

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

к приказу
МКУ «Управление образования
администрации МО «Карсунский
район» Ульяновской области
от 22.02.2023 г. №41

ПОЛОЖЕНИЕ о проведении муниципального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок проведения муниципального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» (далее – Конкурс).

1.2. Конкурс проводится в целях выявления лучшего опыта работы школьных столовых, популяризации принципов здорового питания в общеобразовательных организациях, находящихся на территории муниципального образования «Карсунский район» Ульяновской области.

1.3. Задачи проведения Конкурса:
выявление лучших образцов организации горячего питания обучающихся;
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 в приготовлении блюд школьного меню, реализации 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.

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

1.5. В конкурсе могут принимать участие общеобразовательные организации, осуществляющие питание обучающихся самостоятельно или обслуживаемые базовыми организациями школьного питания (комбинатами школьного питания различной организационно-правовой формы).

1.6. Номинации Конкурса:

Лучшая школьная столовая;

Лучший повар школьной столовой.

2. Организаторы Конкурсного отбора

2.1. Муниципальный этап Конкурса проводит Управление образования администрации муниципального образования «Карсунский район» Ульяновской области (далее – Управление).

2.2. Управление формирует Организационный комитет Конкурса (далее – Оргкомитет) и утверждает его состав.

2.3. Оргкомитет Конкурса:

2.3.1. Обеспечивает информационное сопровождение Конкурса на официальном сайте Управления по адресу: <http://karsun-roo.ucoz.com> и в средствах массовой информации;

2.3.2. На основании решения конкурсной Комиссии формирует рейтинг участников и список победителей Конкурсного отбора Конкурса.

3. Участники Конкурсного отбора

3.1. Участниками муниципального этапа Конкурса являются общеобразовательные организации, находящиеся на территории муниципального образования «Карсунский район» Ульяновской области (далее – Участник).

3.2. Участники представляют заявку (Приложение № 1 к положению) портфолио, содержащее:

заявку на участие в муниципальном этапе Конкурса,
документы и фотоматериалы,
пояснительную записку,
фотоматериалы

(Приложение № 6 к положению), представление на участника конкурса «Лучшая школьная столовая» (Приложение № 2 к приложению) и информационную карту участника (Приложение № 3 к положению).

3.3. Предоставление конкурсных материалов в Оргкомитет осуществляется до 20 марта 2023 года, в электронном виде на e-mail: cro23601@yandex.ru.

3.4. Конкурсные материалы, направленные в Оргкомитет позднее установленного срока, не рассматриваются и не принимаются.

3.5. Конкурсные материалы победителей муниципального этапа Конкурсного отбора хранятся в Управлении не менее 1 года. Материалы победителей могут быть размещены в Интернете, в средствах массовой информации.

4. Конкурсная Комиссия

4.1. Для проведения муниципального этапа Конкурса создаётся конкурсная Комиссия.

4.2. В состав конкурсной Комиссии входят председатель конкурсной Комиссии и члены конкурсной Комиссии. Председателем конкурсной Комиссии является начальник МКУ «Управление образования администрации муниципального образования «Карсунский район» или лицо его замещающее.

4.3. Члены конкурсной Комиссии привлекаются на добровольной и безвозмездной основе.

4.4. Конкурсная комиссия выявляет победителей среди участников муниципального этапа конкурса.

4.5. Результаты индивидуальных экспертных оценок выставляются в соответствии с критериями.

4.6. Результаты экспертной оценки заносятся в сводную ведомость (Приложение № 5 к положению), которая подписывается Председателем конкурсной Комиссии.

4.7. Апелляции по итогам экспертной оценки Комиссией не принимаются.

5. Порядок проведения Конкурса

5. Муниципальный этап Конкурса проводится в заочном формате. Предусматривает проведение следующих конкурсных процедур: приём и регистрация конкурсных материалов от участников; организация экспертизы конкурсных информационных материалов («Портфолио»), структура информационных материалов «Портфолио» (Приложение № 6 к положению).

Комиссия оценивает конкурсные материалы участников в соответствии с критериями муниципального этапа (Приложение № 6 к положению)

По итогам конкурса определяются победители и призёры муниципального этапа Конкурса в каждой номинации.

6. Подведение итогов Конкурсного отбора муниципального этапа Конкурса

6.1. Управлением на основании решения конкурсной Комиссии утверждается список победителей муниципального этапа Конкурса.

6.2. Победителями муниципального этапа Конкурса признаются 3 участника (один от каждой номинации), набравших наибольшее количество баллов по итогам муниципального этапа Конкурса.

6.3. При равенстве баллов у двух и более участников муниципального этапа Конкурса конкурсная комиссия учитывает их награды и достижения (грамоты, дипломы, благодарственные письма).

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

6.5. Звание «Лучшая школьная столовая муниципального образования «Карсунский район»» получает участник муниципального этапа Конкурса, занявшие I место в соответствующей номинации.

Звание «Лучший повар школьной столовой» получают участники муниципального этапа Конкурса, занявшие I место.

6.6. Победители Конкурса направляются для участия в Региональном этапе Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая».

