

## Положение о проведении фестиваля «Рыбинская ЗаварУХА»

6 марта 2022 года в рамках XV Международного Ростех Деминского лыжного марафона на территории ЦЛС «Демино» по адресу: д. Вокшерينو, Рыбинский муниципальный район, проводится фестиваль «Рыбинская ЗаварУХА» на лучшее приготовление блюд из рыбы.

Организатор фестиваля – Департамент агропромышленного комплекса и потребительского рынка Ярославской области и Администрация городского округа город Рыбинск.

### Цели фестиваля:

- \* сохранение и развитие традиций русской национальной кухни;
- \* возрождение культуры потребления рыбы;
- \* привлечение горожан к активному отдыху.

### К участию в фестивале приглашаются – команды:

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

### Предварительная программа :

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

### Условия.

#### Организатор:

- разрабатывает положение о проведении фестиваля;
- определяет место для работы участника.

#### Участник:

- оборудует рабочее место с указанием информации об участнике;
- готовит блюда из рыбы по свободной рецептуре;
- **приносит с собой: сырье, воду, столы, дрова, треноги, профессиональные инструменты, инвентарь, посуду, столовые приборы для приготовления, подачи и дегустации блюда;**
- обязан соблюдать требования в области обеспечения санитарно - эпидемиологического благополучия населения, охраны окружающей среды, пожарной безопасности, ветеринарии и иные требования, предусмотренные действующим законодательством;
- **подаёт заявку на участие в фестивале не позднее 03.03.2022 e-mail: [zavyalova@yarregion.ru](mailto:zavyalova@yarregion.ru); [torg@rybadm.ru](mailto:torg@rybadm.ru).**

Допускается использование полуфабрикатов (очищенная рыба, овощи, др.).

Выход готового блюда не регламентируется.

Количество членов команды не более 5 чел.

Время для презентации – не более 3 минут.

### Критерии оценки (по 5-балльной системе):

- тематическое оформление рабочего места;
- культура организации рабочего места;
- внешний вид конкурсантов;
- органолептические показатели блюда:
  - вкус,
  - цвет,
  - запах;
- оригинальность подачи.

Дополнительные баллы (10 баллов) начисляются за презентацию готового блюда (представление команды, конкурсного блюда).

Победитель определяется решением жюри по наибольшей сумме набранных баллов.

Жюри вправе определить победителей с присуждением II и III места, а также учредить дополнительные номинации и выбрать победителей в номинациях:

- за сохранение традиций русской национальной кухни;
- за новизну и самобытность;
- самой дружной команде;
- за оригинальность подачи блюда;
- за высокий профессионализм;
- за лучшее представление рыбного блюда;
- за оригинальность рецептуры рыбного блюда;
- за широкий ассортимент рыбных блюд.

**Итоги и награждение победителей проводятся в торжественной обстановке 6 марта 2022 года.**

Контактные телефоны:

(4852) 40-08-04, 40-09-91- специалисты комитета потребительского рынка департамента АПК и ПР ЯО, Завьялова Екатерина Евгеньевна, e-mail: zavyalova@yarregion.ru ;

(4855) 29-00-78, 29-00-79 - специалисты отдела потребительского рынка товаров и услуг управления экономического развития и инвестиций Администрации городского округа город Рыбинск ЯО, Жерздева Наталья Владимировна, факс – 29-01-01, e-mail: torg@rybadm.ru

В департамент агропромышленного  
комплекса и потребительского  
рынка Ярославской области /  
отдел потребительского рынка  
товаров и услуг управления  
экономического развития и инвестиций  
Администрации городского округа  
город Рыбинск Ярославской области

от \_\_\_\_\_  
(наименование организации, Ф.И.О. руководителя, тел.)

**Заявка на участие в фестивале «Рыбинская ЗаварУха»**

Прошу \_\_\_\_\_ включить \_\_\_\_\_ в \_\_\_\_\_ состав \_\_\_\_\_ участников \_\_\_\_\_ фестиваля  
команду \_\_\_\_\_  
(название команды, кол-во человек, Ф.И.О. руководителя команды, конт. тел.)

Необходимая площадь для размещения - \_\_\_\_\_ кв.м. (пог.м. \_\_\_\_\_).  
Номера машин для проезда \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(подпись, дата)