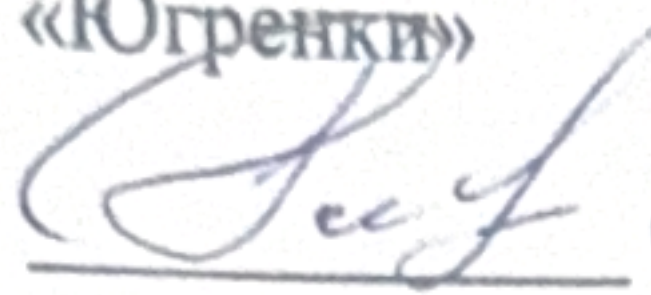


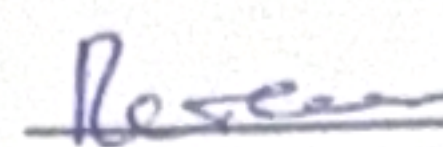
СОГЛАСОВАНО

Главный судья фестиваля
детской новогодней гастрономии
«Югренки»

 С. М. Яныгин
« 12 » декабря 2025 года

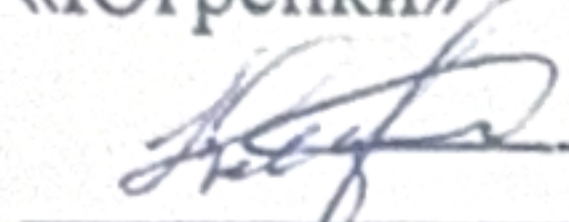
УТВЕРЖДАЮ

И. о. директора муниципального
бюджетного учреждения
«Центр молодежных проектов»

 М. В. Петелина
« 14 » декабря 2025 года

СОГЛАСОВАНО

Главный судья фестиваля
детской новогодней гастрономии
«Югренки»

 А. А. Коробкин
« 17 » декабря 2025 года

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении конкурса кулинарного мастерства
в рамках межрегионального культурно-туристического проекта
«Ханты-Мансийск – Новогодняя столица Сибири» фестиваль детской
новогодней гастрономии «Югренки»

I. Общие положения

1.1 Настоящее Положение определяет порядок организации, проведения и подведения итогов конкурса кулинарного мастерства (далее - Конкурс) в рамках фестиваля детской новогодней гастрономии «Югренки» (далее - Фестиваль).

1.2 Организаторы Фестиваля: Администрация города Ханты-Мансийска, муниципальное бюджетное учреждение «Центр молодежных проектов».

1.3 Конкурс проводится среди семей, проживающих в городе Ханты-Мансийске. Состав команды – семья от 2 до 3 человек, включая как минимум одного ребёнка в возрасте от 6 до 14 лет.

1.4 Дата и время проведения Конкурса: 04 января 2026 года, с 12.00 до 15.00 часов.

1.5 Место проведения Конкурса: конгрессно-выставочный центр «Югра-Экспо» (ул. Студенческая, д. 19).

1.6 Тема Конкурса: детская новогодняя гастрономия.

II. Цель и задачи конкурса

2.1. Цель Конкурса: укрепление семейных ценностей и создание праздничной атмосферы через совместное кулинарное творчество, популяризация культуры домашней кухни и здорового питания среди детей и подростков.

2.2. Задачи Конкурса:

2.2.1. популяризация традиционных новогодних блюд с акцентом на детское меню;

2.2.2. привлечение внимания детской аудитории к профессиям повара, формирование интереса к занятиям кулинарией.

2.2.3. организация семейного и детского досуга в период новогодних каникул.

III. Участники Конкурса

3.1 Участники Конкурса: семьи, проживающие на территории города Ханты-Мансийска. Состав команды для участия в Конкурсе формируется семьями самостоятельно.

3.2 Состав команды – от 2 до 3 человек, включая обязательное участие минимум одного ребенка в возрасте 6-14 лет.

3.3 Во время участия в Конкурсе команды, участвующие в основных конкурсных номинациях должны соблюдать санитарно-гигиенические и эпидемиологические нормы (перчатки, головной убор обязательно), в том числе при подаче блюд и т. д.

3.4 Участники младше 14 лет работают под постоянным контролем взрослых членов семьи.

3.5 Отбор 4 команд-участниц производится Оргкомитетом на основании поданных заявок.

3.6 Приоритет отдается творческому подходу к описанию семейной кулинарной традиции в заявке.

