

МИНИСТЕРСТВО ЭКОНОМИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

П Р И К А З

от 19 апреля 2023 г.

г. Ставрополь

№ 241/од

О краевом конкурсе
в области качества
«Ставропольское качество»

В соответствии с постановлением Правительства Ставропольского края от 25 октября 2021 г. № 536-п «О краевом конкурсе в области качества Ставропольское качество»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемые:
 - 1.1. Положение о краевом конкурсе в области качества «Ставропольское качество».
 - 1.2. Состав комиссии по проведению краевого конкурса в области качества «Ставропольское качество».
2. Признать утратившим силу приказ комитета Ставропольского края по пищевой и перерабатывающей промышленности, торговле и лицензированию от 24 октября 2022 г. № 435/01-07 о/д «О краевом конкурсе в области качества «Ставропольское качество».
3. Контроль за выполнением настоящего приказа возложить на заместителя министра экономического развития Ставропольского края Мойсееву Г.И.
4. Настоящий приказ вступает в силу на следующий день после дня его официального опубликования.

Первый заместитель министра
экономического развития
Ставропольского края



Е.Н.Полькин

УТВЕРЖДЕНО

приказом министерства
экономического развития
Ставропольского края

от 19 апреля 2023 г. № 241/од

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении краевого конкурса в области качества
«Ставропольское качество»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях организации и проведения краевого конкурса в области качества «Ставропольское качество» (далее – Конкурс), определяющее порядок и правила его проведения, а также подведения итогов Конкурса.

1.2. Организатором Конкурса является министерство экономического развития Ставропольского края (далее – организатор Конкурса).

1.3. Техническое сопровождение Конкурса осуществляет государственное казенное учреждение Ставропольского края «Консультативно-методический центр лицензирования» (далее – оператор Конкурса).

1.4. Конкурс является открытым и бесплатным для участников Конкурса. Участие в Конкурсе является добровольным.

1.5. Конкурс проводится среди следующих групп продовольственных товаров, произведенных на территории Ставропольского края (далее – товары):

- молоко и сливки пастеризованные;
- молоко и сливки стерилизованные/ультрапастеризованные;
- молочная продукция;
- сыр и сырные продукты;
- масло сливочное;
- мороженое;
- мясо, мясо птицы, субпродукты;
- полуфабрикаты, кулинарные изделия;
- колбасные и ветчинные изделия;
- рыба;
- маргарин, спреды, майонез;
- масло растительное;
- кондитерские изделия;
- консервы овощные;

консервы мясные;
хлеб;
хлебобулочные изделия;
мука, крупа и макаронные изделия;
напитки безалкогольные;
вода минеральная.

1.6. В Конкурсе могут принимать участие организации и индивидуальные предприниматели, осуществляющие деятельность в сфере пищевой и перерабатывающей промышленности на территории Ставропольского края (далее – организации).

1.7. Конкурс проводится ежегодно. Объявление о проведении Конкурса размещается организатором Конкурса на его официальном сайте в информационно-коммуникационной сети «Интернет» в срок не менее чем за 10 (десять) календарных дней до даты окончания срока подачи заявок и комплектов документов от организаций (далее – заявка).

1.8. Не могут участвовать в Конкурсе организации, в отношении которых в установленном порядке приняты решения об осуществлении процедур, предусмотренных законодательством Российской Федерации о несостоятельности (банкротстве).

2. Основные цели и условия проведения Конкурса

2.1. Основными целями проведения Конкурса являются:

стимулирование производства организациями высококачественной и конкурентоспособной продукции;

содействие достижению устойчивой деятельности организаций в условиях рыночных отношений за счет внедрения в организациях эффективных систем менеджмента качества, экологичности, безопасности труда и энергоэффективности, наилучших доступных технологий и бережливого производства;

повышение заинтересованности организаций в выпуске качественных и безопасных товаров;

широкое и достоверное информирование потребителей о высококачественных, экологичных и безопасных ставропольских товарах и их производителях с целью продвижения товаров на внутренних и международных рынках.

