

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

ООО «СФ Компани»

К.А. Абрамович

« 20 » апреля 2020 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

О ПРОВЕДЕНИИ КОНКУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА ПО ПОВАРСКОМУ ИСКУССТВУ

**Ростов – на – Дону
2020**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок проведения Конкурса профессионального мастерства по поварскому искусству (далее - Конкурс).

1.2. Учредителем Конкурса является Департамент потребительского рынка Ростовской области, организатором является организация с ограниченной ответственностью «СФ КОМПАНИ».

1.3. Жюри состоит из экспертов, в которое входят:

- медийные специалисты сферы NoReCa;
- представители СМИ;
- специалист в области защиты прав потребителей.

2. Сроки проведения каждого этапа Конкурса

Конкурс проводится в Ростовской области и включает в себя следующие этапы:

- *Сбор заявок* – с 18.09.2020 г. по 18.10.2020 г.
- *Отборочный* (online голосование) – с 20.10.2020 г. по 03.11.2020 г.
(*Итоги отборочного этапа 05.11.2020 г.*)
- *Финальный* (выполнение конкурсантами творческих заданий в режиме реального времени) – 12.11.2020 г.
- *Награждение* – в день проведения финального этапа (12.11.2020 г.).

3. Цели и задачи конкурса

3.1. Основная цель Конкурса – повышение престижа профессий в сфере поварского искусства, распространение передового опыта.

3.2. Основные задачи конкурса:

- формирование позитивного общественного мнения в отношении труда рабочих, пропаганда трудовых достижений и распространение передового опыта;
- привлечение молодежи в профессиональную деятельность сферы услуг;
- выявление, распространение и внедрение новых методов работы, в передовых технологий, направленных на повышение производительности труда, экономию материальных и энергетических ресурсов;
- содействие повышению квалификации работников массовых профессий, их конкурентоспособности на рынке труда;
- выявление высококвалифицированных, компетентных специалистов в сфере поварского искусства;
- формирование творческого отношения к профессии повара;
- информационное продвижение деятельности сферы поварского искусства);

3.3. Конкурс представляет собой заочные (отборочный этап) и очные соревнования (финальный этап), предусматривающие выполнение конкурсных заданий, включая онлайн-голосования свободных пользователей сети Интернет

за участников конкурса и выполнение практических заданий.

3.4. Подготовка, организация и проведение конкурса осуществляется в соответствии с настоящим положением.

3.5. Информации о результатах конкурса, достижениях и передовом опыте его участников, способствующих повышению статуса рабочих профессий, освещаются в средствах массовой информации.

3.6. Руководящие и организационно-технические функции выполняют:

- организационный комитет конкурса (далее - оргкомитет);
- судейская комиссия, в состав которой входят:
 - медийные специалисты сферы HoReCa;
 - представители СМИ;
 - специалист в области защиты прав потребителей.
- секретариат конкурса;
- группа организационно-технической поддержки конкурса.

4. Участники конкурса

4.1. В Конкурсе могут принимать участие работники сферы HoReCa (повар, кондитер), а именно организаций общественного питания, а также индивидуальные предприниматели, осуществляющие свою деятельность на потребительском рынке Ростовской области в сфере общественного питания.

4.2. К участию в областном конкурсе концепций в сфере защиты прав потребителей Ростовской области по профессиональному мастерству в сфере поварского искусства в Ростовской области (далее – Конкурс) допускаются участники, при наличии стажа практической работы не менее 3 лет.

4.3. Конкурс предусматривает наличие у участников необходимых теоретических знаний, профессиональных навыков, применение навыков на практике (выполнение определённого задания).

4.4. Участники конкурса обязаны выступать в профессиональной одежде (фартук, костюм, поварской колпак).

5. Общее руководство Конкурса

5.1. Отборочный этап Конкурса:

Отборочный тур проводится в виде онлайн-голосования в сети Интернет на сайте <http://конкурсыпрофессий.рф> за блюдо (фотографии блюда) участника, которые делаются в виде домашнего задания, выполнение которого предусматривает работу специалиста сферы поварского искусства, далее фото выставляется на сайт и оценивается по фотографиям.

