

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ ИНГУШЕТИЯ****(МИНОБРНАУКИ ИНГУШЕТИИ)****П Р И К А З**03 сентября 2024 г.№ 529-п

г. Назрань

**О проведении Республиканского этапа Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»**

В рамках совершенствования организации питания обучающихся, внедрения инновационных технологий кулинарной продукции, современных форм и методов представления 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. Утвердить Положение и состав организационного комитета республиканского конкурса «Лучшая школьная столовая» (далее - Конкурс) согласно приложению к настоящему приказу (Приложение).

2. Отделу воспитания и социальной реабилитации детей Министерства образования и науки Республики Ингушетия, Директору ГБОУ «Средняя общеобразовательная организация № 4 г.Сунжа им. А.М.Калиматова» Мархиевой З.А. организовать проведение республиканского Конкурса в период с 24 по 25 сентября 2024 г. на базе ГБОУ «Средняя общеобразовательная организация № 4 г.Сунжа им. А.М.Калиматова».

3. Начальникам управлений образования муниципальных районов и городских округов Республики Ингушетия:

3.1. Провести муниципальный этап конкурса «Лучшая школьная столовая» в срок с 17 по 18 сентября 2024 г.

3.2. Обеспечить предоставление материалов победителей Конкурса на республиканский этап до 20 сентября 2024 г.

3.3. Организовать участие победителей муниципального этапа в республиканском конкурсе «Лучшая школьная столовая» в период с 24 по 25 сентября 2024 г.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на Заместителя министра образования и науки П.Б.Угурчиеву.

И.о.министра



А-Б.Б.Цороев

«УТВЕРЖДЕНО»

приказом И.о.министра
образования и науки
Республики Ингушетия
№ 529-П от 03.09.2024г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о Республиканском этапе Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и процедуру проведения Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» (далее - Конкурс).

1.2. 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.

1.3. Основные принципы организации Конкурса:

- добровольность участия;
- открытость и достоверность информации;
- объективность оценки;
- равные возможности участников Конкурса.

Цель и задачи Конкурса

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

- 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.

- на основе итогов Конкурса проводится формирование рейтинга лучших школьных столовых страны.

Участники и этапы проведения Конкурса

В Конкурсе могут принять участие все школьные столовые, организующие питание обучающихся в образовательных организациях, расположенные в городах и в сельской местности, работники школьных столовых городских и сельских школ (без ограничения стажа работы и возраста) образовательных организаций.

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

В проведении профессионального (практического) конкурса участие принимают повара школьных столовых и комбинатов питания, по результатам которого определяется победитель

- **Победители республиканского этапа** являются победителями Конкурса в номинациях «Лучшая школьная столовая городской школы», «Лучшая школьная столовая сельской школы», «Лучший повар школьного питания».

Конкурс проводится в два этапа.

Первый этап - муниципальный, проводится с 17 по 18 сентября 2024 года.

Второй этап - региональный, проводится с 24 по 25 сентября 2024 года.

- **Муниципальный этап Конкурса** проводится муниципальными органами управления образованием.

- **Республиканский этап Конкурса** проводится Министерством образования и науки РИ.

Организация и порядок проведения Конкурса

Для участия в **РЕСПУБЛИКАНСКОМ** этапе Конкурса представляются следующие материалы: заявка на участие в Конкурсе (**приложение № 1**); представление на участника республиканского этапа Конкурса (**приложение № 2**);

информационная карта участника (**приложение № 3**).

Информационная карта образовательной организации с приложениями представляется в электронном виде.

Первый тур (заочный) республиканского этапа 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.

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:

- органолептические показатели (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).

Примерное двухнедельное меню рациона питания оценивается по пищевой и энергетической ценности, разнообразию используемых продуктов, сочетаемости гарниров и соусов, оригинальности и используемой технологии.

Конкурсная комиссия выявляет победителей среди участников первого тура, которые будут представлены во втором (очном) туре Конкурса, отвечающим требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Предусматривается проведение следующих конкурсных процедур на **РЕСПУБЛИКАНСКОМ УРОВНЕ**:

Прием и регистрация конкурсных материалов от участников.

Конкурсные материалы принимаются на адрес электронной почты: dopotdel@mail.ru, З.И.Шадиевой

Организация экспертизы конкурсных информационных материалов («Портфолио»), структура информационных материалов «Портфолио» 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.

Второй тур очный республиканского конкурса проводится в виде представления школьными столовыми презентации «Тематического стола» (домашнее задание) и проведение профессионального (практического) конкурса с участием поваров школьных столовых.

Тематический стол предлагается 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.

В качестве дом. 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 школы (муниципалитета), 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.

При проведении профессионального (практического) конкурса участниками являются: повара школьных столовых и комбинатов питания. В отведенное время на рабочих местах осуществляется приготовление блюд (рыбное, мясное, овощное или фруктовое) для школьного питания.

