проект

Муниципальный район «Красночикойский район**»**

**АДМИНИСТРАЦИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА**

**«КРАСНОЧИКОЙСКИЙ РАЙОН»**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ**

2024 года №

с. Красный Чикой

**О проведении муниципального этапа конкурса в рамках Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2024»**

В целях проведения муниципального конкурса в рамках Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2024» на основании приказа № 150 от 26 февраля 2024 года 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 рамкахВсероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2024» (далее – Конкурс) (приложение №1).

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

Глава муниципального района

«Красночикойский район» Е.А.Гостев

Приложение

к постановлению администрации

муниципального района

«Красночикойский район»

№

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**О муниципальном этапе конкурса в рамках Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2024»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и процедуру проведения муниципального конкурса в рамках Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2024» (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.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, популяризации принципов здорового питания в общеобразовательныхорганизациях.

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 здоровогопитания;

- 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 Конкурсепринимаютучастие 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 четыре этапа.

Первый этап - школьный, проводится с **01 февраля по 15мая 2024 года.**

Второй этап – муниципальный, проводится **с 16 мая по 31 мая 2024 года.**

Третий этап – региональный, проводится с **15 июня по 1 сентября 2024 года.**

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

Четвертый этап – федеральный.

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 следующиематериалы (материалы представляются в электронном виде в формате Wordи PDF):

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

представление на участника муниципального этапа Конкурса «Лучшая школьная столовая - 2024» **(приложение №2 к положению)**

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

Информационная карта образовательной организации с приложениями представляется в электронном виде.

Экспертно-аналитическая оценка конкурсных материалов проводится экспертной конкурсной комиссией.

видеоролик

Видеоролик должен содержать видеовизитку команды (персональное представление команды с ответом на вопрос «Почему мы лучшие?»),видеоэкскурсию по пищеблоку, согласно требованиям системы производственного контроля, на принципах ХАССП. Технические требования к видеоролику (**Приложение № 4 к положению**).

**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 технологическихдокументов.

4.1.Необходимые технологические документы:

- утвержденные Технологические карты (ТК) в соответствии с рекомендуемой формой ГОСТ 31987-2013 «Услуги общественного питания.Технологическиедокументынапродукциюобщественногопитания.Общие требованиякоформлению,построениюисодержанию»;

- примерное двухнедельное меню (утвержденное и согласованное в установленномпорядке);

- фотографии (блюд, пищеблоков и обеденныхзалов);

- конкурсные информационные материалы («Портфолио») (структура информационных материалов «Портфолио» и требования к фотографиям(**приложении** № **5 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 общественногопитания»);

- 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 используемойтехнологии.

Конкурсные материалы принимаются на адрес **электронной почтыУправления образования по 15мая 2024 года.**

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

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 конкурснаякомиссия.

В состав конкурсной комиссиивходят представители Управления образования:

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

Члены комиссии:

Начальник управления образованияНаталья Викторовна Трофимова;

Главный специалист управления образования Анастасия Фёдоровна Шатова.

Технолог управления образованияЖанна 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;

- определение победителейКонкурса.

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 ихсочетания;

- соблюдение принципов здоровогопитания;

- оригинальностьидеи.

6.3.Критерии оценки технологической карты:

- доступность, качество и безопасностьсырья;

- содержание белков, жиров, углеводов, калорийность, пищеваяценность;

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

- совместимость пищевых продуктов при приготовленииблюда;

- возможностьиспользованиядлямассовогоприготовления вшкольныхстоловых;

- возможность взаимозаменяемостисырья.

6.4.Критерии оценки фотоматериалов:

- внешний вид каждогоблюда;

- внешний вид каждого комплексногообеда;

- эстетическое состояние пищеблока, обеденногозала, линии раздачи;

-внешний видучастника Конкурса (внешний вид, наличие формы эмблемы).

**7. Подведение итогов Конкурса:**

7.1. Победителями Конкурса признается участник, набравший наибольшее количествобаллов.

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

Победитель награждается грамотой управления образования «Лучшая школьная столовая - 2024» и становится участником 2-го этапа конкурса.

**Приложение № 1**

к положению о муниципальном

этапе конкурса в рамках

Всероссийского конкурса

«Лучшая школьная столовая - 2024»

**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 конкурсаФИО(полностью).образованиеобщий стаж впрофессии.должность (с указаниемразряда),стаж работы в школьнойстоловой,контактный телефон (в т.ч.сотовый) |  |
| ФИО и телефон специалиста органа местного самоуправления,осуществляющегополномочияв сфере 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 школьная столовая - 2024»

**Представление на участника конкурса «Лучшая школьная столовая-2024»**

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

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 школьная столовая - 2024»

Информационная карта участника муниципальногоконкурса

Лучшая школьная столовая»

(заполняется в программеexcel)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Направления | 1 | Информация образовательной организации |
|  | Полное наименование муниципального / государственного образовательного учреждения в соответствии суставом |  |
|  | Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет -раздаточная 2 |  |
|  | Количество обучающихся: |  |
|  | - всего |  |
|  | В том числеповозрастнымгруппам:-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 |  |
|  | Получаютдвухразовоепитание(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 обедКоличество обучающихся принимающихобед 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 иобслуживания учащихся | Краткое описание |
| 2 | Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствиисСанПиН |  |
|  | % оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием | в приложении предоставитьвидеоролик по работе пищеблока |
|  | Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале | в приложении не более 2-хфотографий обеденного зала иливключить *в* видеоролик |
|  | Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук) | в приложении 1 фотографияиливключить в видеоролик |
|  | Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя: информационный стенд по здоровому питанию | Названиеитематическоесодержание стендов, в приложении 2фотографии или включить ввидеоролик |
| 3 | **Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами** |  |
|  | Численность работников пищеблока:всего,в том числе по должностям:технолог, зав.производством, повара, кухонныеработники |  |
|  | Уровень профессионализма работников школьной столовой | Ф.И.О., должность, сведения **о**профессиональном образовании. Вприложении предоставить копиидокументов об образовании |
|  | Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)1 | Год прохождения курсов повышения квалификации, ихтематика.Вприложении предоставить копии документов о повышении квалификации |
| 4 | **Меню школьной столовой** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд **и** кулинарных изделий в 2022-2023/2023-2024 учебном году:тематические дни:школы кулинарногомастерства:выставки-дегустации | Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены **в** течение2022-2023/2023-2024учебных годов, представить фотографии, не более 2- х по каждому мероприятию |
|  | Примерное (Цикличное) меню | в приложении предоставитьпримерное(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 темездорового 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 предоставитьвидеоролик |
| 6 | Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся |  |
|  | Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе,оработникахшкольнойстоловойв2022/2023-2024 учебномгоду | 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 распечатанныескриншоты. |
|  | 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 школьная столовая - 2024»

**Технические требования к видеоролику**

**Всероссийского конкурса**

**«Лучшая школьная столовая – 2024»**

Хронометраж видеоролика не более 3 минут

Видеоролики предоставляются в электронном виде в формате AVI, MPEG,MOV

Допускаются видеоролики, созданные на мобильных устройствах при условии соответствия техническим требованиям.

Содержательная экспертная оценка видеороликов осуществляется по следующим критериям:

- соответствие работы заявленной теме;

- глубина раскрытия темы;

- креативность видеоролика (новизна идеи, оригинаотность);

- информативность.

**Приложение № 5**

к положению о муниципальном

этапе конкурса в рамках

Всероссийского конкурса

«Лучшая школьная столовая - 2024»

**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 –TimesNewRoman, 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 –TimesNewRoman, 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 - 2024» (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.