**Согласование продуктов для черных ящиков**

* Все продукты, которые включаются в черный ящик, должны отвечать высоким требованиям качества, сезонности и вкусовым требованиям (под вкусовыми подразумевается например что авокадо может быть не спелым, соответственно это отразится на вкусовых качествах блюда, поэтому важно закупать спелые продукты, и закупать должен продукты ПРОФЕССИОНАЛ!, кто знает вкус спелого авокадо и как его выбрать, а не тот который привык есть зелёное и ему вкусно).
* Для каждого модуля включается 5 наименований разных продуктов. Вскрытие черных ящиков осуществляется в подготовительный день. Либо в слепую, либо общим голосованием экспертов.
* Регион может включить дополнительно в общий список продуктов не более 10 региональных продуктов, не включая те, которые указаны в модулях как обязательные. Главный эксперт должен обсудить с экспертами региона и индустриальными экспертами, какие продукты можно добавить.

**Образец таблицы, которую должен прислать ГЭ на согласование (подгружается на ЦПЧ вместе с остальными документами):**

**ОБРАЗЕЦ! ГЭ заполняет сам в соответствии с КЗ.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Модуль В: горячее блюдо – птица** | Овощи свежие  - картофель белый  - батат  - тыква баттернат  - сельдерей корень  - баклажан |
| **Модуль Е: десерт** | Ягода свежемороженая  - черника  - брусника  - малина  - клубника  - вишня |
| **Модуль Ж 1: холодная закуска- морепродукты** | - кальмар очищенный с\м  - тигровая креветка очищенная 31\40 без головы свежемороженая  - морской гребешок очищенный, парной  - мясо камчатского краба, первая  фаланга, без панциря  - филе морского трубача, парное |
| **Модуль З 3: горячее блюдо мясо – говядина** | Мясо без кости:  - огузок  - вырезка  - лопатка филе  - кострец  - шея |
| **Региональные продукты для включения в список продуктов**  **«Республика Татарстан»** | |
| Редька  Халва подсолнечная  Катык  Гусь вяленый грудка ( не нарезанная)  Корт  Изюм коричневый (первый сорт)  Пшено  Полба  Икра щуки солёная | |