2.2. Конкурс проводится в два этапа:

первый этап – информирование организаций о Конкурсе, прием и рассмотрение заявок на участие в Конкурсе;

второй этап – рассмотрение заявок и протоколов лабораторных исследований товаров, заявленных на Конкурс, подведение итогов Конкурса.

2.3. Организатор Конкурса проводит следующую работу:

координирует деятельность оператора Конкурса по проведению Конкурса;

формирует состав комиссии по проведению Конкурса (далее – конкурсная комиссия);

организует заседание конкурсной комиссии;

организует и проводит торжественные мероприятия по награждению лауреатов Конкурса;

проводит мероприятия и акции, способствующие пропаганде и популяризации идей качества, конкурентоспособности, достижений лауреатов Конкурса.

2.4. Оператор Конкурса проводит следующую работу:

осуществляет прием заявок от организаций;

оказывает организациям методическую помощь в формировании заявок для участия в Конкурсе;

рассматривает заявки и принимает решение о допуске (отклонении) заявок организаций для участия в Конкурсе;

уведомляет организации о допуске (отклонении) заявок для участия в Конкурсе;

передает заявки, допущенные ко второму этапу Конкурса, и протоколы лабораторных исследований товаров, заявленных на Конкурс, а также отклоненные от участия в Конкурсе заявки организатору Конкурса.

3. Подача заявки на Конкурс

3.1. Организации, желающие принять участие в Конкурсе, направляют оператору Конкурса по адресу: 355029, г. Ставрополь, ул. Ленина, д. 415Д, каб. 206, следующий пакет документов с пометкой «На конкурс»:

заявку на участие в Конкурсе по форме в соответствии с приложением 1 к настоящему Положению;

копии сертификатов соответствия или деклараций о соответствии продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза (ТС), требованиям систем добровольной сертификации, экологического сертификата на продукцию с приложением копий экспертных заключений (при наличии), заверенные руководителем организации или иным уполномоченным лицом организации;

выписку из технических условий (далее – ТУ), стандарта организации, в части требования к качеству и безопасности товара (органолептические и физико-химические показатели, технические требования), маркировке;

копии сертификатов соответствия систем менеджмента (система менеджмента качества (СМК), в том числе система ХАССП), системы экологического менеджмента (СЭМ), системы менеджмента безопасности труда и охраны здоровья (СМБТиОЗ), системы менеджмента энергоэффективности (СМЭЭ) (при наличии), заверенные руководителем организации или иным уполномоченным лицом организации;

информацию об организации (пресс-релиз);
копию этикетки на товар, заверенную руководителем организации или иным уполномоченным лицом организации.

3.2. Все указанные документы, копии которых представляются на Конкурс, должны иметь срок действия до 31 декабря года проведения Конкурса. Для документов, сроки которых заканчиваются ранее вышеуказанной даты, участники Конкурса представляют письма, подтверждающие проведение работ по продлению сроков действия документов на соответствующие товары.

3.3. Отдельный комплект документов на товар для участия в Конкурсе оформляется только на один вид (тип, марку) или на одну ассортиментную группу конкурсной продукции, изготовленную по одному нормативному (ГОСТ, ГОСТ Р, стандарту организаций) или техническому документу (ТУ, ТО, рецептуре и др.), но не более 5 (пяти) наименований в одну заявку. К ассортиментной группе относятся товары: из одного набора, класса, вида или назначения, объединенные сходным составом потребительских свойств и применения, по общности упаковки, либо по признаку единства идентификации ассортимента товаров, размещенных в одной упаковочной единице.

3.4. Количество заявок от одного участника Конкурса должно составлять не более 5 (пяти).

3.5. Документы, представленные на Конкурс, не возвращаются.

3.6. Представленный пакет документов регистрируется у оператора Конкурса.

4. Порядок рассмотрения заявки

4.1. Оператор Конкурса в срок, не превышающий 5 (пяти) рабочих дней со дня окончания срока подачи заявок, рассматривает их на соответствие требованиям, указанным в пунктах 1.5, 1.6, 1.8 и 3.1 – 3.4 настоящего Положения и принимает одно из следующих решений:

о допуске заявки ко второму этапу Конкурса;

об отклонении заявки от участия в Конкурсе.