Для выполнения заданий по приготовлению блюд участникам предоставляется помещение и оборудование, время составляет 3 часа. Оценке подлежит готовая кулинарная продукция (**приложение № 5**).

По итогам республиканского этапа Конкурса определяется победитель и два призера по номинациям «Лучшая школьная столовая городской школы» и «Лучшая школьная столовая сельской школы».

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

Конкурсная комиссия

Для подведения итогов Конкурса создается конкурсная комиссия.

В состав конкурсной комиссии входят представители Министерства образования и науки РИ, соответствующих управлений органов исполнительной власти, научных учреждений, специалистов предприятий товаропроизводителей, индустрии питания.

Основными функциями конкурсной комиссии 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.

Конкурсная комиссия на основании протоколов принимает решение о победителях, получивших максимальное количество баллов, которое оформляется протоколом. Протокол подписывается председателем и ответственным секретарем конкурсной комиссии.

2. Критерии оценки

Общая оценка складывается из оценки пояснительной записки, каждой технологической карты отдельно, фотоматериалов. Оценивание проводится по пятибалльной системе по каждому критерию.

Критерии оценки пояснительной записки:

- обоснование выбора блюд и их сочетания;
- соблюдение принципов здорового питания;
- оригинальность идеи.

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 массовой приготовления в школьных столовых;
- возможность взаимозаменяемости сырья;
- стоимость готового блюда.

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).

Критерии оценки блюд тематического стола и в профессиональном (практическом) конкурсе:

- внешний вид блюд;
- подача и сервировка обеда;
- вкусовые характеристики;
- оригинальность оформления и подачи блюд.

3. Подведение итогов Конкурса

3.1. Итоги Конкурса подводятся конкурсной комиссией. Результаты являются окончательными и пересмотру не подлежат.

3.2. Победителями Конкурса признаются участники, набравшие наибольшее количество баллов.

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

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

3.5. Звание «Лучшая школьная столовая городской школы» и звание «Лучшая школьная столовая сельской школы» получают участники Конкурса, занявшие I место в соответствующей номинации.

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

3.6. По совокупности полученных результатов комиссия осуществляет формирование рейтинга лучших школьных столовых из числа участников Конкурса.

ЗАЯВКА
на участие в конкурсе
«Лучшая школьная столовая»

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

Заявка представляется на бумажном и электронном носителях.

Приложение № 2
к Положению конкурса «Лучшая
школьная столовая»

Представление
на участника конкурса «Лучшая школьная столовая»

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 школьная столовая» № _____

Председатель жюри /подпись, Ф.И.О./

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

Дата подачи заявки: _____

Приложение № 3
к Положению конкурса «Лучшая школьная
столовая»

**Информационная карта участника республиканского конкурса
«Лучшая школьная столовая» (заполняется в программе excel)**

№ п/п	Направления	Информация образовательной
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.	
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 и соответствие с СанПиН производственных и служебно-бытовых помещений в	
% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	В приложении предоставить видеоролик по работе пищеблока

	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели обеденном зале	В приложении не более 2-х фотографий обеденного зала или
	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: уютлок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию	Название и тематическое содержание стендов, в приложении 2 фотографии
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

9

	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	Год прохождения курсов повышения квалификации. их тематика. В приложении
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	

	<p>Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в /2020/2021/2022 учебном году</p>	<p>Указать название СМИ, название статьи или передачи, дату выхода в эфир или публикации. В приложении предоставить по возможности скриншоты или копии материалов</p>
	<p>Отражение работы школьной столовой на сайте, в приложении образовательно-информационном портале образовательного учреждения.</p>	<p>Указывается ссылка на страницу школьного сайта, в приложении предоставить распечатанные</p>
	<p>Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО</p>	<p>скриншоты. Ссылка направлена в ФЦМОП. должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке</p>

Подпись директора образовательной организации,
печать образовательной организации
Подпись и печать руководителя Управления
образования (ГОРОД, РАЙОН)

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 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 № 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 А4. 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 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 конкурса «Лучшая
столовая школы»

**Практический тур Республиканского конкурса
«Лучшая столовая школы»**

1. Практическое задание представляет собой приготовление трех порций (овощное или фруктовое блюдо) из предложенного набора продуктов в течение отведенного времени.
2. Практическое задание выполняется за счет собственных средств Организаторов.
3. Участники Конкурса имеют право принести на конкурс для приготовления блюд необходимые им личные предметы (ножи, доски, столовую посуду, и т.д.).
4. Жюри Конкурса подводит итоги и определяет победителей путем подсчета суммы баллов, выставленных после выполнения практического задания, и распределяет первые, вторые и третьи места.
5. 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.
6. Результаты практического конкурса объявляются на церемонии награждения победителей Республиканского конкурса «Лучшая столовая школы».