Муниципальный район «Красночикойский район**»**

**АДМИНИСТРАЦИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА**

**«КРАСНОЧИКОЙСКИЙ РАЙОН»**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ**

07 октября 2022 г. № 511

с. Красный Чикой

**О проведении муниципального этапа конкурса в рамках Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы»**

В целях проведения муниципального конкурса в рамках Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» и на основании ст. 25 Устава муниципального района «Красночикойский район», администрация муниципального района «Красночикойский район» постановляет:

1. Назначить ответственного за организацию и проведение конкурса Андреевскую Жанну Юрьевну, технолога управления образования администрации муниципального района «Красночикойский район».

2. Утвердить Положение о муниципальном этапе конкурса в рамках Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы» (далее – Конкурс) (приложение №1).

3. Контроль за исполнение постановления возложить на начальника управления образования администрации муниципального района «Красночикойский район» Н.В. Трофимову.

Временно исполняющий обязанности

главы муниципального района

«Красночикойский район» В.М.Тюриков

Приложение

к постановлению администрации

муниципального района

«Красночикойский район» №\_\_\_

от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**О муниципальном этапе конкурса в рамках Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и процедуру проведения муниципального конкурса в рамках Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы» (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: открытость и достоверность информации, объективность оценки, равные возможности участников Конкурса.

**2.Цели 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, популяризации принципов здорового питания в общеобразовательных организациях.

2.2. Основные задачиКонкурса:

- выявление лучшей модели организации горячего питания обучающихся на муниципальном 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.

2.3. На основе итогов Конкурса проводится формирование рейтинга лучших школьных столовых.

**3. Участники и этапы проведения Конкурса**

3.1. В Конкурсе принимают участие школьные столовые, организующие питание обучающихся в образовательных организациях, работники школьных столовых (без ограничения стажа работы и возраста) муниципальных образовательных организаций.

3.2. Конкурс проводится в три этапа.

Первый этап - муниципальный, проводится с **05 по 14 октября 2022 года.**

Муниципальный этап Конкурса проводится муниципальным органам управления образованием.

Второй этап – региональный, проводится **с 17 октября по 30 октября 2022 года**.

Региональный этап Конкурса ( на уровне субъекта федерации) проводится региональными органом управления образования.

К участию в федеральном этапе Конкурса допускается по 2 участника (по одному от каждой номинации), набравших наибольшее количество балов по итогам регионального этапа Конкурса.

Победители Всероссийского этапа Конкурса награждаются кубками, дипломами и ценными подарками.

**4. Организация и порядок проведения конкурса**

Для участия в **муниципальном этапе** Конкурса представляются следующие материалы:

заявка на участие в Конкурсе **(приложение № 1 к положению)**

представление на участника муниципального этапа Конкурса «Лучшая столовая школы» **(приложение №2 к положению)**

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

Информационная карта образовательной организации с приложениями представляется в электронном виде.

**Муниципальный** этап 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.

4.1. 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 к положению)**

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.

Конкурсные материалы принимаются на адрес **электронной почты Управления образования по 12 октября 2022 года.**

Организация экспертизы конкурсных информационных материалов («Портфолио»), структура информационных материалов «Портфолио» в **приложении** № **4 к положению).**

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

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

**5. Конкурсная Комиссия**

5.1. Для подведения итогов Конкурса создается конкурсная комиссия.

В состав конкурсной комиссии входят представители Управления образования:

Председатель комиссии - председатель Красночикойской территориальной организации профессионального союза работников образования и науки Российской Федерации – Светлана Степановна Черепанова.

Члены комиссии:

Начальник управления образования Наталья Викторовна Трофимова;

Главный специалист управления образования Анастасия Фёдоровна Шатова.

Технолог управления образования Жанна Юрьевна Андреевская.

Индивидуальный предприниматель Галина Николаевна Никитина.

5.2. 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.

5.3 Конкурсная комиссия на основании протоколов принимает решение о победителе, получивший максимальное количество баллов, которое оформляется протоколом. Протокол подписывается председателем и членами конкурсной комиссии.

