



**АДМИНИСТРАЦИЯ
ПОГРАНИЧНОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА
ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

10.03.2023

п. Пограничный

251

**О проведении муниципального этапа
Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2023»**

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в целях совершенствования организации питания обучающихся, внедрения инновационных технологий при предоставлении качественного и сбалансированного питания, популяризации принципов здорового питания в общеобразовательных организациях, Администрация Пограничного муниципального округа

ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Провести муниципальный этап Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2023» среди общеобразовательных организаций Пограничного муниципального округа с 10 апреля по 13 апреля 2023 года.

2. Утвердить Положение о проведении муниципального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2023» (Приложение №1).

3. Утвердить состав Конкурсной комиссии муниципального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2023» (Приложение № 2).

4. Руководителям общеобразовательных организаций обеспечить участие в муниципальном этапе Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2023».

5. Отделу образования Администрации Пограничного муниципального округа (Н.Г. Панковой) обеспечить проведение муниципального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2023».

6. Разместить настоящее постановление на официальном сайте Администрации Пограничного муниципального округа.

7. Контроль за выполнением постановления возложить на советника главы Администрации Пограничного муниципального округа по социальной политике В.А. Шарову.

Глава муниципального округа -
глава Администрации
муниципального округа

О.А. Александров

ПОЛОЖЕНИЕ
о муниципальном этапе Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2023»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и процедуру проведения муниципального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2023» (далее - Конкурс).

1.2. Проведение Конкурса предполагает оценку существующей системы обеспечения горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций, ее эффективность, уровень профессионализма работников школьной столовой.

1.3. Основные принципы организации Конкурса:

- открытость и достоверность информации;
- объективность оценки.

2. Цель и задачи Конкурса

2.1. Цель Конкурса - совершенствование организации питания обучающихся, 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 уровне;
- 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;
- реализации принципов здорового питания;
- расширение ассортимента блюд, рекомендуемых для включения в рацион школьного питания;

- повышение культуры обслуживания и улучшение качества питания в школьных столовых.

2.3. На основе итогов Конкурса проводится формирование рейтинга лучших школьных столовых общеобразовательных организаций Пограничного муниципального округа.

3. Участники 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 общеобразовательных организациях округа, работники школьных столовых общеобразовательных организациях округа (без ограничения стажа работы и возраста).

3.2. Участники соревнуются в номинациях «Лучшая школьная столовая», «Лучший повар школьной столовой».

3.3. Победители муниципального этапа Конкурса в номинациях «Лучшая школьная столовая», «Лучший повар школьной столовой» допускаются к участию в региональном этапе Конкурса.

4. Организация и порядок проведения Конкурса

4.1. Для участия в муниципальном этапе Конкурса в отдел образования Администрации Пограничного муниципального округа представляются в электронном виде следующие материалы:

- заявка на участие в Конкурсе (приложение 1);
- представление на участника «Лучшая школьная столовая» (приложение 2);
- информационная карта участника (приложение 3).

4.2. Муниципальный этап Конкурса заключается в оценке конкурсных материалов по представленным документам. Конкурс проводится по обеденному рациону питания, состоящему из 4 блюд (для детей младшего возраста (7-11 лет) и старшего возраста (12 лет и старше) с представлением технологических документов. Приветствуется организовать тематический стол, в состав которого должно быть включено 4 блюда, предлагаемых для школьного питания в соответствии с выбранной темой и принципами здорового питания. Стол формируется из блюд, предназначенных для школьного питания, приготовленных с использованием существующих технологий, креативных подходов к подаче и сервировке стола. Могут быть

приготовлены холодные блюда и закуски, первые блюда, вторые блюда с гарниром или двухкомпонентные блюда, третьи блюда или напитки. Для приготовления блюд используются продукты в соответствии с требованиями СанПиН.

Рекомендации к съемке пищеблоков. Показать наглядно процесс приготовления блюд для школьного питания, инвентарь, продукты, накрытие столов, бракераж готовых блюд. Показать линию раздачи, обеденный зал. Креативность и оригинальность съемки приветствуются.

