SỞ VĂN HÓA, THỂ THAO & DU LỊCH HƯNG YÊN
BAN TỔ CHỨC LIÊN HOAN ẨM THỰC
TỈNH HƯNG YÊN LẦN THỨ III NĂM 2026

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 139 /QĐ-BTC

Hưng Yên, ngày 06 tháng 4 năm 2026

QUYẾT ĐỊNH
Về việc ban hành Thể lệ Hội thi Gói, nấu bánh chưng, giã bánh giầy

BAN TỔ CHỨC LIÊN HOAN ẨM THỰC TỈNH HƯNG YÊN

Căn cứ Quyết định số 12/2025/QĐ-UBND ngày 01/7/2025 của Ủy ban nhân dân tỉnh Hưng Yên quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Sở Văn hoá, Thể thao và Du lịch;

Căn cứ Kế hoạch số 40/KH-SVHTTDL ngày 26 tháng 3 năm 2026 của Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch về việc tổ chức Liên hoan ẩm thực Hưng Yên lần thứ III, năm 2026;

Căn cứ Quyết định số 134/QĐ-SVHTTDL ngày 01/4/2026 của Giám đốc Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch về việc thành lập Ban Tổ chức, Tổ giúp việc Liên hoan ẩm thực tỉnh Hưng Yên lần thứ III, năm 2026.

Xét đề nghị của Trưởng phòng Quản lý Du lịch.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này Thể lệ Cuộc thi Hội thi Gói, nấu bánh chưng, giã bánh giầy tại Liên hoan ẩm thực tỉnh Hưng Yên lần thứ III, năm 2026.

Điều 2. Quyết định có hiệu lực kể từ ngày ký. Các thành viên Ban Tổ chức, Ban Giám khảo và các tổ chức, cá nhân có liên quan đến Hội thi căn cứ Quyết định thi hành./.

Nơi nhận:
- Như Điều 3;
- Lưu: VT, QLDL.

TM. BAN TỔ CHỨC
KT. TRƯỞNG BAN
PHÓ TRƯỞNG BAN THƯỜNG TRỰC

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
SỞ VĂN HÓA, THỂ THAO VÀ DU LỊCH
TỈNH HƯNG YÊN

Ký bởi: SỞ VĂN HÓA, THỂ THAO VÀ DU LỊCH
Thời gian ký: 06/04/2026 10:38:13

Phạm Văn Hiệu
PHÓ GIÁM ĐỐC SỞ VHTT&DL

THỂ LỆ
HỘI THI GÓI, NẤU BÁNH CHƯNG - GIÃ BÁNH GIẦY

(Ban hành kèm theo Quyết định số /QĐ-BTC ngày tháng 4 năm 2026 của Ban Tổ chức Liên hoan Ẩm thực tỉnh Hưng Yên lần thứ III, năm 2026)

Điều 1. Mục đích, yêu cầu

1. Mục đích

- Tôn vinh giá trị văn hóa ẩm thực truyền thống gắn với tín ngưỡng dân tộc Việt Nam.
- Gìn giữ và phát huy nghề làm bánh chưng, bánh giầy trong đời sống cộng đồng.
- Tạo không gian giao lưu văn hóa giữa các địa phương, đơn vị tham gia Liên hoan.
- Quảng bá hình ảnh văn hóa, du lịch tỉnh Hưng Yên.

2. Yêu cầu

- Tổ chức trang trọng, an toàn, tiết kiệm, hiệu quả.
- Bảo đảm tính công bằng, khách quan trong chấm thi.
- Sản phẩm dự thi bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Khuyến khích yếu tố truyền thống, bản sắc địa phương.

Điều 2. Đối tượng và số lượng tham gia

1. Các xã, phường trên địa bàn tỉnh.
2. Mỗi đơn vị thành lập 01 đội thi.
3. Mỗi đội gồm:

- Từ 03 đến 08 thành viên chính thức;
- Có thể đăng ký tối đa 02 thành viên hỗ trợ (không trực tiếp thi).