10 участников, набравших максимальное количество голосов проходят в финальный этап Конкурса.

Описание домашнего задания (на отборочный этап) приведено в Приложении 2 настоящего Положения.

5.2. *Финальный этап Конкурса:*

Выполнение практического задания позволяет оценить навыки конкурсантов, его квалификацию, соблюдение технологии и производства работ, норм правил по охране труда, владение современными формами и методами обслуживания, умение квалифицированно использовать оборудование, приспособления, инструменты, соблюдение правил санитарии и гигиены, требований безопасности.

Перед выполнением практического задания все участники конкурса проходят инструктаж по охране труда с получением соответствующих отметок в протоколе.

Организаторы Конкурса знакомят участников конкурса с содержанием практического задания, этапами его выполнения, условиями его проведения.

До участников доводятся критерии оценки выполнения задания и условия начисления штрафных баллов.

Практическое задание оценивается по балльной системе с учетом начисленных штрафных баллов. Штрафные баллы присуждаются членами жюри за нарушение правил охраны труда, превышение отведенного времени, неправильную организацию труда и технологические упущения при выполнении задания с фиксацией в протоколах выполнения практического задания.

5.3. Форма участия в конкурсе.

Индивидуальный конкурс.

5.4. Регламент по выполнению задания:

10 минут – подготовка рабочего места;

1 час 30 минут – выполнение практического задания;

10 минут – защита и презентация выполненного конкурсного задания;

10 минут – уборка рабочего места.

5.5. Участники Конкурса должны предусматривать:

- рациональную организацию рабочего места, соблюдение правил санитарии и гигиены, требований безопасности;
- использование оборудования, приспособлений, инструментов в соответствии с правилами эксплуатации и технологией приготовления пищи;
- знание правил, современных форм и методов обслуживания потребителя.

6. Регламент проведения финального этапа и награждения

10.30 – 10.50 регистрация и приветствие гостей;

11.00 – 11.40 торжественное открытие конкурса, выступление официальных гостей часть концертной программы (презентация первого этапа конкурса, показ видеоматериалов);

в 11.30 ведущий объявляет о начале подготовки для участников конкурса;

11.40 – 12.40 выполнение конкурсных заданий участниками;

12.40 – 13.20 продолжение концертной программы Конкурса (шоу-программа);

13.20 – 14.00 кофе-брейк, проведение экспертной оценки членами жюри результатов второго этапа конкурса (без обнародования результатов);

14.00 –14.30 награждение победителей и призёров конкурса, выдача денежных призов, дипломов, благодарностей победителям и представителям предприятий (организаций), участвовавшим в организации конкурса;

14.30 –15.00 завершение мероприятия шоу-программой.

7. Порядок организации и проведения конкурса

7.1. Желающие принять участие в конкурсе заполняют заявку на участие сайте <http://конкурсыпрофессий.рф> в разделе «Принять участие» либо присылают на электронный адрес KonkursRostov@yandex.ru.

7.2. Заявка на участие в Конкурсе обрабатывается (рассматривается модераторами) и размещается в течении 1 суток после поступления.

7.3. После окончания приёма заявок в течении трёх рабочих дней, начинается online-голосование свободными пользователями сети Интернет (1 раз за 1 участника номинации).

7.4. Финальный этап Конкурса и церемония награждения проводится в 1 день.

7.5. Председатель жюри Конкурса знакомит участников с заданием и отведенным временем. Участникам конкурса предоставляется возможность в течение определенного времени (до 5-7 минут) ознакомиться с рабочим местом.

7.6. Перед выполнением практического задания члены жюри конкурса проводят инструктаж участников по охране труда на рабочем месте и жеребьевку рабочих мест.

7.7. Председатель судейской комиссии конкурса знакомит участников с заданием и отведенным временем. Участникам конкурса предоставляется возможность в течение определенного времени (до 5-7 минут) ознакомиться с рабочим местом.

7.8. Перед выполнением практического задания члены судейской комиссии конкурса проводят инструктаж участников по охране труда на рабочем месте и жеребьевку рабочих мест.

