



РЕГЛАМЕНТ ВСЕРОССИЙСКОГО КУЛИНАРНОГО ЧЕМПИОНАТА CHEF A LA RUSSE 2026

15-17 апреля 2026 года, Москва, выставка «HORECA Expo»,

учебно-выставочный комплекс «Тимирязев Центр». Москва, Верхняя аллея, д. 6, с. 1

CHEF A LA RUSSE – это Всероссийский открытый кулинарный чемпионат, в котором могут принимать участие команды из регионов России и дружественных стран.

Чемпионат проводится компанией METRO Cash&Carry и Национальной ассоциацией кулинаров России (НАК) под эгидой Всемирной ассоциации кулинаров WorldChefs.

Команды соревнуются в следующих номинациях:

- Полуфинал. «Национальный обед. Блюда в ресторанной подаче».
- Финал. «Национальный обед. Чёрный ящик».
- Чемпионат «ЮНИОРЫ МОСКВЫ». «Национальный обед».

Даты проведения этапов соревнований:

- **15 апреля.** Первый день отборочного этапа для профессионалов в номинации «Национальный обед. Профессионалы». 30 команд в две смены.
- **16 апреля.** Второй день отборочного этапа для профессионалов в номинации «Национальный обед. Профессионалы». 15 команд в одну смену.
- **17 апреля.** Гранд-финал командных соревнований среди профессионалов в номинации «Черный ящик». В финал выходят по три команды-призёра из каждой смены отборочного этапа, а также одна команда, набравшая наибольшее количество баллов среди команд, не вошедших в число призёров.
- **16 апреля.** Кулинарный чемпионат среди студентов «ЮНИОРЫ МОСКВЫ» в номинации «Национальный обед». 10 команд в одну смену.

Торжественное открытие чемпионата состоится 15 апреля 2026 года между 1 и 2 сменами.

Перечень прилагаемых документов:

- Приложение № 1 «Оборудование бокса, посуда, инвентарь».
- Приложение № 2 «Продукты: разрешенный состав и подготовка».
- Приложение № 3 «Права и обязанности шефа-наставника в команде юниоров».
- Приложение № 4 «Критерии оценки работы».
- Приложение № 5 «Форма одежды и гигиена».
- Приложение № 6 «Тайминг мероприятия».
- Приложение № 7 «Правила безопасности пищевых продуктов WorldChefs».
- Приложение № 8 «Кодекс участника».

УЧАСТНИКИ СОРЕВНОВАНИЙ

До участия в соревнованиях среди профессионалов допускаются 45 команд. Состав команды – три человека: два повара и один кондитер. Членом команды может стать любой кулинар, работающий на любом предприятии питания на территории РФ или дружественной страны, независимо от региона, ведомственной подчинённости и потребительской ориентации. Минимальный возраст участников – 16 лет.

До участия в соревнованиях среди юниоров допускаются 10 команд студентов из Москвы и Московской области. Состав команды – четыре человека: три повара-юниора в возрасте от 16 лет до 21 года на дату проведения соревнования и один шеф-наставник без ограничения по возрасту. Правила работы шефа-наставника и его права отражены в Приложении № 3.

К регистрации в соревнованиях допускаются участники, предъявившие на момент регистрации команды копию действующей медицинской книжки. Без предъявления оригинала медицинской книжки с допуском для проведения работ по приготовлению пищи на вводном собрании-жеребьёвке перед соревнованиями, участник не допускается в бокс для соревнований.

Для команд-участников организаторы чемпионата обеспечивают работу в каждом боксе двух волонтеров-студентов. Работа волонтеров ограничивается мытьём посуды, очисткой овощей и зелени, получением общественных продуктов, уборкой бокса. Помощники не имеют права заниматься приготовлением блюд меню ни на каком этапе.

Вынос готовых блюд на дегустацию жюри осуществляет отдельная команда волонтеров-официантов.

РЕГИСТРАЦИОННЫЕ ВЗНОСЫ

После получения от организаторов информации о подтверждении участия команды профессионалов в чемпионате она обязана оплатить регистрационный взнос в размере 7 000 (семи тысяч) рублей в оргкомитет по следующим реквизитам:

Наименование получателя: НКО «Национальная ассоциация кулинаров»

ИНН: 7717154800

Банк: ПАО «СБЕРБАНК»

БИК: 044525225

Расчетный счет № 40703810938000013110

Корреспондентский счет № 30101810400000000225

Команды, прошедшие отборочные туры на чемпионат в течение 2025 года на кулинарных соревнованиях, аккредитованных НАК, а также команды-участники чемпионата «ЮНИОРЫ МОСКВЫ» от оплаты регистрационных сборов освобождаются.

КОНТРОЛЬНЫЕ ДАТЫ

- Команды-победители региональных кулинарных чемпионатов, проведённых в 2025 году под эгидой НАК, получают право участвовать вне конкурса заявок при подаче своей заявки до 25 декабря 2025 года. Приём заявок с регистрационным взносом осуществляется на сайте <https://chefalarusse.ru> до 15 февраля 2026 года.
- При подаче заявки на сайте <https://chefalarusse.ru> необходимо: указать ФИО участников команды, контактные данные, точные размеры для пошива униформы и загрузить портретные фотографии всех членов команды в белой поварской форме, в формате .jpeg с разрешением не менее 300 dpi.
- До 20 февраля 2026 года – получение подтверждения об участии в чемпионате.
- После получения подтверждения об участии команды в чемпионате оплатить регистрационный взнос. В случае отказа от участия в соревнованиях, регистрационные взносы не возвращаются.

ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ ПЕРЕД НАЧАЛОМ СОРЕВНОВАНИЙ

Организационное собрание с участниками проводится 14 апреля в 15:30 на площадке чемпионата. На собрании обязательно должен присутствовать один член команды. На собрании проводится проверка оригиналов медицинских книжек всех членов всех команд и осуществляется допуск до соревнований, жеребьёвка команд, выдача участникам пропусков, дающих право для прохода в выставочный зал и в зону проведения соревнований, выдача униформы, демонстрация оборудования, брифинг судейской бригады с ответами на вопросы участников соревнований.

ОБОРУДОВАНИЕ, ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ ДЛЯ ВСЕХ НОМИНАЦИЙ

Участникам чемпионата предоставляется рабочий бокс размером 4 x 3 метра, оборудованный зоной выдачи, стойкой для посуды, рабочими столами, пароконвектоматом, тремя индукционными плитами с одной зоной нагрева, холодильным столом, погружным блендером, погружным термостатом, планетарным миксером, многофункциональной кухонной машиной, электронными весами. На время проведения соревнований участникам предоставляется следующая посуда и инвентарь: доски, сотейники, миски, сковороды, поддоны, а также средства уборки и гигиены.

Планировка бокса и полный список предоставляемого организаторами оборудования отражается в Приложении № 1.

Предоставляемый инвентарь является спонсорским и обязателен к использованию. Его категорически запрещено выносить за пределы зоны соревнований. Команда несёт материальную ответственность за повреждённый или пропавший инвентарь и посуду.

Приготовленные блюда в обязательном порядке подаются и демонстрируются на тарелках, предоставленных организатором (классические плоские белые тарелки с бортиком диаметром 26 см, 18 шт. на команду). Соусники и прочий фаянс не предоставляются. Фото посуды размещены в Приложении № 1.

Всё дополнительное оборудование участники могут привозить с собой. Для этого необходимо заранее направить заявку на дополнительное оборудование в оргкомитет чемпионата для утверждения.

Командам разрешается приносить собственный мелкий инвентарь и личный профессиональный инструмент без заявки. Участники используют собственные ножи. Сведения о возможности использования азота, горелок, пропана, щепы, смокганов и т. п. оборудования указаны в Приложении № 1.

