



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

П Р И К А З

13.03.2024

№ 664

г. Тамбов

Об организации и проведении регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2024»

В целях совершенствования организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, внедрения инновационных технологий кулинарной продукции, современных форм и методов предоставления качественного и сбалансированного питания, распространения лучшего опыта работы школьных столовых, популяризации принципов здорового питания в общеобразовательных организациях

п р и к а з ы в а ю :

1. Провести в период с 15 марта по 12 апреля 2024 года региональный этап Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2024» (далее – Конкурс).

2. Утвердить положение о Конкурсе (приложение № 1).

3. Утвердить состав организационного комитета Конкурса (приложение № 2).

4. Возложить организационно-методическое сопровождение Конкурса на Тамбовское областное государственное бюджетное учреждение «Центр сопровождения воспитательных практик и инициатив» (Аверина).

5. Рекомендовать руководителям органов местного самоуправления, осуществляющих управление в сфере образования обеспечить участие образовательных организаций в Конкурсе.

Министр образования и науки
Тамбовской области



Т.П.Котельникова

ПРИЛОЖЕНИЕ №1

УТВЕРЖДЕНО

приказом министерства образования

и науки Тамбовской области

от 13.03.2024 № 664

Положение

о проведении регионального этапа Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2024»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и проведения регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2024» (далее – Положение).

1.2. Региональный этап Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2024» (далее – Конкурс) проводится министерством образования и науки Тамбовской области.

1.3. Организационно-методическое сопровождение осуществляет Тамбовское областное государственное бюджетное учреждение Центр сопровождения воспитательных практик и инициатив» (далее – Центр).

2. Цели и задачи Конкурса

2.1. Цель конкурса - совершенствование организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, внедрение инновационных технологий кулинарной продукции, современных форм и методов предоставления качественного и сбалансированного питания, распространение лучшего опыта работы школьных столовых, популяризации принципов здорового питания в общеобразовательных организациях.

2.2. Основные задачи Конкурса:

выявление лучших моделей организации горячего питания обучающихся, внедрение и популяризация современных форм и методов обслуживания обучающихся;

распространение передового опыта по обеспечению обучающихся качественным питанием, формированию у обучающихся и их родителей 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;

реализация принципов здорового питания и расширение ассортимента блюд, рекомендуемых для включения в рацион школьного питания;

привлечение общественного внимания к деятельности образовательных организаций по созданию условий для организации качественного питания

школьников и контроля за этим процессом.

3. Номинации и участники Конкурса

3.1. Конкурс проводится по номинациям:

«Лучшая столовая городской школы – 2024»;

«Лучшая столовая сельской школы – 2024»;

«Лучший повар школьной столовой – 2024».

3.2. В конкурсе могут принять участие школьные столовые, работающие с применением разных моделей (школьно-базовые столовые, столовые на сырье, доготовочные, работающие на полуфабрикатах), расположенные в городах и в сельской местности. Для работников школьных столовых — участников конкурса не устанавливаются ограничения по возрасту и стажу работы.

3.3. В конкурсе могут принимать участие школьные столовые образовательных организаций, осуществляющие организацию питания обучающихся самостоятельно или обслуживаемые базовыми организациями школьного питания на основе аутсорсинга с операторами питания (комбинатами школьного питания различной организационно - правовой формы).

3.4. В номинации «Лучший повар школьной столовой» могут принимать участие повара школьных столовых, а также операторов питания (ООО «Новая Система Услуг», МУП «Школьник»).

3.5. Для участия в очном этапе формируется команда от муниципального округа: повар, ответственный за питание, представитель организатора питания.

4. Порядок и условия проведения регионального этапа Конкурса

4.1. Конкурс проводится с 15 марта по 12 апреля 2024 года.

муниципальный этап – с 15 по 24 марта 2024 года;

региональный этап – с 27 марта по 12 апреля.

Региональный этап Конкурса проводится в два тура.

4.2. Подготовку и проведение муниципального этапа Конкурса осуществляют муниципальные организационные комитеты. По итогам оценки заявок, поступивших на муниципальный этап, муниципальные организационные комитеты определяют победителей и призеров и направляют их работы на региональный этап.

4.3. В первом туре конкурсная комиссия определяет соответствие предоставленных материалов Положению, осуществляет допуск к участию в Конкурсе, проводит оценку конкурсных материалов, рассмотрение данных, представленных в информационных картах конкурсантов, и отбор материалов для участия во втором туре регионального этапа Конкурса.

