

Положение о проведении республиканского конкурса «Лучшая школьная столовая»

1. Общие положения

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

1.2. Конкурс проводится Министерством образования, науки и молодежной политики Республики Коми совместно с Государственным учреждением Республики Коми «Республиканский центр психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи».

1.3. Конкурс является региональным этапом Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая».

1.4. Всероссийский конкурс проводится Всероссийским педагогическим собранием, Московским университетом технологии и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет), региональными и муниципальными органами управления образования при поддержке Министерства образования и науки Российской Федерации.

1.5. Проведение Конкурса предполагает оценку существующей системы обеспечения горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций, ее эффективность, уровень профессионализма работников школьной столовой, творческой индивидуальности и личного мастерства поваров.

1.6. Основные принципы организации Конкурса:

- добровольность участия;
- открытость и достоверность представленной 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,

популяризация принципов здорового питания в общеобразовательных организациях.

2.2. Основные задачи Конкурса:

- выявление лучших образцов организации горячего питания обучающихся;
- внедрение современных форм и методов обслуживания обучающихся;
- распространение передового опыта по обеспечению обучающихся качественным питанием, формированию культуры и принципов здорового питания;
- совершенствование профессионального мастерства поваров школьных столовых, популяризация и повышение престижа профессии, стимулирование творческого подхода к организации школьного питания;
- внедрение новых технологий в приготовлении блюд школьного меню, реализация принципов здорового питания;
- расширение ассортимента блюд, рекомендуемых для включения в рацион детского питания;
- привлечение общественного внимания к деятельности общеобразовательных организаций по созданию условий для организации качественного сбалансированного питания;
- повышение культуры обслуживания и улучшение качества питания в школьных столовых.

3. Организационное обеспечение Конкурса

3.1. Организационное обеспечение Конкурса осуществляет организационный комитет Конкурса (далее – Оргкомитет), состав которого утверждается приказом Министерства образования, науки и молодежной политики Республики Коми.

3.2. Оргкомитет Конкурса:

- устанавливает процедуру проведения Конкурса и критерии оценивания конкурсных заданий;
- определяет состав экспертного совета для экспертизы конкурсных работ и соблюдения требований к содержанию и оформлению материалов, представленных на Конкурс;
- обеспечивает размещение информации о проведении и итогах Конкурса на образовательном портале «Открытое образование Республики Коми», на официальных сайтах Министерства образования, науки и молодежной политики Республики Коми, Государственного учреждения Республики Коми «Республиканской центр психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи».

4. Участники и сроки проведения Конкурса

4.1. К участию в Конкурсе приглашаются общеобразовательные организации и работники школьных столовых (без ограничения стажа работы и возраста) муниципальных общеобразовательных организаций.

4.2. От муниципального образования в Конкурсе могут принять участие не более двух общеобразовательных организаций, осуществляющих питание обучающихся самостоятельно или обслуживаемых организациями общественного питания (различной организационно-правовой формы).

4.3. Конкурс проводится заочно.

4.4. Экспертный совет Конкурса проводит экспертизу представленного портфолио, подводит итоги, выявляет победителей по 2 номинациям:

- «Лучшая столовая городской школы»;
- «Лучшая столовая сельской школы».

4.5. К участию на всероссийском этапе Конкурса допускаются по 2 участника (один от каждой номинации), набравших наибольшее количество баллов по итогам республиканского этапа Конкурса.

5. Организация и порядок проведения Конкурса

5.1. Для участия в Конкурсе необходимо представить в Оргкомитет следующие материалы:

- заявку на участие в Конкурсе, содержащую информацию об участнике (приложение 2);
- представление на участника Конкурса «Лучшая школьная столовая» - на бумажном носителе (приложение 3);
- презентацию «Наша школьная столовая» (видеоматериалы во временном промежутке до 10 минут);
- ответы на вопросы теста «Знатоки кулинарного мастерства» (приложение 7);
- портфолио участника Конкурса (приложение 6), содержащее:
 - 1) информационную карту участника (приложение 5).

Информационная карта с приложениями размещается на сайте общеобразовательной организации и представляется на Конкурс на электронном носителе;

- 2) пояснительную записку с обоснованием выбора блюд для школьных обедов;
- 3) технологические карты (ТК) (приложение 4);
- 4) утвержденное органами Роспотребнадзора 10-дневное меню;
- 5) фотографии (блюд, пищеблоков и обеденных залов);

б) выставку мучных изделий школьной столовой (фотография одного вида выпечки, технологическая карта блюда с сервировкой стола обучающихся).

