

СОГЛАСОВАНО

Президент Омской областной обще-
ственной организации

«Ассоциация Омских Кулинаров»

С.Л. Галкина



«17» октября 2025

УТВЕРЖДАЮ

Директор бюджетного профессионального об-
разовательного учреждения Омской области
«Колледж инновационных технологий, эко-
номики и коммерции»

Т.П. Ивченко



«17» октября 2025

ПОЛОЖЕНИЕ

о конкурсе профессионального мастерства среди педагогов и мастеров
производственного обучения профессиональных образовательных
организаций Омской области по компетенции «Поварское дело»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Конкурс профессионального мастерства направлен на сохранение и популяризацию русской кухни как национальной кухни государствообразующего народа России; трансляцию гастрономической культуры Омской области; выявление и распространение лучших образцов кулинарных традиций региональной кухни.

1.2. Область применения

Настоящее Положение определяет регламент, организацию и проведение конкурса профессионального мастерства среди педагогов и мастеров производственного обучения профессиональных образовательных организаций (далее – ПОО) Омской области по компетенции «Поварское дело» (далее - конкурс).

1.3. Организаторами конкурса являются БПОУ ОО «Колледж инновационных технологий, экономики и коммерции», Омская областная общественная организация «Ассоциация Омских Кулинаров» (далее - Организаторы) при участии Министерства промышленности и торговли Омской области, Министерства образования Омской области.

1.4. Базовые принципы конкурса:

- моделирование реальных производственных условий для демонстрации профессиональных умений и навыков;
- независимая экспертная оценка выполнения конкурсного задания (экспертами из числа представителей предприятий);
- определение уровня знаний, умений и навыков в соответствии с профессиональными требованиями.

1.5. Основными ценностями конкурса являются: целостность, прозрачность, справедливость, открытость, партнерство, инновации.

1.6. Соблюдение ценностей конкурса обеспечивается следующими обязательными условиями использования передового профессионального опыта, культурно-исторического наследия.

1.7. Настоящее Положение определяет цели и задачи, условия и организационные вопросы проведения конкурса, порядок подведения итогов конкурса.

1.8. Конкурс проводится среди преподавателей и мастеров производственного обучения ПОО Омской области по компетенции «Поварское дело» в соответствии с **Конкурсным заданием** (*Приложение 1* к настоящему Положению).

1.9. Сроки проведения конкурса – **31 октября 2025.**

1.10. Место проведения конкурса – Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области «Колледж инновационных технологий, экономики и коммерции» (далее – БПОУ «КИТЭК»), г. Омск, ул. Красный путь, 143.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО КОНКУРСА

2.1. Целью конкурса является повышение качества профессиональной подготовки педагогических работников, дальнейшего совершенствования их профессиональной компетентности, реализации творческого потенциала через популяризацию русской кухни.

2.2. Задачи конкурса:

- просвещение, обучение, сбор и тиражирование знаний в области русской кухни как для профессионального сообщества, так и для широкого круга граждан России;
- популяризация и пропаганда русской кухни, развитие у педагогов активной гражданской позиции в продвижении лучших практик региональной кухни, ее региональных особенностей;
- усиление вовлеченности преподавателей и мастеров производственного обучения ПОО в этнокультурные мероприятия с локальной гастрономической повесткой;
- реализация практико-ориентированной модели подготовки кадров в рамках Федерального проекта «Профессионализм».

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО КОНКУРСА

3.1. Условия проведения:

3.1.1. Организаторы предоставляют следующие площадки для проведения:

- Конкурсная площадка (площадка БПОУ «КИТЭК»);
- технические помещения, необходимые для Участников и Экспертов конкурса.

3.1.2. Участникам предоставляется оборудование, посуда, инвентарь и расходные материалы согласно Инфраструктурному листу (*Приложение 2* к настоящему Положению). Разрешается использовать свой кухонный инвентарь.

3.2. В целях ознакомления с условиями и порядком проведения конкурса для участников конкурса проводится онлайн-семинар в формате видеоконференции. Дата, время и ссылка на подключение проведения семинара будут сообщены участникам дополнительно.

3.3. Кухни, кулинарные традиции других государств и продукты питания иностранного происхождения не могут быть включены в состав представленного на конкурсе блюда.