Для заноса дополнительного оборудования на площадку чемпионата необходимо составить товарные накладные в трёх экземплярах с перечислением всех наименований оборудования и инвентаря.

ПРАВИЛА ОТБОРОЧНЫХ ТУРОВ СОРЕВНОВАНИЙ ПРОФЕССИОНАЛОВ

Номинация конкурса:

«Национальный обед. Блюда в ресторанной подаче».

При оценке конкурсантов во всех номинациях судейская бригада руководствуется критериями оценок и правилами Всемирной ассоциации кулинаров (WorldChefs), которые указаны в Приложении № 4.

Во время старта в боксе у каждой команды должно быть три экземпляра технологических карт, оформленных по ГОСТ 31987-2012 (2021) и пять экземпляров оформленного меню для подачи жюри во время дегустации.

15 и 16 апреля 45 команд принимают участие в полуфинале чемпионата. В финал выходят по три команды-призёра из каждой смены отборочного этапа, а также одна команда, набравшая наибольшее количество баллов среди команд, не вошедших в число призёров. Порядок выступления команд в группах определяется жеребьёвкой на организационном собрании 14 апреля 2026 года. Команды стартуют с 10-минутным интервалом.

Даты проведения этапов соревнований:

- **15 апреля.** Первый день отборочного этапа для профессионалов. 30 команд в две смены.
 - **16 апреля.** Второй день отборочного этапа для профессионалов. 15 команд в одну смену.
 - **17 апреля.** Финал в номинации «Черный ящик».
- Награждение победителей этапов проводится по окончании каждого дня соревнований.

До начала соревнования участникам отводится 15 минут на размещение продуктов и инвентаря в соревновательных боксах. По окончании времени, положенного на выполнение конкурсного задания, участникам отводится 10 минут для приведения соревновательного бокса в исходное состояние. Уборка бокса после соревнований оценивается конкурсным жюри за гигиену и чистоту.

Непосредственно перед стартом команды получают одинаковые наборы обязательных продуктов. Все обязательные продукты предоставляются компанией METRO. Использование собственных продуктов из обязательного списка не допускается.

Для приготовления конкурсных блюд участники могут пользоваться продуктами из общей «горки», предоставленными компанией METRO, или любыми собственными дополнительными продуктами, в том числе аналогами продуктов с «горки», **кроме обязательных.**

Список продуктов общей «горки» от компании METRO, а также подробные инструкции по разрешённым собственным продуктам и их подготовке для полуфиналов указаны в Приложении № 2.

Конкурсное задание:

Каждая команда в течение 90 минут должна приготовить шесть комплектов эстетично оформленных меню из 3-х блюд в ресторанной подаче:

- 1. Закуска холодная или горячая.** Приготовление в двух техниках основного обязательного продукта – тушка палтуса, плюс кабачок и яблоко.
- 2. Горячее блюдо с гарниром.** Приготовление минимум в двух техниках основного обязательного продукта – тушка кролика, плюс белые грибы и корень сельдерея. Два гарнира и соус – обязательны.
- 3. Десерт** на основе ряженки, плюс мёд и облепиха.

Все шесть комплектов меню должны быть поданы судейской бригаде одновременно через 90 минут. Возможна досрочная подача. Опоздание штрафует. Шеф команды проводит презентацию меню членам жюри в течение 2-х минут.

ФИНАЛ СОРЕВНОВАНИЙ

В финал выходят по три команды-призёра из каждой смены отборочного этапа, а также одна команда, набравшая наибольшее количество баллов среди команд, не вошедших в число призёров.

Непосредственно перед стартом команды получают «чёрные ящики» с одинаковым набором главных продуктов, например, рыба, паста, яблоко.

Участникам запрещается приносить с собой любые продукты, в том числе пищевые ингредиенты и добавки. Для приготовления конкурсных блюд можно использовать только продукты из «чёрного ящика» и продукты из общей «горки» в разрешённое регламентом время.

Участникам запрещается пользоваться телефонами и любыми письменными (предварительными) наработками рецептов!

Конкурсное задание:

Каждая команда должна в течение 110 минут приготовить шесть комплектов блюд с обязательным использованием продуктов из «чёрного ящика» в любом варианте без ограничений:

- 1. Горячее основное блюдо с гарниром.**
- 2. Десерт.**

После одновременного старта командам предоставляется **110 минут** на подготовку и выполнение конкурсного задания:

- **15 минут** на обдумывание рецептов и составление меню с использованием обязательных ингредиентов из «чёрного ящика».
- **5 минут** на отбор дополнительных продуктов из общей «горки». **ВНИМАНИЕ!** Все продукты, взятые из общей «горки», обязательно должны быть использованы в приготовлении конкурсных блюд. За неиспользованные излишки продуктов команды получают штрафные баллы.
- **90 минут** на приготовление блюд.

Все шесть комплектов меню должны быть поданы судейской бригаде одновременно. Капитан команды проводит презентацию меню (блюд) членам жюри в течение 2-х минут.

ПРАВИЛА СОРЕВНОВАНИЙ ЮНИОРОВ

Номинация конкурса:

«Национальный обед. Блюда в ресторанной подаче».

Дата проведения соревнований: 16 апреля с 13:00 до 16:00.



ЮНИОРЫ
МОСКВЫ

До начала соревнования участникам отводится 15 минут на размещение продуктов и инвентаря в соревновательных боксах. По окончании времени, положенного на выполнение конкурсного задания, участникам отводится 10 минут для приведения соревновательного бокса в исходное состояние. Уборка бокса после соревнований оценивается конкурсным жюри за гигиену и чистоту.

Непосредственно перед стартом команды получают одинаковые наборы продуктов. Все обязательные продукты предоставляются компанией METRO. Использование собственных продуктов из обязательного списка не допускается.

Для приготовления конкурсных блюд участники могут пользоваться продуктами из общей «горки», предоставленными компанией METRO, или любыми собственными дополнительными продуктами (кроме обязательных) и ингредиентами.

Список продуктов общей «горки» от компании METRO, а также подробные инструкции по разрешенным собственным продуктам и их подготовке для полуфиналов указаны в Приложении № 2.

Конкурсное задание:

Каждая команда должна в течение 90 минут приготовить шесть комплектов меню из 2-х блюд с использованием обязательных продуктов в любом варианте без ограничений:

1. Горячее мясное блюдо.

Обязательные продукты: тушка кролика, белые грибы и корень сельдерея. Соус и два гарнира к основному блюду обязательны.

2. Десерт.

Обязательные продукты: ряженка, облепиха и мёд.

Все шесть комплектов меню должны быть поданы судейской бригаде одновременно. Шеф команды проводит презентацию меню членам жюри в течение одной минуты.

ПРИЗОВОЙ ФОНД

Все участники соревнования получают «Диплом участника».

На всех этапах соревнований во всех номинациях призеры и победители награждаются медалями и кубками, дипломами, подарками от оргкомитета и спонсоров соревнований.

Организаторы и спонсоры учреждают специальные призы по отдельным номинациям, которые определяет оргкомитет.

Победители чемпионата получают специальный приз: стажировку в престижном образовательном центре.

