## АДМИНИСТРАЦИЯ ОКРУГА МУРОМ

## ПОСТАНОВЛЕНИЕ

**02.08.2024** **№ 377**

*О подготовке и проведении фестиваля*

*«Муромская уха - 2024» в рамках празднования Дня города Муром 10 августа 2024 года*

В связи с подготовкой и проведением мероприятий, посвященных Дню города Муром 10 августа 2024 года и руководствуясь [Уставом](consultantplus://offline/ref=1A228785C7914EB12042A112AA2B47B480F27A56740A0EC4E8F10E3520CFC80B4591C7B0F899283653960BHEKEG) округа Муром,

***п о с т а н о в л я ю:***

1. Утвердить положение о проведении фестиваля «Муромская уха - 2024» согласно приложению.

2. Рекомендовать предприятиям и организациям всех форм собственности принять участие в фестивале «Муромская уха - 2024».

3. Контроль за исполнением постановления возложить на заместителя Главы администрации округа Муром по экономической политике, начальника управления экономического развития Е.А. Воронова.

4. Настоящее постановление вступает в силу с даты официального опубликования и подлежит размещению на официальном сайте администрации ок­руга Муром.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Глава округа |  | Е.Е. Рычков |

|  |  |
| --- | --- |
| **Готовил:** |  |
| Консультант торгового отдела комитета по разви­тию потребительского рынка и продовольствию администрации округа Муром | Е.В. Мосалева |
| **Согласовано:** |  |
| Первый заместитель Главы администрации округа  Муром по управлению делами администрации  Зам. Главы администрации округа Муром по экономической политике, начальник управления экономического развития | В.К. Вахляев      Е. А. Воронов |
| И.о. председателя комитета по развитию потребительского рынка и продовольствию администрации округа Муром    И.о. начальника управления культуры администрации округа Муром | Т.С.Подольная    М.А. Рубцова |
| **Завизировано:** |  |
| Начальник правового управления администрации округа Муром | Д.А. Карпов |

**Файл сдан**:

Заместитель начальника отдела делопроизводства О.В. Едачева

МКУ округа Муром «Организационное управление»

Соответствие текста файла и оригинала документа подтверждаю \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись исполнителя)

Название файла документа:

|  |  |
| --- | --- |
| **Разослать:** | 1 экз.- в дело, 1 экз. – торговый отдел; 1 экз. – управление культуры, 1 экз. – СМИ. |

Приложение

к постановлению администрации округа

от 02.08.2024 № 377

**Положение о проведении фестиваля «Муромская уха - 2024».**

**1. Общие положения**

1. Настоящее положение по проведению фестиваля «Муромская уха – 2024»

определяет цели, задачи, условия и порядок участия в фестивале, сроки проведения, требования к участникам фестиваля, награждение участников.

**2. Цель и задачи фестиваля**

2.1. Цель Фестиваля – обеспечить праздничное и веселое настроение гостям,

показать мастерство в уникальном приготовлении ухи, угостить гостей праздника порцией аппетитного блюда.

2.2. Основными задачами являются:

- массовое привлечение жителей, туристов к участию в мероприятиях Фестиваля;

- продвижение событийного туризма и социально - экономического развития города;

- пропаганда активного отдыха, здорового образа жизни и семейных традиций.

**3. Организаторы и участники фестиваля**

3.1. Организаторами Фестиваля является Комитет по развитию потребительского рынка и продовольствитю администрации округа Муром и Управление культуры администрации округа Муром.

3.2. В Фестивале могут принять участие учреждения и организации округа Муром любой правовой формы собственности, изъявивших желание, сформировавших команду и подавших заявку на участие в соответствии с Положением.

3.3. Команда (далее - участники) должна состоять из не менее 2-х человек.

3.4. Участники Фестиваля подают заявку на участие в комитет по развитию потребительского рынка и продовольствию администрации округа Муром до 07 августа 2024 года (телефон Комитета: 3-21-21, электронная почта: mosaleva@murom.info).

**4. Сроки проведения фестиваля**

Дата проведения: 10 августа 2024 года.

Место проведения: центр города Муром.

Время проведения: с 12.00 ч. до 17.00 ч.

# 3. Порядок проведения фестиваля

3.2. Организатор Фестиваля предоставляет участнику:

- площадку площадью 6.5 кв.м. в месте проведения фестиваля;

- пропуск для доступа к площадке.

3.3. Участник Фестиваля:

- организует команду для приготовления ухи на фестивале;

- декоративно оформляет площадку для приготовления ухи;

- готовит уху в количестве не менее 20 литров;

- продукты для приготовления ухи приобретает самостоятельно;

- осуществляет действия по комплектации площадки рекомендуемым оборудованием (приложение №1);

- снабжает рабочее место команды инвентарем (приложение № 2);

- осуществляет приготовление ухи в соответствии с требованиями техники безопасности и правилами санитарии и гигиены и таймингом (приложения № 3, 4);

- производит бесплатно раздачу ухи гостям и жителям города;

- обеспечивает чистоту и порядок в зоне площадки.

