

**Муниципальное казенное учреждение
«Комитет образования
администрации муниципального района
«Карымский район»**

ПРИКАЗ

от «20» октября 2021 года

№ 169

О проведении муниципального этапа конкурса в рамках Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы»

В целях проведения муниципального этапа конкурса в рамках Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы»,

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать проведение муниципального этапа Конкурса «Лучшая столовая школы» в период с 20 по 31 октября 2021 года;
2. Утвердить положение о муниципальном этапе конкурса «Лучшая столовая школы»;
3. Утвердить состав жюри для подведения итогов районного Конкурса «Лучшая столовая школы»:
 - Забелина Н.М. – специалист Комитета образования;
 - Анциферова Е.С. - специалист Комитета образования;
 - Никтина О.А. – главный специалист Комитета образования;
4. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на специалиста Комитета образования Забелину Н.М.

Председатель
Комитета образования



К.С. Евдокимов

ПОЛОЖЕНИЕ

О региональном конкурсе «Лучшая столовая школы»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и процедуру проведения регионального конкурса «Лучшая столовая школы» (далее - Конкурс).

1.2. Проведение Конкурса предполагает оценку существующей системы обеспечения горячим питанием обучающихся образовательных организаций, ее эффективность, уровень профессионализма работников школьной столовой, творческой индивидуальности и личного мастерства поваров.

1.3. Основные принципы организации Конкурса:

- добровольность участия
- открытость и достоверность информации:
- объективность оценки
- равные возможности участников Конкурса.

2. Цель и задачи Конкурса

2.1. Цель Конкурса - совершенствование организации питания обучающихся, внедрение инновационных технологий кулинарной продукции, современных форм и методов предоставления качественного и сбалансированного питания, распространение лучшего опыта работы, популяризации принципов здорового питания в общеобразовательных организациях.

2.2. Основные задачи Конкурса:

- выявление лучших моделей организации горячего питания обучающихся на муниципальном и региональном уровне;
- внедрение современных форм и методов обслуживания обучающихся;
- распространение передового опыта по обеспечению обучающихся качественным питанием, формирования культуры и принципов здорового питания;
- совершенствование профессионального мастерства поваров школьных столовых, популяризация и повышение престижа профессии, стимулирование творческого подхода к организации школьного питания, привлечение в профессию молодых специалистов;
- внедрение новых технологий для приготовления блюд школьного меню, реализации принципов здорового питания;
- расширение ассортимента блюд, рекомендуемых для включения в рацион школьного питания;
- привлечение общественного внимания к деятельности образовательных организаций по созданию условий для организации качественного сбалансированного питания; повышение культуры обслуживания и улучшение качества питания в школьных столовых.

2.3. На основе итогов регионального Конкурса формируется рейтинг лучших школьных столовых Забайкальского края.

3. Участники и этапы проведения Конкурса

3.1. В Конкурсе могут принять участие школьные столовые, работающие с применением разных моделей (школьно-базовые столовые, столовые на сырье, догоотовочные, работающие на полуфабрикатах), организующие питание обучающихся в образовательных организациях, расположенных в городах и сельской местности, работники школьных столовых городских и сельских школ (без ограничения стажа работы и возраста) муниципальных и государственных образовательных организаций.

В Конкурсе могут принимать участие столовые образовательных организаций, осуществляющие питание обучающихся самостоятельно или обслуживаемые базовыми организациями школьного питания на основе аутсорсинга с операторами питания (комбинатами школьного питания различной организационно-правовой формы).

В проведении профессионального (практического) конкурса участие принимают повара школьных столовых и комбинатов питания, по результатам которого определяется победитель.

3.2. Победители регионального Конкурса определяются по номинациям «Лучшая столовая городской школы», «Лучшая столовая сельской школы», «Лучший повар школьного питания».

3.3. Конкурс проводится в три этапа.

Первый этап – муниципальный - **с 20 по 31 октября 2021 года.**

Второй этап – региональный - **с 1 ноября по 8 ноября 2021 года.**

Третий этап - федеральный, проводится в два тура:

1 тур (заочный) - **с 8 по 19 ноября 2021 года.**

С 22 ноября по 26 ноября - формирование команды от региона для участия во втором (очном) туре федерального этапа Конкурса.