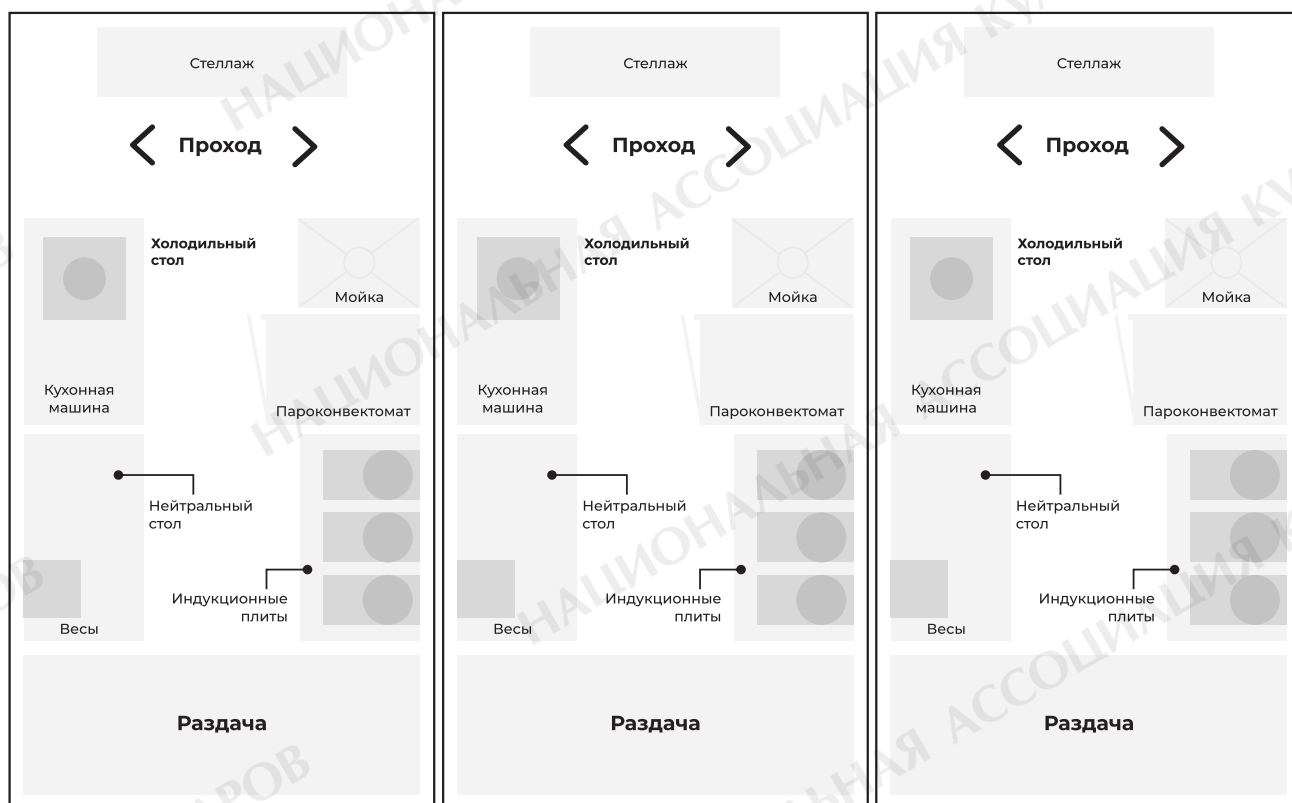


ПРИЛОЖЕНИЕ № 1 «ОБОРУДОВАНИЕ БОКСА, ПОСУДА, ИНВЕНТАРЬ»

ОБОРУДОВАНИЕ БОКСА И ИНВЕНТАРЬ

- Размер рабочего бокса – 3 x 4 метра.
- Дополнительное собственное электрическое оборудование в бокс должно быть согласовано с организаторами не позднее 10 апреля 2026 г.
- Мощность этого оборудования в сумме не должна превышать 2 кВт.
- Использовать азот в работе допускается с соблюдением всех норм безопасности: перчатки для работы с азотом и защитные очки.
- Использование профессиональных газовых горелок допустимо. Использование «туристических» горелок (газ и горелка разделены) не допустимо.
- Профессиональные СМОК-ганы допускаются.
- Использование щепы (можно замоченной) допустимо с профессиональным wСМОК-ганом. До старта предъявить техническим судьям.
- Недопустимо использовать оборудование с открытым (закрытым) горением угля или дров.
- Не разрешается коптить в пароконвектомате.

СХЕМА РАБОЧЕГО БОКСА



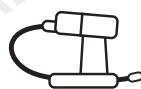
ДОПУСКАЕТСЯ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



Перчатки и очки для работы с азотом



Горелка профессиональная



СМОК-ган



НЕ ДОПУСКАЕТСЯ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



Угольный гриль

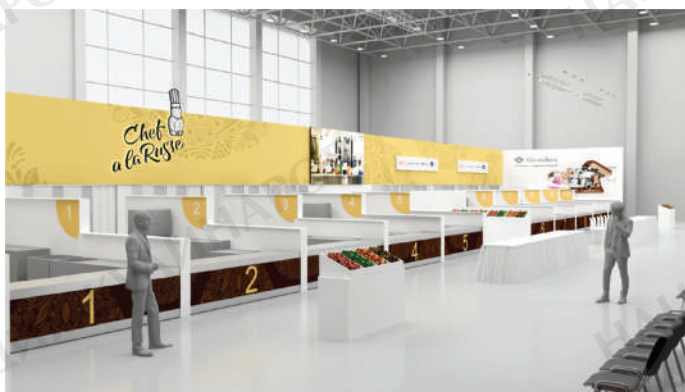
ОБЩИЙ ВИД РАБОЧЕГО БОКСА



ОБЩИЙ ВИД ЗАСТРОЙКИ ЗОНЫ СОРЕВНОВАНИЙ



ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ БЛЮД Образец тарелки диаметром 26 см



ПЕРЕЧЕНЬ ПРЕДОСТАВЛЯЕМОГО ОБОРУДОВАНИЯ В КАЖДОМ БОКСЕ

1. Индукционная плита настольная с одной зоной нагрева – 3
2. Пароконвектомат «Abat» (ПКА6-1/1ПП2) – 1
3. Подставка под пароконвектомат – 1
4. Рабочий стол, открытый, со сплошной нижней полкой – 2
5. Стол холодильный среднетемпературный – 1
6. Мойка, подключенная к стационарной холодной технической воде (нержавеющая сталь, 600 x 600 мм) – 1
7. Стеллаж, 4 полки («Gastrorag» 1836-72) – 1
8. Кухонная машина «Kenwood» – 1
9. Весы кухонные, электронные (5 кг x 1 г) – 1
10. Погружной термостат «Gemlux» GL-SV800BLR (ручной су-вид + гастроемкость) – 1
11. Блендер погружной – 1
12. Сотейник, нержавеющая сталь, D18 – 2
13. Сотейник, нержавеющая сталь, D16 – 2
14. Сотейник, нержавеющая сталь, D14 – 2
15. Сковорода для индукционной плиты с антипригарным покрытием (D22) – 1
16. Сковорода для индукционной плиты с антипригарным покрытием (D24) – 1
17. Сковорода для индукционной плиты с антипригарным покрытием (D26) – 1
18. Дуршлаг – 1
19. Доска разделочная (зеленая) – 1
20. Доска разделочная (красная) – 1
21. Доска разделочная (синяя) – 1
22. Доска разделочная (белая) – 1
23. Доска разделочная (желтая) – 1
24. Ящики (пластик 18 л) – 2
25. Контейнер для мусора (50 л) – 2
26. Контейнер для мусора (25 л) – 1
27. Огнетушитель – 1
28. Миска 35 см, нержавеющая сталь – 3
29. Миска 25 см, нержавеющая сталь – 3
30. Миска 21 см, нержавеющая сталь – 2
31. Гастроемкость GN 1/2 (40 мм) – 3
32. Гастроемкость GN 1/3 (40 мм) – 3
33. Гастроемкость GN 1/6 (60 мм) – 3
34. Поддон «Gastrorag» TG11020 – 1
35. Поддон «Gastrorag» TG11040 – 1
36. Поддон «Gastrorag» 11100 – 1
37. Поддон «Gastrorag» TG12040 – 2
38. Поддон «Gastrorag» TG13040 – 2
39. Тарелки для подачи блюд (26 см) – 18

ОБОРУДОВАНИЕ В ОБЩЕЙ ЗОНЕ

1. Шкаф шоковой заморозки (ШОК-10-1/1, серия Light) – 1
2. Микроволновая печь, настольная с грилем – 2
3. Слайсер «Gastrorag» (HBS-220) – 2
4. Вакуумная упаковочная машина, настольная («Gemlux» GL-VS-169S) – 2
5. Поддон «Gastrorag» 12150 – 2

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

«ПРОДУКТЫ: РАЗРЕШЁННЫЙ СОСТАВ И ПОДГОТОВКА»

Правила подготовки и использования продуктов установлены в соответствии с мировыми стандартами проведения кулинарных чемпионатов с дегустацией.