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

к приказу
МКУ «Управление образования
администрации МО «Карсунский
район» Ульяновской области
от 22.02.2023 г. №41

СОСТАВ организационного комитета муниципального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая»

Председатель:

Ермохина Ю.Н. - начальник МКУ «Управление образования администрации муниципального образования «Карсунский район»

Члены оргкомитета:

Зайчиков С.Н. - директор МБУ «Центр развития образования и бухгалтерского учета» муниципального образования «Карсунский район»

Нехороших А.Г. - ведущий специалист МБУ «Центр развития образования и бухгалтерского учета» муниципального образования «Карсунский район»

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3

к приказу
МКУ «Управление образования
администрации МО «Карсунский
район» Ульяновской области
от 22.02.2023 г. №41

СОСТАВ конкурсной комиссии муниципального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая»

Председатель конкурсной Комиссии:

Ермохина Ю.Н. - начальник МКУ «Управление образования администрации муниципального образования «Карсунский район»

Заместитель председателя конкурсной Комиссии:

Колесова О.А. - Начальник отдела общего образования МКУ «Управление образования администрации муниципального образования «Карсунский район»

Секретарь:

Нехороших А.Г. - ведущий специалист МБУ «Центр развития образования и бухгалтерского учета» муниципального образования «Карсунский район»

Члены конкурсной Комиссии:

Зайчиков С.Н. - директор МБУ «Центр развития образования и бухгалтерского учета» муниципального образования «Карсунский район»

Святкина Н.В. - председатель Карсунской районной организации Ульяновской областной организации общероссийского профсоюза образования (по согласованию)

Кулагина Л.В. - ведущий специалист по дошкольному образованию МБУ «Центр развития образования и бухгалтерского учета» муниципального образования «Карсунский район»

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

к Положению о проведении
муниципального этапа
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»

ЗАЯВКА
на участие в муниципальном этапе Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»

Муниципальное образование «Карсунский район»

1.	Наименование образовательной организации	
2.	Адрес образовательной организации (юридический и фактический)	
3.	Телефон, факс	
4.	Руководитель образовательной организации (ФИО)	
5.	Сведения об участнике конкурса - Номинация - 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 за участие представителей образовательной организации в конкурсе	

Даю свое согласие МКУ «Управление образования администрации муниципального образования «Карсунский район» на обработку моих указанных выше персональных данных в целях участия в муниципальном этапе конкурса «Лучший повар школьной столовой». 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 № 2

к Положению о проведении
муниципального этапа
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»

КАРТА Участника муниципального этапа Всероссийского 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, осуществляющего организацию питания обучающихся: _____

Фамилия, имя, отчество руководителя организации общественного питания: _____

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

Руководитель образовательной организации

/подпись, Ф.И.О./

Дата подачи заявки: _____

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3

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

Информационная карта участника муниципального этапа Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая» (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	
	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 горячее 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 приёма 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, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.)	
	Безналичный расчёт за питание обучающихся	Краткое описание системы безналичного расчёта
	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 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	ФИО, 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	

	<p>Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2019-2020/2020/2021 учебном году:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации 	<p>Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2019-2020/2020/2021 учебных годов, представить фотографии, не более 2-х по каждому мероприятию</p>
	Примерное (Цикличное) меню	В приложении предоставить примерное (цикличное) меню
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	Режим работы буфета, наличие торговли через торговые автоматы
	Объём реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака	<p>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.</p> <p>В приложении предоставить видеоролик</p>
	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-ти минут)	<p>ФИО автора видеоролика (учащегося или группы учащихся), название и ссылка на школьный сайт с его размещением. В приложении предоставить видеоролик</p>
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 2020-2021/2021/2022 учебном году	<p>Указать название СМИ, название статьи или передачи, дату выхода в эфир или публикации. В приложении предоставить по возможности скриншоты или копии материалов</p>
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения	<p>Указывается ссылка на страницу школьного сайта, в приложении предоставить распечатанные скриншоты.</p>
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню – по показателям СанПиН и по показателям	<p>Ссылка направлена в ФЦМОП, должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке</p>

	ФЦМПО	
--	-------	--

Подпись директора образовательной организации,

Печать образовательной организации

ПРИЛОЖЕНИЕ № 4

к Положению о проведении
муниципального этапа
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»

Критерии муниципального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая»

Оценивание проводится по пятибалльной системе по каждому критерию.

1. Критерии оценки пояснительной записки:

обоснование выбора блюд и их сочетания;

соблюдение принципов здорового питания;

оригинальность идеи.

2. 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.

3. 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).

ПРИЛОЖЕНИЕ № 5

к Положению о проведении
муниципального этапа
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»

Сводная ведомость муниципального этапа Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»

№ п/п	Муниципальная общеобразовательная организация	ФИО членов конкурсной комиссии					Средний балл
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							

Дата _____

Председатель конкурсной Комиссии: _____ / Ю.Н.Ермохина /

Члены конкурсной Комиссии:

/ _____ /	/ _____ /
/	(Подпись)
(ФИО)	
/ _____ /	/ _____ /
/	(Подпись)
(ФИО)	
/ _____ /	/ _____ /
/	(Подпись)
(ФИО)	
/ _____ /	/ _____ /
/	(Подпись)
(ФИО)	
/ _____ /	/ _____ /

(Подпись)

(ФИО)

Секретарь: _____/_____

ПРИЛОЖЕНИЕ № 6

к Положению о проведении
муниципального 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 приложениями № 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 А 4, 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 А 4, 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 4).
6. Конкурсные материалы («Портфолио») должны быть заверены печатью образовательной 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, с чрезмерным шумом, засвеченные, затемненные.

Кулинарные изделия:

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