Информация о принятом оператором Конкурса решении о допуске заявки ко второму этапу Конкурса либо об отклонении заявки от участия в Конкурсе в течение 1 (одного) рабочего дня со дня принятия такого решения размещается на официальном сайте оператора Конкурса в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

4.2. Основанием для принятия решения об отклонении заявки от участия в Конкурсе являются:

несоответствие заявки требованиям, указанным в пунктах 1.5, 1.6, 1.8 и 3.1 – 3.4 настоящего Положения;

предоставление недостоверной и/или неполной информации.

4.3. Оператор Конкурса в течение 3 (трех) рабочих дней после рассмотрения заявок направляет организациям уведомления в письменной форме о допуске (отклонении) заявок для участия в Конкурсе с указанием причин в

случае отклонения заявки от участия в Конкурсе.

4.4. Допущенные к участию в Конкурсе организации в срок не позднее 10 (десяти) рабочих дней с даты принятия решения о допуске заявки ко второму этапу Конкурса проводят в испытательной лаборатории лабораторные исследования товаров, заявленных на Конкурс, по показателям, указанным в приложении 2 к настоящему Положению, либо направляют имеющиеся протоколы лабораторных исследований товаров, заявленных на Конкурс, по показателям, указанным в приложении 2 к настоящему Положению, проведенных не ранее 01 января года проведения Конкурса.

4.5. Оператор Конкурса в течение 3 (трех) рабочих дней со дня окончания срока, предусмотренного пунктом 4.4 настоящего Положения, передает заявки и протоколы лабораторных исследований товаров, заявленных на Конкурс, организатору Конкурса для дальнейшего рассмотрения на заседании конкурсной комиссии.

4.6. Лауреатов Конкурса определяет конкурсная комиссия не позднее 5 (пяти) рабочих дней со дня поступления документов, указанных в пункте 4.5 настоящего Положения.

5. Порядок работы конкурсной комиссии

5.1. Заседание конкурсной комиссии правомочно, если на нем присутствует не менее двух третей ее членов.

5.2. Решение конкурсной комиссии об определении лауреатов Конкурса принимается простым большинством голосов от общего числа присутствующих членов комиссии. В случае равенства числа голосов голос председателя конкурсной комиссии считается решающим. Решение конкурсной комиссии оформляется протоколом.

5.3. Протокол заседания конкурсной комиссии подписывается председателем и секретарем конкурсной комиссии. Ведение протокола обеспечивает секретарь конкурсной комиссии.

6. Подведение итогов Конкурса

6.1. Лауреаты Конкурса награждаются дипломами.

6.2. Лауреаты Конкурса имеют право использовать знак Конкурса, изображение которого представлено в приложении 3 к настоящему Положению, на товарах, которые стали лауреатами Конкурса в рекламных целях в течение двух лет со дня получения диплома лауреата Конкурса. Контроль за использованием знака Конкурса осуществляет организатор Конкурса.

6.3. Конкурсная комиссия своим решением может рекомендовать товары, которые стали лауреатами Конкурса, для участия во всероссийских конкурсах, национальных программах продвижения лучших российских товаров.

6.4. Организатор Конкурса совместно с оператором Конкурса организует и проводит мероприятия в целях популяризации знака Конкурса среди потребителей на территории Ставропольского края.

6.5. Информация о лауреатах Конкурса размещается на официальных сайтах организатора Конкурса и оператора Конкурса в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Приложение 1

к Положению о проведении краевого
конкурса в области качества
«Ставропольское качество»

Форма

В государственное казенное учре-
ждение Ставропольского края
«Консультативно-методический
центр лицензирования»

ЗАЯВКА

на участие в краевом конкурсе в области качества
«Ставропольское качество»

1. Наименование заявляемого на Конкурс товара:

2. Наименование организации-заявителя/индивидуального предпринимателя:

ИНН _____.

Основной вид деятельности: _____.

