Приложение 1

к Положению об организации и проведении конкурса

профессионального мастерства «Лучший по  профессии-2024» на территории муниципального образования «Город Псков»

Положение

о конкурсе профессионального мастерства «Лучший по профессии»

в номинации «Лучший пекарь-2024»

1. Общие положения

1.1. Основной целью проведения конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» в номинации «Лучший пекарь-2024» (далее – Конкурс) является повышение престижа профессии пекаря, пропаганда достижений и распространение передового опыта участников Конкурса, содействие в привлечении молодежи для обучения   
и трудоустройства по профессии «пекарь».

1.2. Задачи Конкурса:

- выявление, распространение и внедрение в производственный процесс рациональных приемов и методов труда пекарей;

- привлечение работодателей к необходимости обеспечения возможностей для повышения качества труда пекарей;

- содействие повышению квалификации и мастерства пекарей;

- формирование позитивного общественного мнения в отношении профессии «пекарь»;

- выявление лучших пекарей;

- информирование о трудовых достижениях пекарей;

- обмен опытом.

1.3. Организатором Конкурса является муниципальное казенное учреждение «Снежинка» (далее – Организатор).

1.4. Участниками Конкурса могут быть работники, являющиеся гражданами Российской Федерации, выдвигаемые организациями, зарегистрированными и осуществляющими свою деятельность на территории муниципального образования «Город Псков», независимо от формы собственности, организационно-правовой формы, отраслевой принадлежности, а также индивидуальные предприниматели и самозанятые.

1.5. Подготовку, проведение Конкурса и оценку участников осуществляет конкурсная комиссия «Лучший по профессии» среди пекарей согласно приложению 3 к настоящему Положению (далее – конкурсная комиссия).

1.6. Заявки на участие в Конкурсе, оформленные по форме согласно приложению 1 к настоящему Положению о конкурсе профессионального мастерства «Лучший по профессии» среди пекарей, направляются   
до 14 ноября 2024 года по адресу электронной почты: [oppr@pskovadmin.ru](mailto:oppr@pskovadmin.ru).

К заявке прилагаются копии паспорта, СНИЛС, ИНН, а также согласие на обработку персональных данных, оформленное по форме согласно приложению 7 к настоящему Положению.

1.7. Участник Конкурса должен иметь при себе санитарную книжку, профессиональную одежду, личные инструменты.

1.8. Вместе с заявкой на участие в Конкурсе необходимо направить список используемых на Конкурсе продуктов для изготовления хлебобулочных изделий из предлагаемого Списка продуктов, указанных   
в приложении 2 к настоящему Положению, и технологическую карту.

2. Условия проведения Конкурса

2.1. Конкурс поводится с 14 ноября по 6 декабря 2024 года. Место проведения Конкурса: ГБПОУПО «Псковский колледж профессиональных технологий и сервиса», по адресу: г. Псков, ул. Л. Поземского, д.122.

2.2. Конкурс проходит в течение 1 дня – общая продолжительность 4  часа, из них 0,5 часа – написание меню, подготовка к работе и проверка продуктов, 3 часа выполнение задания, 0,5 часа уборка рабочих мест.

2.3. Программа Конкурса предусматривает проведение соревнований   
в 2 этапа: теоретическое тестирование и практическая часть. Допуск   
к практической части осуществляется по результатам выполнения теоретической части. Максимальное количество участников, допущенных   
к практической части составляет – 5 человек.

2.3.1. Теоретическая часть Конкурса включает в себя ответы на тестовые задания. Тест состоит из 20 вопросов и включает в себя профессиональные знания. Для выполнения теоретического конкурсного задания дается 20 минут. Фиксируется время начала выполнения задания и время его окончания. Максимальный балл при оценке теоретических знаний – 20.

Критерии оценки выполнения теоретической части участниками Конкурса указаны в приложении 4 к настоящему Положению. При равном количестве баллов у участников, комиссия принимает во внимание время выполнения теста.

2.3.2.Практическая часть включает в себя изготовление хлебобулочного изделия «Псковский каравай».

