



**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

от 14.10.2022

город Белореченск

№ 1285

**Об участии в краевом этапе Всероссийского конкурса «Лучшая
школьная столовая» в 2022 году**

На основании письма «Института развития образования» Краснодарского края от 10.10.2022 г. № 01-20/5399 «О проведении краевого этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» в 2022 году», с целью совершенствования организации питания обучающихся, внедрения инновационных технологий кулинарной продукции, современных форм и методов предоставления качественного и сбалансированного питания, распространения лучшего опыта работы популяризации принципов здорового питания в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский район, п р и к а з ы в а ю:

1. Руководителям образовательных организаций:

1.1. Обеспечить участие в краевом этапе Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая». К участию в конкурсе приглашаются столовые, работающие с применением разных моделей (школьно-базовые столовые, столовые на сырье, доготовочные, работающие на полуфабрикатах) организующие питание обучающихся в образовательных организациях, расположенных в городской и сельской местности. Краевой этап конкурса проводится в заочном формате по двум номинациям: «Лучшая столовая городской школы», «Лучшая столовая сельской школы» в период с 10 октября по 29 октября 2022 года.

Для участия в региональном этапе Конкурса предоставляются следующие материалы:

- представление на участника регионального этапа Конкурса;
- информационная карта участника;
- портфолио.

1.2. Пройти регистрацию на сайте ГБОУ ИРО Краснодарского края <http://wiki.iro23.info/index.php?title=%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D0%BA%>

D1%83%D1%80%D1%81%D1%8B/2022/The_best_school_cafeteria

и

прикрепить ссылки на конкурсные материалы.

1.3. Организовать работу в соответствии с Положением об организации и проведении краевого этапа Всероссийского конкурса «лучшая школьная столовая» в 2022 году (Приложение 1). Контактное лицо Жилина Татьяна Ивановна, доцент кафедры начального образования ГБОУ ИРО Краснодарского края, тел. +7 (918) 432-80-21.

2. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Начальник управления образованием
администрации муниципального
образования Белореченский район




Г.В. Домский

Приложение 1

УТВЕРЖДЕНО
приказом ГБОУ ИРО
Краснодарского края
От 10.10.2022 № 550

ПОЛОЖЕНИЕ **об организации и проведении краевого этапа Всероссийского** **конкурса «Лучшая школьная столовая» в 2022 году**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации и проведении регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» (далее – Положение) определяет порядок организации и регламент проведения краевого этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» (далее – Конкурс).

1.3. Конкурс проводится государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития образования Краснодарского края» (далее – Институт).

1.4. Информация о Конкурсе размещается на сайте Института <https://iro23.ru/>

1.5. Основные принципы организации Конкурса:

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

2. Цель и задачи Конкурса

2.1. Конкурс проводится с целью совершенствования организации питания обучающихся, внедрения инновационных технологий кулинарной продукции, современных форм и методов предоставления качественного и сбалансированного питания, распространения лучшего опыта работы, популяризации принципов здорового питания в общеобразовательных организациях Краснодарского края.

2.2. Основные задачи Конкурса:

- выявление лучших моделей организации горячего питания обучающихся на 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.

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, доготовочные, работающие на полуфабрикатах), организующие питание обучающихся в образовательных организациях, расположенных в городах и в сельской местности, работники школьных столовых городских и сельских школ (без ограничения стажа работы и возраста) муниципальных 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).

3.2. Краевой этап конкурса проводится в заочном формате с **10 октября по 29 октября 2022 года.**

3.3. Краевой этап конкурса проводится по двум номинациям: **«Лучшая столовая городской школы», «Лучшая столовая сельской школы».**

3.4. На муниципальном уровне происходит выдвижение одного участника краевого этапа или, по возможности, по одному в каждой номинации, посредством собеседования муниципальной конкурсной комиссии с участниками конкурса.

4. Организация и порядок проведения Конкурса

4.1. Конкурс проводится по обеденному рациону питания, состоящему из 4 блюд (для детей младшего возраста (7-10 лет); для детей старшего возраста (11-17 лет) с предоставлением технологических документов.

4.2. Для участия в краевом этапе Конкурса предоставляются следующие материалы:

- представление на участника регионального этапа Конкурса (приложение 1);
- информационная карта участника (приложение 2).
- конкурсные материалы (Портфолио). Структура «Портфолио» и требования к фотографиям даны в приложении (приложение 3).

4.3. Краевой заочный этап состоит, во-первых, из технической оценки конкурсных материалов (соответствие требованиям 4.1., 4.2.) и, во-вторых, экспертной оценки конкурсных материалов по представленным документам и фотоматериалам.

4.4. Участники Конкурса до **21 октября 2022 года** регистрируются на сайте ГБОУ ИРО Краснодарского края и прикрепляют ссылки на конкурсные материалы.