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 (видео) (блюд, пищеблоков и обеденных залов);

- конкурсные информационные материалы («Портфолио») (структура информационных материалов «Портфолио» и требования к фото- и видео материалам 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).

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 муниципального этапа.

4.3. Предусматривается проведение следующих конкурсных процедур на муниципальном уровне:

4.3.1. Прием и регистрация конкурсных материалов от участников.

Конкурсные материалы принимаются на адрес электронной почты korovina_oa@pogranichny.org с **10 апреля по 13 апреля 2023 года**.

4.3.2. Организация экспертизы конкурсных информационных материалов («Портфолио»).

Оценка конкурсных материалов проводится членами конкурсной комиссии на основании разработанных критериев оценки.

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

Конкурсные материалы официально не рецензируются и не возвращаются. Результаты оценки 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 отдела образования Администрации Пограничного муниципального округа, представители иных учреждений.

5.2. Основными функциями конкурсной комиссии являются:

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

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

6. Критерии оценки

6.1. Общая оценка складывается из оценки пояснительной записки, каждой технологической карты отдельно, фото- и видеоматериалов. 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 блюда, соответствующего требованиям здорового питания (пониженное содержание соли, сахара, насыщенных жиров);
- совместимость пищевых продуктов при приготовлении блюда;
- возможность использования для массового приготовления в школьных столовых;
- возможность взаимозаменяемости сырья;
- стоимость готового блюда.

6.4. Критерии оценки фото- и видеоматериалов:

- 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).

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), результаты родительского контроля (по результатам мониторинга сайта образовательной организации).

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

7.5. Звание «Лучшая школьная столовая», «Лучший повар школьной столовой» получают участники Конкурса, занявшие I место в соответствующей номинации.

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

Приложение 1
к Положению
муниципального этапа 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, ответственного за участие представителей в муниципальном этапе Конкурса	

*Заявка представляется на бумажном и электронном носителях

Даю свое согласие на обработку моих указанных выше персональных данных в целях участия в конкурсе «Лучший повар школьного питания-2023». Даю свое согласие на использование фото- и видеоматериалов в некоммерческих целях для размещения в сети Интернет.

Участник конкурса _____ *подпись* _____ (ФИО)

Руководитель образовательной организации _____ *подпись* _____ (ФИО)

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: _____

E-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 _____

Дата подачи заявки: _____

**Информационная карта участника муниципального этапа 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 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	Год прохождения курсов

	образование (повышение квалификации, переподготовка)	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 2020-2021/2022/2023 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации	Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2020-2021/2022/2023 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-ти 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 2020-2021/2022/2023 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 скриншоты
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню – по показателям СанПиН	Ссылка должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке

Руководитель

образовательной организации _____ *подпись* _____ (ФИО)

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 (7-11 лет) и старшего возраста (12 лет и старше), состоящих из холодного блюда или закуски, первого блюда, второго блюда с гарниром или одного двухкомпонентного блюда, третьего 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 школьников (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 (сканкопии).

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 и в соответствии с тематикой;

не менее 2-х фотографий на 1 блюдо;

в кадре не должны присутствовать посторонние предметы;

ракурс — сбоку, сверху.

Рекомендации к видеосъемке:

представление на видеоролике информации как участники проводят контрольные мероприятия (в рамках вопроса «Почему мы лучшие?») (видеоэкскурсия по пищеблоку, согласно требованиям программы производственного контроля ХАССП). Оцениваются представленные материалы по полноте и эффективности. Креативность ролика приветствуется.

