Приложение 1 к приказу

Министерства образования

Республики Мордовия

от 30.09.2022 г. №1065

ПОЛОЖЕНИЕ

о республиканском этапе Всероссийского конкурса

 «Лучшая школьная столовая – 2022»

1. Общие положения
	1. Настоящее положение определяет порядок организации и процедуру проведения республиканского этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» (далее - Конкурс).
	2. Проведение Конкурса предполагает оценку существующей системы обеспечения горячим питанием обучающихся образовательных организаций, ее эффективность, уровень профессионализма работников школьной столовой, творческой индивидуальности и личного мастерства поваров.
	3. Основные принципы организации Конкурса:
* добровольность участия;
* открытость и достоверность информации;
* объективность оценки;
* равные возможности участников Конкурса.
1. Цель и задачи Конкурса
	1. Цель Конкурса – совершенствование организации питания обучающихся, внедрение инновационных технологий приготовления и оформления кулинарной продукции, современных форм и методов предоставления качественного и сбалансированного питания, распространение лучшего опыта работы, популяризации принципов здорового питания в общеобразовательных организациях.
	2. Основные задачи Конкурса:
* выявление лучших моделей организации горячего питания обучающихся на муниципальном и региональном уровне;
* 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 для приготовления блюд школьного меню, реализации принципов здорового питания;
* расширение ассортимента блюд, рекомендуемых для включения в рацион школьного питания;
* привлечение общественного внимания к деятельности образовательных организаций по созданию условий для организации качественного сбалансированного питания, повышение культуры обслуживания и улучшение качества питания в школьных столовых.
1. Участники и этапы проведения Конкурса
	1. В Конкурсе могут принять участие школьные столовые, организующие питание обучающихся в образовательных организациях, расположенных в городах и в сельской местности, работники школьных столовых городских и сельских школ (без ограничения стажа работы и возраста) муниципальных и государственных общеобразовательных организаций.

В Конкурсе могут принимать участие столовые образовательных организаций, осуществляющие питание обучающихся самостоятельно или обслуживаемые организациями школьного питания на основе аутсорсинга с операторами питания.

В проведении профессионального (практического) конкурса участие принимают повара школьных столовых, по результатам которого определяется победитель «Лучший повар школьного питания».

* 1. Победители Республиканского конкурса являются победителями Конкурса в номинациях «Лучшая столовая городской школы». «Лучшая столовая сельской школы», «Лучший повар школьного питания».
	2. Конкурс проводится с 10 октября по 28 октября 2022 года.
1. Победители Республиканского конкурса награждаются дипломами в номинациях «Лучшая столовая городской школы», «Лучшая столовая сельской школы», «Лучший повар школьного питания».
2. Организация и порядок проведения Конкурса
	1. Для участия в Республиканском конкурсе представляются следующие материалы:
* заявка на участие в Конкурсе;
* представление на участника Республиканского конкурса «Лучшая школьная столовая»;
* информационная карта участника.

Информационная карта образовательной организации с приложениями представляется в электронном виде.

* 1. Первый тур (заочный) Республиканского 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.
		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 двухнедельное 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:

* внешний вид блюда (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).
	+ 1. Примерное двухнедельное меню рациона питания оценивается по пищевой и энергетической ценности, разнообразию используемых продуктов, сочетаемости гарниров и соусов, оригинальности используемой технологии.
		2. Конкурсная комиссия выявляет победителей среди участников первого тура, отвечающих требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которые будут представлены во втором (очном) туре Конкурса.
	1. Предусматривается проведение следующих конкурсных процедур:
		1. Прием и регистрация конкурсных материалов от участников.

Конкурсные материалы первого (заочного) тура принимаются на адрес электронной почты организационного комитета **sorokinaav@e-mordovia.ru** не позднее 20 октября 2022 г.

Второй (очный) тур проводится с 26 по 28 октября 2022 года.

Контактное лицо: Горявская Татьяна Петровна, тел. +7-937-510-90-50.