5.2. В срок до 6 ноября 2017 года (по почтовому штемпелю) участники Конкурса формируют пакет конкурсных материалов и направляют их в Оргкомитет Конкурса официальным письмом на адрес Государственного учреждения Республики Коми «Республиканский центр психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи» - 167004, Республика Коми, г. Сыктывкар, ул. Пушкина, д. 89, каб. 23; тел. 8(8212) 246-352.

5.3. В срок до 30 октября 2017 года участники Конкурса направляют заявку на участие в Конкурсе на адрес электронной почты rcpprik@minobr.rkomi.ru / otdelpitsdor@mail.ru (отдел методического сопровождения организации питания Государственного учреждения Республики Коми «Республиканский центр психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи»).

5.4. По итогам экспертизы представленных конкурсных материалов определяется победитель и два призера в каждой номинации.

5.5. Материалы 4 участников в каждой номинации, набравших наибольшее количество баллов по итогам Конкурса, направляются для участия в первом туре Всероссийского Конкурса.

5.6. Конкурсные материалы официально не рецензируются и не возвращаются. Результаты экспертизы с участниками Конкурса не обсуждаются, апелляции на решения экспертного совета Конкурса не принимаются.

6. Критерии оценки

6.1. Общая оценка экспертизы конкурсных материалов складывается из оценки пояснительной записки, каждой технологической карты отдельно, фотоматериалов, результатов тестирования. 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, микро - и макроэлементов, пищевая ценность;
- включение в состав блюда инновационных продуктов;

- 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 (соответствие требованиям СанПин).

6.5. Критерии оценки тестирования «Знатоки кулинарного мастерства»:

- за каждый верный ответ начисляется по 1 баллу.

Максимальное количество баллов по результатам тестирования – 15 баллов.

7. Оценка конкурсных работ и подведение итогов Конкурса

7.1. Экспертный совет оценивает конкурсные материалы в баллах в соответствии с критериями Конкурса.

7.2. Общий балл, присуждаемый каждой работе, производится по сумме баллов всех членов экспертного совета. По работам, претендующим на призовое место и набравшим одинаковое количество баллов, проводится голосование и учитываются их личные достижения (представленные грамоты, дипломы, благодарственные письма).

7.3. Итоги оформляются экспертным советом Конкурса в виде протокола.

7.4. Решения экспертного совета по итогам Конкурса утверждаются Оргкомитетом.

8. Награждение победителей и призеров Конкурса

8.1. Победители и призеры Конкурса награждаются дипломами Министерства образования, науки и молодежной политики Республики Коми.

8.2. Участники Конкурса награждаются благодарностями Министерства образования, науки и молодежной политики Республики Коми.

8.3. Звание «Лучшая столовая городской школы» и звание «Лучшая столовая сельской школы» присуждается участникам Конкурса, занявшим I место в соответствующей номинации.

8.4. Участники, занявшие первые места в своих номинациях в республиканском этапе Конкурса, рекомендуются для участия во Всероссийском этапе конкурса «Лучшая школьная столовая».

8.5. Расходы по командированию победителей республиканского этапа Конкурса для участия во Всероссийском этапе конкурса «Лучшая школьная столовая» берут на себя муниципальные органы управления образованием, а также образовательные организации, где работают финалисты.

8.6. Организаторы Конкурса по согласованию с автором могут использовать материалы в некоммерческих целях. Право использования материалов остается за организатором Конкурса.

Дополнительную информацию можно получить по телефону: 8(8212)-24-63-52 – Вера Владимировна Северинова, Вероника Леонидовна Коршунова, Клавдия Александровна Носова.

