Приказ № 39 от 11.04.2023г

О проведении мунинипального этапа республиканского конкурса «Лучшая школьная столовая-2023».

Во исполнение письма Министерства образования и науки Республики Дагестан от 11.04.2023 года за № 06-5298/02-04/23 и в целях оценки существующей системы обеспечения горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций, её эффективности, уровня профессионализма работников школьной столовой

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести в период с 12.04.23 по 25.04.23 года муниципальный этан федерального конкурса «Лучшая школьная столовая-2023 » (Далее «Конкурс») Конкурсные материалы направить на электронный адрес:  [uo.salimat@mail.ru](mailto:%20uo.salimat@mail.ru)
2. Утвердить положение муниципального этапа о Конкурсе (Приложение №1)
3. Утвердить состав жюри муниципального этапа Конкурса (приложение №2)
4. Руководителям ОУ:

Обеспечить в соответствии с Положением о Конкурсе участие конкурсантов на муниципальном этапе. Работы участников представить в Управление образования до 25.04.2023 года включительно.

1. Контроль над исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Приложение : на 13 л. в 1 экз.

**И.о. начальника МКУ «УО»: Лукманова С.Ш**

Исп: Баркаева.С.О.

Тел: 8 967 404 36 26

Приложение№1

к приказу № 39 от 11.04.2023г

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации и проведении муниципального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая -2023»

1. Общие положения
2. Настоящее положение определяет порядок организации и процедуру проведения Всероссийского конку рса «Лучшая школьная столовая-2023» (далее - Конкурс).
3. Проведение Конкурса предполагает оценку существующей системы

обеспечения горячим питанием обучающихся образовательных организаций,

ее эффективность, уровень профессионализма работников школьной столовой, творческой индивидуальной и и личного мастерства поваров.

1. Основные принципы организации Конкурса:

* добровольность участия;

открытость и достоверность информации;

* объективность оценки;

равные возможности участников Конкурса.

1. Цель и задачи Конку рса
   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.

* 1. 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 в школьных столовых.

На основе итогов Конкурса проводится формирование рейтинга лучших школьных столовых страны.

1. **Участники и лапы проведения Конкурса**
   1. В Конкурсе могут принять участие школьные столовые, работающие с применением ратных моделей (школьно-базовые столовые, столовые на сырье, доготовочиые, 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).

.

* 1. Муниципальный этап Конкурса проводится с 12 апреля по 26 апреля 2023года по номинациям: «Лучшая столовая сельской школы-2023» «Лучший повар школьной столовой-2023».
  2. На муниципальном этапе происходит выдвижение одного участника регионального этапа или, по возможности, по одному в каждой номинации, посредством собеседования муниципальной конкурсной комиссии с участниками конкурса.

**4.Организация и порядок проведения Конкурса**

* 1. Для участия в муниципальном этапе Конкурса представляются следующие материалы в электронном виде в формате Word b PDF:

-заявка участника на участие в Конкурсе **(приложение № 1):**

-представление на участника с приложение меню рациона питания ((приложение .№ 2):

информационная карта участника **(приложение №3).**

Информационная карта образовательной организации с приложениями представляется в электронном виде**.(приложение 3**).,

-видеоролик;

- конкурсные материалы («Портфолио»). Структура «Портфолио» и требования к фотографиям даны в приложении (приложение 4).

Экспертно-аналитическая оценка конкурсных материалов проводится членами конкурсной комиссии на основании разработанных критериев оценки.

* 1. Видеоролик должен содержать видеовизитку участника (персональное представление команды с ответом на вопрос «Почему мы лучшие?», видеоэкскурсию по пишеблоку, согласно требованиям системы производственного контроля.
  2. Технические требования к видеоролику (**приложение№ 5).**

**Конкурсные материалы направляются на почту: uo.salimat@mail.ru c обязательным обозначением контактных данных отправителя.**

4.4. Принимая участие в Конкурсе, все участники соглашаются с тем, что представленные ими работы не возвращаются и могут быть использованы для размещения на официальном сайте, страницах социальных сетей.

1. **Конкурсная комиссии**
   1. Основными функциями конкурсной комиссия 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.
  1. Конкурсная комиссия на основании протоколов принимает решение о победителях, получивших максимальное количество баллов, которое оформляется протоколом. Протокол подписывается председателем и ответственным секретарем конкурсной комиссии.

