**Положение о проведении фестиваля «Рыбинская ЗаварУХА»**

29 февраля 2020 года в рамках XIII Международного Деминского лыжного марафона на территории ЦЛС «Демино» 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;
* предоставляет по заявке участника  дрова.

**Участник:**

* оборудует рабочее место с указанием информации об участнике;
* готовит блюда из рыбы по свободной рецептуре;
* приносит с собой: сырье, воду, столы, 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;
* подает заявку на участие в фестивале **не позднее 14 февраля 2020 года** Допускается использование полуфабрикатов (очищенная рыба, овощи, соус, др.).  
  Выход готового блюда не регламентируется.

Количество членов команды не регламентируется.

Время для презентации блюд – не более 3 минут.

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

* тематическое оформление рабочего места;
* культура организации рабочего места;
* внешний вид конкурсантов;
* органолептические показатели:

- 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 29 февраля 2020 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 ;