Команды соревнуются в номинации **«Национальный обед. Блюда в ресторанной подаче»** с использованием обязательных наборов продуктов, предоставленных организаторами.

Непосредственно перед стартом команды получают одинаковые наборы обязательных продуктов, предоставленных компанией METRO и спонсорами чемпионата. Использование собственных продуктов из обязательного списка **категорически не допускается.**

Кроме выдаваемых обязательных продуктов, участники могут пользоваться продуктами с общей «горки», предоставленной METRO. В полуфиналах командам можно принести собственные дополнительные продукты и ингредиенты. В финале участникам запрещается приносить с собой любые продукты, в том числе пищевые ингредиенты и добавки.

Список продуктов «горки» (набор специй и стандартных повседневных продуктов) будет выдан участникам в момент регистрации команды.



ПРАВИЛА РАБОТЫ С СОБСТВЕННЫМИ ПРОДУКТАМИ В ПОЛУФИНАЛАХ

ВАЖНО!

Использование полуфабрикатов не разрешается, кроме указанных в настоящем приложении.

Все продукты должны иметь сведения о составе, дате производства, сроке годности и температуре хранения.

ВСЕ продукты необходимо предъявить техническим судьям до начала соревнований. Запрещённые продукты изымаются судьями до старта команды.

В случае сомнений в составе продукта жюри вправе дегустировать и изымать при наличии сомнений в достоверности и годности.

✗ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ:

✗ Собственные версии обязательных продуктов, в том числе запрещены однородные по составу продукты по типу баранья лопатка = баранье филе, облепиха = облепиховый сок.

✗ Диоксид титана, искусственные красители, спреи, порошки, золотые и серебряные пластины, глиттер, кандурин, золотая пыль, металлизированные покрытия, велюр и прочие готовые декоративные покрытия.

✗ Элементы декора на 100% должны быть приготовлены в пределах рабочей зоны. Разрешено использовать не более 2 форм и 1 трафарета. Нарушение этих правил – штраф до 10% баллов общей суммы.

✗ Искусственные ароматизаторы в чистом виде и в составе продуктов.

✗ Трансглутаминаза («мясной клей»).

✗ Не допускаются готовые соусы кроме:

✓ соевый соус, горчица, васаби, «Тобаско», «Ворчестер», «Кимчи» – всё промышленного производства.

✗ Не допускаются консервированные овощи, ягоды и фрукты, кроме:

✓ томаты, капуста, редька, хрен, имбирь, соленые огурцы/корнишоны, фасоль белая/красная, горошек, кукуруза, персики, личи – любого производства.

✗ Не допускаются полуфабрикаты мясные и рыбные промышленного и собственного производства: фарш, колбасы, паштеты, гуляш, окорок, сосиски, ветчина, любые мясные консервы, маринованные мясо, птица, рыба.

✗ Овощные пюре, грибные пасты.

✗ Соки собственного приготовления и концентрированные соки промышленного приготовления, фруктовая пастила.

✗ Глазури.

✗ Грибы собственного посола.

✗ Не допускаются рыбные консервы кроме: икра, сельдь, анчоусы – всё промышленного производства.

✗ Принесённые куриные яйца не допускаются. Обязательно использовать яйца только с «продуктовой горки». До использования они должны быть вымыты.

✗ Заранее приготовленные чипсы из кожи рыбы, птицы.

✗ Пластиковые украшения, несъедобные материалы, искусственные цветы и т. п.

✗ В рабочих боксах запрещается активная демонстрация брендированной упаковки разрешенных собственных продуктов.

✗ Отвешенные продукты менее 100 грамм не допускаются.

✗ Стеклянная посуда (вино, масло, газ. вода и т. п.) не допустима на рабочем столе у повара, при этом она разрешена в зоне хранения на стеллаже или в холодильнике.

✓ Для использования таких продуктов на рабочем столе, необходимо предварительно переливание (перекладывание) продуктов в не стеклянную тару.

✔ РАЗРЕШАЮТСЯ:

Внимание! Разрешённые готовые продукты допускаются при условии дальнейшей обработки во время соревнования. В качестве готовых ингредиентов на подачу такие продукты запрещены.

- ✔ Фруктовые пюре в промышленной упаковке.
- ✔ Обычные (не концентрированные) соки и газированная вода в промышленных упаковках. Разрешен квас любого производства.
- ✔ Сгущённое молоко любого вида.
- ✔ Допускаются рыба и икра собственного посола, в том числе вяленая и сушеная, копчёные рыба, прошутто, чоризо, бекон (в том числе собственного копчения), а также сыры промышленного производства.
- ✔ Домашние сыры, приготовленные заранее, у которых можно чётко идентифицировать состав, сроки изготовления и сроки хранения. Необходимы образцы для дегустации техническим жюри. Вариации домашних сыров с плесенью не допускаются.
- ✔ Допускается использование меланжа, белка, желтка промышленного производства.
- ✔ Разрешаются уксусы собственного производства, гарум, шио-кодзи, квасное сусло.
- ✔ Паста мисо.
- ✔ Овощная зола и авторские смеси специй без усилителей вкуса и ароматизаторов.
- ✔ Пищевые добавки: лицетин, ксантан, каппа, йота, изомальт и другие подобные ингредиенты, применяемые для изменения текстуры (структуры) продукта при сохранении его природного вкуса.
- ✔ Сушёные или сублимированные орехи, семена, ягоды, грибы, овощи и фрукты, водоросли, порошки из них, дегидратированные листья и пластины из них, но не в виде чипсов, ферментированные какао бобы без примесей.
- ✔ Разрешены рисовая бумага, Yuba (соевые «плёнки»), пшеничные листья (spring roll wrappers), тапиоковые листья.
- ✔ Натуральные красители в виде порошков и паст в промышленной упаковке: свёкла, шпинат, куркума, ягоды и т. д.
- ✔ Натуральные порошки овощей и фруктов в промышленной упаковке, сушёный белок в промышленной упаковке.
- ✔ Панировочные сухари, хлеб в промышленной упаковке, глюкоза, тримоллин.
- ✔ Любые свежие или сухие съедобные грибы, а также порошок из них – только в упаковке производителя. Грибные пасты запрещены.
- ✔ Жир животного происхождения: жировая сетка, курдюк, подкожный жир животных и птиц в сыром виде.
- ✔ Заранее приготовленный бульон, при этом он может быть концентрированный, но не приправленный, без дополнительных добавок (чеснока, вина, и т. д.). Необходимо представить на пробу судьям горячие и холодные образцы.
- ✔ Своя бутилированная чистая вода для готовки.

✔ ЗАГОТОВКИ:

- ✔ Овощи, грибы, фрукты, салат, зелень могут быть вымытые, очищенные, но только сырые, не резанные и не смешанные.
- ✔ Фасоль, горох и бобы могут быть предварительно замочены. Бобы могут быть очищены от кожуры.

