

## О проведении конкурса профессионального мастерства

В целях повышения престижа рабочих профессий в Алтайском крае проводится ежегодный конкурс профессионального мастерства «Лучший по профессии» по номинациям «Лучший пекарь» и «Лучший формовщик колбасных изделий».

Победители конкурса, занявшие I, II и III места поощряются денежной премией:

I место - 50 000 рублей;

II место - 40 000 рублей;

III место - 30 000 рублей.

Всем участникам конкурса будут вручены дипломы победителей и ценные подарки.

Конкурс по номинации «Лучший пекарь» состоится 8 июня 2016 года на базе ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова», г. Барнаул, пр. Ленина, 46, к. П.

Конкурс по номинации «Формовщик колбасных изделий» состоится 10 июня 2016 года на базе ООО «Заринский мясоперерабатывающий завод» по адресу: г. Заринск, ул. Победы, 43.

Награждение победителей конкурса состоится в августе 2016 года, (точная дата и время проведения данного мероприятия будет сообщено дополнительно).

Заявки на участие в конкурсе, заверенные копии требуемых документов (см. Приложение) направлять в срок до 20 мая 2016 года в адрес управления Алтайского края по пищевой, перерабатывающей, фармацевтической промышленности и биотехнологиям: 656056, г. Барнаул, ул. Пролетарская, 63 и в отсканированном виде на электронную почту [meritocrat@yandex.ru](mailto:meritocrat@yandex.ru).

Утверждаю:  
начальник управления  
Алтайского края по пищевой,  
перерабатывающей,  
фармацевтической  
промышленности и  
биотехнологиям



Т.А. Зеленина

« 08 » апреля 2016 г.

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **ежегодного краевого конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» номинация «Лучший пекарь»**

#### **1. Общие положения**

**1.1** Ежегодный краевой конкурс профессионального мастерства «Лучший по профессии» в номинации «Лучший пекарь» (далее – Конкурс), является главным событием года в сфере хлебопечения региона.

**1.2** Конкурс призван собрать на своей площадке лучших пекарей предприятий хлебопекарной отрасли, различных форм собственности зарегистрированных и осуществляющих свою деятельность на территории Алтайского края.

**1.3** Положение о проведении Конкурса определяет цели, задачи, участников и номинации конкурса, сроки проведения, критерии оценки участников конкурса, порядок подачи заявок на участие и награждения победителей.

**1.4** Организаторами Конкурса, осуществляющими руководство, организацию и контроль за проведением конкурса, являются: управление Алтайского края по пищевой, перерабатывающей, фармацевтической промышленности и биотехнологиям, Главное управление Алтайского края по труду и социальной защите.

**1.5** Соорганизаторами и техническими партнёрами Конкурса являются: некоммерческое партнерство «Алтайская Гильдия пекарей и кондитеров», федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова» и общество с ограниченной ответственностью «Ассум».

**1.6** Информация о проведении Конкурса размещается на официальных сайтах управления Алтайского края по пищевой, перерабатывающей,

фармацевтической промышленности и биотехнологиям, Главного управления Алтайского края по труду и социальной защите.

## **2. Цели и задачи Конкурса**

### **2.1 Цели Конкурса:**

- развитие профессионального мастерства, повышение престижа профессии пекаря;
- пропаганда лучших традиций хлебопечения;
- популяризация продукции лечебно-профилактического назначения;
- формирование современной культуры производства хлеба и хлебобулочных изделий.

### **2.2 Задачи Конкурса:**

- демонстрация профессионального мастерства пекарей Алтайского края;
- изучение и распространение опыта по обеспечению населения региона качественной хлебопекарной продукцией.

## **3. Условия проведения и требования к участникам Конкурса**

**3.1** Конкурс проводится среди пекарей предприятий хлебопекарной отрасли Алтайского края.

**3.2** К участию в конкурсе допускаются работники организаций, зарегистрированных в Российской Федерации, независимо от формы собственности и организационно-правовой формы, а также обучающиеся выпускных групп образовательных организаций, осваивающие образовательную программу профессионального обучения, их филиалов по согласованию с создавшими их юридическими лицами (далее - «образовательная организация»).

