|  |  |
| --- | --- |
| Согласовано: Заместитель Главы  городского округа по экономике и коммерции  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.А. Самарская  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г.  Согласовано:  начальник отдела содействия малому и среднему предпринимательству  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.Н. Куралесова  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г | Утверждаю:  Директор Автономной Некоммерческой Организации  «Центр содействия и организации культурно-массовых, спортивно-зрелищных мероприятий «Праздник»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.И. Шель  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 г. |

**Положение о порядке проведения конкурса**

**«Лучший вишнёвый пирог»**

**1. Общие положения**

1.1. Кон­курс «Лучший вишневый пирог» (далее – Конкурс), в Осинниковском городском округе про­во­дит­ся в рам­ках празд­но­ва­ния фестиваля «АРТ-ВИШНЯ».

1.2. Насто­я­щее поло­же­ние опре­де­ля­ет цели, зада­чи, поря­док орга­ни­за­ции и про­ве­де­ния кон­кур­са, сро­ки про­ве­де­ния и содер­жа­ние кон­курс­ной про­грам­мы.

1.3. Учредители и Организаторы конкурса: Автономная Некоммерческая Организация «Центр содействия и организации культурно-массовых, спортивно-зрелищных мероприятий «Праздник» при содействии администрации Осинниковского городского округа.

**2. Цель Конкурса**

2.1. Кон­курс не явля­ет­ся ком­мер­че­ским. Кон­курс спо­соб­ству­ет выяв­ле­нию и раз­ви­тию талант­ли­вых людей в сфе­ре кули­нар­но­го искус­ства и само­ре­а­ли­за­ции их в обще­стве, повы­ше­нию про­фес­си­о­наль­но­го уров­ня участ­ни­ков и ини­ци­а­тив­но­сти.

2.2. Место и время проведения 29 июля 2017 года в Осинниковском городском парке с 12-00 до 15-00.

**3. Условия участия**

3.1. В кон­кур­се могут при­ни­мать уча­стие орга­ни­за­ции любой пра­во­вой собственно­сти, кафе, ресто­ра­ны, пред­при­я­тия, образовательные учреждения. Участие в конкурсе – платное. Сумма оргвзноса за участие в конкурсе 1000 рублей за одного участника.

Организационный взнос может быть оплачен:

Банковским переводом по следующим реквизитам:

АНО Центр содействия и организации культурно-массовых, спортивно-зрелищных мероприятий "Праздник"

Расчетный счет № 40703810223180000023

в Филиал «Новосибирский» АО «АЛЬФА-БАНК» г. Новосибирск

ИНН 7728168971,

ОГРН 1027700067328,

БИК 045004774

корреспондентский счет № 30101810600000000774

в ГРКЦ ГУ БАНКА РОССИИ ПО НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛ.

Назначение платежа «За участие в конкурсе «Лучший вишневый пирог».

3.2. Количество участников ограничено – 1 человек от предприятия.   
Участникам разрешено привлекать группу поддержки от своего предприятия. Участники должны иметь спецодежду, бейдж с указанием предприятия, фамилии и имени участника. Участникам разрешено привлекать группу поддержки от своего предприятия.

3.3. Каж­до­му пиро­гу, заяв­лен­но­му на уча­стие в кон­кур­се, при­сва­и­ва­ет­ся поряд­ко­вый номер, путем жеребьевки 29 июля 2017 года.

Количество участников – не более 10 участников.

**4. Организация и проведение Конкурса**

4.1. Конкурс проводится 29 июля 2017г.

4.2. Заявки на участие в конкурсе (по установленной форме) принимаются с 01.07.2017 - 20.07.2017г. в отделе содействия малому и среднему предпринимательству администрации Осинниковского городского округа по адресу: ул. Советская, 5.

4.3. Определение победителей производится конкурсной комиссией путем заполнения оценочных листов.

4.4. Оглашение результатов конкурса осуществляется во время проведения гала-концерта 29 июля 2017 года на территории городского парка с 15.00 до 18.00.

1. **Порядок проведения** **и требования к конкурсным работам**

5.1. Конкурс проводится в два этапа.

5.1.1. Первый этап – приготовить пирог на предприятии, размер и вес пирога не регламентирован, обязательное условие – добавление вишни (свежей, варенье из вишни, джема из вишни и т.д.) в пирог в качестве начинки, украшения и т.д. (на усмотрение участника). Готовые пироги участники предоставляют на суд жюри конкурса 29 июля 2017 года на празд­но­ва­ние фестиваля «АРТ-ВИШНЯ».

