

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Директор МКУ г.о. Октябрьск "Управление
социального развития Администрации
г.о. Октябрьск"

Ж.С. Андриевская

2026 г.

Директор МБУ «КДК «Октябрьский»

М.И. Алехина

2026 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

Открытого конкурса хлебобулочных изделий

«Хлеб – Царь стола»

в рамках Межмуниципального фестиваля народного творчества и ремесел

«Батрацкая ярмарка»

Хлеб в представлении наших предков был царем стола, его краеугольным камнем - материальным воплощением благодати Божией. Стол без хлеба считался «сиротским престолом», а дом, где его не выпекают, лишенным внимания Всевышнего.

Городской округ Октябрьск много лет славился выпекаемым по старорусской технологии подовым Батрацким хлебом, получившим свое название по месту нахождения пекарни в рабочем поселке Батраки. Прошло много лет с момента объединения пяти населенных пунктов (Пристань, Батраки, Костычи, Правая Волга, Первомайск) в городской округ Октябрьск, но хлеб сохранил своё название.

В старину подовый хлеб готовили на поду русской печи, то есть на её полу. Это и дало ему название. Его преимуществом является то, что он долго не черствеет и остается свежим до полного употребления. Традиционно хлеб имеет круглую форму. На Руси, прежде чем отправить этот хлеб в печь, её хорошо разогревали. Чаще всего хлеб отправляли в печь на листьях дуба или капусты для того, чтобы он был более ароматный.

I. Общие положения

1.1. Открытый конкурс хлебобулочных изделий «Хлеб – Царь стола» (далее по тексту – Конкурс) проходит в рамках Межмуниципального фестиваля народного творчества и ремесел «Батрацкая ярмарка».

1.2. Настоящее Положение определяет цели, задачи, порядок и регламент проведения Конкурса, критерии оценки работ, состав участников и порядок награждения победителей.

1.3. Учредителем Конкурса выступает МКУ г.о. Октябрьск «Управление социального развития Администрации г.о. Октябрьск». Организатором является МБУ «КДК «Октябрьский».

II. Цели и задачи Конкурса

2.1. Целью Конкурса является сохранение и возрождение национальных традиций хлебопечения.

2.2. **Задачами** Конкурса являются:

- приобщение населения к традициям бытовой, обрядовой и праздничной традиционной кулинарии России;
- повышение интереса к самобытной культуре нашей страны;
- популяризация экологии питания и здорового образа жизни;
- выявление талантливых пекарей, любителей выпечки хлебных изделий;
- обмен опытом.

III. Участники Конкурса

3.1. В Конкурсе могут принять жители и гости города Октябрьск.

3.2. На Конкурс принимаются Хлеб и Сложные хлебобулочные изделия (далее по тексту – Хлеб) в двух номинациях:

- **Хлеб**

- традиционный хлеб (хлебные изделия, выпеченные по рецептам, наиболее распространенным и употребляемым в народе);
- оригинальный рецепт (хлеб, созданный благодаря мастерству хозяйки, которая творчески и разумно комбинирует имеющиеся у нее под рукой ингредиенты для создания новых рецептов);

- **Сложные хлебобулочные изделия**

- дрожжевая выпечка (изделия, в основу которых могут входить сухие или свежие дрожжи, а также закваска, приготовленная в домашних условиях. Начинки разнообразные: овощи, фрукты, ягоды, крупы, мясное, рыбное, зелень, яйца, сыр и т. д.);
- Десерты (изделия, которые отличаются сложными рецептурами и технологическими процессами приготовления, а также сложной формовкой и отделкой поверхности: торты и пирожные, рулеты бисквитные, комбинированные торты и пирожные и т.д.)

IV. Требования к представляемым на Конкурс работам

4.1. Участники представляют на Конкурс не менее двух экземпляров Хлеба (1 для дегустации членами жюри и гостями конкурса и 1 для выставки), а также подготавливают творческую презентацию своего Хлеба (не более 2 минут).

4.2. Количество наименований (пшеничный, цельнозерновой, ржаной, безглютеновый и т.п.) Хлеба, предоставляемого на конкурс от одного участника, не ограничено.

4.3. Представленный на Конкурс Хлеб в номинации **«Традиционный хлеб»** должен соответствовать следующим критериям:

- внешний вид Хлеба соответствует заявленной номинации и выполнен в традиционной форме;

- уровень мастерства, художественное оформление изделия, эстетичность представления;

- вкусовые качества выпечки, состав ингредиентов, отсутствие консервантов, усилителей вкуса, ГМО.

4.4. Представленный на Конкурс Хлеб в номинации *«Оригинальный рецепт»* должен соответствовать следующим критериям:

- внешний вид Хлеба соответствует заявленной номинации;
- креативный подход к приготовлению и оформлению Хлеба, уникальность рецептуры, авторский рецепт;
- высокий уровень мастерства, эстетичность представления;
- вкусовые качества выпечки, состав ингредиентов, отсутствие консервантов, усилителей вкуса, ГМО.

