положению о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2024»

Об органолептической оценке функциональной и специализированной продукции

1. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

На конкурс может быть представлена продукция предприятий РФ и стран Евразийского экономического сообщества различных форм собственности, а также индивидуальных предпринимателей и крестьянских фермерских хозяйств, и прочие компании, указанные в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2024».

Допускаются на конкурсную дегустацию образцы продуктов, выработанные изготовителями по полному технологическому циклу: от сырья до готового продукта.

Не допускаются на конкурс продукты, выработанные путем фасовки готовой продукции, изготовленной другими предприятиями.

Категория «Функциональная и специализированная продукция», перечень продуктов для участия в конкурсе:

по видам сырья:

- мясные продукты
- продукты из мяса птицы
- молочные продукты
- рыбные и морепродукты
- растительные продукты (фруктовые, овощные, зерновые и т.д.)
- кондитерские изделия
- хлеб и хлебобулочные изделия
- БАД

по направленности:

- продукты для детей раннего, дошкольного и школьного возраста
- продукты для беременных и кормящих женщин
- геродиетическое питание
- питание для спортсменов
- диетическое профилактическое питание
- диетическое лечебное питание
- функциональные продукты
- обогащенные (витаминами, минеральными веществами, про- и пребиотиками, органическими кислотами, флавоноидами, пищевыми волокнами и т.д.) продукты

2. ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Адрес доставки образцов:

109316, Москва, ул. Талалихина, 26, кабинет 232

ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова

Группа приемки образцов:

+7(495) 676-9511 доб.218

+7 (495) 118-32-78

Приемка образцов осуществляется специально сформированной комиссией в соответствии с утвержденным графиком.

Даты приемки образцов по данной группе продукции будут опубликованы на сайте <http://www.garant-kachestva.ru/> до 31 августа 2024 г.

Образцы продукции представляются в следующем количестве:

Пищевые продукты - в потребительской упаковке не менее 5 упаковочных единиц одной партии, общей массой нетто не менее 2 кг.

БАД - в потребительской упаковке весом до 50 г - не менее 10 упаковочных единиц, весом свыше 50 г – не менее 5 упаковочных единиц. Общая масса нетто **не менее 0,5 кг**.

На конкурс принимаются образцы продуктов с остаточным сроком годности не менее 60% на дату подачи.

Перечень сопроводительных документов указан в п.3.4 Положения о конкурсе «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА – 2024».

Документы подаются в папке с наименованием юр. лица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юр. лица подаются образцы в разные категории продукции, количество таких папок соответствует количеству категорий.

Образцы продукции на конкурс должны быть отобраны исключительно из одной партии продукции, упакованы, промаркированы строго в соответствии с действующими нормативными правовыми актами. Условия транспортирования должны обеспечивать сохранность их качества и безопасности.

При предоставлении образцов на конкурс обязательно наличие оригинальной этикетки с информацией для потребителя и сопроводительная техническая документация.

Полученные образцы шифруются специально назначенной комиссией и при необходимости помещаются в холодильные шкафы для достижения температуры, необходимой для их хранения и дегустации.

3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ

Экспертная оценка образцов продукции производится конкурсной дегустационной комиссией, формируемой Оргкомитетом.

Конкурсная комиссия:

- проводит оценку соответствия представленных образцов заявленным свойствам и отличительным признакам. Образцы данной категории могут быть сданы на

дополнительные аналитические исследования для подтверждения химического состава, свойств продукта и соответствия отличительных признаков, использованных при маркировке.

При несоответствии образцов заявленным свойствам и отличительным признакам по результатам аналитических исследований, продукция не допускается к следующему этапу оценки качества.

- проводит оценку качества представленных образцов продукции путем закрытой дегустации (для БАД в капсулированной и таблетированной формах проводят органолептическую оценку без дегустации) на соответствие требованиям Технических регламентов, межгосударственных и национальных стандартов, нормативных или технических документов, представленных участниками конкурса по органолептическим показателям, указанным в сопроводительной технической документации, в том числе упаковка и маркировка.

- выносит предложения о награждении участников конкурса за лучшие образцы продукции. Решение конкурсной комиссии принимается открытым голосованием большинством голосов. При равенстве голосов решающим является голос председателя конкурсной комиссии;

- анализирует уровень качества и выявленные недостатки представленных на конкурс образцов продукции и представляет выводы в оргкомитет конкурса «Гарантия качества 2024»;

- готовит материалы о результатах конкурса качества для отраслевых журналов по поручению Оргкомитета конкурса «Гарантия качества 2023».

