



ДЕПАРТАМЕНТ СМОЛЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ПО ОБРАЗОВАНИЮ И НАУКЕ

П Р И К А З

« 20 » 10 20 22 г.

№ 866-02

**О проведении регионального
этапа Всероссийского
конкурса «Лучшая
школьная столовая»**

В целях 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

п р и к а з ы в а ю:

1. СОГБУ ДО «Станция юннатов» (Н.В. Кореньковой):
 - 1.1. Провести с 21 октября по 26 октября 2022 года региональный этап Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» (далее – Конкурс);
 - 1.2. Утвердить Положение о проведении регионального этапа Конкурса (Приложение № 1);
 - 1.3. Утвердить состав организационного комитета (с правами жюри) Конкурса (Приложение № 2).
2. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя начальника Департамента Смоленской области по образованию и науке Е.В. Михалькову.

Начальник Департамента

Е.П. Талкина

ПОЛОЖЕНИЕ
о региональном этапе Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»

1. Общие положения

1.1. Региональный этап Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» (далее – 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

1.2. Задачи Конкурса:

- выявить лучшие модели организации горячего питания обучающихся на муниципальном и региональном уровне;
- внедрить современные формы и методы обслуживания обучающихся;
- распространить передовой опыт по обеспечению обучающихся качественным питанием, формировать культуру и принципы здорового питания;
- совершенствовать профессиональное мастерство поваров школьных столовых, популяризировать повышение престижа профессии, стимулировать творческий подход к организации школьного питания, привлечь в профессию молодых специалистов;
- внедрить новые технологии для приготовления блюд школьного меню, реализовать принципы здорового питания;
- расширить ассортимент блюд, рекомендуемых для включения в рацион школьного питания;
- привлечь общественное внимание к деятельности образовательных организаций по созданию условий для организации качественного сбалансированного питания: повысить культуру обслуживания и улучшение качества питания в школьных столовых.

1.3. Организаторами Конкурса являются Департамент Смоленской области по образованию и науке и смоленское областное государственное бюджетное учреждение дополнительного образования «Станция юных натуралистов» (далее – СОГБУ ДО «Станция юннатов»). Работу по организации и проведению Конкурса осуществляет организационный комитет (с правами жюри).

2. Участники и этапы проведения Конкурса

2.1. В Конкурсе могут принимать 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 в 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 и операторами питания (комбинатами школьного питания различной организационно-правовой формы).

2.2. Конкурс проводится в два этапа:

Первый этап – муниципальный, проводится с 21 по 26 октября 2022 года.

Второй этап – региональный, проводится с 27 октября по 3 ноября 2022 года.

2.3. К участию в региональном этапе Конкурса допускаются по 2 участника (по одному от каждой номинации), набравших наибольшее количество баллов по итогам муниципального этапа Конкурса.

2.4. Подача работы на Конкурс означает добровольное согласие с условиями Конкурса.

3. Номинации, организация и порядок проведения Конкурса

3.1. Конкурс проводится по следующим номинациям:

- «Лучшая столовая городской школы»;

- «Лучшая столовая сельской школы».

3.2. Для участия в региональном этапе конкурса предоставляются следующие материалы:

- заявка на участие в конкурсе (Приложение 1);

- представление на участника регионального этапа Конкурса в номинациях «Лучшая столовая городской школы» и «Лучшая столовая сельской школы» (Приложение 2);

- информационная карта участника (Приложение 3).

Информационная карта образовательной организации с приложениями представляется в электронном виде.

3.3. Региональный 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.

3.3.1. 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 двухдневное 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 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).

3.3.2. Примерное двухнедельное меню рациона питания оценивается по пищевой и энергетической ценности, разнообразию используемых продуктов, сочетаемости гарниров и соусов, оригинальности и используемой технологии.

3.3.3. Видеопрезентация «Тематический стол». Тематический стол предлагается подготовить по теме; «Здоровое питание ребенка в семье», в состав которого должно быть включено не менее трех готовых блюд, предлагаемых для школьника в соответствии с выбранной темой и принципами здорового питания. Видеопрезентация должна содержать снятые отрывки процесса приготовления презентационных блюд поваром школьной столовой или комбинатом питания. На данном этапе могут быть приготовлены вторые блюда, холодные закуски, мучные изделия, десерты. Участники в видеопрезентации также должны устно представить приготовленную продукцию с полной характеристикой особенностей состава и потребительских свойств блюд.

3.4. Конкурсные материалы принимаются на адрес электронной почты smolyunnat@mail.ru в организационный комитет с 25 по 27 октября 2022 года. Контактное лицо Лапеченкова Наталья Сергеевна, методист СОГБУ ДО «Станция юннатов», тел. 8 (4812) 52-38-91.

3.5. Участие в Конкурсе рассматривается как согласие на размещение конкурсных материалов в средствах массовой информации, информационных порталах и социальных сетях Интернет организаторов Конкурса.

4. Критерии оценки конкурсных работ

4.1. Общая оценка складывается из оценки пояснительной записки каждой технологической карты отдельно, фотоматериалов и видеопрезентации «Тематический стол». Оценивается проводится по пятибалльной системе по каждому критерию.

4.2. Критерии оценки пояснительной записки:

- обоснование выбора блюд и их сочетания;

- соблюдение принципов здорового питания; (5 баллов);
- оригинальность идеи.

4.3. 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.

4.4. 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, эмблемы).

4.5 Критерии оценки блюд тематического стола:

- внешний вид блюд;
- подача и сервировка обеда;
- оригинальность оформления и подачи блюд.