- ✓ Рыба может быть очищена от чешуи и выпотрошена, но не разделана – с головой или без, но на костях.
- ✓ Моллюски должны быть сырыми, но могут быть очищенными от раковин. Ракообразные должны быть сырыми и в панцире.
- ✓ Мясо, птица могут быть сняты с кости, но не зачищены, не поделены на порции, не нарезаны. Филе не порционное, не нарезанное.
- ✓ Кости могут быть порублены на малые куски.
- ✓ Допускается использование заранее приготовленного теста различных видов:
 - паста и другие виды теста – можно привезти ароматизированными и раскатанными, но не порционированными и не приготовленными;
 - бисквит (коржи) в виде цельного пласта, как заготовку для дальнейшей работы на месте не вырезанный по форме, не пропитанный, не окрашенный;
 - макароны (macarons, меренга) – смесь можно привезти, но выпекать нужно на месте;
 - слоёное бездрожжевое тесто и тесто фило можно привезти или взять с продуктовой «горки» от партнёра.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОДУКТОВ, РАСФАСОВАННЫХ УЧАСТНИКАМИ

Участникам разрешается приносить на площадку соревнований продукты, предварительно разделённые на части (отвесы), при соблюдении следующих условий:

1. Общие принципы

- Допускается использование отвесов только в случае рациональной необходимости, связанной с размером исходного продукта. Например: кусок тыквы, часть дайкона.
- Допускается отвес в случае рациональной необходимости, связанной формой продажи исходного продукта: сыпучих и несыпучих, но однозначно определяемых по составу продуктов, при этом исключительно в том случае, если они продаются в промышленной упаковке только в количестве более 200 грамм: рис, гречка, сахар, кофе и аналогичные. Всё, что можно купить в промышленной упаковке в количестве 200 грамм и менее – принимается только в промышленной упаковке.
- Минимальный вес отвешенного продукта должен составлять не менее 100 грамм.
- Отвес не должен являться порционированием. Однотипный продукт не может быть отвешен дважды.

Не допускается предоставление продуктов без промышленной упаковки в виде собственных отвесов, если

- продукт имеет чувствительность к качеству и температуре хранения;
- по отвесу невозможно достоверно определить его вид, происхождение и состав.

Пример: горгонзола, маскарпоне, икра осетра, сметана.

- Продукты, выпускаемые в стандартной потребительской упаковке 200 грамм и менее (например: маскарпоне, сливочное масло, мягкие сыры, сливки, икра и аналогичные), должны предоставляться исключительно в оригинальной, не вскрытой, фабричной полностью идентифицируемой упаковке.

2. Обязательная идентификация

Каждый отвес должен сопровождаться:

- оригинальной упаковкой продукта или её частью с читаемой маркировкой;
- либо полной оригинальной этикеткой.

3. Развесная фасовка

Допускается использование многокомпонентных и однозначно не определяемых продуктов (кусоч сыра, фермерская сметана и т. п.), приобретённых на вес в специализированных магазинах, при соблюдении следующих требований:

Развесной продукт должен быть предоставлен:

- в первичной упаковке магазина (пакет, контейнер, вакуумная упаковка и т. д.);
- в закрытом виде, как куплен, без пересыпания или переукладывания в иную тару.

Упаковка должна содержать читаемую информацию, включая:

- наименование продукта;
- дата фасовки;
- наименование торговой точки;
- срок годности;
- температурный режим.

Запрещается:

- переукладывать развесной продукт в собственные контейнеры участника;
- предоставлять продукт без оригинальной упаковки продавца;
- разделять развесной продукт на части вне упаковки продавца.

Развесной продукт должен быть представлен в количестве:

- не менее 100 грамм;
- и в целостном виде, позволяющем визуально определить его качество.

Не допускается использование развесных продуктов если продукт неидентифицируем однозначно.

4. Право отклонения

В случае, если:

- невозможно достоверно определить происхождение продукта;
- упаковка нарушена или отсутствует;
- есть сомнения в качестве или безопасности

продукт не допускается к использованию.

Окончательное решение о допуске продукта принимает: главный технический судья или руководитель бригады маршалов.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3 «ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ШЕФА-НАСТАВНИКА В КОМАНДЕ ЮНИОРОВ»

Шеф-наставник является руководителем команды юниоров чемпионата и обязан:

- Участвовать в подготовке команды, включая подбор членов команды и распределение ролей, регистрацию команды, составление меню, подбор продуктов для конкурса, составление заявок на внос дополнительного оборудования, получение пропусков и формы, участие в жеребьевке.
- Во время подготовки команды в зоне чемпионата перед началом работы организовывать рабочие места и предъявлять техническим судьям бокс и продукты на проверку.
- После старта руководить работой команды любым способом, находясь исключительно вне бокса. Шеф-наставник не имеет права заходить в бокс и непосредственно участвовать в приготовлении блюд. Его действия ограничиваются контролем и координацией работы команды с внешней стороны бокса.
- Направлять работу волонтеров, организуя их помощь команде в пределах их компетенций.
- Организовывать выдачу блюд из зоны выкладки на стол судьям, при этом не участвуя в выкладке лично.
- Проводить лично презентацию меню судьям.
- Отвечать за соблюдение санитарных норм и безопасность, контроль качества работы и мотивацию команды.
- Быть одетым в белый китель без нашивок.

Шеф-наставник является руководителем команды юниоров чемпионата и имеет право:

- Вмешиваться в работу команды и заходить внутрь бокса, только если это необходимо для обеспечения безопасности.
- На любую коммуникацию с оргкомитетом по любому вопросу, связанному с соревнованиями.
- Выходить с командой на церемониях открытия, награждения и закрытия.

Смысл работы шефа-наставника во время подготовки и участия в соревнованиях состоит в:

- Обучении команды юниоров кулинарным техникам и развития у них навыков системной командной работы в условиях ограниченного времени.
- Контроле качества и безопасности на всех этапах приготовления.
- Развитии навыка соблюдения всех санитарных норм.
- Обучении правильному использованию оборудования и ингредиентов. Обучении организации рабочего места.
- Оказании моральной поддержки участникам, снижении стресса во время соревнований.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 4 «КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАБОТЫ»

Оценка работы команды ведется по 100-балльной системе, в которой:

Организация рабочего места (mise en place) – 5 баллов

- Чёткая организация – плановая расстановка оборудования и продуктов для безаварийной работы и обслуживания.
- Правильное количество разрешённых продуктов.
- Правильная техника безопасности работы членов команды на площадке.
- Рациональное использование времени.
- Чистота кухни после выезда.

Гигиена и пищевые отходы – 10 баллов

Оцениваются «Пять ключей к безопасности WorldChefs на соревнованиях»:

- Поддерживать чистоту.
- Разделять сырое и варёное.
- Правильно готовить.
- Хранить продукты системно и при безопасной температуре.
- Выбирать безопасное сырьё для производства.

Кроме того:

- Логичное использование перчаток
- Минимизация отходов продуктов
- Ограничение пластиковых отходов

Правильное профессиональное приготовление – 15 баллов

- Правильная базовая готовка продуктов: практично, быстро, качество рабочих навыков.
- Современные методы приготовления, сложность приготовления блюда.
- Корректные техники тепловой обработки, исключая возможность заражения.
- Рациональный состав и вес блюда.
- Контроль отходов.
- Командная работа в приготовлении.

Инновационность – 5 баллов

- Новая техника или существенное улучшение блюда.
- Современная подача.
- Эффект WOW.

Председатель жюри может автоматически присвоить 5 баллов для этнических блюд.