**4. Награждение участников фестиваля**

Награждение участников Фестиваля состоится 10 августа 2024 года во время проведения Фестиваля. Все участники Фестиваля награждаются дипломами и памятными подарками.

|  |  |
| --- | --- |
| И.о. председателя комитета по развитию потребительского рынка и продовольствию администрации округа Муром | Т.С.Подольная |

*Приложение № 1*

**Рекомендуемая комплектация площадки оборудованием**

1. Вывеска с названием команды и организации;

2. Стол разделочный;

3. Стол раздаточный;

4. Печь или мангал для казана (кастрюли);

5. Казан (кастрюля) не менее 25 литров (из пищевых материалов - чугун, алюминий, нержавеющая сталь);

6. Палатка или зонт;

7. Дрова (уголь), розжиг, спички;

9. Емкость для хранения дров;

10. Контейнер для отходов;

11. Огнетушитель;

12. Канистра с водой (не менее 50 литров);

13. Одноразовая посуда: тарелки, ложки, салфетки, скатерти.

*Приложение № 2*

**Рекомендуемый инвентарь для приготовления ухи**

1. Фартуки, головные уборы для каждого члена команды;

2. Одноразовые перчатки для каждого члена команды в количестве не менее 2 шт.;

3. Емкости для готовой рыбы;

4. Тканевые (полимерные) салфетки для уборки столов;

5. Скатерти полиэтиленовые на столы;

6. Мешки для мусора.

*Приложение № 3*

**Требования техники безопасности и правила санитарии и гигиены при приготовлении ухи на костре**

1. Приготовление ухи необходимо осуществлять в специализированной одежде – фартуках, головных уборах и одноразовых перчатках.
2. Для приготовления ухи используются переработанные в полуфабрикаты продукты.
3. Скоропортящиеся продукты (рыба) после переработки до доставки на место приготовления следует хранить в холодильном оборудовании.
4. Продукты после переработки и до тепловой обработки необходимо тщательно вымыть, а овощи, употребляемые в пищу в сыром виде, обдать кипятком или сполоснуть в теплой кипяченой воде.
5. В процессе переработки исключить возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов с использованием раздельного технологичного оборудования, подвергнутого предварительной санитарной обработке.
6. Переработанные для варки ухи продукты должны быть помещены в отдельные обработанные емкости с плотно закрывающимися крышками с маркировочными ярлыками с указанием наименования продукта, наименования и адреса организации-изготовителя, даты и часа изготовления.
7. Комплектование контейнеров с пищевой продукцией должно начинаться не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия.
8. Доставка готовой ухи должна также производиться в плотно закрывающихся термоконтейнерах, термосах и других аналогичных емкостях, снабженных маркировочным ярлыком. Ярлыки сохраняются до конца обслуживания мероприятия.
9. Для разделки и нарезки продуктов необходимо иметь отдельные разделочные доски с ярлыком под каждый продукт (СР – сырая рыба, СО –сырые овощи, ВР – вареная рыба, ВО –вареные овощи, З – зелень и др.). Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен хранится раздельно.
10. Производственный стол, посуда и оборудование, задействованные в процессе приготовления ухи, должны быть чистыми и подвергаться обработке моющими и дезинфицирующими средствами и горячей водой при температуре 40-50 град. и насухо вытираться сухой чистой тканью.
11. Уха при раздаче наливается половником в одноразовую тарелку и должна иметь температуру не ниже 75 град.
12. Готовая уха может находиться в варочной емкости не более 2-3 часов с момента приготовления. Срок хранения ухи в термосах не должен превышать также 3 часов (включая время транспортировки).
13. В конце работы производственные столы необходимо тщательно обработать с применением моющих и дезинфицирующих средств.
14. В течение проведения мероприятия необходимо собирать пищевые отходы в специальную тару с дальнейшей ее утилизацией в контейнеры, стоящие на площадке мероприятия.
15. Рядом со своей площадкой для приготовления ухи размещается контейнер для мусора объемом не менее 20 литров.
16. Пищевые продукты, не использованные в процессе приготовления ухи рекомендуется утилизировать или уничтожить в вышеуказанном порядке.
17. Во избежание травм кастрюли, котелки, казаны с ухой передвигать или снимать с открытого огня рекомендуется только предварительно надев рукавицы.
18. Нельзя ставить посуду с горячей ухой на землю рядом с людьми, чтобы не допустить ожогов.
19. Необходимо постоянно следить за огнем и не оставлять без присмотра, так как это может привести к пожару.
20. Брать горячую посуду следует кухонным полотенцем, а крышки кастрюль с кипящей жидкостью открывать от себя, чтобы капли горячей воды не попали на ноги.

*Приложение № 4*

**Тайминг фестиваля**

До 11.00 – заезд на площадку и расстановка оборудования на площадке;

11.00 – 12.00 – декоративное оформление площадки и установка оборудования для тепловой обработки и приготовления ухи (например, мангала или печи);

12.00- 14.00 – приготовление ухи;

14.00 – вручение дипломов и памятного подарка участникам фестиваля;

14.30 – розлив по порциям и раздача ухи гостям для дегустации.