**Положение**

**о проведении конкурса (кулинарного поединка) «Пир на весь мир»**

**1. Общие положения**

1.1. Конкурс «Пир на весь мир» (далее - конкурс) проводится в рамках празднования Дня железнодорожника.

1.2. Организатор конкурса — ДК ст. Абакан.

1.3. Настоящее положение определяет цели и задачи конкурса, требования и порядок проведения конкурса.

**2. Цели и задачи:**

2.1. - пропаганда здоровья и здорового образа жизни работников подразделений РЖД и членов их семей,

- пропаганды принципов традиционного питания в современной жизни и национальных традиций гостеприимства;

 - формирование привычек по здоровому питанию;

 - обмен знаниями по рецептуре.

**3. Условия проведения:**

3.1. В конкурсе могут принимать участие все желающие подразделения РЖД ст. Абакан.

3.2. Презентация блюда сопровождается информационной карточкой, где указывается наименование блюда и участник (подразделение РЖД) приготовивший блюдо. На обороте карточки указывается состав ингредиентов и технология (рецепт) приготовления.
3.3. Показ блюд осуществляется на тематически оформленных столах (желательно наличие скатерти и вывески с названием блюда).

3.4. Для приготовления блюда должны использоваться продукты, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм.

3.5. Обязательным условием в конкурсе является приготовление блюда на открытом огне.
3.6. Для презентации участники используют личный инвентарь (посуду, атрибуты для оформления). Приветствуется использование элементов национального декора.

**4. Порядок проведения конкурса. Прием заявок.**

4.1. В организационный комитет конкурса предоставляется заявка на участие в конкурсе.

4.2. Прием заявок проводится до 01 августа 2019 года в ДК железнодорожников.

4.3. Конкурс проводится 03 августа 2019г. В рамках программы праздника «День железнодорожника».
4.4. Результаты конкурса будут озвучены через 30 минут после дегустации всех блюд.

**5. Жюри конкурса и критерии оценок.**

5.1. Состав жюри конкурса утверждается организаторами праздника «День железнодорожника» и включает в себя работников культуры и представителей ДОРПРОФЖЕЛ.

5.2. Подведение итогов осуществляется конкурсной комиссией по 10 бальной системе. Решение принимается большинством голосов членов конкурсной комиссии путем открытого голосования по следующим показателям:

- Эстетичность, высокохудожественное оформление-до 10 баллов.

- Аппетитность-до 5 баллов;

- Вкусовые качества-до 10 баллов;

- Оригинальность замысла изделия – до 10 баллов;

- Качество внутреннего содержания на срезе-до 5 баллов;

- Презентация изделия (история происхождения блюда, творческий подход) до 15 баллов.

- художественный замысел;

- оригинальное решение композиции;

5.3. Победителями смотра-конкурса становятся участники смотра конкурса, получившие максимальное количество баллов.

5.4. По окончанию конкурсной программы подводятся итоги в номинациях:

• «Национальный колорит» - оценивается оформление в

национальном стиле;

• «Старое блюдо на новый лад» - оценивается включение в блюдо

экзотических продуктов наряду с традиционными;

• «Блюдо для всей семьи» - оценивается объём приготовленного

• «Блюдо - экзотика» - требование отражено в названии;

• «Самые гостеприимные хозяева».

 Номинации могут меняться, в зависимости от представленных на конкурс блюд.

**6. Награждение участников конкурса.**
6.1.Награждение победителей состоится во время проведения праздника «День железнодорожника» - 03 августа 2018 г.

6.2. По итогам проведения Конкурса победители, набравшие наибольшее количество баллов, награждаются дипломами и сувенирами.

**7. Дополнительная информация.**

7.1. Организаторы оставляют за собой право:

- вносить изменения в регламент Конкурса;

- использовать собранные рецепты и снятые фото, видео материалы для размещения в сети интернет, печатных, электронных и рекламных изданиях.

Справки по телефонам – 29-69-52

ЗАЯВКА
на участие в конкурсе «Пир на весь мир»

в организационный комитет конкурса

1. Название подразделения РЖД

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

2. ФИО (полностью) представителя подразделения.

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

3. Контактный телефон (рабочий, домашний, мобильный)

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

4. Название блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Содержание блюда

Выражаю свое согласие на обработку персональных данных, указанных мной в настоящей заявке.

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 года \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(дата подписания) (подпись) (фамилия, имя, отчество)