* + 1. Организация экспертизы конкурсных информационных материалов («Портфолио»), структура информационных материалов «Портфолио» представлена в приложении № 4.

Экспертно-аналитическая оценка конкурсных материалов проводится членами конкурсной комиссии на основании разработанных критериев оценки.

По итогам экспертизы конкурсная комиссия осуществляет ранжирование участников Конкурса и определяет победителей в первом туре.

Конкурсные материалы официально не рецензируются и не возвращаются. Результаты экспертизы с участниками Конкурса не обсуждаются, апелляции на решения конкурсной комиссии не принимаются.

* 1. Второй (очный) тур Республиканского конкурса проводится в виде представления школьными столовыми презентации «Тематического стола» (домашнее задание) и проведения профессионального (практического) конкурса с участием поваров школьных столовых.
		1. 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.
		2. В качестве домашнего задания могут быть приготовлены вторые блюда, холодные закуски, мучные изделия, десерты. Конкурсанты представляют конкурсной комиссии уже готовые блюда. Размещение и подготовка к экспозиции кулинарной продукции производится самими участниками, на каждое блюдо заполняется карточка с указанием региона, наименования, номера и местонахождения образовательного учреждения, наименование кулинарной продукции.

Участники должны устно представить выставленную продукцию конкурсной комиссии с полной характеристикой особенностей состава и потребительских свойств блюд.

* + 1. Для участия в номинации «Лучший повар школьного питания» поварам школьных столовых необходимо заполнить заявку на участие согласно Приложению № 1 к Положению Республиканского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2022» и представить членам конкурсной комиссии видеозапись приготовления на рабочих местах выбранных блюд (рыбное, мясное, овощное или фруктовое) для школьного питания. Видеозапись должна содержать фрагменты приготовления блюд с указанием времени, продолжительностью не более 20 минут. Время фактического приготовления составляет не более 3 часов. Оценке подлежит готовая кулинарная продукция (приложение № 5).
		2. По итогам Республиканского конкурса определяется победитель и два призера по номинациям «Лучшая столовая городской школы» и «Лучшая столовая сельской школы».

На основании участия в профессиональном (практическом) туре поваров школьных столовых определяется «Лучший повар школьного питания».

1. Конкурсная комиссия
	1. Для подведения итогов Конкурса создается конкурсная комиссия.

В состав конкурсной комиссии входят представители Министерства образования Республики Мордовия, подведомственных Министерству образования организаций; учреждений Министерства здравоохранения Республики Мордовия, Управления Роспотребнадзора по Республике Мордовия, специалистов предприятий товаропроизводителей, индустрии питания.

* 1. Основными функциями конкурсной комиссия являются:
* осуществление процедуры приема и регистрации конкурсных материалов;
* проведение экспертизы конкурсных материалов (портфолио) участников Конкурса;
* экспертная оценка качества приготовления блюд школьного меню;
* определение победителей Конкурса.
	1. Конкурсная комиссия принимает решение о победителях, получивших максимальное количество баллов, которое оформляется протоколом. Протокол подписывается председателем и ответственным секретарем конкурсной комиссии.
1. Критерии оценки
	1. Общая оценка складывается из оценки пояснительной записки, отдельно каждой технологической карты, фотоматериалов. Оценивание проводится по пятибалльной системе по каждому критерию.
	2. Критерии оценки пояснительной записки:
* обоснование выбора блюд и их сочетания;
* соблюдение принципов здорового питания;
* оригинальность идеи.
	1. Критерии оценки технологической карты:
* доступность, качество и безопасность сырья;
* содержание белков, жиров, углеводов, калорийность, пищевая ценность;
* включение в рацион блюд, соответствующих 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.
	1. Критерии оценки фотоматериалов:
* внешний вид каждого блюда;
* эстетическое состояние пищеблока, обеденного зала, линии раздачи;
* внешний вид участника Конкурса (внешний вид. наличие формы эмблемы).
	1. Критерии оценки блюд тематического стола и в профессиональном (практическом) конкурсе:
* внешний вид блюд;
* подача и сервировка обеда;
* вкусовые характеристики;
* оригинальность оформления и подачи блюд.
1. Подведение итогов Конкурса
	1. Итоги Конкурса подводятся конкурсной комиссией. Результаты являются окончательными и пересмотру не подлежат.
	2. По совокупности полученных результатов комиссия осуществляет формирование рейтинга лучших школьных столовых из числа участников Конкурса.
	3. Победителями Конкурса признаются участники, набравшие наибольшее количество баллов.
	4. При равенстве баллов у двух и более участников Конкурса конкурсная комиссия учитывает их награды и достижения (грамоты, дипломы, благодарственные письма).
	5. Звание «Лучшая столовая городской школы» и звание «Лучшая столовая сельской школы» получают участники Конкурса, занявшие I место в рейтинге в соответствующей номинации.