4.5. Представленное на Конкурс Хлебобулочное изделие в номинации *«Сложное Хлебобулочное изделие»* (изделия из дрожжевого опарного, дрожжевого опарного слоеного теста и сдобного пресного теста, праздничные пироги, кулебяки с различными начинками, рыбники и т.п.) должно соответствовать следующим критериям:

- внешний вид Хлебобулочных изделий соответствует заявленной номинации;
- креативный подход к приготовлению и оформлению Хлебобулочных изделий, уникальность рецептуры, авторский рецепт;
- высокий уровень мастерства, эстетичность представления;
- вкусовые качества выпечки, состав ингредиентов, отсутствие консервантов, усилителей вкуса, ГМО.

4.6. Представленное на Конкурс Кондитерское изделие в номинации *«Кондитерские изделия»* (печенье, пряники, вафли, торты, пирожные, кексы и т.п.) должно соответствовать следующим критериям:

- внешний вид Кондитерских изделий соответствует заявленной номинации;
- креативный подход к приготовлению и оформлению Кондитерских изделий, уникальность рецептуры, авторский рецепт;
- соблюдение правил сочетаемости и взаимозаменяемости ингредиентов;
- придание поверхности изделия внешнего вида, соответствующего требованиям на изделие конкретного наименования;
- высокий уровень мастерства, эстетичность представления;
- вкусовые качества выпечки, состав ингредиентов, отсутствие консервантов, усилителей вкуса, ГМО.

4.7. Все продукты должны соответствовать санитарно-гигиеническим нормам.

4.8. Все участники самостоятельно оформляют демонстрационный стол, оборудуют место посудой, скатертью, элементами декора. Изделия маркируются табличкой с указанием названия организации/Ф.И.О., контактного телефона, названия изделия, даты выпечки.

V. Этапы и место проведения Конкурса

5.1. Общие сроки проведения Конкурса: с 01 июля по 01 августа 2026 года.

5.2. Площадка для проведения Конкурса будет расположена на центральной площади города.

5.3. Конкурс включает в себя три основных этапа:

I этап – объявление Конкурса, приём и обработка конкурсных заявок (1 июля-24 июля 2026 года);

II этап – обработка заявок (27-31 июля 2026 года);

III этап – проведение Конкурса, определение, награждение победителей и участников Конкурса (01 августа 2026 года).

VI. Оценка конкурсных работ

6.1. Хлеб и Сложные хлебобулочные изделия, представленные на Конкурс, оцениваются голосованием, которое проводится в два этапа:

- на первом этапе победителя определяют члены жюри;
- второй этап – голосование среди гостей Межмуниципального фестиваля народного творчества и ремесел «Батрацкая ярмарка». Всем посетителям на входе вручаются стикеры для голосования. Каждый посетитель может отдать свой голос в пользу самого красивого или вкусного Хлеба.

6.2. В состав жюри Конкурса входят сотрудники музея, хранители народной культуры, работники общественного питания (по согласованию). Список жюри Конкурса не разглашается до начала работы конкурсной комиссии.

6.3. По итогам Конкурса победители в каждой номинации получают дипломы лауреатов 1, 2, 3 степени от организаторов и партнеров Конкурса, участники Конкурса, не вошедшие в число победителей, награждаются дипломами участника Конкурса.

6.4. Дополнительно победителям Конкурса в категориях по решению жюри могут присуждаться специальные призы.

6.5. По результатам голосования среди посетителей присуждается специальный диплом «Приз зрительских симпатий».

VII. Права участников и организаторов Конкурса

7.1. Участие в Конкурсе подтверждается письменным сообщением (заявка).

7.2. Принимая участие в Конкурсе, автор автоматически соглашается с возможностью публикации и размещение представленных на Конкурс работ на официальных электронных ресурсах городского округа Октябрьск.

VIII. Предоставление материалов для участия в Конкурсе

8.1. Заявки на участие в Конкурсе принимаются до 28 июля в электронном виде на электронную почту kdk.oktybrsk@mail.ru , телефон для справок: 8-84646-4-13-46.

Приложение 1
к ПОЛОЖЕНИЮ
об открытом конкурсе хлебобулочных изделий
«Хлеб – Царь стола»
в рамках Межмуниципального фестиваля
народного творчества и ремесел
«Батрацкая ярмарка»

ЗАЯВКА
об участии в открытом конкурсе хлебобулочных изделий
«Хлеб – Царь стола»

Ф.И.О. участника/ (полностью) название организации	
Контактный телефон	
Категория	
Номинация	
Название Хлеба	
Размеры изделия (в см)	
Вес изделия (в кг)	
Дата изготовления Хлеба	
Дополнительная информация изготовителя (при наличии)	

В соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных» даю своё согласие на обработку и передачу персональных и других данных, указанных в настоящей заявке. Отзыв настоящего согласия в случаях, предусмотренных Федеральным законом от 27.07.2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных», осуществляется на основании моего письменного заявления.

Подпись участника _____ / _____ /
(расшифровка ФИО)