3. Юридический адрес: _____

Фактический (почтовый) адрес: _____

Адрес производства: _____

4. Руководитель (Ф.И.О. полностью), должность: _____

Телефон: _____ e-mail: _____

5. Контактное лицо (Ф.И.О. полностью), должность: _____

Телефон: _____ e-mail: _____

Достоверность и полноту сведений, содержащихся в настоящей заявке и прилагаемых к ней документах, гарантирую.

Даю согласие на публикацию (размещение) в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информации о _____

(полное наименование (для

юридического лица), фамилия, имя, отчество (при наличии) (для индивидуального предпринимателя)

о поданной заявке, иной информации о _____

(полное наименование (для юридического лица),

фамилия, имя, отчество (при наличии) (для индивидуального предпринимателя)

связанной с проведением краевого конкурса в области качества «Ставропольское качество».

Даю согласие на обработку и передачу персональных данных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области персональных данных (для индивидуальных предпринимателей).

Приложение: на _____ л. в 1 экз.

(наименование должности руководителя юридического лица (представителя юридического лица) или фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя (представителя индивидуального предпринимателя))

(подпись)

(инициалы, фамилия)

« _____ » _____ 20 ____ г.

МП (при наличии)

Приложение 2

к Положению о проведении краевого
конкурса в области качества
«Ставропольское качество»

ПЕРЕЧЕНЬ

видов лабораторных исследований товаров, заявленных на конкурс в области
качества «Ставропольское качество»

1. Молоко и сливки пастеризованные

1.1. Органолептическая оценка:

внешний вид;
консистенция;
вкус;
запах;
цвет.

1.2. Физико-химические показатели:

массовая доля жира;
массовая доля белка;
массовая доля СОМО;
плотность (для молока);
кислотность;
проба на фосфатазу (для молока).

1.3. Микробиологические исследования:

КМАФАнМ;
БГКП;
патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы;
стафилококки *S.aureus*;
листерии *L.monocytogenes*.

1.4. Пестициды:

ГХГЦ (альфа, бета, гамма – изомеры);
ДДТ и его метаболиты.

2. Молоко и сливки стерилизованные/ультрапастеризованные

2.1. Органолептическая оценка:

внешний вид;
консистенция;
вкус;
запах;

цвет.

2.2. Физико-химические показатели:

массовая доля жира (для молока);
массовая доля белка (для молока);
массовая доля СОМО (для молока);
плотность (для молока);
кислотность (для молока);
проба на фосфатазу (для молока);
листерии *L.monocytogenes*.

2.3. Пестициды:

ГХГЦ (альфа, бета, гамма – изомеры);
ДДТ и его метаболиты.

3. Молочная продукция

3.1. Органолептическая оценка:

внешний вид;
консистенция;
вкус;
запах;
цвет.

3.2. Физико-химические показатели:

массовая доля жира;
массовая доля белка;
массовая доля СОМО;
кислотность;
проба на фосфатазу.

3.3. Микробиологические исследования:

молочнокислые микроорганизмы;
БГКП;
патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы;
стафилококки *S.aureus*;
листерии *L.monocytogenes*;
дрожжи;
плесени.

3.4. Пестициды:

ГХГЦ (альфа, бета, гамма – изомеры);
ДДТ и его метаболиты.

4. Сыр и сырные продукты

4.1. Органолептическая оценка:

внешний вид (цвет, рисунок, форма);
консистенция;

вкус;
запах.

4.2. Физико-химические показатели:

массовая доля жира в пересчете на сухое вещество в сыре;
массовая доля влаги;
массовая доля влаги в обезжиренном веществе;
массовая доля соли.

4.3. Микробиологические исследования:

БГКП;
патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы;
стафилококки *S.aureus*;
листерии *L.monocytogenes*.

4.4. Пестициды:

ГХГЦ (альфа, бета, гамма – изомеры);
ДДТ и его метаболиты.

5. Масло сливочное

5.1. Органолептическая оценка:

внешний вид;
консистенция;
вкус;
запах;
цвет.

5.2. Физико-химические показатели:

массовая доля жира;
массовая доля влаги;
кислотность жировой фазы масла;
титруемая кислотность молочной плазмы.