7.9. Работа проходит в оборудованном зале на глазах у членов жюри и зрителей. Зал оборудован технологическим оборудованием на 220 Вт. Для выполнения практического задания, участнику предоставляется рабочее место, оборудованное плитой, вытяжкой, холодильным оборудованием, а также техническим оборудованием: блендер, миксер планетарный, слайсер, весы электронные кухонные). Для более удобной работы, участники могут дополнительно использовать своё необходимое оборудование и посуду. Презентация блюд осуществляется на предоставленной организаторами посуде.

7.10. Участник имеет право использовать свои инструменты и оборудование с напряжением на 220 В. При этом участник обеспечивает наличие удлинителя с сетевым режимом подключения и должен сообщить о своем дополнительном оборудовании заранее в Оргкомитет.

7.11. Регистрация участников на выступление у координатора зоны начинается за 30 минут до назначенного по расписанию времени. Проход на рабочие места участники осуществляют только с разрешения координатора зоны.

7.12. По окончании выступления участник должен убрать свое рабочее место и используемые инструменты, оборудование. При оценке судьи будут учитываться состояние рабочих мест, после завершения работы, а также соблюдение правил гигиены во время работы.

7.13. Время выступления, указанное в условиях конкурса, должно строго соблюдаться.

7.14. Участник может быть дисквалифицирован, либо может быть снижена оценка за работу, если на рабочем месте присутствуют посторонние помощники, в официально назначенное для выступления время либо не соблюдаются правила гигиены.

7.15. Элементы/атрибуты декора выставляемых работ участники обеспечивают самостоятельно. Декорации не являются составной частью зачетных работ, но производят лучшее впечатление.

7.16. Состояние/качество расходных материалов, инструментов и инвентаря проверяется судьями перед началом работы. Участник может использовать свои расходные материалы, оборудование и инвентарь.

7.17. Участники несут ответственность за сохранность инструментов и другой собственности организаторов во время соревнований.

7.18. Требования к личным расходным материалам: участники должны использовать только продукты с действующим сроком годности. Все материалы, инвентарь и продукт используемые участниками, проверяются жюри перед началом соревнований и должны соответствовать санитарно-гигиеническим нормам.

8. Судейство и порядок оценки

8.1. Судейство Конкурса проводится официальным жюри Конкурса, включающего 7 экспертов. В состав жюри Конкурса входят медийные специалисты сферы NoReCa, представители СМИ и специалист в области защиты прав потребителей.

8.2. Решение судейской комиссии является окончательным и обжалованию не подлежит. Возможность подачи апелляции не предусмотрена.

9. Определение и поощрение победителей конкурса

9.1. Победители Конкурса определяются по максимальному количеству набранных баллов. По итогам финального этапа Конкурса (online-голосование учитывается в случае набора участниками в финальном этапе одинакового количества голосов) в сфере поварского искусства устанавливается три призовых места (I призовое место, II призовое место, III призовое место).

9.2. Вручение награды производится в торжественной обстановке по завершению финальной части конкурса и после принятия решения членов жюри.

9.3. На церемонии награждения участники конкурса должны присутствовать в парадной одежде.

9.4. Победитель и призёры Конкурса награждаются денежными призами:

1 место:

- Денежный приз в размере 40 000руб.
- Подарки от партнёров.

2 место:

- Денежный приз в размере 20 000руб
- Подарки от партнёров

3 место:

- Денежный приз в размере 10 000 руб.

9.6. Кроме того, для награждения участников фестиваля устанавливаются дополнительные номинации:

«За выдумку, фантазию, оригинальность»

«За сохранение национальных традиций»;

«За высокое эстетическое оформление».

Одному из участников вручается приз «Зрительских симпатий».

10. Методика оценки итоговых оценок

10.1. Для осуществления учета полученных участниками конкурса оценок за практическое задание заполняются оценочные листы участников (Приложение 4).

На основе указанных оценочных листов формируется сводная ведомость результатов выполнения практического задания (Приложение 5), в которую заносятся суммарные оценки в баллах.