2 тур (очный) - презентация блюд тематического стола и профессиональный (практический) конкурс среди поваров школьных столовых «Лучший повар школьного питания» - **с 29 ноября по 1 декабря 2021 года.**

3.3. Муниципальный этап Конкурса проводится муниципальными органами управления образованием.

Региональный этап Конкурса проводится региональными органами управления образованием.

По итогам регионального этапа конкурса по 2 участника (по одному от каждой номинации), набравших наибольшее количество баллов допускаются к участию в федеральном этапе Конкурса.

4. Организация и порядок проведения Конкурса

4.1. Для участия в региональном этапе Конкурса представляются следующие материалы:

- заявка на участие в Конкурсе (Приложение 1);
- представление на участника регионального этапа Конкурса «Лучшая столовая школы» (Приложение 2);
- информационная карта участника (Приложение 3).

Информационная карта образовательной организации с приложениями представляется в электронном виде.

4.2. **Региональный** этап заключается в оценке конкурсных материалов по представленным документам. Конкурс проводится по обеденному рациону питания, состоящему из 4 блюд (для детей младшего возраста (7-10 лет) и старшего возраста (11-17 лет) с представлением технологических документов.

4.2.1. Необходимые технологические документы:

- утвержденные Технологические карты (ТК) в соответствии с рекомендуемой формой ГОСТ 31987-2013 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

- примерное двухнедельное меню (утвержденное и согласованное в установленном порядке);

- фотографии (блюд, пищеблоков и обеденных залов);

Конкурсные информационные материалы «Портфолио» представляются в соответствии с **Приложением 4**.

Каждое блюдо, входящее в рацион обеда, оценивается по следующим показателям:

- органолептические показатели (на основе рекомендаций ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»);

- физико-химические и микробиологические показатели по Технологическим картам (ТК) в соответствии с Программой производственного контроля (ППК).

4.2.2. Примерное двухнедельное меню рациона питания оценивается по пищевой и энергетической ценности, разнообразию используемых продуктов, сочетаемости гарниров и соусов, оригинальности и используемой технологии.

4.2.3. Конкурсная комиссия выявляет победителей среди участников первого тура, которые будут представлены во втором (очном) туре Конкурса, отвечающим требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.3. Предусматривается проведение следующих конкурсных процедур на региональном уровне:

4.3.1. Первый тур

Прием и регистрация конкурсных материалов участников.

Конкурсные материалы участников присылаете на электронный адрес: valen-54@mail.ru с **21 октября по 31 октября 2021**

Первый тур предполагает организацию экспертизы конкурсных информационных материалов «Портфолио» (**Приложение 4**).

Экспертно-аналитическая оценка конкурсных материалов проводится членами конкурсной комиссии на основании разработанных критериев оценки.

По итогам экспертизы региональная конкурсная комиссия осуществляет ранжирование и определяет участников второго тура.

4.4. Второй тур – проводится в два этапа:

Первый этап заключается в оценке конкурсных материалов по представленным документам. Конкурс проводится по обеденному рациону питания, состоящему из 4 блюд (для детей младшего возраста (7-10 лет) и старшего возраста (11-17 лет) с представлением технологических документов.

Второй этап Конкурса проводится в виде представления школьными столовыми презентации «Тематического стола» (**домашнее задание**) и проведение профессионального (практического) конкурса с участием поваров школьных столовых в формате онлайн на рабочем месте в установленное время для всех участников.

4.4.1. **Тематический стол** предлагается подготовить по теме «**Здоровое питание ребенка в семье**», в состав которого должно быть включено не менее трех готовых блюд, предлагаемых для школьника в соответствии с выбранной темой и принципами здорового питания.

4.4.2. В качестве домашнего задания могут быть приготовлены вторые блюда, холодные закуски, мучные изделия, десерты. Размещение и подготовка к экспозиции кулинарной продукции производится самими участниками, на каждое блюдо заполняется карточка с указанием региона, наименования, номера и местонахождения образовательного учреждения, наименование кулинарной продукции.

Участники должны устно представить выставленную продукцию конкурсной комиссии с полной характеристикой особенностей состава и потребительских свойств блюд.

4.4.3. При проведении профессионального (практического) конкурса участниками являются повара школьных столовых и комбинатов питания. В отведенное время на рабочих местах осуществляется приготовление блюд (рыбное, мясное, овощное или фруктовое) для школьного питания.