Сервис – 5 баллов

- Правильное количество тарелок и однотипность выкладки.
- Практичность подачи для перемещения блюд и их температура.
- Подача вовремя и одновременно.

Презентация – 10 баллов

- Гармония ингредиентов, соразмерность порции.
- Композиция и оригинальность: блюда меню без копирования формы и цвета между ними, при этом сочетаемые по логике презентации между собой.
- Чистая подача без несъедобных ингредиентов.
- Аппетитный внешний вид.

Вкус и текстура – 50 баллов

- Сохранение характерного вкуса и аромата.
- Правильная приправленность, сезонность гарнира и соусов.
- Соответствие современным стандартам качества и питания, коммерческой ценности.

Принцип выставления оценок соответствует правилам Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров WorldChefs.

Каждое блюдо в составе меню оценивается исходя из 100 баллов. Далее результат суммы баллов по всем блюдам делится на количество блюд, и таким образом каждый судья получает среднюю оценку по меню. Далее суммируются очки команды от каждого судьи и делится на количество судей.

Судьи, участвовавшие в подготовке команды любым способом, не имеют права на выставление очков. В случае большого расхождения оценки между судьями, руководитель судейской бригады проводит совещание с выставившими самую высокую и самую низкую оценку. При отсутствии единого мнения обе оценки не принимаются в расчет.

Все блюда отдаются на дегустацию жюри в соответствии с временным регламентом. Блюдо не должно быть готово более чем за 10 минут до установленного времени.

Нарушение – штраф до 10% баллов.

За каждую минуту опоздания снимается 1 балл.

Опоздание более чем на 10 минут – дисквалификация.

Разрешено использовать не более 2 форм и 1 трафарета. Нарушение этих правил – штраф до 10% баллов.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 5 «ФОРМА ОДЕЖДЫ И ГИГИЕНА»

Чемпионат Chef a la Russe является системным всероссийским соревнованием, которое проводится под патронажем Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров WorldChefs, в связи с чем требования к форме и гигиене участников установлены в соответствии с мировыми стандартами проведения кулинарных чемпионатов с дегустацией.



ПОВАРСКАЯ ФОРМА МЕЖДУНАРОДНОГО СТАНДАРТА ВНЕ БОКСА ЭТО:

- Белый глаженный чистый китель с длинными рукавами с нашивками спонсоров чемпионата. Цветная форма не допускается. Любые нашивки кроме спонсорских не допускаются.
- Чёрные брюки (юбка). Цветные брюки и любые джинсы запрещены.
- Поварской колпак любой формы и сетка, удерживающая волосы. Для носящих бороду – сетка для бороды.
- Профессиональная нескользящая обувь без каблука с закрытым мыском.
- Во время работы в боксе дополнительно должен быть фартук.
- Участник чемпионата находясь в зоне проведения соревнований в любой день (как участник, болельщик или посетитель) должен быть одет в поварскую форму.
- Организаторы соревнований выдают всем участникам обязательные для ношения китель, фартук и поварской колпак.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- Ношение участниками формы с нашивками или надписями других мероприятий, а также любых значков и наград.
- Ношение в составе формы тренировочных, джинсов, кроссовок и прочей непрофессиональной одежды или обуви.

КРОМЕ ЭТОГО:

- Во время работы в боксе любые украшения, находящиеся в зоне видимости (браслеты, чётки, серьги, кольца, наручные часы), кроме одного обручального кольца.
- Борода должна быть закрыта сеткой.
- Волосы должны быть убраны под колпак и под сетку.
- Ногти должны быть чистыми, коротко острижены, не покрыты лаком.
- Наличие действующей медицинской книжки обязательно.



Недопустимые варианты причёсок и использования головных уборов

- Использование и демонстрация во время официального группового фотографирования флагов (растяжек, плакатов и иных носителей большого формата) с символикой субъектов Федерации, муниципальных образований, а также организаций и учреждений любых форм собственности. Это не отменяет возможности использования данных носителей для фотографирования в частном порядке в зоне проведения соревнований.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 6 «ТАЙМИНГ МЕРОПРИЯТИЯ»

15 АПРЕЛЯ

08:00 – Открытие павильона для входа участников.

08:15 – Проверка боксов техническими судьями.

08:30–15:30 – Командные соревнования в номинации «Национальный обед. Профессионалы».

Полуфинал. 2 смены по 15 команд.

Тайминг работы команд в боксах:

Команда	Старт	Финиш
Первая смена		
1 команда	08:30	10:00
2 команда	08:40	10:10
3 команда	08:50	10:20
4 команда	09:00	10:30
5 команда	09:10	10:40
6 команда	09:20	10:50
7 команда	09:30	11:00
8 команда	09:40	11:10
9 команда	09:50	11:20
10 команда	10:00	11:30
11 команда	10:30	12:00
12 команда	10:40	12:10
13 команда	10:50	12:20
14 команда	11:00	12:30
15 команда	11:10	12:40

Команда	Старт	Финиш
Вторая смена		
16 команда	11:20	12:50
17 команда	11:30	13:00
18 команда	11:40	13:10
19 команда	11:50	13:20
20 команда	12:00	13:30
21 команда	12:30	14:00
22 команда	12:40	14:10
23 команда	12:50	14:20
24 команда	13:00	14:30
25 команда	13:10	14:40
26 команда	13:20	14:50
27 команда	13:30	15:00
28 команда	13:40	15:10
29 команда	13:50	15:20
30 команда	14:00	15:30

Первая половина дня – Торжественное открытие Всероссийского кулинарного чемпионата Chef a la Russe.

15:30–17:00 – Оценка жюри, обратная связь участникам чемпионата в номинации «Национальный обед. Профессионалы».

17:00–18:00 – Церемония награждения победителей полуфинала в номинации «Национальный обед. Профессионалы».

18:00 – Закрытие выставочного павильона.

16 АПРЕЛЯ

08:00 – Открытие павильона для входа участников.

08:15 – Проверка боксов техническими судьями.

08:30–12:40 – Командные соревнования в номинации «Национальный обед. Профессионалы».

Полуфинал. 1 смена – 15 команд.

Тайминг работы команд в боксах:

Команда	Старт	Финиш
31 команда	08:30	10:00
32 команда	08:40	10:10
33 команда	08:50	10:20
34 команда	09:00	10:30
35 команда	09:10	10:40
36 команда	09:20	10:50
37 команда	09:30	11:00
38 команда	09:40	11:10

Команда	Старт	Финиш
39 команда	9:50	11:20
40 команда	10:00	11:30
41 команда	10:30	12:00
42 команда	10:40	12:10
43 команда	10:50	12:20
44 команда	11:00	12:30
45 команда	11:10	12:40

11:00–16:00 – Кулинарный чемпионат среди студентов «ЮНИОРЫ МОСКВЫ».

Командные соревнования в номинации «Национальный обед». Одна смена – 11 команд.

Тайминг работы команд в боксах:

Команда	Старт	Финиш
Бокс 6	11:40	13:10
Бокс 7	11:50	13:20
Бокс 8	12:00	13:30
Бокс 9	12:10	13:40
Бокс 10	12:20	13:50

Команда	Старт	Финиш
Бокс 1	12:30	14:00
Бокс 2	12:40	14:10
Бокс 3	12:50	14:20
Бокс 4	13:00	14:30
Бокс 5	13:10	14:40
Бокс 6	13:40	15:10

12:40–13:40 – Оценка жюри, обратная связь участникам чемпионата в номинации «Национальный обед. Профессионалы».

13:45–14:30 – Церемония награждения победителей полуфинала в номинации «Национальный обед. Профессионалы».

15:30–17:00 – Оценка жюри, обратная связь участникам чемпионата «ЮНИОРЫ МОСКВЫ».