5.3. Микробиологические исследования:

КМАФАнМ;
БГКП;
патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы;
стафилококки (*S.aureus*);
листерии *L.monocytogenes*;
дрожжи;
плесени.

5.4. Пестициды:

ГХГЦ (альфа, бета, гамма – изомеры);
ДДТ и его метаболиты.

6. Мороженое

6.1. Органолептические показатели:

внешний вид;
цвет;
вкус;
запах;
консистенция.

6.2. Физико-химические показатели:

массовая доля молочного жира;
массовая доля сухих веществ;
кислотность.

6.3. Пестициды:

ГХГЦ (альфа, бета, гамма – изомеры);
ДДТ и его метаболиты.

7. Мясо, мясо птицы, субпродукты

7.1. Органолептическая оценка:

внешний вид;
консистенция;
вкус;
запах;
цвет.

7.2. Физико-химические показатели:

массовая доля жира;
массовая доля белка.

7.3. Микробиологические исследования:

КМАФАнМ;
БГКП;
листерии *L. monocytogenes* (только в мясе и мясе птицы);
патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы.

7.4. Пестициды:

ГХГЦ (альфа, бета, гамма – изомеры);
ДДТ и его метаболиты.

8. Полуфабрикаты, кулинарные изделия

8.1. Физико-химические показатели:

массовая доля белка;
массовая доля жира.

8.2. Микробиологические исследования:

КМАФАнМ;
БГКП;

патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы;
листерии *L.monocytogenes*;
плесень.

8.3. Пестициды:

ГХГЦ (альфа, бета, гамма – изомеры);
ДДТ и его метаболиты.

9. Колбасные и ветчинные изделия

9.1. Физико-химические показатели:

массовая доля белка;
массовая доля жира.

9.2. Микробиологические исследования:

КМАФАнМ;
БГКП;
патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы;
стафилококки *S.aureus*;
сульфитредуцирующие клостридии;
листерии *L.monocytogenes*;
E.coli.

9.3. Пестициды:

ГХГЦ (альфа, бета, гамма – изомеры);
ДДТ и его метаболиты.

10. Рыба

10.1. Микробиологические исследования:

КМАФАнМ;
БГКП;
сальмонелла;
сульфитредуцирующие клостридии (для рыбы в вакуумной упаковке);
листерии *L.monocytogenes*;
стафилококки *S.aureus*.

10.2. Пестициды:

ГХГЦ (альфа, бета, гамма – изомеры);
ДДТ и его метаболиты.

11. Маргарин, спреды, майонез

11.1. Органолептические показатели:

внешний вид;
консистенция;
вкус;
запах;

цвет.

11.2. Микробиологические исследования:

КМАФАнМ;

БГКП;

патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы;

листерии *L.monocytogenes*;

дрожжи;

плесени.

11.3. Пестициды:

ГХГЦ (альфа, бета, гамма – изомеры);

ДДТ и его метаболиты.

12. Масло растительное

12.1. Органолептические показатели:

вкус;

прозрачность;

запах.

12.2. Физико-химические показатели:

массовая доля влаги и летучих веществ.

12.3. Пестициды:

ГХГЦ (альфа, бета, гамма – изомеры);

ДДТ и его метаболиты

13. Кондитерские изделия

13.1. Микробиологические исследования:

КМАФАнМ;

БГКП;

стафилакок *S.aureus*;

дрожжи;

плесени;

сальмонелла.

13.2. Пестициды:

ГХГЦ (альфа, бета, гамма – изомеры);

ДДТ и его метаболиты.

14. Консервы овощные

14.1. Органолептические показатели:

внешний вид;

вкус;

запах;

консистенция;

посторонние примеси.

14.2. Физико-химические показатели:

массовая доля растворимых сухих веществ;

массовая доля поваренной соли.

14.3. Пестициды:

ГХГЦ (альфа, бета, гамма – изомеры);

ДДТ и его метаболиты.

15. Консервы мясные

15.1. Органолептические показатели:

внешний вид;

вкус;

запах;

консистенция;

посторонние примеси;

15.2. Физико-химические показатели:

массовая доля белка;

массовая доля хлористого натрия.