**3.3** Кандидаты на участие в Конкурсе представляют Организаторам по адресу: 656056, г. Барнаул, ул. Пролетарская, 63 оригиналы следующих документов (предварительно необходимо направить сканированные копии на электронную почту [meritocrat@yandex.ru](mailto:meritocrat@yandex.ru), [630549@mail.ru](mailto:630549@mail.ru)):

- личное заявление участника конкурса (Приложение 1);
- заявку на участие в Конкурсе по установленной форме (Приложение 2);
- копии паспорта (первый лист и прописка), ИНН и СНИЛС, заверенные кадровой службой направляющей организации;
- согласие на обработку персональных данных (Приложение 3)

**3.4** Документы для участия в Конкурсе подаются до 27 мая 2016 года.

**3.5** Сырьё (мука, масло растительное, дрожжи) и технологическое оборудование предоставляются Организаторами по месту проведения

конкурса.

**Весь необходимый инвентарь, формы, листы, а так же дополнительное сырье, отделочные материалы (мак, кунжут и т.д.), полуфабрикаты и закваски обеспечиваются участниками самостоятельно.**

Организация, образовательная организация при направлении работника или обучающегося для участия в Конкурсе обеспечивает его спецодеждой с фирменной символикой организации, образовательной организации или специально подготовленной формой, спецобувью и средствами индивидуальной защиты.

Расходы на проезд и проживание работников организаций, обучающихся образовательных организаций - участников Конкурса возмещаются за счет средств работодателя, образовательной организации соответственно.

Конкурс проводится на базе ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова» по адресу г. Барнаул, пр. Ленина, 46, к. П.

Дата проведения Конкурса - 8 июня 2016 года.

Продолжительность Конкурса - один день.

О дате и времени награждения участников конкурса будет сообщено дополнительно.

## **4. Конкурсная программа**

Конкурсная программа предусматривает проведение следующих этапов:

**4.1 Теоретическая часть** включает 20 вопросов и предполагает тестирование по следующим разделам:

- требования к основному и дополнительному сырью;
- технологические характеристики хлеба и хлебобулочных изделий;
- дефекты хлебобулочных изделий, причины и способы их предупреждения;
- санитарные требования;
- требования техники безопасности на рабочем месте.

**4.2 Практическая часть** включает в себя:

- выполнение полного технологического цикла выпечки хлеба по традиционной рецептуре из пшеничной муки 1 сорта, (замес опары, замес теста, разделка, расстойка, выпечка хлеба) в количестве 6 шт., развес хлеба в остывшем виде 0,550 кг, соответствующего требованиям ГОСТ 27842-88 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия.

- выпечка булочных изделий: рожок обсыпной из муки высшего сорта, развес 0,200 кг в количестве 4 шт., соответствующего требованиям ГОСТ 27844-88 Изделия булочные. Технические условия.

### **4.3 Домашнее задание**

Презентация хлеба для здорового питания, обогащенного витаминами и минеральными веществами (с добавлением муки из зерна крупяных культур, солода, цельнозерновой (обойной) муки, муки из диспергированного зерна, ржаной цельносмолотой муки; с добавлением злаков и зерновых хлопьев; из мучных композитных смесей; с различными добавками функционального назначения (семя подсолнечника, орехи и другое) и прочее).

Выпечка осуществляется участником конкурса на базе направляющей организации. Готовое изделие предоставляется для оценки экспертной рабочей группе с приложением краткого описания его достоинств.

### **4.4 Критерии оценки:**

- теоретический экзамен (*максимальная оценка – 20 баллов*);
- оценка качества выпеченного хлеба по форме, цвету, состоянию поверхности и мякиша, вкусу, запаху и точности массы (*максимальная оценка – 35 баллов*);
- оценка качества выпеченного рожка обсыпного по форме, цвету, состоянию поверхности и мякиша, вкусу, запаху и точности массы (*максимальная оценка – 35 баллов*);
- оценка качества выпеченного рожка обсыпного по форме, цвету, состоянию поверхности и мякиша, вкусу, запаху и точности массы (*максимальная оценка – 35 баллов*);
- оценка рабочего места и внешнего вида участника Конкурса (*максимальная оценка – 5 баллов*);
- оценка соблюдения участником Конкурса требований техники безопасности и охраны труда (*максимальная оценка – 5 баллов*).

