■м

1

**Положение**

**о проведении конкурса  
«Вкусная ушица поможет всем сдружиться»**

1.Общие положения

* 1. Конкурс на самую вкусно приготовленную уху проводится в рамках событийного мероприятия «Праздник ухи на Клязьме».
  2. Конкурс проводится **05 августа 2023** года на территории МО Второвское Камешковского района в районе загородного лагеря «Дружба» (открытая площадка на берегу реки Клязьмы). Начало в 12-00. Заезд команд с 10-00 до 11-00.
  3. Для организации и проведения конкурса создается жюри.

1. . Учредители и организаторы конкурса
   1. Учредитель: администрация Камешковского района.
   2. Организаторы:

* МКУ «Комитет культуры, туризма и молодежной политики Камешковского района»;
* Муниципальное учреждение культуры Камешковский районный Дом культуры «13 Октябрь».

1. Цели и задачи конкурса
   1. Пропаганда, популяризация и сохранение традиций национальной русской кухни;
   2. Развитие и продвижение событийного и гастрономического туризма на территории Камешковского района;
   3. Пропаганда активного отдыха и здорового образа жизни населения;
   4. Развитие дружеских взаимоотношений между участниками и гостями конкурса.
2. Условия проведения конкурса
   1. Конкурс проводится среди команд муниципальных районов и городских округов Владимирской области, предприятий общественного питания, индивидуальных предпринимателей, организаций, граждан и гостей района.
   2. Начало приготовления ухи в 12-30. Дегустация рыбных блюд с 13.30 до 14-30. Подведение итогов, награждение победителей конкурса в 15-00.
   3. Конкурсная комиссия принимает заявки (согласно приложению) на участие в конкурсе по адресу: г. Камешково, ул. Ленина, д. 10, кабинет № 5, телефон для справок 2-22-34, электронная почта: [okms@admkam.ru](mailto:okms@admkam.ru) (координатор конкурса - Комитет культуры, туризма и молодежной политики Камешковского района).

2

1. Порядок проведения конкурса
   1. В конкурсе принимают участие команды от 3 до 7 человек. Конкурс проводится на главной площадке праздника и начинается после старта, который будет дан участникам на официальном открытии праздника.
   2. Участники конкурса готовят уху из собственных продуктов на кострах и специальных приспособлениях на отведённой территории. Приготовленная уха предоставляется на дегустацию жюри и выставляется в свободную продажу гостям и участникам праздника.

Участникам конкурса предоставляется возможность реализации за плату и другой рыбной продукции (пироги с рыбой, рыба сушеная, вяленая, жареная, копченая, бутерброды с рыбой и др.).

* 1. Участники конкурса должны иметь:
* вывеску с наименованием команды, девиз команды;
* технологическую карту (описание, рецепт приготовления ухи);
* дрова, столы, стулья, скамейки, одноразовую посуду и прочие атрибуты для приготовления и проведения дегустации ухи;
* мешки и контейнеры для сбора мусора;
* огнетушитель или емкость с водой не менее 20 литров. •
  1. Участники несут ответственность:
* за соблюдение санитарных норм приготовления ухи, рыбных блюд;
* за санитарные нормы содержания отведённой территории;
* за соблюдение мер противопожарной безопасности.

1. Подведение итогов конкурса
   1. По итогам конкурса присуждается 1,2 и 3 место.

Члены жюри учреждают специальные призы по следующим номинациям:

* Приз зрительских симпатий «Самая вкусная уха»;
* «Самый оригинальный рецепт приготовления ухи»;
* «Лучшее оформление места для приготовления ухи»;
* «Самое оригинальное рыбное блюдо»;
* «Рыбное изобилие» (разнообразие представленных блюд из рыбы);
* «Самая мужественная ( или брутальная ) команда»;
* «Лучшая семейная команда»;
* «Льётся песня над Клязьмой» ( самой музыкальной команде);
* «Уху не лаптем хлебаем» (лучшая сервировка, украшение стола);
  1. Критерии оценки участников конкурса:
* наличие рекламной информации о команде (от 1 до 5 баллов);
* культура организации и оформления места приготовления ухи (от 1 до 5 баллов);
* привлекательность, аппетитность блюда (вкус, цвет, запах) (от 5 до 10 баллов);
* оригинальность рецептуры блюда (от 1 до 5 баллов);
* оригинальность подачи и презентации блюда (от 1 до 5 баллов);
* объем приготовленной ухи (ведро, котелок и т. д.) (от 1 до 5 баллов).

3

Каждый из критериев оценивается от 1 до 5 балов. Максимальный балл за лучший результат — 5, кроме критерия «привлекательность, аппетитность блюда (цвет, вкус, запах)», который оценивается от 1 до 10 баллов, максимальный балл за лучший результат - 10.

1. Награждение победителей

Победители конкурса награждаются дипломами и призами оргкомитета праздника. Все участники поощряются грамотами и призами оргкомитета праздника.

По решению членов комиссии могут быть учреждены специальные призы участникам.

4

Приложение  
к положению о проведении  
конкурса «Вкусная ушица поможет  
всем сдружиться»

Форма заявки

Комитет культуры,  
туризма и молодежной политики  
Камешковского района

Заявка

на участие в конкурсе «Вкусная ушица, поможет всем сдружиться»

Название команды

Девиз команды

Капитан команды;

(Ф.И.О. полностью)

Контактные данные

(район, муниципальное образование, наименование организации, телефон,

эл.почта капитана команды)

(подпись) (Ф.И.О. полностью)

« » 2023 г.