**Положение о проведении конкурса «ЗаварУха»**

2 марта 2019 года в рамках XI Международного Деминского марафона на территории ЦЛС «Демино» проводится конкурс «ЗаварУха» на лучшее приготовление ухи. Организатор конкурса – Департамент агропромышленного комплекса и потребительского рынка Ярославской области и Администрация городского округа город Рыбинск.

 К участию в конкурсе приглашаются – команды:

* муниципальных образований Ярославской области,
* предприятий общественного питания Ярославской области,
* учебных заведений Ярославской области;
* жителей  Ярославской области.

Цели конкурса:

* популяризация и привлечение горожан к активному отдыху;
* сохранение и развитие традиций русской национальной кухни;
* повышение престижа проведения массовых мероприятий.

Предварительная программа :

* заезд участников -  до 8.30
* регистрация команд - 8.30-9.30
* подготовка рабочего места –  9.30-10.00
* приготовление ухи - 10.00 -11.00
* работа профессионального жюри и презентация команд - 11.00-12.30
* подведение итогов - 12.30-13.15
* награждение – 13.30.-13.40.

Условия конкурса

Организатор:

* определяет место для работы участника;
* предоставляет по заявке участника  дрова, столы, информационные таблички с наименованием  участника конкурса.

Участник:

* готовит уху по свободной рецептуре;
* приносит с собой: сырье, воду, треноги, профессиональные инструменты, инвентарь, посуду, столовые приборы  для  приготовления, подачи и дегустации ухи;
* обязан соблюдать требования в области обеспечения санитарно- эпидемиологического благополучия населения, охраны окружающей среды, пожарной безопасности, ветеринарии и иные требования, предусмотренные действующим законодательством;

Допускается использование полуфабрикатов (очищенная рыба, овощи).
Выход готового блюда не регламентируется. Рекомендуемое количество порций – не менее 10 ед.
Количество членов команды – не более 10 чел.

Критерии оценки (по 5-балльной системе):

* культура организации рабочего места;
* внешний вид конкурсантов;
* наличие агитационной информации о команде;
* аппетитность блюда (вкус, цвет, запах);
* оригинальность подачи;
* презентация готовой ухи – не более 3 минут (представление команды, конкурсного блюда, приветствуется театрализованное представление).

Победитель конкурса определяются решением жюри по наибольшей сумме набранных баллов. Жюри также определяет победителей за II и III место. Жюри вправе учредить дополнительные номинации и выбрать победителей в номинациях.

**Итоги и награждение победителей проводятся в торжественной обстановке 2 марта 2019 года.**