Оценка домашнего задания: по форме, цвету, состоянию поверхности и мякиша, вкусу, запаху, оригинальности рецептуры, пищевой ценности (*максимальная оценка – 35 баллов*). Полученные на данном этапе Конкурса результаты не входят в общий зачет участника и оцениваются по дополнительной номинации.

При подведении итогов также производится оценка профессиональных навыков по всем конкурсным заданиям по 10-бальной системе:

- 1) соблюдение режима и параметров выпечки;
- 2) соблюдение санитарно-гигиенических норм;
- 3) подготовка рабочего места, инструмента;
- 4) соблюдение технологической документации.

## **5. Награждение участников конкурса**

**5.1** Победителем становится участник конкурса, получивший наибольшее количество оценочных баллов за выполнение перечисленных в п. 4 заданий.

В случае равенства количества баллов у нескольких участников конкурса победитель определяется путем проведения открытого голосования всех членов экспертной рабочей группы, решение принимается простым большинством голосов. Решающий голос имеет председатель группы с правом присуждения добавочного балла.

**5.2** Результаты оформляются итоговым протоколом, который подписывается всеми членами экспертной рабочей группы.

**5.3** Победители Конкурса награждаются дипломами и денежными премиями за 1 место – 50 тыс. руб., 2 место – 40 тыс. руб., 3 место – 30 тыс. руб.

Экспертная рабочая группа оставляет за собой право учреждения дополнительных номинаций.

**5.5** Соблюдение условий данного положения контролируется Организаторами.

**5.6** Награждение победителей и призеров конкурса проводится в торжественной обстановке. Победители и призеры конкурса награждаются дипломами Губернатора Алтайского края, получают денежные поощрения и (или) памятные подарки.

## **6. Финансовое обеспечение проведения конкурса и выплата денежного поощрения победителям и призерам конкурса**

Финансовое обеспечение расходов, связанных с проведением конкурса и выплатой денежного поощрения (вручением памятных подарков) победителям и призерам конкурса, осуществляется в рамках государственной программы Алтайского края «Содействие занятости населения Алтайского края» на 2015 - 2020 годы, утвержденной постановлением Администрации Алтайского края от 22.10.2014 № 492, в пределах бюджетных ассигнований краевого бюджета, предусмотренных на реализацию мероприятия «Проведение ежегодного краевого конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии», а также ведомственной целевой программы «Молодежь Алтая» на 2014 - 2016 годы, утвержденной постановлением Администрации Алтайского края от 28.12.2013 № 703, по согласованию с Главным управлением образования и молодежной политики Алтайского края.

Обеспечение финансовых расходов, связанных с поощрением победителей и призеров конкурса, организацией и проведением конкурса, может осуществляться также из иных источников, за счет средств социальных партнеров (работодателей и профсоюзов).

## **7. Прочие условия**

Организаторы Конкурса оставляют за собой право вносить изменения в настоящее Положение по мере накопления опыта его проведения.

**Заявка**  
**на участие в краевом конкурсе профессионального мастерства**  
**«Лучший по профессии» в номинации «Лучший пекарь»**

*Наименование направляющей организации*

---

*Реквизиты*

---

*Юридический адрес учреждения*

---

*Ответственное лицо*

---

*Контактные телефоны учреждения и ответственного лица (в т.ч. электронная почта и номер мобильного телефона)*

---

(Ф.И.О. полностью, должность)

**Анкета участника конкурса профессионального мастерства**  
**«Лучший по профессии» в номинации «Лучший пекарь»**

*Фамилия, имя, отчество участника (полностью)*

---

*Профессия*

---

*Квалификация*

---

*Дата рождения участника конкурса*

---

*Общий стаж работы (в т.ч. в отрасли хлебопечения)*

---

*Стаж работы на данном предприятии*

---

*Звания, награды, поощрения*

---

*Увлечения*

---

*Адрес места регистрации жительства*

---

*Паспортные данные*

---

*ИНН*

---

*Номер страхового свидетельства пенсионного страхования*

---

Руководитель организации \_\_\_\_\_

Подпись

(Ф.И.О.)