3.7 Оргкомитет проводит 29 декабря 2025 года организационное собрание с участниками команд, участвующих в основных номинациях. Место встречи площадка Конкурса (ул. Студенческая, д. 19).

IV. Участники дополнительной конкурсной номинации «Югорские гренки»

4.1. Участниками дополнительной конкурсной номинации «Югорские гренки» могут стать профессиональные повара города Ханты-Мансийска, ранее принимавшие участие в Конкурсе.

4.2. Организационное собрание перед началом Конкурса.

4.2.1. Оргкомитет проводит 29 декабря 2025 года организационное собрание с участниками команд, участвующих в дополнительной номинации.

Место встречи площадка Конкурса (ул. Студенческая, д. 19);

4.2.2. По одному представителю команды обязательно должны присутствовать на данной встрече.

V. Порядок отбора участников основного конкурса

5.1. Для участия в основном Конкурсе семья должна подать заявку по установленной форме (Приложение №1) и приложить к ней творческую видео-карточку. Видео-визитка является ключевым критерием отбора.

5.2. Требования к видео-визитке:

-хронометраж: от 1 до 2 минут.

-формат: горизонтальное видео (16:9).

-в видео должны участвовать все члены семьи, планирующие принять участие в Конкурсе.

-содержание видео:

1. Рассказ о семье: общие традиции и увлечения;

2. Гастрономические предпосылки: почему ваша семья хочет участвовать именно в кулинарном Конкурсе. Это может быть демонстрация семейных рецептов, рассказ о совместных приготовлениях, показ домашних кулинарных проектов или просто искренний интерес к кулинарии и желание научиться новому;

3. Мотивация: яркое и убедительное объяснение, почему именно ваша семья должна стать участником фестиваля «Югренки»;

5.4. Видео-визитка загружается на любой файлообменный сервис (например, Яндекс.Диск, Google Диск) и указывается активная ссылка для скачивания в заявке. Ссылка должна быть доступна до завершения процесса отбора.

5.5. Отбор 4 команд-участниц осуществляется Организационным комитетом на основании оценки поданных заявок и видео-визиток. Решение комитета является окончательным.

5.6. Список отобранных семей будет опубликован не позднее 28 декабря 2025 года на официальной странице культурно-туристического проекта «Ханты-Мансийск – Новогодняя столица Сибири» странице в группе «ВКонтакте» <https://vk.com/hmnewyear>.

VI. Участники дополнительной конкурсной номинации «Югорские гренки»

6.1. Участниками дополнительной конкурсной номинации «Югорские гренки» могут стать профессиональные шеф-повара ресторанов города Ханты-Мансийска.

6.2. Организационное собрание перед началом Конкурса.

6.2.1. Оргкомитет проводит 29 декабря 2025 года организационное собрание с участниками команд. Место встречи площадка Конкурса (ул. Студенческая, д. 19);

6.2.2. По одному представителю команды обязательно должны присутствовать на данной встрече.

VII. Номинации конкурса

7.1. Конкурс состоит из дополнительной и основных конкурсных номинаций.

7.1.1. Основные конкурсные номинации: «Семейный фирменный напиток», «Основное блюдо», «Новогодний десерт».

7.1.2. Дополнительная конкурсная номинация: «Югорские гренки».

VIII. Порядок проведения Конкурса

8.1. Порядок проведения основных конкурсных номинаций:

Каждое блюдо и напиток из основных конкурсных номинаций должны быть представлены в двух сетах: дегустационный сет для жюри и презентационный сет. При подаче дегустационного сета жюри будет учитываться соблюдение санитарно-эпидемиологических норм участниками команды.

8.1.1. По завершении процесса приготовления участники проводят презентацию своих блюд и напитка в свободной форме длительностью до 5 (пяти) минут. На приготовление напитка и конкурсных блюд во всех трех номинациях командам отводится 90 минут.

8.1.2. До начала Конкурса участникам отводится 15 минут на размещение своих продуктов и инвентаря на рабочих столах. За 10 минут до окончания времени, запланированного на выполнение заданий, участники приводят свои рабочие места в порядок.

8.1.3. Конкурсные блюда и напиток подаются строго по истечении указанного времени. Порядок подачи конкурсных блюд для оценки жюри:

- семейный фирменный напиток,
- основное блюдо,
- новогодний десерт.

Новогодний десерт подается по окончании презентации основных блюд всеми командами и завершением жюри процесса их дегустации.

8.2. Требования к продуктам, принесенным с собой:

8.2.1. Приносимые с собой продукты могут быть заранее вымыты,

8.2.2. при необходимости очищены (но не нарезаны): овощи, грибы, фрукты, салат, зелень; фасоль и горох могут быть предварительно замочены.