4.4. Конкурсные материалы первого тура для номинаций «Лучшая столовая городской школы – 2024», «Лучшая столовая сельской школы – 2024»:

видеоролик «Почему мы лучшие?» (видеоролик должен содержать видеовизитку команды, видеозаписи по пищеблоку, согласно требованиям системы производственного контроля, основанным на принципах ХАССП).

Для номинации «Лучший повар школьной столовой»:

видеоролик о приготовлении поваром школьной столовой горячего завтрака.

4.5. Прием заявок на участие в региональном этапе Конкурса осуществляется до 23:00 26 марта 2024 года. Заявки, поступившие в региональный организационный комитет (далее – Оргкомитет) позднее указанного срока, не будут допущены к участию в Конкурсе.

4.6. Итоги первого тура (список участников второго тура) публикуются на сайте Центра не позднее 02 апреля 2024 года.

4.7. По результатам первого тура к участию во втором очном туре допускается 8 лауреатов (команд).

4 лауреата для номинации «Лучшая столовая городской школы – 2024»;

4 лауреата для номинации «Лучшая столовая сельской школы – 2024».

4.8. Второй тур состоится в очном формате 5 апреля 2024 г. Место проведения будет сообщено дополнительно.

4.9. Конкурсные мероприятия второго тура:

домашнее задание «Тематический стол «Школьное питание 3.0», в состав которого должно быть включено не менее трех готовых блюд, предлагаемых для школьника в соответствии с выбранной темой и принципами здорового питания. Домашнее задание Конкурса - Тематический стол формируется из блюд, предназначенных для школьного питания, приготовленных с использованием новых современных технологий, креативных подходов к подаче и сервировки стола.

В качестве домашнего задания могут быть приготовлены вторые блюда, холодные закуски, мучные изделия, десерты. Размещение и подготовка к экспозиции кулинарной продукции производится самими участниками, на каждое блюдо заполняется карточка с указанием муниципалитета, наименования образовательного учреждения, наименование кулинарной продукции. Участники конкурса представляют технико-технологические карты на приготовленные блюда;

очное практическое задание (номинация «Лучший повар школьной столовой») – 150 минут. Практическое задание представляет собой приготовление двух порций (1 – для дегустации жюри, 1 – для демонстрации зрителям) первого горячего школьного блюда (рассольник «Ленинградский»); второго горячего школьного блюда (пюре картофельное, биточки рубленые из мяса птицы с молочным соусом), напиток (кисель) в течение отведенного времени. Участники конкурса необходимо привезти набор продуктов для выполнения задания, а также необходимый им личный инвентарь (ножи, доски, столовую посуду, и т.д.);

очное теоретическое задание (номинации «Лучшая столовая городской школы – 2024», «Лучшая столовая сельской школы – 2024») – 60 минут. Теоретическое задание предусматривает проведение тестирования выполнения участниками конкурса теста по темам:

- 1) техническое оснащение школьной столовой;
- 2) личная гигиена работника школьной столовой;
- 3) физиология питания школьника;
- 4) технология приготовления пищи;
- 5) требования к качеству блюд, сроки и условия хранения.

По вопросам организации и проведения Конкурса обращаться по адресу: 392000 г. Тамбов, ул. Сергея Рахманинова, 36, каб. 42, по телефону 8(4752) 42-95-35 (доб. 1351), Солнцева Ирина Владимировна, начальник отдела, e-mail: bud.zdorov68@yandex.ru.

5. Перечень предоставляемых конкурсных материалов

5.1. Для участия в региональном этапе Конкурса необходимо в срок до 02 апреля 2024 года заполнить форму заявки, которая размещена по ссылке: <https://forms.yandex.ru/u/65e71027068ff00c202b848e/>

5.2. При регистрации участник прикрепляет заявке конкурсную работу и дает согласие на обработку персональных данных (фамилия, имя, отчество, место работы, номер телефона, электронный адрес). Персональные данные обрабатываются и используются в порядке, установленном Федеральным законом от 27 июня 2006 года №152-ФЗ «О персональных данных».

5.3. К заявке прикрепляются:

для номинации «Лучшая столовая городской школы – 2024» и «Лучшая столовая сельской школы – 2024»:

- заявка на участие в конкурсе (приложение №1 к Положению);
- представление на команду с приложением меню рациона питания (приложение №2 к Положению);
- информационная карта образовательной организации (приложение №3 к Положению);
- ссылка на видеоролик.