5. Подведение итогов Конкурса

5.1. Итоги Конкурса подводятся организационным комитетом (с правами жюри). Результаты являются окончательными и пересмотру не подлежат.

5.2. Победителями Конкурса признаются участники, набравшие наибольшее количество баллов. При равенстве баллов у двух и более участников Конкурса учитываются их награды и достижения (грамоты, дипломы, благодарственные письма).

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

5.4. Звание «Лучшая столовая городской школы» и «Лучшая столовая сельской школы» получают участники Конкурса, занявшие I место в соответствующей номинации.

5.5. Все участники получают Сертификат участника Конкурса.

Приложение 1 к Положению
о проведении регионального
этапа Всероссийского 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, адрес электронной почты	
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 органа местного самоуправления, осуществляющего полномочия в сфере образования, ответственного за участие представителей муниципалитета в конкурсе	

Руководитель
образовательной организации

_____ ФИО
подпись

Приложение 2 к Положению
о проведении регионального
этапа Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»

Представление на участника конкурса
«Лучшая школьная столовая»

Муниципальное образование _____
Полное название образовательного учреждения в соответствии с уставом

Адрес (местонахождение) образовательного учреждения, контактный телефон

E-mail: _____

http: _____

Фамилия, имя, отчество руководителя образовательного учреждения _____

Полное наименование организации общественного питания образовательного
учреждения, осуществляющего организацию питания обучающихся _____

Фамилия, имя, отчество руководителя организации общественного питания _____

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

Основания для представления;

Протокол от _____ заседания жюри муниципального этапа конкурса

«Лучшая столовая» № _____

Председатель жюри

/подпись, ФИО/

Руководитель муниципального
органа управления образованием

/подпись, ФИО/

Дата подачи заявки; _____

Приложение 3 к Положению
о проведении регионального
этапа Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»

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

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1	<p>Сведения об организации питания</p> <p>Полное наименование образовательного учреждения в соответствии с уставом</p> <p>Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет-раздаточная)</p> <p>Количество обучающихся: всего</p> <p>в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы</p> <p>- 5-9 классы</p> <p>- 10-11 классы</p> <p>Из них; получают одноразовое горячее питание (количество, %) - всего</p> <p>в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы</p> <p>- 5-9 классы</p> <p>- 10-11 классы</p> <p>получают двухразовое питание (количество, %) - всего</p> <p>в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы</p> <p>- 5-9 классы</p> <p>- 10-11 классы</p> <p>Количество обучающихся льготной категории, чел. в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы</p> <p>- 5-9 классы</p> <p>- 10-11 классы</p> <p>График приема пищи</p> <p>Количество обучающихся, принимающих только завтрак</p> <p>Количество обучающихся, принимающих только обед</p> <p>Количество обучающихся, принимающих завтрак и обед</p>	

	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 т 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 техническим 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 ил и 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 2019-2020/2020-2021 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; -выставки-дегустации	Перечислить не более трех мероприятий, которые были проведены в течение 2019-2020/ 2020-2021 учебных годов, представить фотографии
	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 представить 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 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 2019-2020/2020-2021 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 направлена в ФЦМПО, должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке

Подпись директора образовательной организации,
печать образовательной организации
Подпись руководителя МОУО, печать МОУО

Приложение 4 к Положению
о проведении регионального
этапа Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»

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 (7-10 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 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 (ксерокопии).
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 3).
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, засвеченные, затемненные.

Блюда

- фон - однородный;
- не менее 2-х фотографий на 1 блюдо;
- в кадре не должны присутствовать посторонние предметы;
- ракурс – сбоку, сверху.

Приложение № 2 к приказу
Департамента Смоленской
области по образованию и
науке от 20.10.20 № 888-ОД

СОСТАВ

оргкомитета (с правами жюри) по проведению
регионального этапа Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»

- Швитова Наталья Сергеевна - председатель организационного комитета (с правами жюри), начальник отдела дополнительного образования, организационно-массовой и воспитательной работы Департамента Смоленской области по образованию и науке;
- Коренькова Наталья Викторовна - заместитель Председателя организационного комитета (с правами жюри), и.о. директора смоленского областного государственного бюджетного учреждения дополнительного образования «Станция юных натуралистов»;
- Лапеченкова Наталья Сергеевна - секретарь организационного комитета (с правами жюри), методист смоленского областного государственного бюджетного учреждения дополнительного образования «Станция юных натуралистов»;
- Петров Павел Владиславович - председатель организационного комитета (с правами жюри), специалист по работе с молодежью отдела регионального взаимодействия Федерального государственного бюджетного учреждения «Российский детско-юношеский центр», координатор Смоленского регионального отделения Общероссийской общественно-государственной детско-юношеской организации «Российское движение школьников».

Члены организационного комитета (с правами жюри)

- Бершак Ирина Анатольевна - педагог дополнительного образования смоленского областного государственного

- Бершак Юлия Владимировна - бюджетного учреждения дополнительного образования «Станция юных натуралистов»;
- Елисеева Елена Сергеевна - педагог дополнительного образования смоленского областного государственного бюджетного учреждения дополнительного образования «Станция юных натуралистов»;
- Новикова Оксана Анатольевна - учитель начальных классов МБОУ «СШ № 11» города Смоленска;
- Прудникова Татьяна Николаевна - методист смоленского областного государственного бюджетного учреждения дополнительного образования «Станция юных натуралистов»;
- Соболь Елена Александровна - методист смоленского областного государственного бюджетного учреждения дополнительного образования «Станция юных натуралистов».