3.4. Участники, не согласные с судейскими оценками, могут подать апелляцию Главному эксперту в день проведения конкурса до 18:00.

4. ФИНАНСИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО КОНКУРСА

4.1. Финансирование конкурса осуществляется:

- за счет организационного взноса Участников конкурса – 1550 рублей за каждого Участника (Калькуляция в *Приложении 5* к настоящему Положению).

4.2. Оплату организационного взноса Участники могут осуществлять:

- на основании счета и контракта (*Приложение 6* к настоящему Положению).

4.3. Для выставления счета необходимо предоставить заполненный контракт (*Приложение 6* к настоящему Положению).

5. СРОКИ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО КОНКУРСА

5.1. Подготовка к конкурсу.

5.1.1. Для участия в конкурсе необходимо:

- пройти регистрацию (заявка) в Яндекс форме по ссылке <https://forms.yandex.ru/u/68c3a50d02848f4b9c9e4c49> - до 21 октября 2025 года;

- предоставить заполненное и подписанное согласие на обработку персональных данных (*Приложение 7* к настоящему Положению), а также заполненное меню (*Приложение 9* к настоящему Положению) – в день начала конкурса.

Все персональные данные, сообщенные Участниками для участия в конкурсе, будут храниться в соответствии с условиями действующего законодательства Российской Федерации.

5.1.2. В день проведения конкурса все Участники и Эксперты проходят регистрацию. Регламент проведения представлен в *Приложении 4*.

5.1.3. Все Участники и Эксперты должны иметь форменную одежду согласно Требованиям (*Приложение 8* к настоящему Положению). Желательно, чтобы профессиональная одежда имела элементы русского стиля.

5.1.4. Предоставление конкурсного места Участникам конкурса производится методом жеребьевки в день проведения конкурса. Итоги жеребьевки фиксируются в протоколе конкурса.

5.1.5. Подготовка Участника к выполнению Конкурсного задания:

- в присутствии Экспертов и представителей Организаторов Участники должны ознакомиться с оборудованием, инструментами и материалами, используемыми на конкурсе;

- участники должны подготовить собственное конкурсное рабочее место, провести проверку и подготовку оборудования, инструментов и материалов, предоставить меню, разработанное в соответствии с Конкурсным заданием по форме, представленной в *Приложении 9* к настоящему Положению.

5.1.6. Организаторами конкурса для каждого участника предоставляется волонтер, технический эксперт.

5.2. Выполнение Конкурсного задания Участниками.

5.2.1. Конкурсное задание представлено в *Приложении 1* к настоящему

Положению. Все требования, прописанные в Конкурсном задании, Инфраструктурном листе, Инструкции по охране труда для повара, Критериях оценивания являются обязательными для соблюдения всеми Участниками.

5.2.2. Сигнал времени старта и завершения выполнения Конкурсного задания дает Главный эксперт.

Время выполнения Конкурсного задания составляет 3 часа.

5.2.3. Во время выполнения Конкурсного задания Участник не может общаться с Экспертами и другими Участниками. Общение с третьими лицами запрещено.

5.2.4. Участники, демонстрирующие нечестное поведение или отказ от соблюдения норм и/или указаний Экспертов и официальных представителей Организаторов, или поведение, которое мешает проведению конкурса по решению представителя от Организаторов и Главного эксперта, могут быть отстранены от участия в конкурсе.

5.2.5. Факт несоблюдения Участником указаний или требований Инструкции по охране труда влияет на итоговую оценку выполнения Конкурсного задания.

5.2.6. Повторный случай несоблюдения требований Инструкции по охране труда может привести к временному или полному отстранению Участника от конкурса.

5.2.7. Конкурсное место, включая материалы, инструменты и оборудование, необходимо оставить в чистоте и порядке.

5.3. Правила и нормы техники безопасности.

Все Участники и Эксперты конкурса должны соблюдать требования Инструкции по охране труда для повара.

6. ОЦЕНИВАНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

6.1. Жюри конкурса.

6.1.1. Для оценки выполнения Конкурсного задания формируется Жюри из числа Экспертов (представителей работодателей). Количество членов Жюри – 5 человек.

