

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении муниципального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и процедуру проведения Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» (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 обучающихся в школьных столовых.

2.3. На основе итогов Конкурса проводится формирование рейтинга лучших школьных столовых республики.

3. Организационное обеспечение Конкурса

3.1. Организационное обеспечение Конкурса осуществляет Конкурсная комиссия, состав которого утверждается приказом МУ «Отдел образования администрации Надтеречного муниципального района»

3.2. Конкурсная комиссия:

- обеспечивает размещение информации о проведении и итогах Конкурса на официальном сайте МУ «Отдел образования администрации Надтеречного муниципального района».

4. Участники и этапы проведения Конкурса

4.1. В Конкурсе участвуют все школьные столовые, подведомственные МУ «Отдела образования администрации Надтеречного муниципального района», организующие питание обучающихся в образовательных организациях. Работники школьных столовых принимают участие без ограничения стажа работы и возраста.

4.2. Конкурсная комиссия проводит экспертизу представленного портфолио, подводит итоги, выявляет победителей по 2 номинациям:

- «Лучшая столовая сельской школы»;
- «Лучший повар школьного питания».

4.3. Конкурс проводится в три этапа.

Первый этап – муниципальный, проводится **с 13 по 21 октября 2021 года.**

Второй этап – региональный, проводится **с 22 октября по 5 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.**

4.4. Муниципальный этап Конкурса проводится муниципальными органами управления образованием.

Региональный этап Конкурса проводится Министерством образования и науки Чеченской Республики.

5. Организация и порядок проведения Конкурса

5.1. Для участия в муниципальном этапе Конкурса представляются следующие материалы:

- заявка на участие в Конкурсе (**приложение № 1**);
- представление на участника Конкурса «Лучшая школьная столовая» (**приложение № 2**);
- информационная карта участника (**приложение № 3**).

Информационная карта образовательной организации с приложениями представляется в электронном виде.

5.2. 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») (структура информационных материалов «Портфолио» и требования к фотографиям даны в **приложении № 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).

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

5.3. По итогам экспертизы Конкурсная комиссия осуществляет ранжирование участников Конкурса и определяет победителей.

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 блюда 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 блюда соответствующие требованиям здорового питания (пониженное содержание соли, сахара, насыщенных жиров);
- совместимость пищевых продуктов при приготовлении блюда;
- возможность использования 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.

6.6. Размещение актуального меню на официальном сайте образовательной организации.

7. Подведение итогов Конкурса

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

7.2. Конкурсная комиссия оценивает конкурсные материалы в баллах соответствие с критериями Конкурса.

7.3. Общий балл, присуждаемый каждой работе, производится по сумме баллов членов Конкурсной комиссии. По работам, претендующим на призовое место и набравшим одинаковое количество баллов, проводится голосование и учитываются их личные достижения (представленные грамоты, дипломы, благодарственные письма).

7.4. Итоги оформляются Конкурсной комиссией в виде протокола.

7.5. Решения Конкурсной комиссии по итогам Конкурса утверждаются председателем.

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

7.7. Победители награждаются дипломами Министерства образования и науки Чеченской Республики.

7.8. Звание «Лучшая столовая сельской школы» получают участники Конкурса, занявшие I место в соответствующей номинации. Звание «Лучший повар школьной столовой» получает участник Конкурса, занявший I место.

7.9. Участники, занявшие первые места в своих номинациях в муниципальном этапе Конкурса, рекомендуются для участия во республиканском этапе конкурса «Лучшая школьная столовая».

7.10. Расходы по командированию победителей республиканского этапа Конкурса для участия во Всероссийском этапе конкурса «Лучшая школьная столовая» берет на себя муниципальный отдел образования, а также образовательные организации, где работают финалисты.

Приложение № 1
к Положению о проведении муниципального этапа
Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая»

ЗАЯВКА *
на участие в конкурсе
«Лучшая школьная столовая»

1.	Наименование образовательной организации	
2.	Адрес образовательного учреждения (юридический и фактический)	
3.	Телефон, факс	
4.	Руководитель образовательной организации (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

(Подпись, ФИО)

Руководитель
образовательной организации

(Подпись, ФИО)

Приложение № 2
к Положению о проведении муниципального этапа
Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая»

**Представление
на участника конкурса «Лучшая школьная столовая»**

Муниципальное образование _____
Полное наименование образовательной организации в соответствии с
Уставом: _____

Е-mail: _____

http: _____

Фамилия, имя, отчество руководителя образовательной организации _____ :

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

Фамилия, имя, отчество руководителя организации общественного питания:

Адрес (местонахождение) организации общественного питания образовательной
организации, осуществляющей 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
образовательной организации

/Подпись, Ф.И.О./

Дата подачи заявки: _____

Приложение № 3
к Положению о проведении муниципального этапа
Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая»

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

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1.	Сведения об организации питания	
	Полное наименование образовательной организации в соответствии с Уставом.	
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная)	
	Количество обучающихся: - всего	
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	
	- 5-9 классы	
	- 10-11 классы	
	Количество обучающихся, получающих питание - всего	
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	
	- 5-9 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	
	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 завтрак	
	Количество обучающихся, принимающих только обед	
	Количество обучающихся, принимающих завтрак и обед	
	Количество обучающихся, принимающих обед и полдник	
	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	

	<p>Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2019-2020/2020/2021 учебном году</p>	<p>Указать название СМИ, название статьи или передачи, дату выхода в эфир или публикации. В приложении предоставить по возможности скриншоты или копии материалов</p>
	<p>Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения</p>	<p>Указывается ссылка на страницу школьного сайта, в приложении предоставить распечатанные скриншоты.</p>
	<p>Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню – по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО</p>	<p>Ссылка направлена в ФЦМОП, должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке</p>

Подпись директора образовательной организации,
печать образовательной организации

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, № учебного заведения, 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.