Điều 3. Nội dung hội thi

1. Thi gói và nấu bánh chưng.
2. Thi giã bánh giầy.
3. Đội thi được đăng ký: Một nội dung; hoặc Cả hai nội dung thi.

Điều 4. Quy định chung đối với đội thi

1. Thành viên tham gia phải có sức khỏe tốt.
2. Trang phục lịch sự, gọn gàng, khuyến khích trang phục truyền thống.
3. Không sử dụng sản phẩm chế biến sẵn.
4. Nguyên liệu phải có nguồn gốc rõ ràng.
5. Tuân thủ hướng dẫn của Ban Tổ chức và Ban Giám khảo.

Điều 5. Quy định phần thi gói, nấu bánh chưng

1. Hình thức thi

- Các đội thực hiện gói bánh trực tiếp tại khu vực thi.
- Quy trình thực hiện công khai trước Ban Giám khảo và khán giả.
- Số lượng người tham gia thi: không quá 03 người.

2. Quy định sản phẩm

2.1. Nguyên vật liệu gói bánh:

- Gạo nếp: 05kg gạo khô + tỷ lệ ướt sau khi ngâm để ráo nước *(khối lượng không quá 7kg)*;

- Đỗ xanh: 01 kg (đã xay, đãi vỏ, để sống, không luộc chín trước);

- Thịt lợn: 1kg (đã thái, ướp gia vị);

- Lá gói bánh: Lá dong tươi (đã rửa sạch);

- Lạt buộc: Lạt giang (04 lạt/1 bánh);

- Gia vị: Hạt tiêu, muối và các gia vị truyền thống khác.

2.2. Số lượng và hình thức sản phẩm:

- Số lượng: 10 chiếc bánh chưng vuông.

- Chất lượng: Bánh luộc chín vớt ra có hình thức đẹp, dáng vuông vức, không bị méo vỡ, bánh chín rền, bóc ra có màu xanh, nhân bánh chính giữa thơm đặc trưng, chín đều, không sống nhân, không nát.

- Hình thức: Bánh chưng vuông, cao thành, lạt buộc 04 dây, đều, đẹp.

**** Yêu cầu bắt buộc***: Không sử dụng khuôn để gói bánh, không được gói lại bằng lá tươi sau khi đã luộc chín; không sử dụng hóa chất, phụ gia trong quá trình làm bánh.

3. Dụng cụ:

- *Các đội chuẩn bị:* Nguyên vật liệu gói bánh chưng, nồi luộc, mâm bày bánh, xô, chậu, người cầm biển tên đơn vị;

- *Ban Tổ chức chuẩn bị*: Nhà bạt, nước, chiếu, củi, bếp luộc bánh chưng, biển tên đơn vị.

4. Thời gian thi:

- Gói bánh: tối đa không quá 08 phút

- Nấu bánh theo thời gian Ban Tổ chức bố trí, tối đa không quá 05 giờ.

Điều 6. Quy định phần thi giã bánh giầy

1. Hình thức thi

- Đồ và giã xôi bằng phương pháp truyền thống.

- Thực hiện trực tiếp tại khu vực thi.

- Số lượng người tham gia thi: không quá 05 người bao gồm người giã bánh, thổi xôi, bắt bánh.

2. Quy định sản phẩm

2.1. Nguyên vật liệu làm bánh: Gạo nếp: 05kg + tỷ lệ ướt sau khi ngâm để ráo nước (khối lượng không quá 7kg);

2.2. Số lượng và hình thức sản phẩm:

- Số lượng: 10 chiếc bánh giầy bày trên mâm.

- Chất lượng: Bánh mịn, trắng, dẻo, không còn lõi gạo sống nổi trên mặt bánh.

- Hình thức: Bánh tròn đều, đầy đặn bày trên mâm và trang trí đẹp. Dán chữ "Phúc" màu đỏ (có tỉ lệ phù hợp) trên mặt bánh.

****Yêu cầu bắt buộc:*** Không phủ nilon trên bề mặt bánh;

3. Dụng cụ:

- *Các đội thi chuẩn bị:* Gạo nếp để thổi xôi, nồi, chõ thổi xôi và các dụng cụ giã bánh, mâm bày bánh, người cầm biển tên đơn vị;

- *Ban Tổ chức chuẩn bị*: Nhà bạt, kiềng, củi, nước, chiếu, biển tên đơn vị.

4. Thời gian thi:

- Thổi xôi: tối đa không quá 30 phút
- Giã bánh, bắt bánh: tối đa không quá 15 phút.

