

**Положение
о проведении конкурса
«Вкусная ущица поможет всем сдружиться»**

1. Общие положения

1.1. Конкурс на самую вкусно приготовленную уху проводится в рамках событийного мероприятия «Праздник ухи на Клязьме».

1.2. Конкурс проводится 01 августа 2026 года на территории Камешковского муниципального округа в районе загородного лагеря «Дружба» возле деревни Суслово (открытая площадка на берегу реки Клязьмы).

Начало мероприятия в 12-00, начало официальной части - 12.30.

1.3. Для организации и проведения конкурса организаторами конкурса создается жюри.

2. Учредители и организаторы конкурса

2.1. Учредитель конкурса: администрация Камешковского муниципального округа.

2.2. Организаторы:

- муниципальное казенное учреждение «Комитет культуры, туризма и молодежной политики Камешковского муниципального округа» (далее – МКУ «Комитет культуры»);

- муниципальное бюджетное учреждение культуры Дом культуры «13 Октябрь» Камешковского муниципального округа.

3. Цели и задачи конкурса

3.1. Пропаганда, популяризация и сохранение традиций национальной русской кухни;

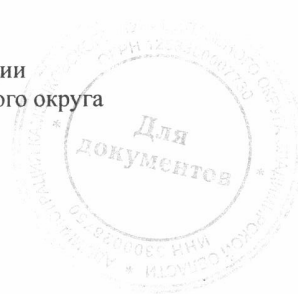
3.2. Развитие и продвижение событийного и гастрономического туризма на территории Камешковского муниципального округа;

3.3. Пропаганда активного отдыха и здорового образа жизни населения;

3.4. Развитие дружеских взаимоотношений между участниками и гостями конкурса.

4. Условия проведения конкурса

4.1. Конкурс проводится среди команд муниципальных и городских округов Владимирской области, предприятий общественного питания, индивидуальных предпринимателей, организаций, учреждений, граждан и гостей округа.



6
4.2. Начало приготовления ухи в 13-00. Дегустация рыбных блюд с 14-00 до 15-00. Подведение итогов, награждение победителей конкурса в 16-00.

4.3. Конкурсная комиссия принимает заявки на участие в конкурсе (согласно приложению) до 21 июля 2026 года (включительно) по адресу: г. Камешково, ул. Ленина, д. 10, кабинет № 5, телефон для справок 2-27-87, а также на электронную почту: okms@admkam.ru (координатор конкурса – МКУ «Комитет культуры»).

5. Порядок проведения конкурса

5.1. В конкурсе принимают участие команды от 3 до 7 человек. Конкурс проводится на главной площадке праздника и начинается после старта, который будет дан участникам на официальном открытии праздника.

5.2. Участники конкурса готовят уху из собственных продуктов на кострах и специальных приспособлениях на отведённой территории.

Приготовленная уха предоставляется на дегустацию жюри и выставляется в свободную продажу гостям и участникам праздника.

Участникам конкурса предоставляется возможность реализации за плату и другой рыбной продукции (пироги с рыбой, рыба сушеная, вяленая, жареная, копченая, бутерброды с рыбой и др.).

5.3. Участники конкурса должны иметь:

- вывеску с наименованием команды, девиз команды;
- технологическую карту (описание, рецепт приготовления ухи);
- дрова, столы, стулья, скамейки, одноразовую посуду и прочие атрибуты для приготовления и проведения дегустации ухи;
- мешки и контейнеры для сбора мусора;
- огнетушитель или емкость с водой не менее 20 литров.

5.4. Участники несут ответственность:

- за соблюдение санитарных норм приготовления ухи, рыбных блюд;
- за санитарные нормы содержания отведённой территории;
- за соблюдение мер противопожарной безопасности.

6. Подведение итогов конкурса

6.1. По итогам конкурса присуждается 1,2 и 3 место.

Члены жюри учреждают специальные призы по следующим номинациям:

- «Самая вкусная уха»;
- «Самый оригинальный рецепт приготовления ухи»;
- «Лучшее оформление места для приготовления ухи»;
- «Самое оригинальное рыбное блюдо»;
- «Рыбное изобилие» (разнообразие представленных блюд из рыбы);
- «Самая мужественная команда»;
- «Лучшая семейная команда»;
- «Льётся песня над Клязьмой» (самая музыкальная команда);
- «Уху не лаптем хлебаем» (лучшая сервировка, украшение стола);

- «Самая молодежная команда»;
- «Самая многонациональная команда».

6.2. Критерии оценки участников конкурса:

- наличие рекламной информации о команде (от 1 до 5 баллов);
- культура организации и оформления места приготовления ухи (от 1 до 5 баллов);
- привлекательность, аппетитность ухи (вкус, цвет, запах) (от 5 до 10 баллов);
- оригинальность рецептуры ухи (от 1 до 5 баллов);
- оригинальность подачи и презентации блюд (от 1 до 5 баллов);
- объем приготовленной ухи не менее 10 литров (ведро, котелок и т. д.) (от 1 до 5 баллов).

Каждый из критериев оценивается от 1 до 5 баллов. Максимальный балл за лучший результат – 5, кроме критерия «привлекательность, аппетитность блюда (цвет, вкус, запах)», который оценивается от 1 до 10 баллов, максимальный балл за лучший результат - 10.

7. Награждение победителей

По итогам конкурса победители награждаются дипломами и ценными подарками. Остальные участники поощряются специальными призами и дипломами по каждой номинации от оргкомитета праздника.

По решению членов комиссии могут быть учреждены специальные призы участникам.

Приложение
к Положению о проведении
конкурса «Вкусная ушница поможет
всем сдружиться»

Форма заявки

Комитет культуры,
туризма и молодежной политики
Камешковского муниципального округа

Заявка

на участие в конкурсе «Вкусная ушница, поможет всем сдружиться»

Название команды _____

Девиз команды _____

Капитан команды _____
(Ф.И.О. полностью)

Контактные данные _____
(район, муниципальное образование, наименование организации, телефон,

эл. почта капитана команды)

(подпись)

(Ф.И.О. полностью)

«_____» _____ 2026 г.