Место печати

Начальнику управления  
Алтайского края по пищевой,  
перерабатывающей,  
фармацевтической  
промышленности и  
биотехнологиям

Т.А. Зелениной

СОГЛАСИЕ  
на обработку персональных данных

Я \_\_\_\_\_,  
(фамилия, имя, отчество)  
документ, удостоверяющий личность \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_  
(вид документа)  
выдан \_\_\_\_\_,  
(кем и когда)  
зарегистрированный (ая) по адресу: \_\_\_\_\_

даю свое согласие управлению Алтайского края по пищевой, перерабатывающей, фармацевтической промышленности и биотехнологиям; Главному управлению Алтайского края по труду и социальной защите на обработку своих персональных данных, включая сбор, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), использование, обезличивание, блокирование, уничтожение персональных данных, а также на передачу такой информации третьим лицам, в случаях, установленных нормативными документами вышестоящих органов и законодательством.

Настоящее согласие действует бессрочно.

В случае неправомерного использования предоставленных данных я имею право в любое время отозвать данное согласие.

Подтверждаю, что ознакомлен (а) с положениями Федерального закона от 27.07.2006 №152-ФЗ «О персональных данных», права и обязанности в области защиты персональных данных мне разъяснены.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 г.

\_\_\_\_\_  
Подпись

\_\_\_\_\_  
ФИО

Начальнику управления



Алтайского края по пищевой,  
перерабатывающей,  
фармацевтической  
промышленности и  
биотехнологиям

Т.А. Зелениной

от \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу допустить меня к участию в краевом конкурсе «Лучший по профессии» по номинации «Лучший пекарь».

С порядком ознакомления конкурса ознакомлен(а) и согласен(на).

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 г.

\_\_\_\_\_  
*Подпись*

\_\_\_\_\_  
*ФИО*

# ПРОГРАММА

## конкурса профессионального мастерства

### «Лучший по профессии» по номинации «Лучший пекарь»

(8 июня 2016 г., г. Барнаул, пр. Ленина, 46, корп. П., ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»)

#### ОРГАНИЗАТОРЫ:

управление Алтайского края по пищевой, перерабатывающей, фармацевтической промышленности и биотехнологиям,  
Главное управление Алтайского края по труду и социальной защите

#### СООРГАНИЗАТОРЫ:

НП «Алтайская Гильдия пекарей и кондитеров»,  
ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»,  
ООО «Ассум»



07:00–7:30	Регистрация участников конкурса. Жеребьёвка
07:30–8:30	Знакомство с рабочим местом. Замес опары
08:30–9:00	Завтрак
09:00–9:15	Открытие конкурса. Приветственное слово организаторов конкурса
09:15–9:30	Представление участников конкурса и членов жюри. Приветственное слово председателя жюри
09:30–10:00	Замес теста
10:00–10:30	Теоретическая часть конкурса
10:30–12:00	Разделка и формовка теста
12:00–12:20	Кофе – пауза
12:20–14:00	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий. Экспертная оценка
14:00–15:00	Презентация домашнего задания. Дегустационная оценка
15:00–16:00	Подведение итогов практической и теоретической частей конкурса
16:00–16:30	Круглый стол
16:30 – 18:00	Фуршет в честь участников конкурса

# Правила испытания формовщиков колбасных изделий

## 1. Общие положения

1.1. Настоящие Правила устанавливают порядок и объем испытаний для формовщиков колбасных изделий, допускаемых к выполнению работ при проведении конкурса профессионального мастерства 2016 года по профессии «Формовщик колбасных изделий»

1.2. В конкурсе могут принимать участие: работники организаций, зарегистрированных в Российской Федерации, независимо от формы собственности, организационно-правовой формы, отраслевой принадлежности, их филиалов по согласованию с создавшими их юридическими лицами (далее - «организация»);

обучающиеся выпускных групп образовательных организаций, осваивающие образовательную программу профессионального обучения, их филиалов по согласованию с создавшими их юридическими лицами (далее - «образовательная организация»).