15.3. Пестициды:

ГХГЦ (альфа, бета, гамма – изомеры);

ДДТ и его метаболиты.

16. Хлеб

16.1. Органолептические показатели:

внешний вид;

форма и поверхность;

цвет;

состояние мякиша (пропеченность, промес, пористость);

вкус;

запах.

16.2. Физико-химические показатели:

влажность изделия;

кислотность.

16.3. Пестициды:

ГХГЦ (альфа, бета, гамма – изомеры);

ДДТ и его метаболиты.

17. Хлебобулочные изделия

17.1. Органолептические показатели:

внешний вид;

форма и поверхность;
цвет;
состояние мякиша (пропеченность, промес, пористость);
вкус;
запах.

17.2. Микробиологические исследования:

КМАФАнМ;
БГКП;
патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы;
стафилококки *S.aureus*;
плесени.

17.3. Пестициды:

ГХГЦ (альфа, бета, гамма – изомеры);
ДДТ и его метаболиты.

18. Мука, крупа и макаронные изделия

18.1. Органолептические показатели:

цвет (белизна);
внешний вид;
запах;
вкус.

18.2. Физико-химические показатели:

влажность с предварительным подсушиванием;
кислотность.

18.3. Пестициды:

ГХГЦ (альфа, бета, гамма – изомеры);
ДДТ и его метаболиты.

19. Напитки безалкогольные

19.1. Органолептические показатели:

внешний вид;
цвет;
вкус;
аромат.

19.2. Физико-химические показатели:

кислотность;
массовая доля сухих веществ.

20. Вода минеральная

20.1. Органолептические показатели:

цвет;

вкус;
прозрачность;
запах.

20.2. Микробиологические показатели:

общее микробное число;
E.coli.

Приложение 3

к Положению о проведении краевого
конкурса в области качества
«Ставропольское качество»

ИЗОБРАЖЕНИЕ

знака краевого конкурса в области качества «Ставропольское качество»



УТВЕРЖДЕН

приказом министерства
экономического развития
Ставропольского края

от 19 апреля 2023 г. № 241/од

СОСТАВ

комиссии по проведению краевого конкурса в области качества
«Ставропольское качество»

Моисеева Галина
Ихановна

заместитель министра экономического развития Ставропольского края, председатель комиссии

Илющенко Юлия
Витальевна

начальник отдела по созданию благоприятных условий на потребительском рынке министерства экономического развития Ставропольского края, заместитель председателя комиссии

Рябикина Татьяна
Александровна

консультант отдела по созданию благоприятных условий на потребительском рынке министерства экономического развития Ставропольского края, секретарь комиссии

Члены комиссии:

Андрющенко Игорь
Васильевич

председатель комитета Думы Ставропольского края по аграрным и земельным вопросам, природопользованию и экологии

Валовая Любовь
Федоровна

вице-президент Союза «Торгово-промышленная палата Ставропольского края» (по согласованию)

Ильина Ольга
Николаевна

начальник отдела развития производства пищевых продуктов и напитков министерства экономического развития Ставропольского края

Коршак Виталий
Александрович

генеральный директор Федерального бюджетного учреждения «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и

Кузьмин Кирилл Александрович	испытаний в Ставропольском крае, Республике Ингушетия и Карачаево-Черкесской Республике» (по согласованию)
Мрвалевич Павле Павлович	Уполномоченный по защите прав предпринимателей в Ставропольском крае (по согласованию)
Оботурова Наталья Павловна	сопредседатель Ставропольского краевого отделения Общероссийской общественной организации малого и среднего предпринимательства «ОПОРА РОССИИ» (по согласованию)
Романенко Елена Семеновна	декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» (по согласованию)
Фетисов Виктор Владимирович	заведующая кафедрой производства и переработки продуктов питания из растительного сырья федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет» (по согласованию)
Шевченко Александр Васильевич	заместитель министра сельского хозяйства Ставропольского края
	председатель комитета Ставропольского края по государственным закупкам