1. **Критерии оценки**
   1. Общая оценка складывается из оценки пояснительной записки, каждой технологической карты отдельно, фотоматериалов. Оценивание проводится по пятибалльной системе по каждому критерию.
   2. **Критерии оценки пояснительной записки:**

* обоснование выбора блюд и их сочетания;
* соблюдение принципов здорового питания:
* оригинальность идеи.
  1. 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 для массового приготовления в школьных столовых;
* возможность взаимозаменяемости сырья:
* стоимость готового блюда.
  1. 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).
  1. Критерии оценки блюд тематического стола и в профессиональном (практическом) конкурсе:
* внешний вид блюд;
* подача и сервировка обеда:
* вкусовые характеристики:
* оригинальность оформления и подачи блюд.

1. **Подведение итогов Конкурса**
   1. Итоги Конкурса подводятся конкурсной комиссией. Результаты являются окончательными и пересмотру не подлежат.
   2. Победителями Конкурса признаются участники, набравшие наибольшее количество баллов.
   3. При равенстве баллов у двух и более участников Конкурса конкурсная комиссия учитывает их награды и достижения (грамоты, дипломы, благодарственные письма).
   4. Победители получают дипломы (дипломы 1, II, 111 степени).
   5. Звание «Лучшая столовая сельской школы» получают участники Конкурса, занявшие 1 место в соответствующей номинации.

Звание «Лучший повар школьной столовой» получают участники Конкурса, занявшие 1 место.

7.6. Информация об итогах размещается на официальном сайте Управления образования.

**Приложение № 2**

**к приказу №39 от 11.04.2023г**

Состав жюри муниципального этапа Конкурса:

1.Лукманова С.Ш –И.о начальника МКУ «Управления образования»

2.Баркаева С.О-методист МКУ «Управления образования».

3.Адзиева К.А-методист МКУ «Управления образования».

4. Магомедова У.К-методист МКУ «Управления образования».

Приложение № 1

к Положению

об организации и проведении муниципального

этапа Всероссийского конкурса

«Лучшая школьная столовая - 2023»

ЗАЯВКА

**на участие в конкурсе  
«Лучшая школьная столовая - 2023»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 ответственного |  |

Даю свое согласие на обработку моих указанных выше персональных данных в целях участия в конкурсе «Лучший повар школьного питания - 2023». 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 (М.П. Подпись) ФИО

**Приложение № 2**

к Положению

об организации и проведении муниципального

зтапа Всероссийского конкурса

«Лучшая школьная столовая - 2023»

**Представление**

**на участника конкурса «Лучшая школьная столовая - 2023»**

Образовательная организация -----------------------

Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с Уставом

|  |  |
| --- | --- |
| Адрес (местонахождение) муниципального образовательного учреждения, контактный телефон: | |
|  |  |
|  |  |
| E-mail: |  |
| http: |  |
| Фамилия, имя, отчеств» учреждения: | о руководителя муниципального образовательного |
|  |  |
| Полное наименование организации общественного питания муниципального образовательного учреждения, осуществляющего организацию питания обучающихся: | |

Фамилия, имя, отчество руководителя организации общественного питания:

|  |  |
| --- | --- |
| Адрес (местонахождение) образовательного учреждения, контактный телефон | организации общественного питания муниципального осуществляющего организацию питания обучающихся, |
|  |  |
|  |  |
| Ф.И.О./ Руководитель муниципальной | |

образовательной организации /подпись, Ф.И.О./

Дата подачи заявки:

**Приложение № 3**

к Положению

об организации и проведении муниципального

этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая».

**Информационная карта образовательной организации - участника Республиканского 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 одноразово (количество, %)  -всего, | | е горячее питание | |  | |
| 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 информационно­программных 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 требованием 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). | | | | Г од 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 2020-2021 / 2021-2023 учебном году:   * тематические дни; * школы кулинарного мастерства; * выставки-дегустации. | | | | Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2020-2021 / 2021-2023 учебном году, представить фотографии не более 2­х 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 фото материалов 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 | |  | |
|  | Видео-ролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут). | | | | Наименование команды, название и ссылку 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 2020­2021 / 2021/2023 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 и по показателям ФЦМПО | | | | Ссылка, должна быть активна и | |
| содержать меню, оформленное в | |
|  |  | | | | установленном порядке. | |

Подпись директора образовательной организации, печать образовательной организации Подпись руководителя МКОУ, печать МКОУ

**Приложение № 4**

к Положению

об организации и проведении муниципального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2023»

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, состоящих из холодного блюда или закуски, 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).

1. 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).
2. Приложение (фотографии, скриншоты, скан-копии).

**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

**Приложение № 5**

к Положению

об организации и проведении муниципального и регионального этапов Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2023»

**Технические требования к видеоролику Республиканского 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. 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»