1.3. Участие в конкурсе допускается формовщики колбасных изделий при высоком качестве работы, выполняемой участником конкурса, являющимся работником организации, отсутствии нарушений трудовой дисциплины и требований охраны труда.

1.4. Выдвижение номинантов на конкурс осуществляется на основе конкурсного отбора работодателем с учетом мнения первичной профсоюзной организации или иного представительного органа работников, а также образовательной организацией профессионального обучения (при выдвижении обучающегося).

1.5. Заявки на участие в конкурсе подаются на каждого номинанта, выдвинутого для участия в конкурсе, в управление Алтайского края по пищевой, перерабатывающей, фармацевтической промышленности и биотехнологиям до 20.05.2016 года.

Организация, образовательная организация, выдвигающая номинантов для участия в конкурсе, в заявке на участие в конкурсе указывает достоверные сведения об участнике конкурса и деятельности организации, образовательной организации.

1.6. Организация, образовательная организация при направлении работника или обучающегося для участия в конкурсе обеспечивает его спецодеждой с фирменной символикой организации, образовательной организации или специально подготовленной формой, спецобувью и средствами индивидуальной защиты.

1.7. Конкурс формовщиков колбасных изделий производится путем проверки теоретических знаний и практических навыков в шприцевании, вязки и навешивании колбасных изделий на рамы.

## 2. Порядок проведения теоретических испытаний

2.1. Теоретические испытания формовщиков колбасных изделий имеют цель проверить общетехническую, специальную подготовку и охрану труда по формовке колбасных изделий в натуральную оболочку.

2.2. Проверка теоретических знаний проводится в форме письменного тестирования. Каждый тест состоит из 25 вопросов. На каждый вопрос предлагается несколько вариантов ответов, один из которых правильный. Тест содержит вопросы, соответствующие знаниям по формовке колбасных изделий в натуральную оболочку согласно тарифно-квалификационного справочника. Время на ответы вопросов теста - 30 минут.

2.3. За каждый правильный ответ на вопрос теста конкурсант получает 1 балл. За неправильный ответ – 0 баллов. Максимальное количество за теоретический конкурс - 25 баллов.

### **3. Порядок проведения практических испытаний**

3.1. Практические испытания устанавливают, в какой степени формовщики колбасных изделий владеют производственными навыками, необходимыми для выполнения формовки колбасных изделий в натуральную оболочку.

3.2. Практическая часть конкурса заключается в выполнении операций, соответствующих по сложности знаниям, умениям и навыкам формовщика колбасных изделий 3 разряда.

3.3. Практическая часть конкурса состоит из шприцевания фарша в натуральную оболочку, вязки батонов в широкую оболочку (в синюгу), в пузырях или кругах, черёвах, навешивании колбасных изделий на рамы.

3.4. Практическое задание выполняется на оборудовании шприцовочного отделения: шприц вакуумной, марки «VEMAG ROBOT HP - 10C». Оборудование и материалы для выполнения формовки колбасных изделий стандартное и обеспечивается базовой площадкой ООО «Заринский мясоперерабатывающий завод».

3.5. На выполнение практического задания отводится 20 минут. Каждый участник обеспечивается необходимым оборудованием и материалами: фарш колбасных изделий, шприц, стол, мусат, нож, рамы, палки, шпагат, тара для ошпиков, тара для отходов, штриковка.

3.6. Оценка практического задания осуществляется по следующим основным критериям:

внешний вид, подготовка инструмента и рабочего места, шпагата, рам и палок – 2 балла;

соблюдение требований охраны труда – 3 балла;

шприцевание, вязка и навешивание колбасных изделий в синюгу -15 баллов;

шприцевание, вязка и навешивание колбасных изделий в череву -15 баллов;

шприцевание, вязка и навешивание колбасных изделий в круга или пузыри - 15 баллов (максимальный балл выставляется за минимальное время проведения операции, снижение баллов осуществляется пропорционально увеличению времени проведения операции);

оценка качества процессов шприцевания, вязки и навешивания колбасных изделий - 25 баллов.

Максимальное количество баллов в практической части конкурса – 100 баллов.

