

УТВЕРЖДЕНО
распоряжением
исполняющего обязанности
начальника Управления
по социальной политике
от 28.03.2023 № 101-р

Положение о проведении муниципального конкурса «Лучшая школьная столовая – 2023» среди общеобразовательных школ Котласского муниципального округа

1. Общие положения

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

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

1.3. Основные принципы организации Конкурса:

- 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 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 Конкурса проводится формирование рейтинга лучших школьных столовых Котласского муниципального округа.

3. Участники Конкурса

3.1. В Конкурсе принимают участие все школьные столовые, организующие питание обучающихся в общеобразовательных организациях, работники школьных столовых (без ограничения стажа работы и возраста) муниципальных образовательных организаций Котласского муниципального округа.

3.2. Победитель муниципального этапа Конкурса в номинации «Лучшая школьная столовая» допускается к участию в региональном этапе Конкурса.

4. Организация и порядок проведения Конкурса

4.1. Для участия в муниципальном этапе Конкурса представляются в электронном виде следующие материалы:

- заявка на участие в Конкурсе (приложение № 1);
- информационная карта участника (приложение № 2).

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 (7-10 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») (структура информационных материалов «Портфолио» и требования к фотографиям даны в приложениях № 3, 4).

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

– органолептические показатели (на основе рекомендаций ГОСТ 319862 012 «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 этапе:

– Прием и регистрация конкурсных материалов от участников. Конкурсные материалы принимаются на адрес электронной почты kotlasroo@bk.ru с 29 марта по 21 апреля 2023 года.

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

Экспертно-аналитическая 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 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.

5.2. Основными функциями конкурсной комиссии 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 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 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).

7. Подведение итогов Конкурса

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

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

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

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

1.5. Звание «Лучшая школьная столовая – 2023» получает участник Конкурса, занявший I место в номинации.

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

8. Состав конкурсной комиссии

Председатель комиссии: и.о. заведующего отделом образования
Управления по социальной политике – Ярыгина Е.С.

Члены комиссии:

– заведующий отделом кадров Управления по социальной политике –
Хлебутина О.В.

– главный специалист отдела образования Управления по социальной
политике – Кудинова Т.Н.;

ЗАЯВКА[□]
на участие в конкурсе
«Лучшая школьная столовая - 2023»

1.	Наименование образовательного учреждения в соответствии с Уставом	
2.	Адрес образовательного учреждения (юридический и фактический)	
3.	Телефон, E-mail	
4.	Руководитель образовательного учреждения (Ф.И.О.)	
5.	Ф.И.О. и телефон специалиста образовательного учреждения, ответственного за участие в муниципальном этапе конкурса	

Руководитель
образовательной организации _____

ФИО

[□] Заявка представляется на бумажном и электронном носителех.

**Информационная карта образовательной организации – участника
муниципального конкурса**

«Лучшая школьная столовая - 2023» (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 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 (шведский стол), 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 2021-2022/2022-2023 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2021-2022/2022-2023 учебном году, 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 горячего питания поварами школьной столовой..	Указать ссылку на страницу школьного сайта, где размещена презентация, выполненная в программе PowerPoint, содержащая не более 10 слайдов с использованием информационных и фото материалов о приготовлении горячего питания. В приложении предоставить видео-ролик.
	введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров	
5	Пропаганда здорового питания	
	Видео-ролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5 минут).	Наименование команды, название и ссылку на школьный сайт с его размещением. В приложении предоставить видео-ролик.
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 2021-2022 / 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 распечатанные

		скриншоты.
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН	

Подпись директора образовательной организации: _____/_____

печать ОУ

**Критерии оценки работ, представленных на конкурс
«Лучшая школьная столовая -2023»**

Работы, представленные на конкурс, оцениваются по следующим критериям:

- наличие видеовизитки (представлены все участники команды, всех участников на ролике видно, есть название команды) – до 25 баллов;
- представление на видеоролике информации как участники проводят контрольные мероприятия (в рамках вопроса: «Почему мы лучшие?» (видеоэкскурсия по пищеблоку, согласно требованиям программы производственного контроля ХАССП), оценка представленных мероприятий оценка их полноты и эффективности – до 35 баллов;
- наличие достижений в работе, положительных отзывов, обратной связи от питающихся – до 20 баллов;
- креативность ролика – до 20 баллов.

Жюри по сумме баллов в каждом этапе определяет победителей.

**Технические требования к видеоролику
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2023»**

Хронометраж видеоролика не более 3 минут

Видеоролики предоставляются в электронном виде в формате AVI, MPEG, MOV

Допускаются видеоролики, созданные на мобильных устройствах при условии соответствия техническим требованиям.

Содержательная экспертная оценка видеороликов осуществляется по следующим критериям:

- соответствие работы заявленной теме;
- глубина раскрытия темы;
- креативность видеоролика (новизна идеи, оригинальность);
- информативность.