

KŪRYBINIŲ DARBŲ KONKURSO „KARTU GAMINTI SMAGIAU“ NUOSTATAI

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Kūrybinių darbų konkurso „Kartu gaminti smagiau“ (toliau – Konkurso) nuostatai reglamentuoja: konkurso tikslą, uždavinius, dalyvius, darbų pateikimo, vertinimo ir apdovanojimo tvarką.
2. Konkursą inicijuoja ir organizuoja Švenčionių rajono savivaldybės visuomenės sveikatos biuras (toliau - Biuras).
3. Išsamesnę informaciją dėl konkurso suteiks Biuro specialistė Jurga Masevičienė, tel. Nr. 8-387-20608 arba el. p. stiprinimas.svencionys@gmail.com
4. Konkursas vyksta iki gegužės 15 dienos.
5. Konkursas skelbiamas Biuro Facebook paskyroje, Biuro internetinėje svetainėje.

II. KONKURSO TIKSLAS IR UŽDAVINIAI

6. Konkurso tikslas – skatinti visos šeimos įsitraukimą į sveikatai palankaus maisto gaminimą.
7. Konkurso uždaviniai:
 - 7.1. atkreipti vaikų ir jų tėvų dėmesį į maisto produktų įvairovę, vartojimo galimybes bei naudą sveikatai;
 - 7.2. skatinti bei didinti vaikų ir jų tėvų informuotumą apie sveikatai palankius produktus, iš kurių galima pagaminti sveikatai palankius patiekalus;
 - 7.3. skatinti vaikų bendravimą ir bendradarbiavimą su tėvais.

III. KONKURSO DALYVIAI

8. Konkurse kviečiamos dalyvauti šeimos su vaikais, t. y. bent vienas suaugęs asmuo ir bent vienas vaikas.
9. Asmenys, pateikdami Biurui asmens duomenis, sutinka, kad Biuras naudotų surinktus duomenis Konkurso duomenų apdorojimo tikslais.

10. Biuras Asmens duomenis tvarko, vadovaudamasi Lietuvos Respublikos asmens duomenų teisinės apsaugos įstatymu, Bendruoju duomenų apsaugos reglamentu ir kitais taikytiniais Lietuvos Respublikos bei Europos Sąjungos teisės aktais, o taip pat kompetentingų institucijų priimtais dokumentais, nustatytais reikalavimais bei teisėtais nurodymais.

IV. KONKURSO DARBŲ PATEIKIMO REIKALAVIMAI

11. Konkurse dalyvaujančios šeimos su vaikais turi pagaminti vieną patiekalą.

12. Patiekalų gaminimui negalimi naudoti vaikų maitinime draudžiami produktai (LR sveikatos apsaugos ministro įsakymas Nr.V-964, 19 punktą, suvestinė redakcija): *riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; valgomieji ledai; pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu, produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai; negali būti draudžiamų dažiklių, konservantų, saldiklių ir pan.)*

13. Patiekalo gamybos procesas bei galutinis rezultatas turi būti nufotografuoti, o pats receptas turi būti aprašytas laisva forma.

14. Visas nuotraukas bei aprašymą atsiųsti el. pašto adresu stiprinimas.svencionys@gmail.com aprašant tiesiogiai laiške arba *Word / PowerPoint / Canva* formatu ar kt.

15. Prie kiekvieno darbo turi būti pridėta ši informacija: patiekalo pavadinimas, trumpas darbo aprašymas, šeimos narių, dirbusių prie patiekalo, skaičius bei amžius, kontaktinio asmens vardas, telefono numeris, el. paštas ir nuotraukos.

V. KONKURSO VERTINIMO KOMISIJA

16. Konkursui pateiktus kūrybinius darbus vertins organizatorius.

17. Darbai bus vertinami pagal šiuos kriterijus:

- darbų pateikimo reikalavimams atitikimas;
- bendras estetiškas vaizdas, originalumas ir sveikatai palankaus patiekalo pasirinkimas;
- vaikų įsitraukimas į gamybos procesą.

VI. KONKURSO APDOVANOJIMAI

18. Vienas geriausias šeimos darbas bus apdovanotas Biuro įsteigtais prizais.

19. Nugalėtojų šeimos receptu, jiems sutikus, bus pasidalinta Biuro Facebook paskyroje.