Примечание:

шприцевание и вязка колбасных изделий в натуральную оболочку производится на основе существующих технологических инструкций, опубликованных в справочнике шприцовщика и вязальщика колбас (М.:

Агропромиздат, 1986 г.). При не соблюдении этих инструкций начисляются штрафные баллы от 1 до 20 баллов.

3.7. При несоблюдении условий конкурса, требований технологического процесса формовки, требований охраны труда участник конкурса по решению жюри может быть отстранен от выполнения конкурсного задания.

#### 4. Результаты конкурса

4.1. Общая оценка определяется по сумме баллов всех этапов конкурса.


4.2. При равном количестве набранных баллов преимущество отдается участнику конкурса, набравшему наибольшее количество баллов при выполнении практического задания.

4.3. Итоги подводятся жюри и утверждаются в день проведения конкурса.

Победители конкурса оглашаются на закрытии конкурса.

Согласовано:

Начальник управления Алтайского края по пищевой,  
перерабатывающей, фармацевтической промышленности  
и биотехнологиям

 Т.А. Зеленина  
«12» апреля 2016 г.

## Программа

проведения ежегодного краевого конкурса профессионального мастерства  
«Лучший по профессии» 2016 года

*Номинация:* «Лучший формовщик колбасных изделий»

*Место проведения конкурса:*

ООО «Заринский Мясоперерабатывающий Завод», г. Заринск, ул. Победы, 43

*Время проведения конкурса:* 10 июня 2016 г. в 11-00 часов

<b>Время</b>	<b>Ход действия</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Примечание</b>
10.10-10.20	Сбор у проходной предприятия, организованный переход к месту конкурса	Служба предприятия, Шкурова В.И. Яшкин И.Ф.	Заказать пропуска для всех действующих лиц
10.20-11.00	Подготовка к построению Построение участников конкурса	Служба предприятия, Шкурова В.И. Яшкин И.Ф.	Раздевалка с кабинками на каждого участника конкурса Схема построения Оформление площадки
11.00-11.30	<b>Торжественное открытие конкурсных испытаний</b>	Служба предприятия, Шкурова В.И. Яшкин И.Ф.	Регламент выступления – 3-5 мин. Обеспечение явки представителей Место для СМИ, для представителей предприятий, для жюри
11.30-11.40	Знакомство участников конкурса с программой испытаний	Жюри Байжуманова Л.А.	Четкое расписание конкурса
11.40-11.50	Инструктаж по охране труда	Инженер по ОТ предприятия	Конкурсанты после проведения инструктажа на рабочих местах расписываются в протоколе регистрации инструктажа
11.50-12.00	Проведение жеребьевки - определение личного номера конкурсанта. Результаты жеребьевки заносятся в протокол мандатной комиссии, конкурсантам присваиваются личные номера	Мандатная комиссия Шкурова В.И. Ивлева И.И. Праздников А.В.	Номера участников, протоколы, нумерация рабочих мест
<b>Теоретический этап конкурса</b>			
12.00-12.02	Знакомство участников с правилами проведения теоретической части конкурса, выдача бланков	Жюри	Бланки тестов и предложенных ответов, заверенные печатью
12.02-12.30	Ответы на тестовые задания	Жюри	Результаты теоретического этапа заносятся в протокол
12.30-12.45	Подготовка к практическим испытаниям	Службы предприятия	Предусмотреть помещение для переодевания для

			участника конкурса,
<b>Практический этап конкурса</b>			
<b>12.45-12.50</b>	Знакомство конкурсантов с правилами проведения практических испытаний	Жюри	Правила проведения практических испытаний Отраждающая лента
<b>12.50-14.20</b>	Проведение практического этапа конкурса	Службы предприятия, жюри, Шкурова В.И., Яшкин И.Ф.	Правила проведения практического этапа конкурса
<b>14.20 –16.20</b>	Работа жюри (подведение итогов конкурса)	Председатель жюри, члены жюри, Шкурова В.И.	
<b>16.20 –17.20</b>	Заккрытие конкурса, вручение благодарственных писем, участникам конкурса, завершающий обед	Председатель жюри, Зеленина Т. А., Яшкин И.Ф., Федосеева Л.А.	