8.2.3. Салаты – вымытые, очищенные, не смешанные и не резаные.

8.2.4. Овощи – вымытые, очищенные от кожуры, не резаные, должны быть сырыми (томаты могут быть бланшированные и очищенные от кожуры, бобы также могут быть очищены от кожуры), не допускается никаких овощных пюре.

8.2.5. Рыба может быть очищена от чешуи и выпотрошена, но не разделана (должна быть представлена до начала Конкурса техническому жюри целой - с головой или без, но на костях).

8.2.6. Мясо может быть снято с кости, но не зачищено, не поделено на порции, не нарезано, кости могут быть разделены на кусочки, филе - не порционно, не нарезанное.

8.2.7. Колбаса должна быть приготовлена в рабочей зоне. Мясо в виде фарша не допускается, но кости могут быть порублены на малые куски.

8.2.8. Бульоны – основной бульон, не концентрированный, не приправленный, без дополнительных добавок (чеснока, вина, и т.д.).

8.2.9. Фруктовая мякоть – фруктовое пюре может быть принесено, но оно не должно быть в состоянии готового соуса.

8.2.10. Элементы декора – на 100% должны быть приготовлены в пределах рабочей зоны.

8.2.11. Допускается использование заранее приготовленного теста различных видов.

8.2.12. Допускается использование заранее приготовленных основ (бульонов) для соусов длительного приготовления (например, бульон для «деми-глас»).

8.3. Номинация «Семейный фирменный напиток»

Данная конкурсная номинация оценивается по 10 бальной системе по следующим критериям: оригинальность подачи напитка и его состав (с учетом физиологических особенностей детского организма), а также вкусовые характеристики, эстетичный внешний вид, презентация напитка, отсутствие дополнительных несъедобных элементов (шпажки), новизна.

8.4. Номинация «Основное блюдо»

Основные ингредиенты для приготовления конкурсного блюда: мясо (говядина, свинина), птица (курица, индейка), в том числе рубленые на крупные куски, а также рыба местного вылова (муксун, стерлядь, нельма, пелядь и т.д.).

Данная конкурсная номинация оценивается по 10 бальной системе по следующим критериям: оригинальность подачи блюда, состав блюда (с учетом

физиологических особенностей детского организма), вкусовые характеристики, эстетичный внешний вид, презентация блюда.

8.5. Номинация «Новогодний десерт»

Данная конкурсная номинация оценивается по 10 бальной системе по следующим критериям: оригинальность подачи блюда, состав блюда (с учетом физиологических особенностей детского организма), вкусовые характеристики, эстетичный внешний вид, отсутствие ингредиентов, содержащих алкоголь, презентация блюда, новизна, оригинальная подача.

8.6. При полной готовности участник команды подает сигнал судье-секунданту, и представляет приготовленные все блюда одновременно на оценку жюри.

8.7. Порядок проведения дополнительной конкурсной номинации

8.7.1. Конкурсное задание в номинации «Югорские гренки» выполняется Командами профессиональных шеф-поваров заранее, предоставляется для участия в Конкурсе в готовом виде.

8.7.2. Участники представляют для дегустации гостям фестиваля авторские гренки, сухари или сухарики (сладкие, солёные, острые, в глазури и т.д.). Количество образцов не ограничивается, но вес каждой представленной порции должен составлять не менее 1,5 кг.

8.7.3. Приготовленные блюда передаются организаторам в день проведения Конкурса в готовом к подаче виде.

8.7.4. В целях обеспечения объективности народного голосования представители команд (предприятий питания) не находятся в зоне дегустации в день проведения Конкурса.

8.7.5. Подача гренков осуществляется в идентичной нейтральной посуде, предоставленной организаторами. Использование посуды или элементов оформления с фирменной символикой предприятия питания не допускается.

8.7.6. Победитель в данной номинации определяется путём открытого народного голосования среди посетителей фестиваля.

IX. Продукты для Конкурса

10.1. Команды Конкурса могут использовать как собственные продукты, так и подать заявку на приобретение основной продуктовой корзины для приготовления конкурсных блюд организаторами Конкурса.

10.2. Компенсация стоимости продуктовых наборов, которые будут использоваться для приготовления конкурсных блюд, осуществляется организаторами Конкурса, но не превышает 5000 (пяти) тысяч рублей. В случае подачи участниками заявки на приобретение продуктовой корзины организаторами Конкурса компенсация затрат не производится.