6.1.2. Организацию работы Жюри осуществляет Главный эксперт – Галкина Светлана Леонидовна, Президент Омской областной общественной организации «Ассоциация Омских кулинаров», Руководитель ООО «ЦСЭ «Омск-Тест», Член Совета Торгово-промышленной палаты Омской области.

6.2. Критерии оценивания представлены в *Приложении 3*.

6.2.1. Все баллы и оценки записываются в Листах оценки. После всех оценочных процедур производится сверка баллов, занесенных в табличный редактор Excel, с рукописными оценочными ведомостями.

6.2.2. В случае, если Участнику не удалось выполнить полностью Конкурсное задание, Экспертами будет оценена выполненная часть задания.

6.2.3. Подача кулебяки членам жюри для оценки включает следующие элементы:

- профессиональное оформление и подача (нарезка, выкладка на посуду);
- рассказ о приготовлении, подчеркивая историю и вкус.
- дополнительные элементы: можно подать кулебяку с соусом или с другими традиционными русскими блюдами.

7. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО КОНКУРСА

7.1. Итоги Профессионального конкурса оформляются протоколом Жюри. К протоколу прилагается сводная ведомость оценок, подписанная всеми членами Жюри.

7.2. По итогам Профессионального конкурса определяются победители, набравшие наибольшее количество баллов.

7.3. Участники Профессионального конкурса получают сертификаты, победители – дипломы.

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Конкурса профессионального мастерства среди педагогов и мастеров производственного обучения профессиональных образовательных организаций Омской области по компетенции «Поварское дело»

| Кулинарное изделие русской кухни: Кулебяка | |
|---|--|
| Описание | <p>Приготовить 2 кулебяки (идентичные), относящиеся к русской кухне: дегустационную и презентационную.</p> <p>Обязательные компоненты:</p> <ul style="list-style-type: none"> • декоративные элементы на выбор участника; • изделие должно относиться к русской кухне и отражать традиции русского народа; • выпечное изделие может иметь разное наполнение; • презентацию стола участники оформляют самостоятельно. <p>- Презентационное кулинарное изделие выставляется на оформленном столе. Второе кулинарное изделие подаётся для оценки измеримых показателей, затем переходит на дегустацию.</p> <p>- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов.</p> <p>- Участники должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Участники должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки.</p> <p>- Участники должны работать чисто, аккуратно и эффективно.</p> <p>- Участники должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты.</p> <p>- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркованы.</p> |
| Особенности подачи | <p>Масса выпеченного изделия минимум 350 г, максимум 500 г</p> <p>- Две порции изделия подаются на тарелках. Тарелки предоставляются организатором. Допустимо использование своей посуды.</p> <p>- Очень важно отражение русской кухни в посуде и рецептуре изделия!</p> <p>- Подаются два идентичных изделия.</p> <p>- Использование при подаче несъедобных компонентов на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <p>- Температура подачи тарелки от 35°C до 65°C.</p> <p>- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.</p> <p>- Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.</p> <p>- Элементы декора участники привозят самостоятельно.</p> |
| Обязательные ингредиенты | Zаявленные продукты для приготовления теста, начинки или фарша, согласованные с ГЭ и привезенные участником. |

ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

Инфраструктурный лист соответствует заявленной при аккредитации Центра проведения демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело».

Оборудование и инвентарь:

| | Наименование | Количество на 1 участника, шт |
|------------|--|-------------------------------|
| 1. | Плита индукционная | 1 |
| 2. | Стол производственный | 1 |
| 3. | Весы настольные электронные (профессиональные) | 1 |
| 4. | Гастроемкость из нержавеющей стали: GN 1/1 530x325x20 мм, GN 1/1 530x325x65 мм, GN 1/2 265x325x20 мм | 3 |
| 5. | Гастроемкость из нержавеющей стали: GN 1/6 176x162x100м, GN 1/6 176x162x65мм | 1 |
| 6. | Набор ножей поварская тройка | 1 |
| 7. | Лопатка деревянная | 1 |
| 8. | Молоток для отбивания мяса | 1 |
| 9. | Терка 4-х сторонняя | 1 |
| 10. | Миска металлическая | 2 |
| 11. | Набор кастрюль | 1 |
| 12. | Сковорода | 1 |
| 13. | Сотейник | 1 |
| 14. | Разделочные доски (белые) | 1 |
| 15. | Венчик | 1 |
| 16. | Сито для протирания | 1 |
| 17. | Тарелка круглая белая плоская | 1 |
| 18. | Пластиковая урна для мусора | 1 |
| 19. | Мерный стакан | 1 |
| 20. | Ложки столовые | 5 |
| Общий стол | | |
| | Наименование | Количество на всех участников |
| 21. | Стол производственный | 1 |
| 22. | Подовая печь. Шкаф пекарский подовый электрический | 3 |
| 23. | Шкаф растоечный тепловой | 3 |
| 24. | Конвекционная печь | 3 |
| 25. | Пароконвектомат | 4 |
| 26. | Стол-подставка под пароконвектомат | 4 |
| 27. | Кофемолка электрическая | 1 |
| 28. | Мясорубка электрическая | 1 |
| 29. | Шкаф шоковой заморозки | 4 |
| 30. | Микроволновая печь | 1 |
| 31. | Слайсер | 1 |
| 32. | Блендер стационарный | 1 |
| 33. | Фритюрница | 2 |
| 34. | Холодильный шкаф | 4 |

| | | |
|-----|--|---|
| 35. | Морозильный ларь | 3 |
| 36. | Планетарный миксер | 7 |
| 37. | Куттер настольный | 3 |
| 38. | Ванна моечная с рабочей поверхностью | 1 |
| 39. | Смеситель холодной и горячей воды | 2 |
| 40. | Сито (для муки) | 2 |
| 41. | Ножницы для рыбы, птицы | 2 |
| 42. | Скалка | 4 |
| 43. | Шенуа | 4 |
| 44. | Термостат погружной | 1 |
| 45. | Дегидратор | 1 |
| 46. | Настольная вакуумно-упаковочная машина | 1 |

Расходные материалы:

| № | Наименование | Краткие (рамочные) технические характеристики | Количество 1 рабочее место | Единица измерения | Цена |
|-------|---|---|----------------------------|-------------------|---------|
| 1 | Пергамент рулон | Не менее 10м | 1 | шт | 102,00 |
| 2 | Фольга рулон 10м | Не менее 10м | 1 | шт | 130,00 |
| 4 | Бумажные полотенца | Двухслойные, 2 шт. в упаковке | 1 | упаковка | 76,00 |
| 6 | Контейнеры одноразовые для пищ. продуктов | 500мл | 7 | шт | 10,00 |
| 7 | Контейнеры одноразовые для пищ. продуктов | 300мл | 7 | шт | 6,00 |
| 9 | Контейнеры одноразовые для пищ. продуктов | 1000мл | 5 | шт | 7,00 |
| 10 | Пакеты для мусора | 60 л | 2 | шт | 17,00 |
| 12 | Перчатки силиконовые одноразовые | Размер S;M;L | 10 | пары | 129,00 |
| 14 | Плёнка пищевая | Не менее 20м | 1 | шт | 144,00 |
| 15 | Губки д/посуды | | 1 | шт | 16,00 |
| 16 | Средство для мытья посуды профессиональное с дозатором, шт. | | 0,5 | шт | 60,00 |
| 17 | Таблетки для пароконвектомата | | 1 | шт | 30,00 |
| 18 | Специи | | | | 50,00 |
| 19 | Тарелки одноразовые | | 10 | шт | 20,00 |
| 20 | Ложки одноразовые | | 10 | шт | 20,00 |
| 21 | Вилки одноразовые | | 10 | шт | 20,00 |
| 22 | Стаканы одноразовые | | 10 | шт | 20,00 |
| 23 | Салфетки из нетканого материала в рулоне | | 1 | шт | 153,00 |
| 24 | Вода питьевая для кулера | | | | 30,00 |
| ИТОГО | | | | | 1040,00 |

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

10 баллов – гигиена, организация рабочего места (*mise en place*), рациональное использование продукта;

25 баллов – правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда;

15 баллов – презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции и инновации;

50 баллов – вкус блюда.