**6. Критерии оценки**

6.1. Общая оценка складывается из оценки пояснительной записки, каждой технологической карты отдельно, фотоматериалов. 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, калорийность, пищевая ценность;

- включение в рацион блюд, соответствующих требованиям здорового питания (пониженное содержание соли, сахара, насыщенныхжиров);

- совместимость пищевых продуктов при приготовлении блюда;

- возможность использования для массового приготовления в школьных столовых;

- возможность взаимозаменяемости сырья.

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 (внешний вид, наличие формы эмблемы).

**7. Подведение итогов Конкурса:**

7.1. Победителями Конкурса признается участник, набравший наибольшее количество баллов.

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

Победитель награждается грамотой управления образования «Лучшая столовая сельской школы» и становится участником 2-го этапа конкурса.

**Приложение № 1**

к положению о муниципальном

этапе конкурса в рамках

Всероссийского конкурса

«Лучшая столовая школы»

**ЗАЯВКА\***

на участие в конкурсе

**«Лучшая школьная столовая»**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование образовательного учреждения |  |
| Адрес образовательного учреждения (юридический и фактический) |  |
| Телефон, факс |  |
| Руководитель образовательного учреждения (ФИО) |  |
| Сведения об участнике конкурса  ФИО(полностью).  образование  общий стаж впрофессии.  должность (с указаниемразряда),  стаж работы в школьнойстоловой,  контактный телефон (в т.ч.сотовый) |  |
| ФИО и телефон специалиста органа местного самоуправления,осуществляющегополномочиявсфере образования,ответственногозаучастиепредставителей муниципалитета вконкурсе |  |

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

МЛ. Подпись

ФИО

**Приложение № 2**

к положению о муниципальном

этапе конкурса в рамках

Всероссийского конкурса

«Лучшая столовая школы»

**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:

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: 1 **Приложение № 3**

к положению о муниципальном

этапе конкурса в рамках

Всероссийского конкурса

«Лучшая столовая школы»

Информационная карта участника муниципальногоконкурса

Лучшая школьная столовая»

(заполняется в программе excel)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | Направления | 1 | Информация образовательной организации | |
|  | | Полное наименование муниципального / государственного образовательного учреждения в соответствии с уставом | |  | |
|  | | Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет -  раздаточная 2 | |  | |
|  | | Количество обучающихся: | |  | |
|  | | - всего | |  | |
|  | | В том числе по возрастным группам:-1-4классы | |  | |
|  | | - 5-9 классы | |  | |
|  | | - 10-11 классы | |  | |
|  | | - всего | |  | |
|  | | Количество обучающихся, получающих питание  - всего | |  | |
|  | | Втом числе повозрастным группам:-1-4классы | |  | |
|  | | - 5-9 классы | |  | |
|  | | Количество обучающихся, получающих питание  - всего | |  | |
|  | | в том числе по возрастным группам: - 1-4 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 | |  | |
|  | | - всего | |  | |
|  | | 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 обед и завтрак | | |  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | 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 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-хфотографий 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 | | | Ф.И.О., должность, сведения **о**профессиональном образовании. В приложении предоставить копии документов об образовании | | |
|  | | Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)1 | | | Год прохождения курсов повышения квалификации, ихтематика. 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 PowerPoint, содержащая не более 1О 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 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 о муниципальном

этапе конкурса в рамках

Всероссийского конкурса

«Лучшая столовая школы»

**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, наименование образовательной организации (по уставу), 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).

- 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).

*- Грамоты,*дипломы,благодарственныеписьмазапоследние3года(ксерокопии).

- 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 5фото).

- Информационная карта участника конкурса «Лучшая школьная столовая» (приложение №4).

- Конкурсные материалы («Портфолио») должны быть заверены печатью общеобразовательной организации, представляющей соискателя наКонкурс.

**Требования к фотографиям**

Общие требования:

Формат файла: JPG.JPEG.

Разрешение изображения 200-300dpi.

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 посторонниепредметы;

ракурс - сбоку,сверху.