Вес каравая в готовом виде должен составлять 1,5-2 кг, размер   
(в диаметре) – не более 25 см. В оформлении каравая допускается использование украшений и декора из теста без добавления пищевых красителей.

Использование участниками Конкурса собственной муки и мучных смесей, хлебопекарных улучшителей запрещено и ведет к дисквалификации.

Перед выполнением практической части проводится жеребьевка   
для определения рабочего места и порядка выступления при презентации изделия, проводится инструктаж по охране труда.

2.4. К началу проведения Конкурса проводится подготовка рабочих мест, распределение сырья между участниками, проверка работы оборудования   
и наличие необходимого инвентаря и посуды.

2.5. Готовое изделие (каравай) выставляется на демонстрационный стол, оформленный по усмотрению участника Конкурса, под порядковым номером участника Конкурса.

2.6. Критерии оценки выполнения практической части участниками Конкурса и качества приготовленного изделия указаны в приложении 5   
к настоящему Положению.

2.7. Участники Конкурса должны не только показать свои теоретические знания и выполнить практическое задание, но и правильно организовать рабочее место, продемонстрировать высокую культуру труда.

3. Порядок подведения итогов. Награждение

3.1. Конкурсная комиссия оценивает каждого из номинантов по  критериям, указанным в оценочном листе согласно приложению 5   
к настоящему Положению.

3.2. Победителем считается конкурсант, набравшей наибольшее количество баллов в сумме по итогам двух этапов Конкурса (теоретического и  практического) и становится обладателем звания «Лучший пекарь-2024».

При равенстве баллов победителем считается участник Конкурса, имеющий высшую оценку за выполнение практического этапа Конкурса.

3.3. Награждение победителей проводится на основании решения конкурсной комиссии и данных сводного (оценочного) листа согласно приложению 6 к настоящему Положению.

3.4. По итогам Конкурса победителей награждают денежным вознаграждением в размере: за I место – 50 000,00 руб. (Пятьдесят тысяч рублей 00 копеек), за II место – 30 000,00 руб. (Тридцать тысяч рублей   
00 копеек), за III место – 20 000,00 руб. (Двадцать тысяч рублей 00 копеек). Призеров Конкурса – Благодарственными письмами Администрации города Пскова, призами и подарками от организаторов Конкурса.

Приложение 1

к Положению о конкурсе профессионального   
мастерства «Лучший по профессии»

в номинации «Лучший пекарь-2024»

ЗАЯВКА

на участие в конкурсе профессионального мастерства

«Лучший по профессии» в номинации «Лучший пекарь-2024»

1. ФИО конкурсанта

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Дата рождения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Образование, квалификация

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Место работы, должность

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Стаж работы (общий, по специальности)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Информация о повышении профессионального уровня \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. Контактный телефон\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8. Наименование организации

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9. Адрес и телефон организации

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(дата)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись руководителя)

Печать

Приложение 2

к Положению о конкурсе профессионального   
мастерства «Лучший по профессии»

в номинации «Лучший пекарь-2024»

СПИСОК

используемых на Конкурсе продуктов

для изготовления хлебобулочного изделия

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ингредиенты | Единица измерения | Максимальная масса | Примечание |
| 1 | Мука пшеничная | гр |  |  |
| 2 | Молоко | мл |  |  |
| 3 | Сливочное масло | гр |  |  |
| 4 | Куриные яйца | шт |  |  |
| 5 | Сахар | гр |  |  |
| 6 | Соль | гр |  |  |
| 7 | Сухие дрожжи | гр |  |  |
| 8 | Цукаты | гр |  |  |
| 9 | Орехи (указать какие) | гр |  |  |
| 10 | Изюм | гр |  |  |
| 11 | Иное *(вписать):* |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Приложение 3

к Положению о конкурсе профессионального   
мастерства «Лучший по профессии»

в номинации «Лучший пекарь-2024»