10.2. Результаты участников конкурса ранжируются по убыванию суммарного количества баллов, после чего из ранжированного перечня результатов выделяют 3 наибольших результата, отличных друг от друга – первый, второй и третий результаты. При равенстве баллов предпочтение отдается участнику, имеющему большее количество набранных голосов в 1 этапе конкурса. Участник, имеющий первый результат, является победителем конкурса.

Участники, имеющие второй и третий результаты, являются призерами конкурса. Решение жюри оформляется протоколом (Приложение 7).

Другим участникам также возможны дополнительные поощрения на усмотрение организаторам и членам жюри. Участники, проявившие высокую культуру труда, творчески подошедшие к решению заданий, нашедшие более эффективный способ решения поставленной задачи – награждаются поощрительными призами.

10.3. Результаты выполнения практических конкурсных заданий оцениваются с использованием следующих групп целевых индикаторов: основных и штрафных.

10.4. При оценке практических конкурсных заданий используются следующие основные процедуры:
процедура начисления основных баллов за выполнение заданий;

процедура начисления штрафных баллов за выполнение заданий;
процедура формирования сводных результатов участников конкурса;
процедура ранжирования результатов участников конкурса.

10.5. Результаты выполнения практического задания оцениваются по 50-балльной шкале:

участники оцениваются по 5 критериям, максимально по каждому из которых можно получить 10 баллов.

11. Заявки на участие и документы

11.1. Именные заявки, заполненные в установленной форме (Согласно Приложению 1 настоящего Положения), принимаются на электронный адрес KonkursRostov@yandex.ru либо заполняются на сайте <http://конкурсыпрофессий.рф>.

11.2. Заявки об участии в Конкурсе принимаются до 18 октября 2020 г.

11.3. Участники Конкурса представляют в оргкомитет по допуску участников следующие документы:

- заявка на участие;
- согласие на обработку персональных данных;
- копию действующей санитарной книжки;
- копию паспорта участника или иного документа, удостоверяющего личность участника конкурса;
- фото участника в вертикальной ориентации.

Заявка

на участие в Конкурсе профессионального мастерства в сфере поварского искусства

Организация

наименование юридического лица (при наличии)

заявляет об участии _____

(Ф.И.О. участника конкурса)

Реквизиты заявителя (организация (филиал)):

(юридический адрес)

(фактический адрес)

Контактные телефоны, e-mail, ссылки на официальный сайт, соцсети _____

(указать)

Примечание: при прохождении во второй этап, при себе иметь паспорт, а также санитарную книжку.

С условиями и порядком участия в конкурсе ознакомлены и согласны.

Достоверность сведений, указанных в настоящей заявке, и прилагаемых к ней документов гарантируем.

Участник

подпись

расшифровка

ОТБОРОЧНЫЙ ЭТАП (ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ)

1. Условия фотоконкурса (отборочный этап Конкурса):

Для подачи заявки на участие в Конкурсе необходимо зайти в сеть интернет на сайт по адресу <http://конкурсыпрофессий.рф> и воспользоваться формой отправки сообщения с приложением фото, либо отправить рецепт и фото на электронный адрес KonkursRostov@yandex.ru.

Для участия в отборочном этапе Конкурса, участник создает портфолио, в котором он представляет фотографии приготовленного авторского блюда.

Содержание фотографии 1: Фотография блюда, описанного в рецепте

Содержание фотографии 2: Повар презентует блюдо

Принимаются снимки только хорошего качества.

Формат файла: .JPG, .JPEG;

Содержание фотографии: основным критерием является наличие в кадре блюда описанного в рецепте. Фотография должна быть эстетически красивой.

Не допускаются к участию фотографии, загруженные из интернета.

Не допускаются фотографии чужого авторства, фото с изображением лица, не являющегося участником фотоконкурса (без его согласия), либо взятые из сети Интернет, а также нарушающие нормы морали.

Не допускаются к участию фотографии, не соответствующие теме конкурса.

Не допускаются к участию фотографии, которые носят порнографический характер, являются пропагандой насилия, употребления алкоголя, табакокурения, наркотиков и т. п.