Для выполнения заданий по приготовлению блюд участникам предоставляется помещение и оборудование, **время составляет 3 часа**. Оценке подлежит готовая кулинарная продукция (**Приложение 5**).

4.4.4. По итогам регионального этапа Конкурса определяется победитель и два призера по номинациям «Лучшая столовая городской школы» и «Лучшая столовая сельской школы».

На основании участия в профессиональном (практическом) туре поваров школьных столовых определяется «Лучший повар школьного питания».

Конкурсные материалы официально не рецензируются и не возвращаются. Результаты экспертизы с участниками Конкурса не обсуждаются, апелляции на решения конкурсной комиссии не принимаются

5. Конкурсная комиссия

5.1. Для подведения итогов Конкурса создается конкурсная комиссия.

В состав конкурсной комиссии входят представители Министерства образования и науки Забайкальского края, ГУ ДПО «Институт развития образования Забайкальского края», ГАОУ «Агинский институт повышения квалификации работников сферы», специалисты учреждений СПО, представители общественности.

5.2. Основными функциями конкурсной комиссия являются:

- осуществление процедуры приема и регистрации конкурсных материалов;
- проведение экспертизы конкурсных материалов (портфолио) участников Конкурса;
- экспертная оценка качества приготовления блюд школьного меню;
- определение победителей Конкурса.

5.3. Конкурсная комиссия на основании протоколов принимает решение о победителях, получивших максимальное количество баллов, которое оформляется протоколом. Протокол подписывается председателем и ответственным секретарем конкурсной комиссии.

6. Критерии оценки

6.1. Общая оценка складывается из оценки пояснительной записки, каждой технологической карты отдельно, фотоматериалов. Оценивание проводится по пятибалльной системе по каждому критерию.

6.2. Критерии оценки пояснительной записки:

- обоснование выбора блюд и их сочетания;
- соблюдение принципов здорового питания;
- оригинальность идеи.

6.3. Критерии оценки технологической карты:

- доступность, качество и безопасность сырья;
- содержание белков, жиров, углеводов, калорийность, пищевая ценность;
- включение в рацион блюд, соответствующих требованиям здорового питания (пониженное содержание соли, сахара, насыщенных жиров);
- совместимость пищевых продуктов при приготовлении блюд;
- возможность использования для массового приготовления в школьных столовых;

- возможность взаимозаменяемости сырья;
- стоимость готового блюда.

6.4. Критерии оценки фотоматериалов:

- внешний вид каждого блюда;
- внешний вид каждого комплексного обеда;
- эстетическое состояние пищеблока, обеденного зала, линии раздачи;
- внешний вид участника Конкурса (внешний вид, наличие формы эмблемы).

6.5. Критерии оценки блюд тематического стола и в профессиональном (практическом) конкурсе:

- внешний вид блюд;
- подача и сервировка обеда;
- вкусовые характеристики;
- оригинальность оформления и подачи блюд.

7. Подведение итогов Конкурса

7.1. Итоги Конкурса подводятся конкурсной комиссией. Результаты являются окончательными и пересмотру не подлежат.

7.2. Победителями Конкурса признаются участники, набравшие наибольшее количество баллов.

7.3. При равенстве баллов у двух и более участников Конкурса конкурсная комиссия учитывает их награды и достижения (грамоты, дипломы, благодарственные письма).

7.4. Победители получают дипломы (дипломы I, II, III степени).

7.5. Звание «Лучшая столовая городской школы» и звание «Лучшая столовая сельской школы» получают участники Конкурса, занявшие I место в соответствующей номинации.

Звание «Лучший повар школьной столовой» получают участники Конкурса, занявшие I место.

7.6. По совокупности полученных результатов комиссия осуществляет формирование рейтинга лучших школьных столовых из числа участников Конкурса.

Приложение № 1
к Положению
регионального конкурса
«Лучшая школьная столовая»

ЗАЯВКА*
на участие в конкурсе
«Лучшая школьная столовая»

1.	Наименование образовательного учреждения	
2.	Адрес образовательного учреждения (юридический и фактический)	
3.	Телефон, факс	
4.	Руководитель образовательного учреждения (ФИО)	
5.	Сведения об участнике конкурса - ФИО (полностью). - образование. - общий стаж в профессии. - должность (с указанием разряда), - стаж работы в школьной столовой, - контактный телефон (в т.ч. сотовый)	
6.	ФИО и телефон специалиста органа местного самоуправления, осуществляющего полномочия в сфере образования, ответственного за участие представителей муниципалитета в конкурсе	

Даю свое согласие на обработку моих указанных выше персональных данных в целях участия в конкурсе «Лучший повар школьной столовой». Даю разрешение на использование материалов в некоммерческих целях для размещения в сети Интернет, публикаций в буклетах и периодических изданиях с возможностью редакторской обработки.