Состав конкурсной комиссии

в номинации «Лучший пекарь-2024»

|  |  |
| --- | --- |
| Председатель конкурсной комиссии (выбирается из числа членов конкурсной комиссии) | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |
|  |  |
| Члены конкурсной комиссии: |  |
| представитель ГБПОУ ПО «Псковский колледж профессиональных технологий и  сервиса» | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |
|  |  |
| представитель АО «Псковский хлебокомбинат» | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |
|  |  |
| представитель Администрации города Пскова | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |
|  |  |
| представитель ПОЧУ «Псковский | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |
| кооперативный техникум» |  |
| представитель Управления Федеральной службы по надзору в  сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Псковской области | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |

|  |
| --- |
| «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 г. |
|  |

Приложение 4

к Положению о конкурсе профессионального   
мастерства «Лучший по профессии»

в номинации «Лучший пекарь-2024»

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

выполнения теоретической части участниками конкурса

«Лучший по профессии» среди пекарей «Лучший пекарь-2024»

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Оцениваемый критерий** | **Участники конкурса** | | | | | | |
| ФИО | ФИО | ФИО | ФИО | ФИО | ФИО | ФИО |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Тестовые задания (общее количество набранных баллов) |  |  |  |  |  |  |  |

Председатель конкурсной комиссии:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (выбирается из числа членов конкурсной комиссии)

(подпись) (ФИО)

Члены конкурсной комиссии:

|  |  |
| --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись) (ФИО) | (представитель ГБПОУ ПО «Псковский колледж профессиональных технологий и сервиса») |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись) (ФИО) | (представитель Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и  благополучия человека по Псковской области) |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись) (ФИО) | (представитель Администрации города Пскова) |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись) (ФИО) | (представитель АО «Псковский хлебокомбинат») |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись) (ФИО) | (представитель ПОЧУ «Псковский кооперативный техникум») |

|  |
| --- |
| «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 г. |

Приложение 5

к Положению о конкурсе профессионального   
мастерства «Лучший по профессии»

в номинации «Лучший пекарь-2024»

Критерии оценки выполнения практической части

задания участниками Конкурса

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п\ п** | **Критерии оценки** | **Аспекты** | **Описания аспекта** | **Практическое задание** | |
| **Работа** | **Презентация** |
| **1** | **Объективная оценка** | Организация и управление  работой | Оценивается умение адаптироваться в новых условиях труда | 1 |  |
| **2** |  | Соблюдение требований  санитарии и гигиены | Оценивается наличие форменной одежды, отвечающей санитарным требованиям; выполнение правил персональной гигиены и санитарии, санитарии рабочего места | 1 |  |
| **3** |  | Содействие сохранению окружающей среды,  ресурсосбережение | Оценивается расточительность, отсутствие брака/ при наличии брака или большого кол-ва отходов, либо оставшегося невостребованного сырья – ноль баллов | 1 |  |
| **4** |  | Контроль времени подачи | Оценивается соблюдение времени подачи / интервал подачи готовых изделий +,-5 минут. После окончания корректного времени подачи теряется по 0,2 балла за каждую минуту. При задержке подачи более 5 минут блюдо считается не представленным и не оценивается |  | 1 |
| **5** |  | Наличие  обязательных ингредиентов, п/ф,  техник | Оценивается наличие обязательных ингредиентов, п/ф, техник |  | 1 |
| **6** |  | Соблюдение  Заданию веса | Оценивается соответствие массы изделий и их количества заданию/допустимое отклонение массы каравая +,- 60г. |  | 1 |
| **7** |  | Идентичность | Оценивается похожесть изделий по форме, размеру, цвету, отделке |  | 2 |
|  |  |  |  | **3** | **5** |
| **8** | **Субъективная**  **оценка** | Планирование и ведение рабочего  процесса | Оценивается эффективность планирования и контроль  рабочего процесса | 3 |  |
| **10** |  | Подготовка сырья | Оценивается навык базовой  обработки сырья | 4 |  |
| **12** |  | Профессиональные навыки | Оценивается навык работы с мукой и тестом | 12 |  |
| **13** |  | Соблюдение норм охраны труда | Оценивается навык безопасного использования инвентаря, оборудования при подготовке, проведении, окончании  технологического процесса | 3 |  |
| **14** |  | Качество | Оценивается пропеченность, промес, пористость |  | 10 |
| **15** |  | Визуальное впечатление | Оценивается соответствие  объема, формы, пропорций |  | 4 |
| **16** |  | Стиль и  креативность | Оценивается формирование личного стиля в оформлении  хлебобулочных изделий, художественность отделки |  | 6 |
| **17** |  | Вкус, цвет, запах | Оценивается вкус, цвет, запах  каждого компонента в готовом изделии и общая комбинация |  | 6 |
|  |  |  |  | **25** | **31** |
| **ИТОГО** |  |  |  |  | **56** |

