

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
АДМИНИСТРАЦИЯ
ВОЛОСОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ

РАСПОРЯЖЕНИЕ

от 18.01.2021

г.Волосово

№ 11-р

Об организации проведения муниципального конкурса «Лучшая школьная столовая» среди общеобразовательных организаций Волосовского муниципального района

В целях совершенствования организации школьного питания, привлечения внимания родительской общественности к вопросам пропаганды здорового питания, стимулирования педагогических коллективов общеобразовательных организаций к расширению просветительской и информационной работы с обучающимися и их родителями (законными представителями).

1. Организовать проведение муниципального конкурса «Лучшая школьная столовая» среди общеобразовательных организаций Волосовского муниципального района (далее - Конкурс) с 11 февраля по 26 марта 2021 года.
2. Утвердить положение о Конкурсе согласно приложению к настоящему распоряжению.
3. Специалисту Комитета образования Гришиной О.Н. довести настоящее распоряжение до сведения руководителей общеобразовательных организаций.
4. Контроль за исполнением настоящего распоряжения возложить на заместителя председателя Комитета образования Образцову Л.А.

Председатель Комитета образования

Н.В. Симакова

Исполнитель:
Гришина Ольга Николаевна, специалист
тел.: (813) 73-24-536

ПОЛОЖЕНИЕ **о муниципальном конкурсе «Лучшая школьная столовая»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и процедуру проведения муниципального конкурса «Лучшая школьная столовая» (далее – Конкурс).

1.2. Проведение Конкурса предполагает оценку существующей системы обеспечения горячим питанием обучающихся общеобразовательных 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. Основными задачами Конкурса являются:

- выявление лучших образцов организации горячего питания 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 в приготовлении блюд школьного меню, реализации принципов здорового питания;
- привлечение общественного внимания к деятельности общеобразовательных организаций по созданию условий для организации качественного сбалансированного питания;
- повышение культуры обслуживания и улучшение качества питания в школьных столовых.

3. Участники и сроки проведения Конкурса

3.1. В Конкурсе могут принять участие все общеобразовательные организации и работники школьных столовых (без ограничения стажа работы и возраста).

3.2. Конкурс проводится с 11 февраля по 26 марта 2021 года.

4. Организация и порядок проведения Конкурса

4.1. Для участия в муниципальном Конкурсе предоставляются следующие материалы:

- представление на участника муниципального Конкурса «Лучшая школьная столовая» (приложение №1);
- информационная карта участника (приложение № 2);
- портфолио участника (приложение №3);
- заявка на участие в Конкурсе (приложение №4).

Представление, портфолио, заявка на участие и информационная карта с приложениями (на бумажном и электронном носителях) предоставляется в Комитет образования

администрации Волосовского муниципального района (О.Н. Гришиной) до 11 февраля 2021 года.

4.2. Первый тур Конкурса (состоит из двух конкурсных испытаний):

- Презентация «Наша школьная столовая» (до 10 минут), с **обязательным** отражением оформления зоны перед входом в обеденный зал;
- Выставка блюд школьной столовой (технологическая карта блюда с сервировкой стола учащихся).

4.3. Второй тур Конкурса (состоит из одного испытания) - «Кулинарный поединок».

4.4. Первый тур (с 11 февраля по 11 марта 2021 г.).

4.4.1. Конкурс проводится по обеденному рациону питания, состоящий из 4 блюд по экспертизе представленных документов.

4.4.2. Необходимые документы:

- утвержденные Технологические карты (ТК);
 - 10-дневное меню (утвержденное органами Роспотребнадзора);
 - фотографии (блюд, пищеблоков и обеденных залов, зоны перед входом в обеденный зал;)
- Требования к фотографиям (Приложение 5).

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

- органолептический анализ (по внешнему виду)
- сервировка стола
- **эстетичность** оформления обеденного зала

4.4.3. Конкурсная комиссия выявляет победителей среди участников первого тура, которые будут представлены в практическом конкурсе - второго тура, отвечающим требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08. Допускается для участия во втором туре 3 участника, набравших наибольшее количество баллов по итогам первого тура.

4.4.4. По итогам первого тура участникам дается домашнее задание (приготовление горячего блюда для школьного питания).

Второй тур (26 марта) «Кулинарный поединок».

4.5. Проведение второго тура практического конкурса из числа победителей среди участников первого тура.

Представление блюда (овощное или фруктовое) для школьного питания.

Участники: повара школьных столовых.

По итогам второго тура Конкурса определяется победитель и два призера в номинации «Лучшая школьная столовая». Кроме того, на основании участия в практическом туре поваров школьных столовых определяется «Лучший повар школьного питания».

4.6. Предусматривается проведение следующих конкурсных процедур:

4.6.1. Прием и регистрация конкурсных материалов.

Конкурсные материалы принимаются с 11 февраля по 10 марта 2021 г. по адресу:

г. Волосово ул. Краснофлотская д.6

Контактное лицо: специалист Комитета образования – Гришина Ольга Николаевна.

