Положение
о проведении фестиваля на территории МАДОУ ЦРР д/с № 167
“Моя фирменная заготовка на зиму ”

Осень — традиционная пора заготовок. Чтобы хватило на долгую зиму, хозяйки запасают урожаи с дачных участков и огородов: вяжут косы лука, варят варенье, делают соленья. Фестиваль «Моя фирменная заготовка на зиму» приглашает всех сотрудников сада принять участие для этого необходимо принести заготовки на зиму сделанные своими руками. Участники конкурса смогут поделиться своими лучшими рецептами заготовок овощей и фруктов на зиму.

В номинаций:

1. «Осенний разносол»
2. «Сладости в банке» (варенье, джемы)
3. Острая хреновина

Главный приз – приз зрительских симпатий

1. Общие положения

Положение определяет порядок организации и проведения творческого фестиваля работников ДОУ “Моя фирменная заготовка на зиму ”

Задачи фестиваля:

- Содействие условий для творческой самореализации сотрудников детского сада;
- Поделиться своими лучшими рецептами заготовок овощей и фруктов на зиму.
- Привлечение новых членов в Профсоюзную организацию ДОУ.
- возможность культурного обмена и творческого диалога между сотрудниками из образовательного учреждений.

Принципы организации и проведения:

- открытость;
- объективность;
- добровольность участия;
- коллегиальность принятия решений;
- равенство участников фестиваля ;
- соблюдение норм профессиональной этики.

2. Организаторы и участники Конкурса

Организатором Конкурса является МАДОУ ЦРР д/с №167 совместно в рамках сотрудничества с первичной профсоюзной организацией МАДОУ ЦРР-д\с №167 города Тюмени.

Для решения оперативных вопросов, связанных с проведением фестиваля формируется и утверждается состав Организационного комитета (далее именуется Оргкомитет) (приложение № 1).

Полномочия Оргкомитета:

- организует руководство и методическое сопровождение проведения фестиваля;
- проводит анализ работ, предоставленной участниками фестиваля;
- дает экспертные заключения по результатам фестиваля;
- предоставляет для награждения список участников;
- информирует о результатах участников и организаторов;
- размещает в средствах массовой информации и сайте ДОУ о проведении и результатах фестиваля.

Оргкомитет осуществляет следующие функции:

- устанавливает процедуру проведения фестиваля и максимальный балл по каждому критерию оценивания;

Участники фестиваля

В конкурсе принимают участие сотрудники МАДОУ ЦРР д/с №167 корпусов№1, №2, №3 города Тюмени (смотри приложение №1 заявка)

3. Сроки проведения фестиваля 17.11.2022

4. Правила участия в фестивале

4.1 Заявки на участие в фестивале принимаются по 14.11. 2022

В фестивале могут принять участие все желающие

На фестиваль принимаются домашний заготовки на зиму соления (кроме грибов

), а также сладкие заготовки в виде варенья, джемов и.т.д

-1 номинация «Осенний разносол»

2 номинация «Сладости из банки»

3 номинация «Острая хреновина»

Ингредиентами представленных заготовок должны быть самые привычные овощи, фрукты и ягоды, выращенные на своих участках.

Консервированные заготовки должны находиться в стеклянной таре, к своим заготовкам каждый участник готовить памятку, брошюрку или презентацию с рецептом.

Критерий оценки:

- соответствие внешнему виду
- вкусовые качества
- оригинальность рецепта

Подведение итогов:

-Победитель фестиваля выявляется по результатам дегустации, путем тайного голосования большинством голосов.

- По итогам фестиваля награждается один победитель в каждой номинаций .

- Всем участникам вручаются дипломы от первичной профсоюзной организации

Примечание:

Во время подсчёта голосов участники и зрители фестиваля уходят в музыкальный зал, где участники презентуют свой рецепт заготовки (в любом виде)

4.8. Состав членов конкурса:

1корпус

Старший воспитатель Подрядчик В.В.

Старший воспитатель Вицкая Светлана Михайловна

Варламова Наталья Борисовна

Щеткова Ирина Александровна.

Приложение №1

Заявка на участие в фестивале “Моя фирменная заготовка” 2022 год

Ф.И.О.участника:_____

Возраст:_____

Телефон:_____

Количество предоставляемых работ на фестиваль:_____

Наименование по номинациям:

«Осенний разносол»_____

«Сладости из банки» или «Острая хреновина»

_____

Дата _____ подпись _____