Для номинации «Лучший повар»:

- заявка на участие в конкурсе (приложение №1 к Положению);
- технологические карты блюд, входящих в горячий завтрак;
- фотографии блюд, входящих в горячий завтрак;
- ссылка на видеоролик о приготовлении поваром школьной столовой горячего завтрака.

5.4. Требования к оформлению конкурсных материалов: формат страницы – А-4; формат шрифта: размер – 14; тип – PT Astra Serif; межстрочный интервал – одинарный, поля: слева, справа, сверху – 2 см; снизу – 3 см.

5.5. Требования к оформлению видеороликов:

хронометрах 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.

Материалы, представленные на региональный этап Конкурса, не рецензируются.

6. Конкурсная комиссия

6.1. Подготовку и проведение Конкурса осуществляет Оргкомитет, утвержденный приказом министерства образования и науки Тамбовской области.

6.2. Оргкомитет:

утверждает список участников регионального этапа Конкурса; оценивают конкурсные материалы; определяют победителей (1 место) и призеров (2 и 3 место); оформляют итоговые протоколы; имеют право не присуждать призовые места, присуждать не все призовые места.

6.3. Решение Оргкомитета утверждается председателем (заместителем председателя) Оргкомитета.

6.4. Решение Оргкомитета является окончательным, изменению, обжалованию и пересмотру не подлежит.

6.5. Решение Оргкомитета принимается большинством голосов.

6.6. При равенстве голосов председатель Оргкомитета имеет право решающего голоса.

6.7. Оргкомитет имеет право в одностороннем порядке вносить изменения и дополнения к настоящему Положению со своевременным информированием об этих изменениях и дополнениях на сайте Центра (<https://preobrajenie.68edu.ru>).

6.8. Оргкомитет имеет право на публикацию конкурсных работ с соблюдением авторских прав, а также на использование при проведении выставок, презентаций, размещение в методических и информационных изданиях.

6.9. Члены Оргкомитета могут входить в состав жюри.

7. Критерии оценивания материалов

7.1. Критерии оценки видеоролика:

наличие видеовизитки (представлены все участники команды, всех

участников на ролике видно, есть название команды) — до 10 баллов;

представление на видеоролике информации как участники проводят контрольные мероприятия (видеоэкскурсия по пищеблоку, согласно требованиям программы производственного контроля, ХАССП), оценка представленных мероприятий, оценка их полноты и эффективности - до 15 баллов;

наличие достижений в работе, положительных отзывов, обратной связи от питающихся - до 10 баллов;

креативность ролика - до 5 баллов.

7.2. Критерии оценки видеоролика о приготовлении горячего завтрака: соблюдение технологии приготовления, санитарных норм и правил - до 15 баллов;

оригинальность оформления и подачи блюд - до 5 баллов;

оригинальный подход к приготовлению блюд, к сочетанию компонентов - до 10 баллов;

внешний вид участников Конкурса - до 5 баллов.

7.3. Критерии оценки технологических карт: доступность, качество и безопасность сырья - до 5 баллов;

содержание белков, жиров, углеводов, калорийность, пищевая ценность - до 10 баллов;

включение в рацион блюд, соответствующих требованиям здорового питания (пониженное содержание соли, сахара, насыщенных жиров) - до 10 баллов;

совместимость пищевых продуктов при приготовлении блюд - до 5 баллов;

возможность использования для массового приготовления в школьных столовых - до 5 баллов;

возможность взаимозаменяемости сырья - до 5 баллов;

7.4. Критерии оценки очного практического задания:

соблюдение технологии приготовления, санитарных норм и правил - до 10 баллов;

вкусовые качества и другие органолептические показатели - до 10 баллов;

оригинальность оформления и подачи блюд - до 5 баллов;

оригинальный подход к приготовлению блюда, к сочетанию компонентов - до 5 баллов.

7.5. Критерии оценки домашнего задания «Тематический стол «Школьное питание 3.0»:

внешний вид блюд - до 10 баллов;

сервировка стола - до 10 баллов;

оригинальность оформления и подачи блюд - до 5 баллов;

7.6. Критерии оценки очного теоретического задания:

Правильный ответ на один вопрос теста оценивается в 2 балла;

За неправильные ответы баллы не начисляются.

8. Подведение итогов регионального этапа Конкурса

8.1. Итоги регионального этапа Конкурса подводятся в день проведения очного тура, 5 апреля 2024 г.

8.2. По итогам регионального этапа Конкурса определяются победители и призеры по номинациям «Лучшая столовая городской школы 2024», «Лучшая столовая сельской школы - 2024», «Лучший повар школьной столовой — 2024».