Участник конкурса

ФИО

Подпись

Руководитель
образовательной
организации

ФИО

М.П. Подпись

*** Заявка представляется в электронном виде**

Приложение № 2
к Положению регионального конкурса «Лучшая школьная
столовая»

Представление на участника конкурса «Лучшая школьная столовая»

Муниципальное образование _____
Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с
Уставом: _____

Адрес (местонахождение) муниципального образовательного учреждения, контактный
телефон: _____

Е-mail: _____
http: _____

Фамилия. имя. отчество руководителя муниципального образовательного
учреждения: _____

Полное наименование организации общественного питания муниципального
образовательного учреждения, осуществляющего организацию питания
обучающихся: _____

Фамилия, имя, отчество руководителя организации общественного
питания: _____

Адрес (местонахождение) организации общественного питания муниципального
образовательного учреждения, осуществляющего организацию питания обучающихся,
контактный телефон _____

Основание для представления:
Протокол от _____ заседания жюри муниципального этапа конкурса
«Лучшая школьная столовая» № _____
Председатель жюри _____ /подпись, Ф.И.О./
Руководитель муниципального
органа управления образованием _____ /подпись, Ф.И.О./
Дата подачи заявки: _____

Приложение № 3
к Положению регионального конкурса
«Лучшая школьная столовая»

**Информационная карта участника регионального конкурса
«Лучшая школьная столовая» (заполняется в программе excel)**

№п/п	Направления	Информация образовательной организации
	Полное наименование муниципального / государственного образовательного учреждения в соответствии с <u>уставом</u>	
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет - <u>раздаточная</u>)	
	Количество обучающихся:	
	- всего	
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	
	- 5-9 классы	
	- 10-11 классы	
	- всего	
	Количество обучающихся, получающих питание	
	- всего	
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	
	- 5-9 классы	
	Количество обучающихся, получающих питание	
	- всего	
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	
	- 10-11 классы	
	Из них:	
	получают одноразовое горячее питание (количество,%)	
	- всего	
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	
	- 5-9 классы	
	- 10-11 классы	
	- всего	
	получают двухразовое питание (количество, %) - всего	
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	
	- 5-9 классы	
	- 10-11 классы	
	Количество обучающихся льготной категории, чел.	
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	
	- 5-9 классы	
	- 10-11 классы	
	График приема пищи	

	Количество обучающихся, принимающих только	
	Количество обучающихся, принимающих только	
	Количество обучающихся, принимающих завтрак	
	Количество обучающихся, принимающих обед и	
	Стоимость рациона питания (руб.): - завтрака, - обеда, - полдника	
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.)	
	Безналичный расчет за питание обучающихся	Краткое описание системы безналичного расчета
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся	Краткое описание
2	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	В приложении предоставить видеоролик по работе пищеблока
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале	В приложении не более 2-х фотографий обеденного зала или включить в видеоролик
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	В приложении 1 фотография или включить в видеоролик
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя: информационный стенд по здоровому питанию	Название и тематическое содержание стендов, в приложении 2 фотографии или включить в видеоролик
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока: - всего, в том числе по должностям: - технолог, зав. производством, - повара. - кухонные работники	
	Уровень профессионализма работников школьной столовой	Ф.И.О., должность, сведения о профессиональном образовании. В приложении предоставить копии документов об образовании
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	Год прохождения курсов повышения квалификации, их тематика. В приложении предоставить копии документов о повышении квалификации
4	Меню школьной столовой	