Звание «Лучший повар школьной столовой» получает участник Конкурса, занявший в рейтинге I место.

* 1. Победители получают дипломы (дипломы I, II, III степени).
	2. Победители Конкурса участвуют в заочном туре федерального этапа Конкурса.

**Приложение № 1**

к Положению

Республиканского конкурса

«Лучшая столовая школы - 2022»

ЗАЯВКА

на участие в конкурсе

«Лучшая школьная столовая – 2022»

в номинации «Лучший повар школьной столовой»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Наименование образовательного учреждения |  |
| 2. | Адрес образовательного учреждения (юридический и фактический) |  |
| 3. | Телефон, факс |  |
| 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 |  |

Даю свое согласие на обработку моих указанных выше персональных данных в целях участия в конкурсе «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

образовательной организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФИО

М.П. Подпись

Приложение № 2

к Положению

Республиканского конкурса

«Лучшая столовая школы - 2022»

Представление

на участника конкурса «Лучшая школьная столовая – 2022»

Муниципальное образование

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с Уставом: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Адрес (местонахождение) муниципального образовательного учреждения, контактный телефон: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

http: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Фамилия, имя, отчество руководителя муниципального образовательного учреждения: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Фамилия, имя, отчество 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 столовая школы - 2022» № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Председатель жюри /подпись, Ф.И.О./

Руководитель муниципального

органа управления образованием /подпись, Ф.И.О./

Дата подачи заявки: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение № 3

к Положению

Республиканского конкурса

«Лучшая столовая школы - 2022»

Информационная карта участника Республиканского конкурса

«Лучшая школьная столовая – 2022» *(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 |  |
| 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, 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 СанПиНом |  |
|  | % 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: утолок 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 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2019- 2020/2020/2021 учебных годов, представить фотографии, не более 2-х по каждому мероприятию |
|  | 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 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) | 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 ФЦМОП. 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

Республиканского конкурса

«Лучшая школьная столовая – 2022»

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 ятя 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).

1. 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).
2. Грамоты, дипломы, благодарственные письма за последние 3 года (ксерокопии).
3. 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).
4. Информационная карта участника конкурса «Лучшая школьная столовая» (приложение № 4).
5. 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, с чрезмерным шумом, засвеченные, затемненные.

Блюда:

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

Приложение № 5

к Положению

Республиканского конкурса

«Лучшая столовая школы - 2022»

Практический тур Республиканского конкурса

«Лучшая столовая школы - 2022»

1. Практическое задание представляет собой приготовление не менее трех блюд, предлагаемых для школьника в соответствии с выбранной темой и принципами здорового питания в течение отведенного времени.
2. Жюри Конкурса подводит итоги и определяет победителей путем подсчета суммы баллов, выставленных после выполнения практического задания, и распределяет первые, вторые и третьи места.
3. Практическое задание оценивается по следующим критериям:
* соблюдение технологии приготовления, санитарных норм и правил;
* вкусовые качества и другие органолептические показатели;
* оригинальность оформления и подачи блюд;
* оригинальный подход к приготовлению блюда, к сочетанию компонентов.
1. Результаты практического конкурса объявляются на церемонии награждения победителей Республиканского конкурса «Лучшая столовая школы - 2022».