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

4.6.2. Конкурсанты, получившие наибольшее количество баллов по результатам экспертизы допускаются ко второму туру – проведение Кулинарного поединка. Для выполнения заданий по приготовлению блюд участникам предоставляется помещение и оборудование. Оценке подлежит готовая кулинарная продукция.

5. Конкурсная комиссия

5.1. Для подведения итогов Конкурса создается конкурсная комиссия.

В состав конкурсной комиссии входят:

Образцова Л.А. - заместитель председателя Комитета образования, председатель комиссии;
Гришина О.Н. - специалист Комитета образования;

Фёдорова Л.И.- специалист Комитета образования;
Алексеев Р.В. – председатель Совета отцов Комитета образования;
Мастер производственного обучения Бегуницкого агротехнологического колледжа;
Муравьева М.В. - представитель Роспотребнадзора.

Конкурсная комиссия принимает решение о победителях, получивших максимальное количество баллов, которое оформляется протоколом.

Протокол подписывается председателем конкурсной комиссии.

5.2. Основными функциями Конкурсной комиссии являются:

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

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, микро - и макроэлементов, пищевая ценность;
- совместимость пищевых продуктов при приготовлении блюда;
- возможность использования для массового приготовления в школьных столовых;
- возможность взаимозаменяемости сырья.

6.4. Критерии оценки фотоматериалов:

- внешний вид каждого блюда;
- внешний вид горячего завтрака;
- **эстетическое** состояние пищеблока, обеденного зала, линии раздачи;
- внешний вид участника конкурса (соответствие требованиям СанПин).

6.5. Критерии оценки участия в Кулинарном поединке:

- внешний вид блюд;
- подача и сервировка обеда;
- форменная одежда (соответствие требованиям СанПин).

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 личные достижения (грамоты, дипломы, благодарственные письма).

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

7.5. Звание «Лучшая школьная столовая» и ценный подарок получают участники Конкурса, занявшие I место в соответствующей номинации.

7.6. Звание «Лучший повар школьной столовой» получает участник Конкурса, занявший I место в соответствующей номинации

Приложение 1
к Положению
муниципального конкурса
«Лучшая школьная столовая»

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

Муниципальное образование _____

Полное наименование муниципального общеобразовательного учреждения в соответствии с Уставом:

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

E-mail: _____

http: _____

Фамилия, имя, отчество руководителя муниципального общеобразовательного учреждения: _____

Фамилия, имя, отчество руководителя организации школьного питания: _____

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

Основание для представления:

Протокол от _____ заседания жюри муниципального конкурса «Лучшая школьная столовая» № _____

Председатель жюри _____ /подпись, Ф.И.О./

Руководитель ОУ _____ /подпись, Ф.И.О./

Приложение 2
к Положению
муниципального конкурса
«Лучшая школьная столовая»

**Информационная карта участника конкурса
«Лучшая школьная столовая»**

№	Направления	Информация ОУ
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального общеобразовательного учреждения в соответствии с Уставом.	
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	
	Количество обучающихся: - всего - получают горячее питание (количество, %) - получают двухразовое питание (количество, %)	
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся	
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания обучающихся.	Краткое описание.
2	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	В приложении предоставить перечень оборудования и не более 5-ти фотографий.
	Количество посадочных мест и соответствие мебели в обеденном зале.	В приложении не более 2-х фотографий обеденного зала
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	В приложении 1 фотография
	Стенды: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	Название и тематическое содержание стендов, в приложении 2 фотографии.
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока.	

	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.
	Проведение мероприятий по повышению качества: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	Перечислить не более 3-х мероприятий, фотографии не более 2-х по каждому мероприятию. Предоставить цикличное меню (согласованное)
	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 презентацию на бумажном и электронном носителе.
4	Пропаганда здорового питания	
	Видеоролик флешмоб «Мой друг витамин» (до 2-х минут).	Ф.И.О. автора видеоролика (учащегося или группы учащихся), название и ссылку на школьный сайт с его размещением. В приложении предоставить ролик на электронном носителе.
5	Обобщение и распространение опыта работы	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой.	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.

Подпись директора ОУ, печать ОУ

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 комплексных 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, 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. 4 (четыре) 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.

Приложение 4
к Положению
муниципального конкурса
«Лучшая школьная столовая»

ЗАЯВКА
на участие в муниципальном конкурсе
«Лучшая школьная столовая»

1	Наименование образовательного учреждения	МОУ «_____»
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)	повар
6	ФИО и телефон ответственного за участие представителей школы в муниципальном конкурсе	

Даю свое согласие Управлению образования и науки _____ (региона) 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
общеобразовательной организации _____ ФИО
Подпись

М.П.

Приложение 5
к Положению
муниципального конкурса
«Лучшая школьная столовая»

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.