Организаторы конкурса не несут ответственности за нарушение участниками конкурса прав третьих лиц на неприкосновенность частной жизни и прав на изображение гражданина (в том числе несовершеннолетних лиц)

Организатор оставляет за собой право публиковать фотографии участников конкурса в других материалах, а также в социальных сетях с указанием имени автора.

Организатор оставляет за собой право удалять фотографии конкурса по своему усмотрению без объяснения причин.

Работы конкурсантов 1 этапа принимают участие в online голосовании свободными пользователями сети Интернет. За 1 участника каждой номинации 1 пользователь может 1 раз отдать свой голос.

ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ФОТОКОНКУРСА

- 1) Для подачи заявки на участие в фотоконкурсе необходимо отправить рецепт блюда и фото, отвечающее требованиям Конкурса в период с 18.09.2020 по 18.10.2020 года включительно. Далее фото, прошедшие модерацию, допускаются к открытому онлайн-голосованию на странице конкурса <http://конкурсыпрофессий.рф>.
- 2) Голосование за фото осуществляется на сайте проведения фотоконкурса через сервис для голосования.
- 3) Итоги фотоконкурса «Поварское искусство» подводятся 5 ноября 2020 года. По итогам фотоконкурса отбираются 10 лучших работ (набравшие максимальное количество голосов), для участия в финальном этапе Конкурса. В течение 3-х рабочих дней после отбора участник получает извещение, подтверждающее участие в Конкурсе.
- 4) Организатор объявляет конкурсантов, которые проходят о второй этап конкурса на сайте <http://конкурсыпрофессий.рф>.
- 5) Имена Победителей Конкурса будут опубликованы на сайте сетевого издания по завершению финального этапа Конкурса.
- 6) О дате финального этапа и церемонии награждения будет сообщено на сайте <http://конкурсыпрофессий.рф>.

2. Отбор участников для участия в финальном этапе Конкурса осуществляется на основании результатов онлайн голосования в фотоконкурсе в задании «Авторское блюдо».

К участию в Конкурсе допускаются работники сферы общественного питания при общем профессиональном стаже работе не менее 3 лет.

Конкурс проводится на основе принципов добровольности и равноправия участников доступности информации. Взнос за участие в Конкурсе не взимается.

ФИНАЛЬНЫЙ ЭТАП (ЗАДАНИЕ №1 и №2)

«ОСНОВНОЕ БЛЮДО И ДЕСЕРТ»

Перед началом Конкурса проводится жеребьевка, определяющая в какой последовательности соревнуются участники. Каждый участник получает свой номер, под которым будет оцениваться его блюдо.

Участники осуществляют приготовление блюд в специально-оборудованной кухне ресторана.

Приготовление блюда из продуктов, предоставленных Организатором на глазах у членов Жюри, составление упрощенной технико-технологической карты блюда.

Оформление блюда должно выражать тематику конкурса.

Организаторы Конкурса обеспечивают рабочее пространство для конкурсанта (рабочая зона проведения творческих заданий) для выполнения 5 конкурсантами одновременно творческих заданий: тепловое оборудование (плита, вытяжка); холодильное оборудование; техническое оборудование (блендер погружной, блендер стационарный, миксер планетарный, слайсер, весы электронные кухонные). Для более удобной работы, участники могут дополнительно использовать своё необходимое оборудование и посуду.

Презентация блюд осуществляется на предоставленной организаторами посуде.

Из продуктов, представленных организаторами участники конкурса не более чем за 1 час 30 минут должны приготовить **1 горячее блюдо на 2 порции и десерт на 2 порции в банкетном исполнении**. За это время также нужно сервировать и подать на 2 персоны: 1 порция для дегустации жюри и 1 порция выставочная.

После приготовления участник должен представить упрощенную технико-технологическую карту горячего блюда и десерта (ингредиенты и технология приготовления), на составление карты дается не более 15 минут (время на составление ТК входит в общее время на практическое задание).

Участники указывают названия блюд до начала приготовления.

