ІНСТРУКЦЫЯ

аб парадку арганізацыі і правядзення конкурсу-дэгустацыі ”Вишнёвое варение –
Варения творение“ у межах Міжнароднага свята ”Вішнёвы фестываль“

 1. Дадзеная Інструкцыя вызначае парадак арганiзацыi i правядзення конкурсу-дэгустацыі ”Варим вместе вишневое варенье“ у межах Міжнароднага свята ”Вішнёвы фестываль“ (далей – конкурс).

 Мэтай і задачамі конкурсу з’яўляюцца:

 зберажэнне традыцый прыгатавання варэння нацыянальнай кухні;

 прапаганда асабістых дасягненняў удзельнікаў конкурсу, іх уменняў, навыкаў у прыгатаванні варэння;

 абмен вопытам у прыгатаванні варэння;

 раскрыццё кулінарных здольнасцей удзельнікаў конкурсу, выяўленне новых тэхналогій у прыгатаванні варэння;

 прыцягненне новых форм папулярызацыі творчасці;

 падтрымка творчай, грамадскай і культурнай актыўнасці жыхароў Глыбоччыны.

 2. Арганізатарамі конкурсу з’яўляюцца Глыбоцкі раённы выканаўчы камітэт (далей – райвыканкам), аддзел ідэалагічнай работы, культуры і па справах моладзі Глыбоцкага райвыканкама (далей – аддзел) (далей – арганiзатары конкурсу).

 Для ўдзелу ў конкурсе запрашаюцца ўсе жадаючыя з Рэспублікі Беларусь і замежных краін. Для ўдзелу неабходна **не пазней 17 ліпеня 2023 года** прадставіць **заяўку** ў адвольнай форме, **рэцэпт прыгатавання варэння.**

Заяўкі дасылаюцца на эл.адрас: **glubokoe\_ctknt@mail.ru**;

тэлефон для даведак: 8 02156 22420 (Алена Генадзьеўна).

 3. Месца і ўмовы правядзення конкурсу:

 конкурс адбудзецца **22 ліпеня 2023 года** на цэнтральнай плошчы горада Глубокае;

 удзельнікі конкурсу павінны будуць прыгатаваць вішнёвае варэнне;

 удзельнікі конкурсу павінны мець з сабой электраплітку, посуд, вішні і ўсе неабходныя інгрыдыенты для прыгатавання варэння;

 на конкурс выстаўляцца варэнне па апрабаваным ўласнаручна рэцэпце;

 рэцэпт павінен утрымліваць апісаннне спосаба і час прыгатавання варэння;

 у рэцэпце павінна прысутнічаць апісанне кампанентаў варэння, іх колькасць (маса);

 асабліва цэніцца варэнне, прыгатаванае па старынных сямейных рэцэптах.

 Канкурсанты павінны выконваць санітарна-гігіенічныя нормы пры рабоце з харчовымі прадуктамі ў час правядзення конкурсу.

 4. Прыгатаванае варэнне ацэньвае прафесійнае журы.

 Пры ацэнцы ўдзельнікаў журы кіруецца наступнымі крытэрыямі:

 адпаведнасць прынцыпам здаровага харчавання;

 смакавыя якасці варэння;

 арыгінальнасць рэцэпта;

 эстэтыка афармлення прадукцыі;

 арыгінальнасць падачы варэння (прэзентацыя).

 Журы:

 афармляе пратаколы вынікаў выкананняў удзельнікамі конкурсу;

 вызначае пераможцаў конкурсу ў кожнай намінацыі;

 інфармуе ўдзельнікаў конкурсу аб выніках іх удзелу ў конкурсе.

 Падвядзенне вынікаў конкурсу ажыццяўляецца журы адкрытым галасаваннем па кожнаму з удзельнікаў конкурсу.

Рашэнні журы з’яўляюцца канчатковымі і перагляду не падлягаюць.

 5. Падвядзенне вынікаў і ўзнагароджванне ўдзельнікаў:

 лепшыя выканаўцы ўзнагароджваюцца дыпломамі Лаўрэата І, ІІ, ІІІ ступеняў.

 Удзельнікі, якія не занялі прызавыя месцы, узнагароджваюцца заахвочвальнымі дыпломамі.

Фiнансаванне падрыхтоўкi i правядзення конкурсу ажыццяўляецца за кошт сродкаў мясцовых бюджэтаў (раённага, абласнога) у межах сродкаў, прадугледжаных дзяржаўным органам на правядзенне цэнтралiзаваных мерапрыемстваў, а таксама iншых крынiц, не забароненых заканадаўствам Рэспублікі Беларусь.