17:00–18:00 – Церемония награждения победителей Кулинарного чемпионата среди студентов «ЮНИОРЫ МОСКВЫ».

18:00 – Закрытие выставочного павильона.

17 АПРЕЛЯ

09:00 – Открытие павильона для входа участников.

09:45 – Проверка боксов техническими судьями.

10:00–12:00 – Гранд-финал командных соревнований. 10 команд-победителей полуфиналов соревнуются в номинации «Чёрный ящик».

13:00–14:00 – Оценка жюри, обратная связь командам от судей.

14:30–15:30 – Церемония награждения победителей и торжественное закрытие Всероссийского кулинарного чемпионата Chef a la Russe 2026. Фуршет для участников.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 7

«ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ WORLDCHEFS»

ПЯТЬ КЛЮЧЕЙ К БЕЗОПАСНОСТИ WORLDCHEFS НА СОРЕВНОВАНИЯХ

1. Соблюдайте чистоту. Требуется более 2,5 миллиардов бактерий, чтобы 250 мл воды выглядели мутными, но в некоторых случаях требуется всего 15-20 патогенных бактерий, чтобы одна из них заразила множество людей.

Вымойте и продезинфицируйте все поверхности и кухонное оборудование в зоне приготовления пищи на кухне.

Фрукты и овощи нужно вымыть и упаковать в соответствующую тару.

Кухонная зона должна быть безупречной, так как это витрина нашей профессии.

Всё оборудование, инструменты, посуда или служебная одежда, включая ножи и контейнеры для ножей (обертки и т. д.), которые вы можете использовать, должны быть чистыми.

Пол, стены, шкафы и холодильное оборудование на арене для соревнований, а также тележка или транспортное оборудование должны содержаться в чистоте.

2. Раздельно храните сырую и готовую еду. Раздельное хранение сырой и готовой пищи предотвращает передачу микроорганизмов. Перекрёстное загрязнение – это термин, используемый для описания переноса микроорганизмов из сырой пищи в приготовленную, а также в оборудование, используемое для обработки пищевых продуктов.

Все пищевые ингредиенты должны быть упакованы отдельно и иметь четкую маркировку: наименование и дата упаковки, а также, при необходимости, срок годности.

Сырая птица, рыба, морепродукты и мясные белки должны размещаться в собственных закрытых контейнерах. Эти предметы должны транспортироваться и храниться при температуре <math>< 5^{\circ}\text{C}</math>.

На одном лотке можно хранить различные упакованные и маркированные сухие продукты.

Приготовленные продукты должны храниться над сырыми продуктами, чтобы избежать капель и перекрестного загрязнения. Между этими двумя видами продуктов не должно быть никакого контакта.

3. Готовьте правильно. Правильное приготовление пищи и уход за готовой едой могут убить почти все опасные микроорганизмы. Вы должны гарантировать жюри и присутствующим гостям, что пища безопасна для употребления.

При подготовке и варке белковых ингредиентов следует использовать стандартный лист НАССР (ХАССП). В идеале этот лист должен содержать:

- Наименование готовящегося блюда.
- Температура изделия перед приготовлением.
- Продолжительность времени, в течение которого изделия подвергались воздействию тепла.

- Фактическая температура при приготовлении.
- Время, в которое был завершён процесс приготовления.

Бланшированные изделия следует немедленно стряхнуть в чистую ледяную воду, чтобы остановить процесс приготовления, затем слить воду и хранить в чётко маркированном и накрытом контейнере.

Если для вашей национальной кухни необходимо частично приготовленное блюдо для бланширования/сушки, а затем повторного приготовления, пожалуйста, чётко подчеркните это членам жюри – например, утка по-пекински. Эти ингредиенты следует хранить в чистом месте, чтобы избежать попадания бактерий.

4. Храните продукты при безопасной температуре – микроорганизмы быстро размножаются, если продукты хранятся неправильно. Хранение пищи при температуре ниже 5 °C или выше 60 °C замедляет или останавливает рост микроорганизмов, но некоторые опасные микроорганизмы всё ещё могут расти ниже 5 °C (40 °F).

В идеале лист обработки продуктов HACCP следует использовать при приготовлении всех блюд.

Сырые белковые продукты можно оставлять на рабочем столе только в том случае, если они хранятся на льду или ледяной подушке и накрыты большим количеством ледяной крошки или охлаждаются другими охлаждающими системами. Температура этого белкового продукта должна быть ниже 10 °C.

Приготовленная пища должна храниться при температуре выше 60 °C, чтобы избежать роста микробов и гарантировать, что пища подаётся горячей для членов жюри и гостей.

Чтобы избежать высушивания пищи, сервируйте тарелки *à la minute* (в последнюю минуту).

В идеале контрольный температурный лист HACCP должен быть вывешен на каждой дверце холодильника и/или морозильной камеры. Температура должна регистрироваться каждый час, и необходимо принимать меры, если дверцы остаются открытыми слишком долго.

Горячая пища должна быть охлаждена до <5 °C перед тем, как её можно будет хранить в холодильнике.

Все продукты питания, которые должны храниться в холодильнике или морозильной камере, должны быть накрыты крышкой и промаркированы.

5. Выбор безопасного сырья. Сырьё, включая лёд, может быть загрязнено опасными микроорганизмами и химическими веществами. Токсичные химические вещества могут образовываться в заплесневелых продуктах, таких как фрукты и овощи.

Температура ваших продуктов должна быть зафиксирована в момент закладки, когда вы загружаете свою кухню.

Фрукты и овощи следует проверять на наличие червей, личинок и плесени.

Белки рыбы, морепродуктов и мяса должны быть <5 °C и не иметь помятостей или повреждений.

Убедитесь, что рыба имеет все признаки свежести, и убедитесь, что на ней нет червей или паразитов.

Все сухие ингредиенты, а также вся свежая, замороженная, вяленая или копчёная пища должны быть проверены на срок годности или срок годности.

ЛИЧНЫЕ СТАНДАРТЫ

СТАНДАРТЫ ОДЕЖДЫ. В идеале все члены команды должны быть одеты одинаково:

1. Чистый белый выглаженный поварской китель.
2. Поварской колпак. Необходимо носить стандартные поварские колпаки или кепки (шляпы), спонсируемые соревнованиями.
3. Белый фартук – стандартный фартук для соревнований. Принимаются светлые и мясницкие полосатые фартуки.
Обувь – только профессиональная, безопасная, нескользящая. Спортивная обувь на кухне запрещена. Правильная обувь должна быть чистой.
4. Галстуки и шейные платки – по желанию.
5. Никаких видимых украшений носить нельзя, за исключением одного обручального кольца и серёжек типа «гвоздик» (диаметр не более 7 мм).
6. На кухне соревнований нельзя носить часы.

ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА. Повара-мужчины должны быть чисто выбриты. Повара с бородой должны носить сетку для бороды. Повара должны быть чистыми, принимать душ и демонстрировать хорошую личную гигиену. Волосы, которые касаются воротника или опускаются ниже воротника, должны быть стянуты под сетку для волос. Парфюм не должен быть слишком явным. Рукава поварских кителей должны быть длиной не выше локтя.

ЕДА И НАПИТКИ ВО ВРЕМЯ СОРЕВНОВАНИЙ. Упакованные напитки промышленного розлива можно употреблять на кухне соревнований. Промышленно произведённые и упакованные энергетические батончики или гели можно употреблять на кухне соревнований. Приготовленные продукты, такие как бутерброды или салаты, можно употреблять только во время перерывов и вне кухни.