Все блюда отдаются на дегустацию жюри в соответствии с регламентом. Задержка наказывается штрафными баллами: УДЕРЖАНИЕМ 1 БАЛЛА ЗА КАЖДУЮ МИНУТУ ИЗ СУММЫ РЕЗУЛЬТАТА. Опоздание на 10 минут – дисквалификация.

СИСТЕМА ПОДСЧЕТА БАЛЛОВ

60-69 очков – диплом участника

70-79 баллов – бронзовая медаль (3 место)

80-89 баллов – серебряная медаль (2 место)

90-100 баллов – золотая медаль (1 место)

Приложение 4

Регламент проведения

| Время | Описание мероприятия |
|---------------|---|
| 07:30 – 08:00 | Ознакомление первой группы участников с правилами работы на конкурсе. Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности. Распределение рабочих мест (жеребьевка) |
| 8:00 – 11:00 | Выполнение конкурсного задания первой группой участников |
| 11:30 – 12:00 | Ознакомление второй группы участников с правилами работы на конкурсе. Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности. Распределение рабочих мест (жеребьевка) |
| 12:00 – 15:00 | Выполнение конкурсного задания второй группой участников |
| 11:00 – 14:00 | Интерактивная программа |
| 15:00 – 16:00 | Подведение итогов профессионального конкурса |
| 16:00 – 17:00 | Торжественная церемония закрытия. Награждение победителей и участников конкурса |
| 17:00 – 17:30 | Брифинг по результатам профессионального конкурса |

УТВЕРЖДАЮ

Директор бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области
«Колледж инновационных технологий, экономики и коммерции»



Т.П. Ивченко

«10» октября 2025

**Калькуляция расходов на проведение
конкурса профессионального мастерства среди педагогов и мастеров
производственного обучения профессиональных образовательных
организаций Омской области по компетенции «Поварское дело»**

Место проведения: г. Омск, ул. Красный путь, д. 143

Дата проведения: 31 октября 2025 года

Источник финансирования: организационные взносы участников

| № п/п | Наименование расходов | Сумма (руб.) |
|-------|--|--------------|
| 1. | Организация питания участников | 300,00 |
| 2. | Изготовление сертификатов, дипломов | 210,00 |
| 3. | Приобретение расходных материалов для выполнения участниками конкурсного задания | 1040,00 |

Организационный взнос на одного участника составляет 1550 рублей 00 коп.

НДС не облагается

Главный бухгалтер

/ _____ /

Контракт №

г. Омск

«___» 2025 г.

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области «Колледж инновационных технологий, экономики и коммерции», именуемое в дальнейшем «Исполнитель» в лице директора Ивченко Татьяны Павловны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и _____, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице _____, действующего на основании _____, с другой стороны, руководствуясь пунктом 5 части 1 статьи 93 ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее Федеральный закон) заключили настоящий контракт (далее - Контракт) о нижеследующем:

1.

Предмет контракта

1.1. Исполнитель обязуется организовать и провести Конкурс профессионального мастерства среди педагогов и мастеров производственного обучения профессиональных образовательных организаций Омской области по компетенции «Поварское дело» (далее – Профессиональный конкурс) 31 октября 2025 года.

2.

Обязанности сторон

2.1. Исполнитель берет на себя обязательства по разработке регламента, по организации и проведению Профессионального конкурса.

2.2. Заказчик обязуется произвести оплату взноса за участие в Профессиональном конкурсе в соответствии с условиями Контракта.

3.

Условия и порядок расчетов по Контракту

3.1. Взнос за участие в Профессиональном конкурсе составляет 1550 (одна тысяча пятьсот пятьдесят) рублей.

3.2. Оплата Заказчиком Исполнителю суммы взноса производится безналичным расчетом путем безналичного перевода денежных средств на расчетный счет исполнителя, указанный в настоящем Контракте.

3.3. Оплата Заказчиком услуг по Контракту производится в течение 7 рабочих дней с момента подписания Сторонами настоящего Контракта на основании выставленного счета на оплату.

3.4. Оплата по Контракту осуществляется в рублях РФ, в безналичной форме, в соответствии с требованиями действующего законодательства о безналичных расчетах.

3.5. Источник финансирования – _____

3.6. ИКЗ -

4.

Ответственность сторон

4.1. Стороны несут ответственность за неисполнение либо за ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Контракту в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в условиях настоящего Контракта.