Оценка функциональных и специализированных пищевых продуктов проводится по балловой системе, в соответствии с нормативными или техническими документами и Методическими положениями о порядке проведения органолептической экспертизы соответствующей категории продукции (мясная, молочная, рыбная и т.д.).

Оценка БАДов проводится по балловой системе указанной в Таблице №1

Образцы Дегустационных листов по категориям размещены «Продукты для функционального и специализированного питания» на сайте <http://garant-kachestva.ru>

4. НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА

Для награждения победителей дегустационного конкурса по категориям функциональной и специализированной пищевой продукции учреждаются Золотая, Серебряная медали, а также Диплом качества.

Таблица № 1

Награды	Пищевые продукты	БАД
	Применяется балловая система соответствующей категории продукции (мясная, молочная, рыбная и т.д.)	5 балльная шкала
Золота медаль		Не менее 5,00
Серебряная медаль		Не менее 4,7
Диплом качества		Не менее 4,5

Каждая награда сопровождается дипломом, в котором указывается точное наименование награжденного образца, а также точная идентификация производителя и образца.

Награждение победителей конкурса проводится на торжественной церемонии.

На торжественную церемонию награждения по результатам конкурса приглашаются гости, участники конкурса и представители средств массовой информации.

Информация о победителях конкурса размещается на сайтах <http://garant-kachestva.ru> , vniimp.ru и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.

Приложение № 16
к Положению о Международном конкурсе
качества пищевой продукции
«Гарантия качества – 2024»

**Об органолептической оценке
пивоваренной продукции**

1. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Участниками Конкурса могут быть предприятия, вырабатывающие пивоваренную продукцию, их представительства, торговые организации и оптовые базы, осуществляющие поставки продукции, и прочие компании, указанные в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2024».

На конкурс в номинации «Пивоваренная продукция» могут быть представлены:

- пиво;
- пивные напитки;
- сырье для производства пивоваренной продукции.

Вся продукция, представляемая на Конкурс, должна отвечать требованиям нормативных документов на эту продукцию стран-производителей, в которых она выработана. Целью изготовления этой продукции должна быть ее дальнейшая продажа.

Дегустационная оценка продукции, представленной на Конкурс, производится с соблюдением основных правил, принятых в практике проведения конкурсов данной продукции.

Не допускаются на конкурс продукты, выработанные путем фасовки готовой продукции, изготовленной другими предприятиями.

2. ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Образцы продукции каждого наименования, надлежащим образом оформленные и упакованные, доставляют Организаторам, обеспечив необходимые условия хранения и транспортировки.

Адрес доставки образцов: 119021, Москва, Россолимо, 7

Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности - Филиал ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

Группа приемки образцов:

Тел: 8-499-245-11-61, 8-499-246-62-94 – Синельникова Марина, Матвеева Дарья

Приемка образцов осуществляется специально сформированной комиссией в соответствии с утвержденным графиком.

Даты приемки образцов по данной группе продукции будут опубликованы на сайте <http://www.garant-kachestva.ru/> до 31 августа 2024 г.

Приемка образцов осуществляется специально сформированной комиссией в соответствии с утвержденным графиком.

Образцы для дегустации принимаются в количестве:

Буылки (стеклянные и ПЭТФ), банки, бутылки:

0,33 л. - 0,5 л	7 шт.
0,7л - 1,5 л.	5 шт.
5,0л - 19,0л.	1 шт.

Или другая тара

Поступившие образцы переходят в собственность Оргкомитета и возврату не подлежат. На конкурс принимаются образцы продуктов с остаточным сроком годности не менее 60% на дату подачи.

Перечень сопроводительных документов указан в п.3.4 Положения о конкурсе «Гарантия качества-2024».

Документы подаются в папке к наименованию юр. лица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юр. лица подаются образцы в разные номинации, количество таких папок - по каждой номинации.

Образцы продукции на конкурс должны быть отобраны исключительно из одной партии продукции, упакованы, промаркированы в соответствии с действующими нормативными правовыми актами. Условия транспортирования должны обеспечивать сохранность их качества и безопасности.

При предоставлении образцов на конкурс обязательно наличие оригинальной этикетки с информацией для потребителя и сопроводительная техническая документация.