Член конкурсной комиссии

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись Ф.И.О

|  |
| --- |
| «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 г. |

Приложение 6

к Положению о конкурсе профессионального   
мастерства «Лучший по профессии»

в номинации «Лучший пекарь-2024»

СВОДНАЯ (оценочная) ведомость

результатов выполнения конкурсных заданий

(теоретического и практического) участниками Конкурса

профессионального мастерства

в номинации «Лучший пекарь-2024»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | ФИО  участника | Оценки (баллы) | | Итоговая  оценка  (сумма  баллов) |
| Теоретическое задание | Практическое  задание |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Председатель конкурсной комиссии:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (выбирается из числа членов конкурсной комиссии)

(подпись) (ФИО)

Члены конкурсной комиссии:

|  |  |
| --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись) (ФИО) | (представитель ГБПОУ ПО «Псковский колледж профессиональных технологий и сервиса») |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись) (ФИО) | (представитель Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и  благополучия человека по Псковской области) |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись) (ФИО) | (представитель Администрации города Пскова) |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись) (ФИО) | (представитель АО «Псковский хлебокомбинат») |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись) (ФИО) | (представитель ПОЧУ «Псковский кооперативный техникум») |

|  |
| --- |
| «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 г. |
|  |

Приложение 7

к Положению о конкурсе профессионального   
мастерства «Лучший по профессии»

в номинации «Лучший пекарь-2024»

**СОГЛАСИЕ**

**на обработку персональных данных**

Я, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, паспорт: серия \_\_\_\_\_ номер \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ кем и когда выдан \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, проживающий(ая) по адресу: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,  
в соответствии с требованиями статьи 9 Федерального закона от 27 июля   
2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных» даю согласие Отделу предпринимательства и потребительского рынка Администрации города Пскова и МКУ «Снежинка» на обработку моих персональных данных.

Цель обработки персональных данных: для участия в конкурсе профессионального мастерства «Лучший по профессии-2024» на территории муниципального образования «Город Псков»».

Перечень персональных данных, на обработку которых дается согласие:

фамилия, имя, отчество (в том числе информация о смене фамилии, имени, отчества);

дата и место рождения;

номера контактных телефонов,

адрес электронной почты;

данные паспорта гражданина Российской Федерации (серия, номер, когда и кем выдан);

сведения о стаже работы;

реквизиты страхового номера индивидуального лицевого счета в  Пенсионном фонде Российской Федерации (СНИЛС) (для победителей конкурса);

реквизиты идентификационного номера налогоплательщика (ИНН)   
(для победителей конкурса);

реквизиты банковского счета (для победителей конкурса).

Даю согласие на право осуществлять все действия с моими персональными данными, представленными в конкурсную комиссию   
в течение периода проведения конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии-2024» на территории муниципального образования «Город Псков»», включая сбор, систематизацию, накопление, хранение, обновление, изменение, использование, обезличивание, блокирование, уничтожение, обнародование в средствах массовой информации, размещение   
в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»,   
а также осуществление любых иных действий, необходимых при проведении конкурса, с учетом федерального законодательства.

Настоящее согласие дано мной «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. и  действует бессрочно.

Настоящее согласие может быть отозвано по письменному заявлению.

С порядком отзыва согласия на обработку персональных данных ознакомлен(а).

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (расшифровка)