4.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. При этом размер пени устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ставки рефинансирования

Центрального банка Российской Федерации от неуплаченной в срок суммы.

4.3. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки обязательств, Исполнитель вправе взыскать с Заказчика штраф в размере 2,5% цены Контракта.

4.4. Уплата неустойки (штрафа, пени) не освобождает Стороны от исполнения своих обязательств по настоящему Контракту и от возмещения убытков, причиненных неисполнением или ненадлежащим исполнением Сторонами своих обязательств по настоящему Контракту.

4.5. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

4.6. За неисполнение или ненадлежащее исполнение принятых на себя обязательств по настоящему контракту стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, Федеральным законом от 05.04.2013 г № 44- ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", в порядке, определяемом Постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042.

4.7. Вопросы ответственности, не урегулированные в настоящем контракте, разрешаются в соответствии с действующим законодательством РФ.

5.

Прочие условия

5.1. Все изменения и дополнения к настоящему Контракту будут действительны только в том случае, если они совершены в письменной форме оформлены в виде дополнительных соглашений за подписями обеих Сторон.

5.2. Настоящий Контракт составлен в двух идентичных экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой Стороны.

6.

Срок действия контракта

6. Контракт вступает в силу со дня его подписания и действует до 31 декабря 2025 года. Окончание срока действия контракта не влечет прекращения неисполненных обязательств сторон по Контракту.

7.

Юридические адреса и реквизиты сторон

ИСПОЛНИТЕЛЬ

ЗАКАЗЧИК

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области «Колледж инновационных технологий, экономики и коммерции»

Адрес: 644116, Россия, г. Омск, ул.27 Северная, 69
ОГРН: 1025500749669

ИНН 5502029267/ КПП 550301001

Министерство финансов Омской области (л/с
010220268)

р/с 03224643520000005201,
к/с: 40102810245370000044

Банк: Отделение Омск Банка России // УФК по
Омской области г. Омск

БИК 015209001

КБК доходная 01000000000000000130

Директор

Т.П. Ивченко

М.П.

Директор

М.П.

В БПОУ «КИТЭК»,
юридический адрес: 644116, г. Омск, ул. 27
Северная, д.69,

от _____

проживающего: _____

паспорт: _____

выдан _____

СОГЛАСИЕ НА ОБРАБОТКУ ПЕРСОНАЛЬНЫХ ДАННЫХ

В соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных», я, _____, даю свое согласие БПОУ «КИТЭК» (далее Оператор) на обработку, включая сбор, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), использование, распространение (передачу), обезличивание, блокирование и уничтожение своих персональных данных с целью организации моего участия в конкурсе профессионального мастерства среди педагогов и мастеров производственного обучения профессиональных образовательных организаций Омской области по компетенции «Поварское дело». Оператор вправе обрабатывать мои персональные данные посредством внесения их в электронную базу данных, включения в списки (реестры) и отчетные формы, предусмотренные документами, регламентирующими предоставление отчетных данных (документов), и передавать их уполномоченным органам.

Я подтверждаю, что мне известно о праве отзоваться свое согласие посредством составления соответствующего письменного документа, который может быть направлен мной в адрес Оператора по почте заказным письмом с уведомлением о вручении либо вручен лично под расписку представителю Оператора.

Права и обязанности в области защиты персональных данных мне разъяснены.

Об ответственности за достоверность представленных сведений предупрежден(а).

Настоящее согласие дано мной _____ и действует бессрочно.
(дата)

(подпись)

ТРЕБОВАНИЯ К ФОРМЕННОЙ (САНИТАРНОЙ) ОДЕЖДЕ УЧАСТНИКОВ И ЭКСПЕРТОВ

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: на груди слева, фамилия и имя участника, логотип учебного заведения должен быть нанесён – на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона.

Передник или фартук – при работе чёрного цвета (возможен вариант с грудкой), *при сервировке и подаче белого цвета*.

Брюки – поварские темного цвета.

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), темные брюки, безопасная обувь.

НОМЕР УЧАСТНИКА _____
(заполняется после жеребьевки)

МЕНЮ

| Наименование блюда | Описание |
|--------------------|----------|
| | |