Полученные образцы шифруются специально назначенной комиссией и при необходимости помещаются в холодильные шкафы для достижения температуры, необходимой для их хранения и дегустации.

3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ ПИВОВАРЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

Экспертная оценка образцов продукции производится конкурсной дегустационной комиссией, формируемой Оргкомитетом.

Дегустационная оценка продукции производится анонимно (образцы кодируются цифрами), на дегустацию подаются в специальных мешочках, не позволяющих идентифицировать образец. Анонимность образцов сохраняется для членов жюри до подведения итогов дегустации в целом.

Перед началом дегустации секретарь сообщает членам комиссии основные характеристики образца без указания производителя и наименования продукции.

Органолептическая оценка качества пивоваренной продукции осуществляется:

- по 25-балльной системе для пива и пивных напитков фильтрованных.
- по 22-балльной системе для пива и пивных напитков нефильтрованных.

Члены комиссии оценивают каждый образец в условиях, исключающих обсуждение. Результаты заносят в дегустационные листы.

После заполнения дегустационные листы сдаются секретарю дегустационной комиссии.

Секретарь рассчитывает средний балл по формуле:

$$ОБ = \square_{\text{балл}}/С$$

где: $\square_{\text{балл}}$ – общая сумма баллов, выставленная членами дегустационной комиссии данному образцу;

С — количество дегустаторов, оценивших образец.

В случае отклонения оценок от среднего значения более чем на 2 балла, последние исключаются из общей суммы, а средний балл пересчитывается повторно.

Члены комиссии имеют право предложить Председателю провести повторную дегустацию образца.

Результаты повторной оценки признаются окончательными.

Результаты оформляются специальным протоколом, подписываемым заместителем председателя и секретарем дегустационной комиссии. В протоколе даются рекомендации по награждению лучших образцов продукции медалями и дипломами на основании средней оценки экспертов.

Образцы Дегустационных листов по категориям размещены в разделе «Пивоваренная продукция» на сайте <http://garant-kachestva.ru>

4. НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА

Образцы, получившие в процессе дегустации в каждой категории указанное количество баллов, получают следующие награды:

Пивоваренная продукция фильтрованная

Вид награды	Общая балльная оценка, не менее
Золотая медаль	23,0-25,0
Серебряная медаль	20,0-22,9
Диплом качества	17,0-19,9

Пивоваренная продукция нефильтрованная

Вид награды	Общая балльная оценка, не менее
Золотая медаль	20,0-22,0
Серебряная медаль	18,0-19,9
Диплом качества	16,0-17,9

Каждая награда сопровождается дипломом, в котором указывается точное наименование награжденного образца, а также точная идентификация производителя и образца.

Для награждения победителей дегустационного конкурса по категориям пивоваренной продукции учреждаются Золотая, Серебряная медали, а также Диплом качества.

Награждение победителей конкурса проводится на торжественной церемонии.

На торжественную церемонию награждения по результатам конкурса приглашаются гости, конкурсанты и представители средств массовой информации.

Информация о победителях конкурса пивоваренной продукции размещается на сайтах <http://garant-kachestva.ru>, www.council.gov.ru, vniimp.ru, <https://www.vniinapitkov.ru> и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.

Приложение № 17
к Положению о Международном конкурсе
качества пищевой продукции
«Гарантия качества – 2024»

Об органолептической оценке кулинарной продукции, готовых блюд

1. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Участниками Конкурса в категории «Кулинарная продукция, готовые блюда» могут быть предприятия общественного питания и собственные производства торговых сетей, их представительства, осуществляющие поставки продукции, и прочие компании, указанные в п. 2.2. Положения о Международном конкурсе качества пищевой продукции «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА – 2024».

На конкурс в категориях «Кулинарная продукция, готовые блюда» могут быть представлены:

- кулинарные изделия
- первые блюда: заправочные супы (щи, борщи, рассольники, солянки и др.)
супы-пюре, холодные супы
- вторые, холодные и сладкие блюда (изделия)
- изделия и блюда из тушеных и запеченных овощей
- изделия и блюда из круп и макаронных изделий
- изделия и блюда из рыбы
- изделия и блюда из мяса и птицы
- закуски и салаты
- сладкие изделия и блюда (десерты), сладкие горячие блюда (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты и др.)
- мучные кулинарные изделия и проч.

Вся продукция, представляемая на Конкурс, должна отвечать требованиям нормативных документов на эту продукцию стран-производителей, в которых она выработана. Целью изготовления этой продукции должна быть ее дальнейшая продажа.