Контактное лицо: Жилина Татьяна Ивановна, доцент кафедры начального образования ГБОУ ИРО Краснодарского края, тел.: +7(918) 432-80-21.

5. Конкурсная комиссия

5.1. Для подведения итогов Конкурса создается конкурсная комиссия.

В состав конкурсной комиссии входят представители Министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края, кафедры общественного питания и сервиса ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», муниципальных органов управления образованием, ответственные за организацию питания, ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в Краснодарском крае, Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю, ГБОУ ИРО Краснодарского края.

5.2. Основными функциями конкурсной комиссии являются:

- прием и регистрация конкурсных материалов;
- экспертиза конкурсных материалов участников Конкурса;
- определение победителей Конкурса.

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

6. Порядок и критерии оценки конкурсных материалов

6.1. Конкурсные материалы оцениваются конкурсной комиссией. Каждая работа оценивается двумя экспертами.

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

6.3. *Критерии оценки пояснительной записки:*

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

6.4. *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.

6.5. *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).

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

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

7. Подведение итогов Конкурса

7.1. По итогам регионального этапа определяются победитель и два призера в каждой номинации. Они награждаются дипломами.

7.2. Информация об итогах Конкурса размещается на сайте Института, в СМИ.

7.3. Победители регионального этапа Конкурса допускаются к участию в федеральном этапе Конкурса.

Заведующий кафедрой начального образования

Е.И. Прынь

Приложение 1
к Положению об организации и проведении
регионального этапа Всероссийского конкурса
«Лучшая столовая школы»

**Представление
на участника конкурса «Лучшая школьная столовая» в 2022 году**

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

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

E-mail: _____
http: _____

Фамилия, имя, отчество руководителя муниципального образовательного учреждения,
контактный телефон: _____

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:

Информационная карта участника регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» (заполняется в программе Excel)

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1.	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения 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	
2.	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся	Краткое описание	
	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН		
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	Ссылка на видеоролик № 1 по работе пищеблока	
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале	В портфолио не более 2-х фотографий обеденного зала или включить в видеоролик №1	
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	В портфолио одна фотография или включить в видеоролик 1	
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию	Название и тематическое содержание стендов, в портфолио две фотографии или включить в видеоролик №1	
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	Ссылки на копии документов об образовании для каждого работника	
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	Ссылки на копии документов о повышении квалификации для каждого работника копии документов	

4.	Меню школьной столовой	
	Проведение мероприятий школьной столовой по расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2020-2021/2021-2022 учебных годах: тематические дни; школы кулинарного мастерства; выставки-дегустации	Перечислить не более 3-х мероприятий. в портфолио представить фотографии (не более 2-х по каждому мероприятию)
	Примерное (Циклическое) меню	ссылка на страницу школьного сайта, где размещено примерное (циклическое) 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 приготовления поварами школьной столовой горячего завтрака	ссылка на страницу школьного сайта, где размещена или презентация Power Point (не более 10 слайдов) или видеоролик №2
5.	Пропаганда здорового питания	
	Проведение воспитательных мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут) Ф.И.О. автора видеоролика (педагога, учащегося или группы учащихся)	Перечислить не более 3-х мероприятий. в портфолио представить фотографии (не более 2-х по каждому мероприятию)
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 2020- 2021/2021-2022 учебных годах	Указать название СМИ, название статьи или передачи, дату выхода в эфир или публикации, ссылку на запись. В портфолио предоставить по возможности скриншоты или копии материалов
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню по показателям СанПиН и по показателям Федерального центра мониторинга питания обучающихся	Ссылка направлена в ФЦМОП, должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке

Подпись директора образовательной организации,
печать образовательной организации

Структура и содержание Портфолио

«Портфолио» представляет собой комплект следующих материалов и документов:

1. Обеденный рацион питания:
 - пояснительная записка с обоснованием выбора блюд для школьных обедов (1-2 страницы формата А4, шрифт - Times New Roman, 14 пт, интервал - 1);
 - примерное двухнедельное меню (утвержденное и согласованное в установленном порядке);
 - документы и фотоматериалы двух полных обедов (для детей младшего возраста (7-10 лет) и старшего возраста (11-17 лет), состоящих из холодного блюда или закуска, первого блюда, второго блюда, сладкого блюда или напитка;
 - технологические карты каждого блюда (всего не менее 8 технологических карт): калорийность блюд и норма отпуска должны соответствовать возрастной категории потребителя¹;
 - фотоматериалы: каждого блюда отдельно, каждого комплексного обеда, сервированного в школьной столовой;
 - фотоматериалы: дегустации обеда (обучающимися, педагогами, родителями).
2. 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).
3. Приложение (фотографии, скриншоты, скан-копии) к Информационной карте.

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.

¹ 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»