**Индивидуальный профессиональный (практический) конкурс
“Лучший повар школьной столовой – 2023”**

1. Практическое задание представляет собой представление приготовленных двух порций (мясное или рыбное блюдо, овощное или фруктовое блюдо) из предложенного набора продуктов в течение отведенного времени (продуктовый набор, время приготовления, сервировка стола, презентация блюда регламентируется самостоятельно).
2. Участники конкурса предоставляют на конкурс фотоматериалы готовых блюд, рецепт, описание технологии приготовления блюд, фотоматериалы внешнего вида повара при приготовлении блюд, процесса приготовления блюд.
3. Жюри конкурса подводит итоги и определяет победителей путем подсчёта суммы баллов, выставленных после выполнения практического задания, и распределяет первые, вторые и третьи места.
4. Задание необходимо оценить по следующим критериям:
 - соблюдение технологии приготовления, санитарных норм и правил;
 - презентация блюд, оригинальность оформления блюд;
 - оригинальный подход к приготовлению блюд, к сочетанию компонентов;
 - возможность включения блюд в меню школьной столовой;
 - санитария и гигиена;
 - знания об ингредиентах и меню.
5. По результатам муниципального этапа практического конкурса “Лучший повар школьной столовой – 2023” отбирается участник, портфолио которого направляется на региональный этап конкурса “Лучшая школьная столовая – 2023”

Неделя школьного питания

Примерные мероприятия, проводимые в рамках конкурса “Лучшая школьная столовая - 2023”

1. Лекции, вебинары, презентации “Основы здорового питания” (классные руководители);
2. Презентации, доклады “Основы здорового питания” (школьники старших классов для младших);
3. Реализация программы “Разговор о правильном питании” в рамках проведения классных часов (классные руководители);
4. Классные часы, беседы по темам (примерные темы для бесед):
 - 1,3 класс - «Секреты здорового питания»;
 - 2,4 класс - «Десять правил здорового питания»;
 - 5 класс - «Формула правильного питания»;
 - 6 класс - «Правильное питание - залог здоровья»;
 - 7 класс - «Вкусная и здоровая пища»;
 - 9 класс - «Питание и эмоциональное состояние».

«Правила поведения за столом», «Здоровое питание и распорядок дня современного школьника», «Обработка пищевых продуктов перед употреблением», «Пищевые риски, продукты, опасные для здоровья», «Болезни, передаваемые через пищу. Правила хранения продуктов и готовых блюд».
5. Практические мастер-классы, лекции, игры, викторины, круглые столы, лектории, связанные со школьными предметами обучения: «Как оформить стол», «Тематические идеи для сервировки стола», «Разнообразие посуды для подачи блюд», «Приготовление холодных блюд», «Польза горячего питания», «Расчет белков, жиров, углеводов», «Калорийность блюд — что это и как рассчитать», «Что ели на Руси», «Популярные блюда разных стран», «Дни национальной кухни», «История салфеток и столового белья» и т.д. (учителя разных предметов);

6. Оформление информационных стендов на тему «Правильное и здоровое питание в школе и дома»;
7. Фото-, видео выставки про здоровые и полезные продукты и блюда из них;
8. Конкурсы плакатов «Здоровое питание»;
9. Опросы родителей и школьников по совершенствованию организации школьного питания (социальные педагоги, классные руководители, ответственные за питание в школе);
10. Анкетирование, интервьюирование обучающихся и родителей по культуре питания;
11. Викторины, игры, квизы на исследование уровня знаний обучающихся о здоровом питании;
12. Мониторинг состояния здоровья обучающихся (в рамках проведения второго этапа мониторинга здоровья, совместно с центром мониторинговых исследований);
13. Выставка книг «Здоровое питание» (школьная библиотека);
14. Конкурс домашних рецептов;
15. Подведение итогов недели здорового питания в школе.

Состав конкурсной комиссии

муниципального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2023»

Председатель конкурсной комиссии:

Шарова Валентина Алексеевна - Советник главы по социальной политике Администрации Пограничного муниципального округа

Члены конкурсной комиссии:

Панкова Наталья Григорьевна - Начальник отдела образования Администрации Пограничного муниципального округа

Коровина Ольга Александровна - Заместитель начальника отдела образования Администрации Пограничного муниципального округа

Шумляева Ольга Владимировна - Бухгалтер-ревизор МКУ «ЦОД МОО Пограничного МО»