Дегустационная оценка продукции, представленной на Конкурс, производится с соблюдением основных правил, принятых в практике проведения конкурсов данной продукции.

2. ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ШИФРОВКИ ОБРАЗЦОВ

Образцы продукции каждого наименования, надлежащим образом оформленные и упакованные, доставляют Организаторам, обеспечив необходимые условия хранения и транспортировки.

Адрес доставки образцов:

109316, Москва, ул. Талалихина, 26

ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова, 214 кабинет

Группа приемки образцов:

тел. 8(495) 676-95-11 доб. 275

Козырев Иван Андреевич

Приемка образцов осуществляется специально сформированной комиссией в соответствии с утвержденным графиком.

Даты приемки образцов по данной группе продукции будут опубликованы на сайте <http://www.garant-kachestva.ru/> до 31 августа 2024 г.

Образцы продукции представляются в следующем количестве:

Не менее двух упаковочных единиц общей массой не менее 2 кг.

Поступившие образцы переходят в собственность Оргкомитета и возврату не подлежат. На конкурс принимаются образцы продуктов с остаточным сроком годности не менее 50% на дату подачи.

Перечень сопроводительных документов указан в п. 3.4 Положения о конкурсе «ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА – 2024».

Документы подаются в папке с указанием наименования юр. лица, подавшего заявку на Конкурс. Если от одного юр. лица подаются образцы в разные категории, количество таких папок предоставляется по каждой категории.

Образцы продукции на конкурс должны быть отобраны исключительно из одной партии продукции, упакованы, промаркированы в соответствии с действующими нормативными правовыми актами. Условия транспортирования должны обеспечивать сохранность их качества и безопасности.

При предоставлении образцов на конкурс обязательно наличие оригинальной этикетки с информацией для потребителя и сопроводительная техническая документация.

Полученные образцы шифруются специально назначенной комиссией и при необходимости помещаются в холодильные шкафы для достижения температуры, необходимой для их хранения.

3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНКИ

Органолептическая оценка продукции, включая пробоподготовку, проводится в соответствии с ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания». Дегустация пищевой продукции проводится анонимно, на дегустацию образцы подаются в обезличенном виде, закодированными трехзначным шифром. Анонимность образцов сохраняется для членов жюри до подведения итогов дегустации в целом.

Органолептический анализ кулинарной продукции включает в себя проведение оценки как общего уровня качества, так и отдельных характеристик - внешнего вида, вида на разрезе, текстуры (консистенции), запаха и вкуса с использованием балльной шкалы: 5 баллов - отличное качество, 4 балла - хорошее качество, 3 балла - удовлетворительное качество и 2 балла - неудовлетворительное качество.

Результаты оценки с выявленными замечаниями дегустатор фиксирует в дегустационном листе, который по окончании дегустации подписывает и передает секретарю дегустационной конкурсной комиссии для обработки результатов и определения средней балльной оценки.

Исправление оценки в дегустационном листе дегустатор подтверждает личной подписью.

Взаимодействие и обмен мнениями членов дегустационной комиссии в процессе проведения оценки органолептических характеристик образцов не допускается до момента передачи дегустационных листов секретарю.

Образцы Дегустационных листов по категориям размещены в разделе «Готовая блюда и Кулинарная продукция» на сайте <http://garant-kachestva.ru>

4. НАГРАДЫ КОНКУРСА. ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ

Для награждения победителей дегустационного конкурса учреждаются Золотая, Серебряная медали, а также Дипломы качества.

Образцы категории «Кулинарная продукция, готовые блюда», получившие по итогам дегустации соответствующее количество баллов (по 5-бальной шкале), получают следующие награды:

Награды	5 балльная шкала
Золотая медаль	4,8 до 5,00
Серебряная медаль	с 4,79 до 4,6
Диплом качества	с 4,59 до 4,3

Каждая награда сопровождается Дипломом, в котором указывается точное наименование образца, а также точная идентификация производителя и образца.

Награждение победителей конкурса проводится на торжественной церемонии.

На торжественную церемонию награждения по результатам конкурса приглашаются гости, конкурсанты и представители средств массовой информации.

Информация о победителях конкурса размещается на сайтах, <http://garant-kachestva.ru>, vniitr.ru и публикуется в открытой печати на страницах отраслевых журналов с фотографиями представителей предприятий-победителей конкурса.