10.3. Для приготовления конкурсных блюд допускается использование полуфабрикатов высокой степени готовности, технологии sous-vide.

10.4. В случае использования командами полуфабрикатов высокой степени готовности, внимание жюри будет обращено на сложность техники приготовления блюда либо демонстрацию нескольких видов техник или текстур.

10.5. Все продукты, используемые для приготовления блюд, должны соответствовать срокам годности и правилам хранения. За качество конкурсных блюд несут ответственность команды Конкурса.

Х. Оборудование и инвентарь

10.1. Командам предоставляется рабочее место, оснащенное рабочим столом, электроплитой из расчета одна плита на две команды, один пароконвектомат на все команды, мойка и холодильное оборудование.

10.2. Для приготовления и подачи конкурсных блюд командами используется собственная посуда.

10.3. Команды используют собственное дополнительное оборудование по согласованию с организаторами мероприятия, в том числе ножи, сотейники, сковороды, миски, личный профессиональный инструмент и другой мелкий инвентарь.

10.4. Организаторы предоставляют командам средства гигиены для уборки кухни (моющие и чистящие средства, губки, перчатки, мусорные мешки и т.д.).

10.5. Командам Конкурса запрещается выносить посуду, инвентарь, заготовки продуктов, готовые конкурсные блюда за пределы зоны проведения Конкурса.

10.6. Команда несет материальную ответственность за пропавший и поврежденный инвентарь и посуду.

XI. Состав и порядок формирования конкурсного жюри

11.1. Конкурсное жюри состоит не менее чем из 3 (трех) человек.

11.2. Взрослое жюри формируется из числа профессиональных поваров, имеющих опыт работы в кулинарной сфере не менее 5 лет и подтвержденный опыт участия в конкурсах профессионального мастерства.

11.3. Главный судья конкурсного жюри назначается Организаторами из числа наиболее авторитетных профессионалов кулинарного дела, соответствующих указанным критериям.

XII. Определение и награждение победителей

12.1. Конкурсное жюри определяет команду-победителя по итогам в основные конкурсные номинации: «Фирменный семейный напиток», «Основное блюдо», «Новогодний десерт».

12.2. Победителям и призерами Конкурса признаются команды, набравшие наибольшее количество баллов по итогам оценки конкурсных блюд во всех конкурсных номинациях, перечисленных в пункте 4 настоящего положения.

12.3. Команда, победившая в Конкурсе, получает диплом «Мастер детской новогодней гастрономии» и денежный приз в размере 30 000 (тридцать тысяч) рублей. Командам, занявшим призовые места, вручаются дипломы 2 и 3 степени, а также денежные призы в размере 20 000 и 10 000 рублей соответственно. Команда, занявшая 4 место, получает поощрительный приз от Организаторов Конкурса.

12.4. Команда, победившая, в дополнительной конкурсной номинации «Югорские гренки» определяется путем народного голосования и награждается денежным призом 30 000 (тридцать тысяч) рублей.

ХIII. Заключительные положения

13.1. Организаторы Конкурса могут вносить изменения и дополнения в регламент Конкурса в случае возникновения любых, не зависящих от организаторов, обстоятельств, вплоть до его отмены.

13.2. Подавая заявку на участие, команда соглашается с условиями настоящего Положения и дает согласие на фото- и видеосъемку в рамках мероприятия для последующего использования Организатором в некоммерческих информационных целях.

13.3. Заявки на участие (приложение № 1) принимаются до 17.00 часов 28 декабря 2025 года по адресу электронной почты МБУ «Центр молодежных проектов» o.turistova@yandex.ru. Контактное лицо по вопросам организации Фестиваля: Бавыка Алина Игоревна, тел: 89028558875.

**Заявка на участие
в конкурсе кулинарного мастерства
в рамках межрегионального культурно-туристического проекта
«Ханты-Мансийск – Новогодняя столица Сибири» фестиваль детской
новогодней гастрономии «Югренки»**

Наименование команды

Ф.И.О. участников команды

1. _____

2. _____

3. _____

тел. _____

e-mail _____

Необходимость в приобретении продуктовой корзины
(да/нет): _____

Состав продуктовой корзины (наименование продуктов, кол-
во): _____

Ссылка на видео-
визитку: _____

« ____ » _____ 2025 г.

Прием заявок на участие в конкурсе осуществляется до 28 декабря 2025 года. Просим заполнить и отправить на адрес электронной почты o.turistova@yandex.ru.