Приложение 2
к приказу Министерства образования,
науки и молодежной политики
Республики Коми
от _____ 2017 г. № _____

**ЗАЯВКА на участие в республиканском конкурсе
«Лучшая школьная столовая»**

1.	Наименование общеобразовательной организации	
2.	Адрес общеобразовательной организации: - юридический; - фактический	
3.	Телефон, факс	
4.	Руководитель общеобразовательной организации (ФИО, полностью)	
5.	Сведения об участнике(ах) 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	

Даю свое согласие на обработку моих указанных выше персональных данных в целях участия в конкурсе «Лучшая школьная столовая». 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
общеобразовательной организации _____ ФИО
М.П. Подпись

Приложение 3
к приказу Министерства образования,
науки и молодежной политики
Республики Коми
от _____ 2017 г. № _____

**Представление
на участника республиканского конкурса
«Лучшая школьная столовая»**

Муниципальное образование _____
Полное наименование муниципальной общеобразовательной организации в соответствии
с Уставом: _____

Адрес (местонахождение) муниципальной общеобразовательной организации,
контактный телефон: _____

E-mail: _____

http: _____

Фамилия, имя, отчество руководителя муниципальной общеобразовательной
организации: _____

Полное наименование организации общественного питания муниципальной
общеобразовательной организации, осуществляющей организацию питания
обучающихся: _____

Фамилия, имя, отчество руководителя организации общественного
питания: _____

Адрес (местонахождение) организации общественного питания муниципальной
общеобразовательной организации, осуществляющей организацию питания обучающихся,
контактный телефон _____

Основание для представления:

Протокол от _____ заседания жюри муниципального этапа конкурса
«Лучшая школьная столовая» № _____

Председатель жюри

/подпись, Ф.И.О./

Руководитель муниципального
органа управления образованием

/подпись, Ф.И.О./

Дата подачи заявки: _____

Технологическая карта кулинарного изделия

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Выход:	-		-	-

Цена одной порции

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	
Жиры (г):	
Углеводы (г):	
Энергетическая ценность (ккал):	

Ca (мг):	
Mg (мг):	
Fe (мг):	
C (мг):	

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Информационная карта участника республиканского конкурса «Лучшая школьная столовая»

№	Направления	
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципальной общеобразовательной организации в соответствии с Уставом	
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	
	Количество обучающихся: - всего - получают горячее питание (количество, %) - получают двухразовое питание (количество, %)	
	Стоимость завтрака, обеда (руб.)	
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (фито - бар, кислородные коктейли, возможность выбора блюд).	
	Безналичный расчет за питание учащихся.	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 перечень оборудования и не более 5-ти фотографий.
	Количество посадочных мест и соответствие мебели в обеденном зале.	В приложении не более 2-х фотографий обеденного зала
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	В приложении 1 фотография
	Стенды: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	Название и тематическое содержание стендов, в приложении 2 фотографии.

3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока.	
	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 изделий в учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в учебном году, в приложении предоставить цикличное меню и фотографии не более 2-х по каждому мероприятию.
	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 презентацию на бумажном и электронном носителе.
5	Пропаганда здорового питания	
	Видео-ролик флешмоб «Мой друг витамин» (до 2-х минут).	Ф.И.О. автора видеоролика (учащегося или группы учащихся), название и ссылку на школьный сайт с его размещением. В приложении предоставить ролик на электронном носителе.
6	Обобщение и распространение опыта работы	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2014-2015 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 образовательной организации.	Указывается ссылка на страницу школьного сайта, в приложении предоставить скриншоты на бумажном носителе

Подпись директора ОУ, печать ОУ

Подпись руководителя МОУО, печать МОУО

Структура и содержание «Портфолио» участника республиканского конкурса «Лучшая школьная столовая»

1. «Портфолио» представляет собой комплект следующих материалов и документов:
 - заявку на участие в Конкурсе, содержащую информацию об участнике (ФИО, образование, общий стаж в профессии, наименование общеобразовательной организации, стаж работы в школьной столовой);
 - документы и фотоматериалы двух комплексных 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;
 - пояснительную записку 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 4);
 - 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. 4 фотографии участника Конкурса в школьной столовой за работой (обслуживание детей на линии раздачи, приготовление блюда, общая (с коллективом пищеблок), оформление буфета и т. п., всего не более 5 фото).
5. Информационная карта участника конкурса «Лучшая школьная столовая» (приложение 5).
6. Конкурсные материалы («Портфолио») должны быть заверены печатью общеобразовательной организации, выдвигающей 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.

Тест «Знатоки кулинарного мастерства»

Уважаемые участники Конкурса «Лучшая школьная столовая»!

Ответьте, пожалуйста, на вопросы, выделив один правильный, по Вашему мнению, ответ из предлагаемых вариантов.