5.1.2. Второй этап – презентация пирога, визитная карточка – 5 мин. (каждый участник конкурса представляет свою работу с кратким описанием и комментариями, обязательно наиме­но­ва­ние орга­ни­за­ции, адрес), каждое изделие должно иметь название.

5.2. Общие требования к пирогам, представленным на Конкурс:

- пирог должен иметь название;

- содержать описание способа и времени приготовления пирога;

- на конкурс должен выставляться СВОЙ (опробованный собственноручно) рецепт;

- в рецепте должно присутствовать описание ингредиентов и других компонентов пирога, их количество (масса),

- все пищевые продукты, используемые для приготовления пирогов, должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям.

1. **Критерии оценки**

6.1. Пироги оцениваются по 5-ти бальной системе по следующим критериям (Приложение 1 – оценочный лист):

-  оформление пирога, оригинальность авторской идеи;

- вкусовые качества пирога,

-  оригинальность в названии пирога,

-  презентация пирога, (защита),

-  активная поддержка участника болельщиками.

6.2. При под­счё­те боль­шин­ства голо­сов опре­де­ля­ют­ся места побе­ди­те­лей:

1 место, 2 место и 3 место.

6.3. Работы оцениваются методом дегустации и визуального осмотра.

6.4. По результатам конкурса учреждается дополнительный приз «Приз зрительских симпатий» путем народного голосования: участ­ни­ки и гости фестиваля «АРТ-ВИШНЯ» могут участвовать в дегустации. Чело­век, участ­ву­ю­щий в дегу­ста­ции пиро­гов, может про­го­ло­со­вать толь­ко за один номер. По резуль­та­там оцен­ки дегу­ста­ции под­счи­ты­ва­ет­ся коли­че­ство про­го­ло­со­вав­ших за каж­дый номер пиро­га. Побе­ди­те­ль опре­де­ля­ет­ся по боль­ше­му коли­че­ству набранных голо­сов, отдан­ных за один номер.

1. **Состав конкурсного жюри**
   1. Оценку работ участников конкурса проводит жюри, которое формируется из специалистов предприятий общественного питания и пищевой промышленности, педагоги высших учебных заведений (хлебопекарного производства), представители оргкомитета, спонсоры.
   2. Окончательный состав жюри уточняется оргкомитетом фестиваля за неделю до его проведения.

Жюри имеет право:

- не допускать к участию в конкурсе изделия, не соответствующие теме конкурса, с низким уровнем исполнения;

- присуждать специальные дипломы;

Решение жюри окончательное и пересмотру не подлежит.

1. **Определение победителей и награждение участников конкурса**

8.1. По результатам Конкурса (оценочные листы) определяются три места, набравшие наибольшее количество баллов.

8.2. Побе­ди­те­ли кон­кур­са полу­ча­ют ценный пода­рок и диплом за 1 место, 2 место и 3 место. Решение жюри оформляется протоколом. Протокол о подведении итогов и определении победителей конкурса подписывается всеми членами жюри.

8.3. Все участ­ни­ки кон­кур­са награж­да­ют­ся бла­го­дар­ствен­ны­ми пись­ма­ми (или дипломами участников фестиваля) и поощ­ри­тель­ны­ми при­за­ми.

8.4. Награждение победителей состоится на главной сцене в городском парке на Гала-концерте 29 июля 2017 года.

1. **Особенности конкурса**
   1. Вся информация о конкурсе и победителях будет размещена в СМИ Осинники, а также на официальном сайте администрации Осинниковского городского округа.

**10. Дополнительные условия**

11.1. Факт участия в конкурсе подразумевает ознакомление и полное согласие участников с вышеизложенными Правилами, а также согласие с тем, что в случае победы их имена, фотографии, интервью могут быть использованы Организатором в любых рекламных и/или информационных материалах, связанных с конкурсом. Победители также соглашаются давать интервью, либо сниматься для рекламных материалов, связанных с конкурсом, без уплаты вознаграждения.

11.2. В целях передачи Организатору исключительных прав, без уплаты какого-либо вознаграждения на объекты авторского и смежного прав, которые были заявлены для участия в Конкурсе в качестве рецептов пирогов, Участник передает Организатору в полном объеме исключительные права для использования рецептов пирогов с указанием имен и псевдонимов авторов и исполнителей рецептов пирогов.

**12. Формат проведения**

12.1. Начало работы жюри 29 июля 2017 года в 12. 00 час.

12.2. Каждый участник представляет жюри свою работу.

**13. Контактная информация**

13.1. Дополнительную информацию о проведении конкурса все желающие могут получить по телефону: 8(38471)4-15-78