8.3. Победители и призеры регионального этапа Конкурса определяются по количеству набранных баллов. Победителями является участник, набравший максимальное количество баллов.

8.4. Победителям и призерам вручаются дипломы министерства образования и науки Тамбовской области.

8.5. Материалы победителей Конкурса будут направлены в оргкомитет Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2024».

8.6. Для представления Тамбовской области на Всероссийском этапе конкурса «Лучшая школьная столовая» формируется делегация из победителей регионального этапа Конкурса в каждой номинации.

9. Прочие условия

9.1. Оргкомитет имеет право в соответствии с согласием на обработку персональных данных физического лица использовать материалы в некоммерческих целях в порядке, предусмотренном законодательством о персональных данных (Федеральный закон от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных»).

ПРИЛОЖЕНИЕ №1 К ПОЛОЖЕНИЮ

ЗАЯВКА
на участие в региональном этапе Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2024»

1.	Наименование образовательного учреждения	
2	Адрес образовательного учреждения (юридический и фактический)	
3.	Телефон, факс	
4.	Руководитель образовательного учреждения (ФИО)	
5.	Номинация	
6.	Сведения об участнике (команде) Конкурса - ФИО (полностью), - образование, - общий стаж в профессии, - должность (с указанием разряда), - стаж работы в школьной столовой, - контактный телефон (в т.ч. сотовый)	
7.	ФИО и телефон специалиста органа местного самоуправления, осуществляющего полномочия в сфере образования. ответственного за участие представителей Муниципального образования в конкурсе	

Даю свое согласие на обработку моих указанных выше персональных данных в целях участия в Конкурсе «Лучшая школьная столовая – 2024». 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
образовательной организации _____ ФИО
Подпись

ПРИЛОЖЕНИЕ №2 К ПОЛОЖЕНИЮ

Представление
на команду конкурса «Лучшая школьная столовая - 2024»

Муниципальное образование _____
Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с Уставом: _____

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

E-mail: _____

http: _____

ФИО руководителя муниципального образовательного учреждения: _____

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

ФИО руководителя организации общественного питания _____

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

Основание для представления:

Протокол от _____ заседания жюри муниципального этапа конкурса

«Лучшая школьная столовая - 2024» № _____

Председатель жюри _____ /подпись, ФИО/

Руководитель муниципального органа управления образованием _____ /подпись, Ф.И.О./

Дата подачи заявки: _____

ПРИЛОЖЕНИЕ №3 К ПОЛОЖЕНИЮ

Информационная карта образовательной организации — участника
регионального этапа Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2024»

№	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
	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, заведующий 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

		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 (циклическое) 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 PoweI Point, содержащаяне 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	
	Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	Наименование команды, 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 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	Указать ссылку на станицу школьного сайта, в приложении предоставить скриншоты
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню по показателям СаПиН и по показателям ФЦМПЮ	Ссылка направлена в ФЦМПЮ, должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке

Подпись директора образовательной организации,
печать образовательной организации

Подпись руководителя МОУО, печать МОУО

ПРИЛОЖЕНИЕ №2
УТВЕРЖДЕНО

приказом министерства образования
и науки Тамбовской области
от 13.03.2024 № 664

Состав
организационного комитета
регионального этапа Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2024»

Трунов Дмитрий Васильевич, начальник отдела дополнительного образования и воспитания управления дополнительного образования, воспитания, социализации и государственной поддержки министерства образования и науки Тамбовской области, председатель организационного комитета;

Цыганова Нина Петровна, заместитель начальника отдела санитарного надзора Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тамбовской области (по согласованию);

Гречишниковна Анна Сергеевна, главный специалист-эксперт отдела дополнительного образования и воспитания управления дополнительного образования, воспитания, социализации и государственной поддержки министерства образования и науки Тамбовской области, секретарь организационного комитета;

Долгая Галина Александровна, заместитель директора ТОГАПОУ «Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева» (по согласованию);

Макейкина Элеонора Юрьевна, преподаватель ТОГАПОУ «Многопрофильный колледж им.И.Т.Карасева» (по согласованию);

Аверина Ирина Валентиновна, директор Тамбовского областного государственного бюджетного учреждения «Центр сопровождения воспитательных практик и инициатив»;

Солнцева Ирина Владимировна, начальник отдела комплексного взаимодействия по опросам профилактики правонарушений несовершеннолетних Тамбовского областного государственного бюджетного учреждения «Центр сопровождения воспитательных практик и инициатив».