**Рекомендации по проведению**

**Фестиваля «Неделя Уральской кухни»**

Министерство агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области, Свердловская областная организация Профсоюза работников народного образования и науки Российской Федерации (далее – Организаторы) проводят совместный проект – Фестиваль «Неделя Уральской кухни» (далее – Фестиваль), посвященный празднованию в Свердловской области юбилея Павла Петровича Бажова.

**Цель:**

Развитие и совершенствование профессионального мастерства работников предприятий общественного питания, сохранение кулинарных национальных традиций, популяризации кухни народов Урала, организация дополнительного культурно-просветительного пространства для учащейся молодежи, привлечение внимания к здоровому образу жизни, здоровому питанию и активной жизненной позиции.

**Задачи Фестиваля:**

1. Приобщение молодежи к традициям русской кухни, знакомство с рецептурами Уральских блюд;
2. Возрождение традиций Уральской кухни в современных условиях;
3. Поиск забытых Уральских рецептур.

**Участники Фестиваля:**

К участию в Фестивале приглашаются образовательные организации высшего и среднего профессионального образования, а также предприятия общественного питания Свердловской области.

**Условия и порядок участия:**

Фестиваль проходит в период **с 22 по 28 апреля 2019 года.** Мероприятия Фестиваля организуются и проводятся непосредственно в предприятиях предоставляющих услуги питания, в столовых, комбинатах питания и на площадках образовательных учреждений.

Для участия в Фестивале необходимо подать заявку в Министерство агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области по прилагаемой форме до 12 апреля 2019 года на адрес электронной почты: u.dmitrieva@egov66.ru.

По итогам Фестиваля необходимо в срок до 13 мая 2019 года направить информационные материалы и фотоматериалы о мероприятиях, проведенных в рамках Фестиваля, на адрес электронной почты: u.dmitrieva@egov66.ru.

**Организаторы предлагают для проведения следующие мероприятия:**

1. В столовых, в комбинатах питания образовательных учреждений, в предприятиях общественного питания разработать недельные меню, включающего в себя блюда Уральской кухни. Для дополнительного внимания посетителей рекомендуется оформить меню яркими названиями, иллюстрациями. При возможности дополнить информационный стенд рецептами блюд, представленных в меню, а также историю возникновения этих блюд;
2. Организовать выставки-продажи, выставки-дегустации блюд Уральской кухни;
3. Организовать конкурсы стенгазет и докладов на тему «Блюда Уральской кухни»;
4. Подготовить информацию о традициях, богатстве Уральской кухни посредством видео-презентаций, экспозиций, стендов, буклетов;
5. Провести кулинарные викторины, для активизации познавательной деятельности и повышение уровня эрудиции в области кулинарии и стимулирование творческой активности молодежи;
6. Провести мастер-классы по приготовлению блюд Уральской кухни, в процессе которого можно рассмотреть историю возникновения Уральских блюд;
7. Организовать выставки художественных изделий из пищевых продуктов, Арт-классы на тему: «Сказки Бажова», с привлечением учащейся молодежи;
8. Организовать кулинарные конкурсы, в том числе среди молодежи, на тему: «Уральская кухня».

*Данный перечень является рекомендованным. Участники Фестиваля могут использовать и проводить другие форматы мероприятий.*

**Номинации Фестиваля:**

- «За сохранение Уральских традиций в современной кулинарии»

- «За оригинальное оформление блюда Уральской кухни»

- «За лучший мастер-класс по Уральской кухне»

- «За активное участие в Фестивале и творческий подход»

- «Взгляд профессионала на традиции Уральской кухни»

- «За лучшую выставку Уральской кухни»

- «За самый оригинальный способ знакомства с Уральской кухней»

- «За самое оригинальное меню Уральской кухни»

- «За лучшее отражение темы сказов П.П. Бажова»

**Подведение итогов и награждение:**

По итогам Фестиваля Организаторы рассмотрят все представленные информационные материалы и фотоматериалы и определят призеров в номинациях.

Все участники Фестиваля награждаются дипломами за участие и дипломами за победу в номинациях.

Информация об участниках и итогах Фестиваля будет представлена в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» на сайтах Организаторов и в СМИ.

*По желанию, участники могут пригласить*

*представителей Организаторов к участию*

*в проводимых мероприятиях, в рамках Фестиваля.*

Телефон для справок.

**8 (343) 312-00-07 (доб. 340) Мекерова Ольга Валерьевна** – начальник отдела организации и развития общественного питания и услуг Министерства агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области.

**8 (343) 312-00-07 (доб. 341) Дмитриева Юлия Юрьевна** – ведущий специалист отдела организации и развития общественного питания и услуг Министерства агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области.



**Фестиваль**

**«Неделя Уральской кухни»**

**ЗАЯВКА на участие**

**в Фестивале «Неделя Уральской кухни»**

|  |  |
| --- | --- |
| Город (район): |  |
| Полное наименование организации: |  |
| Адрес: |  |
| Телефон: |  |
| Е-mail: |  |
| ФИО руководителя: |  |
| Ф.И.О. и телефон контактного лица для оперативной связи по вопросам организации Фестиваля: |  |
| Я,  |
| (ФИО, полностью)Даю Организационному комитету согласие на обработку своих персональных данных для участия в Фестивале «Уральская кухня» на срок проведения мероприятия.С требованиями законодательства о персональных данных ознакомлен(а), не возражаю против обработки моих персональных данных и причисление их к общедоступным |
|  |  |
|  (подпись) (фамилия и инициалы) |
| «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. |

*Планируемые мероприятия*

|  |  |
| --- | --- |
| 1. |  |
| 2. |  |
| 3. |  |
| 4. |  |
| 5. |  |
| 6. |  |
| 7. |  |
| 8. |  |
| 9. |  |
| 10. |  |