

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель
РООС «Подари Надежду»
Т.М. Шумихина
12.03. 2021 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
Пермского института (филиала)
РЭУ им. Г.В. Плеханова
Е.В. Гордеева
15.03.2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о проведении VI благотворительного фестиваля по кулинарии
среди детей, оставшихся без попечения родителей
«КУЛИНАРНЫЕ ФАНТАЗИИ»

Цель фестиваля:

- пропаганда здоровья и здорового образа жизни среди воспитанников центр помощи детям и школ-интернатов;
- развитие коммуникативных и социальных навыков;
- уменьшение риска развития иждивенческого образа жизни среди воспитанников центров помощи детям и школ-интернатов.

Задачи фестиваля:

- знакомство с историей национальной кухни народов России и традиционной кухней Пермского края;
- пропаганда семейных ценностей;
- формирование позитивного имиджа профессий сферы общественного питания;
- подготовка детей к самостоятельной жизни;
- изучение процессов и свойств продуктов происходящих в процессе приготовления блюд.

Организаторы фестиваля:

Пермский институт (филиал)
РЭУ им. Г.В. Плеханова

Директор Гордеева Е.В.

РООС «Подари Надежду»

Руководитель Шумихина Т.М.

При поддержке Министерства социального развития Пермского края

Дата проведения: 28 февраля 2022 г.

Место проведения (площадка Фестиваля): г. Пермь, ул. Бульвар Гагарина, 57; Пермский институт (филиал) РЭУ им. Плеханова.

1. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В ФЕСТИВАЛЕ

1.1. В Фестивале принимают участие воспитанники центра помощи детям и школ-интернатов Пермского края. Состав команды – два человека, возраст участников соревнований 11-16 лет (на момент проведения фестиваля).

1.2. Количество команд-участников Фестиваля определится по количеству заявок.

Для участия в фестивале необходимо в объявленный срок отправить заявку-анкету по установленной форме (приложение № 1 к настоящему положению) на электронный адрес podarinadezhdu59@mail.ru.

1.3. Организаторы Фестиваля обеспечивают участникам следующие условия: предоставляют необходимый инвентарь, продукты, организуют обед для детей, памятные призы и подарки.

1.4. Тема конкурса «**Русская кухня: история, традиции, рецепт**». Фестиваль развивает и пропагандирует национальную кухню народов России и традиционную кухню народов Пермского края. Участники соревнований должны продемонстрировать свои знания по истории создания или появления блюда, и представить оригинальные идеи при приготовлении традиционных (старинных) блюд в современном исполнении.

1.5. Перед началом соревнований представитель организации, где будет проходить Фестиваль, проводит для участников и представителей детских учреждений инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ответственность за возможные несчастные случаи лежит на представителях детских учреждений, сопровождающих команды.

1.6. Участники добираются до места проведения Фестиваля самостоятельно.

1.7. Все участники должны иметь форму для работы, закрытую нескользкую сменную обувь.

В качестве формы для участников рекомендуются белые футболки, белые фартуки и головной убор. Футболки, фартуки и головной убор также могут быть цветными.

1.8. Организаторы оставляют за собой право внести изменения в настоящее Положение, но не позднее, чем за 15 календарных дней до мероприятия.

2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

2.1. Вместе с участниками фестиваля приглашаются болельщики, не более четырех человек.

2.3. Рабочим органом фестиваля является Оргкомитет, состав которого утверждается организаторами фестиваля. Оргкомитетом фестиваля будут сформирован состав жюри из профессионалов.

3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ФЕСТИВАЛЯ

3.1. Фестиваль проводится на площадке Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова, по адресу: г. Пермь, бульвар Гагарина, 57

3.2. Для участия в конкурсе формируется команда из 2 человек: 2 (два) участника – воспитанники детского учреждения и 1 (один) куратор – капитан команды, шеф-повар предприятия общественного питания, выбранный на жеребьевке командой.

Каждая команда готовит в течение 90 минут три порции блинов из муки в соответствии с выбранным билетом и три порции блинов из пшеничной муки по авторскому рецепту. (1 порция на экспозицию, 2 порция для дегустации жюри). Соусы и топинги для блинов участники выбирают и готовят самостоятельно. После подачи заявки организаторы озвучат список продуктов, которые будут предоставлены для приготовления блинов.

Старт всем командам на выполнение задания дается одновременно согласно регламенту. Команда под руководством шеф-повара готовит блины (шеф-повар не имеет право готовить вместе с командой, его задача разъяснительно-организационная) по готовности блины оформляются на тарелки предоставленные организаторами конкурса. Команда, успешно справившаяся с заданием раньше установленного времени, объявляет об этом членам жюри.

Участники команды предоставляют членам жюри приготовленные блюда, рассказывают рецептуру блюд, а также интересные исторические факты, связанные с этими блюдами

По итогам конкурса определяются победители, которые награждаются дипломами Фестиваля и памятными подарками от Организаторов.

Предлагаемые сорта муки для участников:

1.Гречневая, овсяная, рисовая, гороховая, ржаная, кукурузная, цельнозерновая, черёмуховая, ореховая, «шоколадная».

4. КРИТЕРИИ СУДЕЙСТВА

Максимальная оценка – **100 баллов**. Дробные оценки не выставляются.

- Соблюдение санитарных норм и техники безопасности, внешний вид юных поваров, командная работа – 0-10 баллов.
- Профессионализм, (организация рабочего места, сложность и техника приготовления блюда) – 0-20 баллов.

- Презентация (внешний вид блюда и его защита: знание процессов происходящих с продуктами во время технологической обработки и приготовления блюда) – 0-20 баллов.
- Вкус блюда – 0-50 баллов.

5. НАГРАЖДЕНИЕ

5.1. Все команды – участники Фестиваля награждаются дипломами за участие и памятными сувенирами от Организаторов.

5.2. Участники, завоевавшие I, II и III места, получают дипломы и памятные призы.

5.3. Дополнительно команды могут быть отмечены за победу в номинациях:

- самое оригинальное блюдо;
- за лучшую презентацию блюда;
- самая дружная команда;
- приз зрительских симпатий.

5.4. Команде, занявшей I место, вручается переходящий кубок.

6. МАТЕРИАЛЬНОЕ И ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

6.1. Финансовое обеспечение Фестиваля осуществляет РООС «Подари Надежду» в форме закупки призов, продуктов, полиграфической продукции, оформления площадки, фото и видеосъемка.

6.2. Оборудование, инвентарь, посуду для конкурса предоставляет Пермский институт (филиал) РЭУ им. Г.В. Плеханова.

6.3. Прочие расходы по участию в Фестивале несут учреждения, направляющие участников.

6.4. Работу волонтеров из числа студентов организует Пермский институт (филиал) РЭУ им. Г.В. Плеханова.

6.5. Безопасность участников – организует Пермский институт (филиал) РЭУ им. Г.В. Плеханова и ООО «Аякс»

ЗАЯВКА-АНКЕТА НА УЧАСТИЕ В ФЕСТИВАЛЕ «Кулинарные фантазии»

Название детского учреждения	
Ф.И.О. руководителя детского учреждения	
Почтовый адрес детского учреждения	
Телефон детского учреждения	
Контактное лицо (Ф.И.О. полностью), телефон	
Сопровождающее лицо (Ф.И.О. полностью) + мобильный телефон	
Общее количество участников	
Марка и номер машины	

СПИСОК УЧАСТНИКОВ

№	Ф.И.О. участника	Дата рождения	Состояние здоровья участников (здоров/не здоров) Отметка врача	Примечание
1				
2				

Директор

_____ / _____ /

Дата

М.П.