***(*Lưu ý**: Các đội không được đun nước trước khi có hiệu lệnh của Ban Tổ chức, đội vi phạm sẽ bị trừ điểm)*

Điều 7. Tiêu chí và thang điểm chấm thi:

Thang điểm chấm mỗi nội dung thi là 100 điểm:

STT	Tiêu chí	Điểm tối đa
1	Nguyên vật liệu	10
2	Hình thức sản phẩm	20
3	Chất lượng (màu sắc, độ chín, hương vị)	40
4	Trang phục đẹp	10
5	Thời gian thi	10
6	Chấp hành hiệu lệnh của Ban Tổ chức	10

**Lưu ý: Đội vi phạm Thể lệ Hội thi sẽ bị Ban Giám khảo trừ tối đa 20 điểm*

Điều 8. Ban Giám khảo

1. Do Ban Tổ chức quyết định thành lập.
2. Là các chuyên gia ẩm thực, văn hóa hoặc người có kinh nghiệm.
3. Chấm điểm độc lập theo phiếu.
4. Quyết định của Ban Giám khảo là quyết định cuối cùng.

Điều 9. Xếp hạng

1. Điểm cuối cùng là điểm trung bình cộng của các giám khảo.
2. Trường hợp bằng điểm:

- Ưu tiên điểm chất lượng sản phẩm;
- Sau đó đến điểm hình thức sản phẩm.

Điều 10. Giải thưởng

1. Thi gói, nấu bánh chưng

1. 01 giải Nhất: Chứng nhận và tiền thưởng trị giá 4.000.000đ
2. 03 giải Nhì, mỗi giải gồm Chứng nhận và tiền thưởng trị giá 2.000.000đ
3. 05 Giải Ba, mỗi giải gồm Chứng nhận và tiền thưởng trị giá 1.600.000đ
4. 11 Giải Khuyến khích mỗi giải gồm Chứng nhận và tiền thưởng trị giá 1.000.000đ

2. Thi giã bánh giầy

1. 01 giải Nhất: Chứng nhận và tiền thưởng trị giá 4.000.000đ
2. 03 giải Nhì, mỗi giải gồm Chứng nhận và tiền thưởng trị giá 2.000.000đ
3. 05 Giải Ba, mỗi giải gồm Chứng nhận và tiền thưởng trị giá 1.600.000đ
4. 11 Giải Khuyến khích mỗi giải gồm Chứng nhận và tiền thưởng trị giá 1.000.000đ

Điều 11. Khen thưởng và kỷ luật

1. Đội vi phạm một trong các nội dung sau sẽ bị trừ điểm hoặc loại:

- Gian lận sản phẩm;

- Mất vệ sinh an toàn thực phẩm;
- Không chấp hành điều hành của Ban tổ chức.

2. Ban Tổ chức có quyền đình chỉ đội thi khi gây mất an toàn.

Điều 12. An toàn và vệ sinh

Các đội tham gia thi phải đảm bảo các quy định về An toàn và vệ sinh:

1. Tuân thủ quy định phòng cháy chữa cháy của Ban Tổ chức.
2. Sử dụng trang thiết bị điện đúng quy định.
3. Giữ gìn vệ sinh khu vực thi.
4. Thu gom rác thải sau khi kết thúc.

Điều 12: Sản phẩm sau khi dự thi

Sản phẩm của đội đạt giải Nhất, Nhì, Ba thi gói, nấu bánh chưng và đội giải Nhất, Nhì, Ba thi giã bánh giầy năm 2026 sẽ được Ban Tổ chức dùng làm lễ vật dâng cúng lên Đức Quốc tổ Lạc Long Quân tại đền thờ Lạc Long Quân và Quốc mẫu Âu Cơ tại đền thờ Quốc mẫu Âu Cơ (phường Sơn Nam, tỉnh Hưng Yên).

Các sản phẩm đạt giải khuyến khích và không được giải thưởng, BTC bố trí cho các đội tham gia và nhân dân thưởng thức.

Điều 13. Điều khoản thi hành

Thể lệ này áp dụng cho toàn bộ các đội tham gia Hội thi gói, nấu bánh chưng – giã bánh giầy thuộc Liên hoan Ẩm thực tỉnh Hưng Yên lần thứ III, năm 2026.

Trong quá trình thực hiện, nếu có vấn đề phát sinh, Ban Tổ chức xem xét, quyết định và thông báo bổ sung.

BAN TỔ CHƯC