

АДМИНИСТРАЦИЯ ПЕТРОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА  
ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ

18.03.2024

ПРИКАЗ  
с.Петровское

№ 55

Об организации и проведении муниципального этапа регионального 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 ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести в период с 18 марта по 24 марта 2024 года муниципальный этап регионального Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2024» (далее – Конкурс).

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

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

4. Рекомендовать руководителям образовательных организаций обеспечить участие образовательных организаций в Конкурсе.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на главного специалиста отдела образования администрации муниципального округа Н.Л.Платонову.

Начальник отдела образования

О.А. Моисеева

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

**1. Общие положения**

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

**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 сельской школы – 2024»;

«Лучший повар школьной столовой – 2024».

3.2. В конкурсе могут принять участие школьные столовые,

расположенные в сельской местности. Для работников школьных столовых — участников конкурса не устанавливаются ограничения по возрасту и стажу работы.

3.3. В номинации «Лучший повар школьной столовой» могут принимать участие повара школьных столовых.

3.4. Для участия в очном этапе формируется команда от муниципального округа: повар, ответственный за питание.

#### **4. Порядок и условия проведения Конкурса**

4.1. Конкурс проводится:

муниципальный этап – с 18 по 24 марта 2024 года;

региональный этап – с 27 марта по 12 апреля.

Региональный этап Конкурса проводится в два тура.

4.2. По итогам оценки заявок, поступивших на муниципальный этап определяется победитель и призер 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 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. Второй тур состоится в очном формате 5 апреля 2024 г. Место проведения будет сообщено дополнительно.

4.7. 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 выполнение 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.

## **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 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 – РТ 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. Критерии оценивания материалов**

6.1. 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.

6.2. 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.

### 6.3. 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;

### 6.4. 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.

### 6.5. 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;

### 6.6. Критерии оценки очного теоретического задания:

Правильный ответ на один вопрос теста оценивается в 2 балла;

За неправильные ответы баллы не начисляются.

## 7. Подведение итогов регионального этапа Конкурса

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

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

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

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

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

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

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 /подпись, Ф.И.О./

управления образованием

Дата подачи заявки: \_\_\_\_\_

ПРИЛОЖЕНИЕ №3 К ПОЛОЖЕНИЮ

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

№	Направления	Информация образовательной организации
<b>1</b>	<b>Сведения об организации питания</b>	
	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 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.
<b>2</b>	<b>Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН</b>	
	% 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 обеленного 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.
<b>3</b>	<b>Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами</b>	
	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 квалификаци, их тематика. В приложении

		предоставить копии документов о повышении квалификации
<b>4</b>	<b>Меню школьной столовой</b>	
	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 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	
<b>5</b>	<b>Пропаганда здорового питания</b>	
	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
<b>6</b>	<b>Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся</b>	
	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 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 СаПиН 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