СИСТЕМНЫЕ СТАНДАРТЫ

1. Дегустация продуктов питания должна проводиться с помощью одноразовой посуды, либо посуды, которую моют после каждой дегустации. Никогда не используйте ложки повторно. Используйте чистые и гигиеничные ложки для каждой дегустации. Двойное погружение в соусы или продукты питания одной и той же ложкой категорически запрещено.
2. Продукты питания при транспортировке, как и на хранении, должны быть накрыты прозрачным пластиком или крышкой. Готовые к употреблению продукты питания нельзя держать голыми руками. Для работы с приготовленной пищей используйте ложки, щипцы, палочки для еды, пинцеты или делайте это в одноразовых перчатках.
3. Рабочие зоны всегда должны быть очищены от ненужных предметов. Разливы должны быть немедленно убраны. Ножи всегда должны быть в чистоте.
4. Пищевые обрезки должны быть идентифицированы и промаркированы. Их следует маркировать и хранить отдельно при температуре <math>< 5\text{ }^\circ\text{C}</math>, не смешивая друг с другом.
5. Использовать бумажные полотенца для протирания рабочей поверхности столов и рук. Тканевые полотенца следует использовать только для работы с горячими предметами.
6. Разделочные доски из пластика предпочтительны, и желательно соблюдать цветовую маркировку: зелёный для овощей, красный для мяса, синий для рыбы, коричневый для приготовленного мяса и фиолетовый для веганов.

Белые промаркированные доски приемлемы в качестве нейтрального цвета для всех задач. Разделочные доски всегда должны быть чистыми.

Использование деревянных разделочных досок не допускается.

Картон или любые пористые контейнеры и коробки не допускаются на кухню.

На полу ничего не должно храниться.

СИЗ. Маска для лица должна быть, если есть требование местных органов здравоохранения или организаторов. Если таковые имеются, то СИЗ необходимо носить в течение всего времени, находясь на арене соревнований.

Их необходимо менять при входе на кухню, если они каким-либо образом испорчены, по возвращении на кухню после любого перерыва.

Мытьё рук в течение 30 секунд всегда:

по приезду на кухню, на старте собственно конкурса, когда пачкаются руки после обработки сырых белковых продуктов, по окончании каждой отдельной задачи приготовления, перед подачей, после посещения туалета, после обработки мусора, в любое время по возвращении на кухню.

Дезинфекция кухни. Обработка рекомендованным средством должна происходить не менее 10 секунд перед смыванием (стиранием).

Вся рабочая поверхность должна быть продезинфицирована по прибытии на кухню.

Все столы должны быть продезинфицированы перед началом соревнований.

Любые столы необходимо дезинфицировать по мере загрязнения.

Любые столы должны быть продезинфицированы по завершении каждой задачи.

Рабочая поверхность раздачи должна быть продезинфицирована перед началом обслуживания.

Вся рабочая поверхность должна быть продезинфицирована по окончании соревнований.

Перчатки. Рекомендуется надевать при работе с грязными предметами, или предметами, которые пачкают, например: свёклой, сырой рыбой.

Травмы рук должны быть заклеены пластырем и обязательно закрыты перчаткой. Смена перчаток имеет первостепенное значение, чтобы избежать перекрёстного загрязнения.

Нет необходимости надевать перчатки во время готовки, если продукты питания будут подвергаться термической обработке.

Перчатки нужно менять если вы:

- начинаете готовить другие продукты после прикосновения к белковым;
- перед началом обслуживания;
- каждый час во время работы;
- до и после работы с грязными овощами или маринадами.

Мусор. На рабочем столе разрешается использовать небольшие контейнеры, которые не должны переполняться. Мусорное ведро так же не должно переполняться. Мусор должен быть упакован в мешки и убран по мере наполнения вёдер.

Раковины необходимо использовать для мытья и не держать грязные кастрюли и мусор.

Мусор должен быть разделён на бумажный, пластиковый, органический и утилизирован в специально отведенных для этого контейнерах.

Расстояние между командами. В идеале команды должны избегать тесного контакта во время работы, но иногда это может оказаться неизбежным.

Политика в отношении стекла. Стекланные предметы не допускаются на кухню соревнований в любом формате. Это может относиться к вину, уксусу, соевому соусу, томатной пасте, маслам, сосудам для питья и любым другим продуктам. Товары должны быть упакованы в соответствующую небьющуюся упаковку до того, как они войдут на кухню соревнований.

Если спонсируемые товары находятся в стекле, они останутся на центральном столе (столах) с ингредиентами, вдали от кухни соревнований. Конкурсанты должны забирать продукты из этой зоны в небьющихся ёмкостях.

Пищевая эффективность (остатки). В некоторых обстоятельствах избыток пищи неизбежен, но это необходимо контролировать. Судьи будут оценивать, как команда организует эффективное использование продуктов.

Будьте внимательны при составлении меню, чтобы избежать больших потерь.

Пригодные для использования обрезки/излишки должны быть надлежащим образом упакованы и помечены как минимум датой и названием продукта.

Такие остатки еды будут оценены техническим жюри со снижением баллов за продукты, выброшенные в мусор, или при попытке смыть продукты в раковину.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 8 «КОДЕКС УЧАСТНИКА»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящий Кодекс определяет обязательные нормы поведения и ответственности участников Всероссийского кулинарного чемпионата Chef a la Russe 2026 (далее – Чемпионат).
- 1.2. Кодекс обязателен для всех участников, членов команд, шефов-наставников, а также иных лиц, официально представляющих команды на площадке Чемпионата.
- 1.3. Соблюдение настоящего Кодекса является условием допуска к участию в Чемпионате и нахождения на соревновательной площадке.

2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗОБРАЖЕНИЙ И ПЕРСОНАЛЬНЫХ ДАННЫХ

- 2.1. Участник даёт согласие организаторам Чемпионата на фото-, видео- и аудиосъёмку своего участия.
- 2.2. Участник даёт согласие на использование изображения, имени и иных персональных данных в информационных, рекламных и маркетинговых материалах Чемпионата, включая размещение в сети Интернет, социальных сетях, СМИ, печатных и цифровых носителях.
- 2.3. Согласие предоставляется без выплаты вознаграждения, без ограничения территории и срока использования.

3. ЧЕСТНОСТЬ И СПОРТИВНАЯ ЭТИКА

- 3.1. Участник обязуется соревноваться честно, уважительно и добросовестно.
- 3.2. Запрещается проносить скрытые продукты, заготовки, полуфабрикаты, ингредиенты, оборудование и иные предметы, не предусмотренные регламентом.
- 3.3. Запрещается получение или оказание посторонней помощи в обход установленных правил.
- 3.4. Любое нарушение принципов честной борьбы может повлечь дисквалификацию команды.

4. ПОВЕДЕНИЕ И ПУБЛИЧНЫЕ ВЫСКАЗЫВАНИЯ

- 4.1. Участник обязуется воздерживаться от публичного обсуждения оценок, баллов, промежуточных и итоговых результатов.
- 4.2. Запрещается публичное обсуждение работы судейской коллегии.
- 4.3. Запрещается размещение информации, способной дискредитировать Чемпионат, организаторов, судей, партнёров или других участников.

5. КОНФИДЕНЦИАЛЬНОСТЬ

- 5.1. Участник обязуется не разглашать внутренние документы Чемпионата, рабочие материалы и служебную информацию.
- 5.2. Обязанность по соблюдению конфиденциальности сохраняется после завершения Чемпионата.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА НАРУШЕНИЯ

- 6.1. Организаторы вправе применить предупреждение, штрафные баллы, отстранение от участия или дисквалификацию.
- 6.2. Решение организаторов является окончательным.

Национальная ассоциация кулинаров России желает всем участникам легендарного чемпионата Chef a la Russe удачи! Пусть победит сильнейший!