1. Что делать, чтобы спагетти не слипались?
 - не мешать процессу варки
 - активно помешивать
 - добавить немного растительного масла
2. Без какого соуса невозможно приготовить итальянскую лазанью?
 - соус бешамель
 - жгучий табаско
 - томатный кетчуп
3. Как легко удалить кожицу с помидоров?
 - при помощи ножа
 - обдать кипятком
 - с помощью чайной ложки
4. Что добавить в рис, чтобы он получился рассыпчатым и белоснежным?
 - хорошо промыть
 - ничего дополнительно добавлять не нужно
 - немного уксуса
5. Будете ли Вы резать мясо сразу после приготовления?
 - режу перед началом приготовления
 - да, режу сразу после приготовления
 - мясо должно «отдохнуть» 5-7 минут
6. Какой суперфуд существует в реальной жизни?
 - зеленая гречка
 - гималайская ваниль
 - пурпурная овсянка
7. Какой необычный ингредиент делает корочку курицы хрустящей и аппетитной?
 - разрыхлитель
 - цедра лимона
 - натуральный йогурт
8. Как получить больше лимонного сока из одного плода?
 - приобрести большой плод
 - выжать соковыжималкой
 - поставить лимон на 30-40 сек в микроволновку

9. Как называется специально обработанное зерно, готовое для приготовления каш, супов, плова?

- крупа
- горох
- чечевица

10. Каким термином обозначается чистый вес продукта?

- нетто
- брутто
- вессо

11. Назовите русское национальное блюдо, которое в словаре определяется как «маленькие пирожки» с мясом или другой начинкой, сваренные в кипящей воде?

- шанежка
- пельмени
- вареники

12. Какой микроэлемент добавляют в поваренную соль?

- йод
- кальций
- магний

13. Овальный пирог продолговатой формы, более широкий и вместе с тем более узкий, чем закрытый пирог. Готовится из дрожжевого или слоеного теста с разными видами начинок

- кулебяка
- рыбник
- манник

14. Древнейшее лакомство многих народов. Поначалу использовалось в обрядовых целях, а затем как лакомство. В рецептуру входят следующие ингредиенты: травы, семена, кора, корни

- сочень
- хлеб
- пряник

15. Искусство приготовления пищи

- кулинария
- поварское дело
- жарка

**Состав организационного комитета
республиканского конкурса «Лучшая школьная столовая»**

1. Казакова Т.Н. – председатель, начальник отдела развития общего образования и воспитания Министерства образования, науки и молодежной политики Республики Коми;

2. Уланова С.А. – директор Государственного учреждения Республики Коми «Республиканский центр психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи», доктор биол. наук;

3. Карманова Н.В. – заместитель директора по организационной и коррекционно-развивающей работе Государственного учреждения Республики Коми «Республиканский центр психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи»;

4. Северинова В.В. – руководитель отдела методического сопровождения организации питания Государственного учреждения Республики Коми «Республиканский центр психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи»;

5. Коршунова В.Л. – методист отдела методического сопровождения организации питания Государственного учреждения Республики Коми «Республиканский центр психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи»;

6. Носова К.А. – педагог-психолог отдела методического сопровождения организации питания Государственного учреждения Республики Коми «Республиканский центр психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи»;

7. Юркина Б.И. – руководитель отдела информационно-аналитической и организационной работы Государственного учреждения Республики Коми «Республиканский центр психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи»;

8. Григорян Л.А. - методист отдела информационно-аналитической и организационной работы Государственного учреждения Республики Коми «Республиканский центр психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи».

**Состав экспертного совета
республиканского конкурса «Лучшая школьная столовая»**

1. Уланова С.А. – директор Государственного учреждения Республики Коми «Республиканский центр психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи», доктор биол. наук;
2. Карманова Н.В. – заместитель директора по организационной и коррекционно-развивающей работе Государственного учреждения Республики Коми «Республиканский центр психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи»;
3. Северинова В.В. – руководитель отдела методического сопровождения организации питания Государственного учреждения Республики Коми «Республиканский центр психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи»;
4. Коршунова В.Л. – методист отдела методического сопровождения организации питания Государственного учреждения Республики Коми «Республиканский центр психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи»;
5. Носова К.А. – педагог-психолог отдела методического сопровождения организации питания Государственного учреждения Республики Коми «Республиканский центр психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи»;