	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2019-2020/2020/2021 учебном году: - тематические дни: - школы кулинарного мастерства: - выставки-дегустации	Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2019-2020/2020/2021 учебных годов, представить фотографии, не более 2-х по каждому мероприятию
	Примерное (Цикличное) меню	В приложении предоставить примерное(цикличное) меню
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	Режим работы буфета, наличие торговли через торговые автоматы
	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака	Указать ссылку на страницу школьного сайта, где размещена презентация, выполненная в программе Power Point, содержащая не более 10 слайдов с использованием информационных и фотоматериалов о приготовлении школьного завтрака. В приложении предоставить видеоролик
	Введение в рацион школьника блюд, соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли, сахара, насыщенных жиров	
5	Пропаганда здорового питания	
	Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут)	Ф.И.О. автора видеоролика (учащегося или группы учащихся), название и ссылка на школьный сайт с его размещением. В приложении предоставить видеоролик
6	Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2019-2020/2020/2021 учебном году	Указать название СМИ, название статьи или передачи, дату выхода в эфир или публикации. В приложении предоставить по возможности скриншоты или копии материалов
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	Указывается ссылка на страницу школьного сайта, в приложении предоставить распечатанные скриншоты.
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО	Ссылка должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке

Подпись директора образовательной организации,
печать образовательной организации Подпись
руководителя МОУО. печать МОУО

Структура и содержание «Портфолио»

1. «Портфолио» представляет собой комплект следующих материалов и документов:
 - заявка на участие в Конкурсе, содержащая информацию об участнике (ФИО, образование, общий стаж в профессии, наименование образовательной организации (по уставу), стаж работы в школьной столовой), оформленная по форме в соответствии с приложением № 1 и № 2 к настоящему Положению;
 - документы и фотоматериалы двух полных обедов (для детей младшего возраста (7-10 лет) и старшего возраста (11-17 лет)), состоящих из холодного блюда или закуски, первого блюда, второго блюда, сладкого блюда или напитка;
 - пояснительная записка с обоснованием выбора блюд для школьных обедов (1 -2 страницы формата А4, шрифт - Times New Roman, 14 пт, интервал - 1);
 - технологические карты каждого блюда (всего не менее 8 технологических карт) - калорийность блюд и норма отпуска должны соответствовать возрастной категории потребителя (приложение № 3);
 - фотоматериалы: каждого блюда отдельно.
каждого комплексного обеда, сервированного в школьной столовой;
дегустации обеда (обучающимися, педагогами, родителями).
2. Отзывы обучающихся, педагогов, родителей, и результаты дегустации обедов (не более 6 отзывов, 1/3 страницы формата А4, шрифт — Times New Roman, 14 пт, интервал - 1).
3. Грамоты, дипломы, благодарственные письма за последние 3 года (ксерокопии).
4. Фотографии участника Конкурса в школьной столовой за работой (обслуживание детей на линии раздачи, приготовление блюда общая с коллективом пищеблока, оформление буфета и т. п., всего не более 5 фото).
5. Информационная карта участника конкурса «Лучшая школьная столовая» (приложение № 4).
6. Конкурсные материалы («Портфолио») должны быть заверены печатью общеобразовательной организации, представляющей соискателя на Конкурс.

Требования к фотографиям

Общие требования:

- Формат файла: JPG, JPEG.
- Разрешение изображения 200-300 dpi.
- Не принимаются фотографии низкого качества: смазанные, с чрезмерным шумом, засвеченные, затемненные.

Блюда:

- фон - однородный;
- не менее 2-х фотографий на 1 блюдо;
- в кадре не должны присутствовать посторонние предметы;
- ракурс - сбоку, сверху.

Приложение № 5
к Положению
регионального конкурса
«Лучшая столовая школы»

**Практический тур регионального конкурса
«Лучшая столовая школы»**

1. Практическое задание представляет собой приготовление трех порций (овощное или фруктовое блюдо) из предложенного набора продуктов в течение отведенного времени.
2. Практическое задание выполняется за счет собственных средств Организаторов.
3. Участники Конкурса имеют право принести на конкурс для приготовления блюд необходимые им личные предметы (ножи, доски, столовую посуду, и т.д.).
4. Жюри Конкурса подводит итоги и определяет победителей путем подсчета суммы баллов, выставленных после выполнения практического задания, и распределяет первые, вторые и третьи места.
5. Практическое задание оценивается по следующим критериям:
 - соблюдение технологии приготовления, санитарных норм и правил;
 - вкусовые качества и другие органолептические показатели;
 - оригинальность оформления и подачи блюд;
 - оригинальный подход к приготовлению блюда, к сочетанию компонентов.
6. Результаты практического конкурса объявляются при подведении итогов регионального конкурса «Лучшая столовая школы».