В продуктовый набор конкурсанта входит: филе судака (0,5 кг), брокколи (0,3 кг), сливки для соуса жирностью 22 % (0,2 кг), черный шоколад (плитка, 0,18 кг), мед (0,1 кг), свежая груша (2 штуки).

Участникам Конкурса предоставляется корзина обязательных ингредиентов, состоящая из 6-и известных заранее продуктов (3 на Задание 1 и 3 на Задание 2). Эти продукты должны быть доминирующими в конкурсном блюде, их максимальное и рациональное использование будет учитываться при оценке жюри.

Кроме этих продуктов участники имеют право использовать домашние заготовки, которые должны быть прилагательными к основному набору продуктов.

Домашними заготовками могут быть любые гарниры, элементы декорации,

основы соусов, представленные к началу Конкурса в любой степени готовности.

Дополнительные компоненты к основному блюду выбираются по усмотрению участников. Свободный выбор дополнительных компонентов предлагается для того, чтобы дать участникам возможность максимально проявить свой творческий потенциал.

Критерии оценки:

- вкусовые качества, правильное профессиональное приготовление;
- следование выбранной теме и пропорции изделия, привлекательность, элегантность, современный стиль;
- композиция и презентация: состав блюда, сбалансированность ингредиентов, степень сложности, оригинальность идеи приготовления и формы, размещение на тарелке, чистота подачи блюда, привлекательность, аппетитность;
- новизна, оригинальность, сложность;
- метод подачи блюда, декорация тарелки, презентация блюда членам жюри;
- организация рабочего места, санитария, гигиена и охрана труда от 1 до 10 баллов;
- эффективность использования продуктов из корзины обязательных ингредиентов.

Комментарии:

Накануне соревнования участникам предлагается ознакомиться с рабочим местом. Время и дата будут сообщены дополнительно. Явка участников на соревнования за 30 мин. до назначенного времени.

По окончании выступления конкурсант должен убрать свое рабочее место.

Не уложившийся в отведенное время конкурсант получает штрафные очки (каждые 2 минуты просрочки – минус 1 балл).

Кулинары выступают в профессиональной одежде: куртка, колпак, брюки, фартук, специальная обувь.

Помимо перечня документов, указанных в Положении Конкурса, участник конкурса профессионального мастерства «Поварское искусство» обязан иметь при

себе действующую санитарную книжку.

Допускается использование ранее подготовленных деталей с нейтральным вкусом, требующих большого времени в приготовлении.

**Оценочный лист участника
конкурса профессионального мастерства в сфере поварского искусства
в задании №1 «Основное блюдо»**

Номер рабочего места _____

Фамилия И.О. участника _____

Дата выполнения «_» октября 2020 г.

№ п/п	Вкусовые качества, правильное профессиональное приготовление (максимально 10 баллов)	Композиция и презентация: состав блюда, сбалансированность ингредиентов (максимально 10 баллов)	Степень сложности, оригинальность идеи приготовления и формы (максимально 10 баллов)	Выкладка на тарелке, чистота подачи блюда, привлекательность, аппетитность (максимально 10 баллов)	Новизна, оригинальность, сложность; (максимально 10 баллов)	Метод подачи блюда, декорация тарелки, презентация блюда членам жюри (максимально 10 баллов)	Итоговый балл за Практический конкурс (максимально 10 баллов)
1							

Подпись члена жюри

(Фамилия.И.О.)

Оценочный лист участника

**конкурса в конкурсе профессионального мастерства в сфере поварского искусства
в задании №2 «Десерт»**

Номер рабочего места _____

Фамилия И.О. участника _____

Дата выполнения «__» октября 2020 г.

№ п/п	эффективное использование продуктов из корзины обязательных ингредиентов, оптимальное сбалансирование с питательной точки зрения, использование дополнительных цветов и ароматов (максимально 10 баллов)	соответствие современным кулинарным традициям (максимально 10 баллов)	новизна, оригинальность, сложность; (максимально 10 баллов)	соблюдение современных тенденций при подаче (максимально 10 баллов)	Итоговый балл за Практический конкурс.
1					

Подпись члена жюри

(Фамилия.И.О.)

СВОДНАЯ
(оценочная) ведомость результатов выполнения конкурсных заданий участников конкурса _____
_____ в номинации « _____ »

№ п/п	Номер участника	Ф.И.О. участника конкурса	Оценки (баллы)		Итоговая оценка (сумма баллов)	Занятое место
			Задание 1	Задание 2		

Члены жюри

_____	_____
(подпись)	(Ф.И.О.)
_____	_____
(подпись)	(Ф.И.О.)
_____	_____
(подпись)	(Ф.И.О.)
_____	_____
(подпись)	(Ф.И.О.)
_____	_____
(подпись)	(Ф.И.О.)

Секретарь Конкурса

_____	_____
(подпись)	(Ф.И.О.)

ПРОТОКОЛ № _____

**рассмотрения итогов выполнения конкурсных заданий участников
в конкурсе профессионального мастерства в сфере поварского искусства**

« ___ » _____ 20__ г.

1. На заседании членов жюри для рассмотрения итогов выполнения конкурсных заданий Конкурса присутствовали:

_____	(Ф.И.О., должность)

Секретарь Конкурса _____
(Ф.И.О., должность)

2. Процедура рассмотрения итогов выполнения конкурсных заданий проводилась « ___ » _____ 2020__ г. в _____
(указать место проведения)

3. На процедуру рассмотрения итогов выполнения конкурсных заданий был представлен перечень участников конкурса из _____ номинантов,
(число прописью)
выполнивших конкурсное задание и включенных в сводную оценочную ведомость.

4. Члены жюри рассмотрели итоги выполнения конкурсных заданий в соответствии с утвержденными критериями и приняла следующее решение о победителях и призерах Конкурса:

№ п/п	Ф.И.О. участника конкурса наименование организации (филиала), юридический адрес	Сумма баллов	Место
1			
2			

3			
4			
5			

Члены экспертной группы:

(подпись) (Ф.И.О.)

Секретарь Конкурса

(подпись) (Ф.И.О.)

.И.О., должность

СОГЛАСИЕ
на обработку персональных данных

Я, _____
(Ф.И.О., адрес, номер основного документа, удостоверяющего личность)

(сведения о дате выдачи указанного документа и выдавшем органе)

в связи с участием в Конкурсе Заявка на участие в областном конкурсе концепций в сфере защиты прав потребителей 2020 (далее – Конкурс) даю организационному комитету Конкурса, Департамент потребительского рынка Ростовской области согласие на обработку моих персональных данных: фамилия, имя, отчество, дата и место рождения; образование (оконченные учебные заведения и год окончания, специальность (направление) и квалификация, наличие ученых степеней); место работы и занимаемая должность, дата назначения, переводы на иные должности и основания назначения (перевода); выполняемая работа с начала трудовой деятельности; награждения государственными и ведомственными наградами, иными наградами.

Согласие на обработку вышеуказанных персональных данных предоставлено в целях моего участия в Конкурсе.

С вышеуказанными персональными данными могут быть совершены следующие действия: сбор; систематизация; накопление, распространение; автоматизированная обработка; хранение в архиве вместе с документами по конкурсу; уточнение; использование; передача для подготовки характеристики - представления, рассмотрения конкурсной комиссией, награждения по итогам конкурса, обнародования персональных данных в средствах массовой информации, размещения на сайте Правительства области и Департамента потребительского рынка Ростовской области.; обезличивание; блокирование и уничтожение персональных данных по истечении срока хранения документов по Конкурсу.

Персональные данные должны обрабатываться с использованием средств автоматизации, а также без использования таких средств (письменно).

Данное согласие действует на период:

- 1) проведения Конкурса;
- 2) публикации в средствах массовой информации и размещения на сайтах Правительства области и Департамент потребительского рынка Ростовской области;
- 3) хранения моих персональных данных в архиве вместе с документами по

областному Конкурсу до их уничтожения. Данное согласие может быть отозвано. Отзыв оформляется в письменном виде и направляется в Департамент потребительского рынка Ростовской области.