



П Р И К А З

15 октября 2020 г.

№ 01-03/975

г. Якутск

О проведении республиканского конкурса «Лучшая школьная столовая»

В соответствии с Планом информационной кампании по проекту «Здоровое питание», утвержденном Управлением Роспотребнадзора по Республике Саха (Якутия) от 11.09.2020, в рамках реализации национального проекта «Укрепление общественного здоровья» федерального проекта «Демография», в целях совершенствования организации питания обучающихся, внедрения инновационных технологий кулинарной продукции, современных форм и методов предоставления 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 о проведении республиканского конкурса «Лучшая школьная столовая» (далее – Конкурс) согласно приложению к настоящему приказу.

2. Определить ответственным оператором проведения Конкурса Государственное автономное учреждение дополнительного образования «Центр отдыха и оздоровления детей «Сосновый бор» (Иванова Я.Н.) (далее – Оператор).

2.1. Оператору организовать проведение Конкурса, предполагающего оценку существующей системы обеспечения горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций, ее эффективность, уровень профессионализма работников школьной столовой, творческой индивидуальности и личного мастерства поваров.

2.2. Оператору обеспечить работу Организационного комитета в соответствии с положением Конкурса и подведение итогов конкурса в срок до 30 ноября 2020 года.

3. Руководителям управлений в сфере образования муниципальных районов и городских округов:

3.1. Обеспечить участие общеобразовательных организаций муниципальных районов и городских округов республики в Конкурсе.

3.2. Обеспечить предоставление участниками Конкурса сформированных пакетов конкурсных материалов в срок до 30 ноября 2020 года в соответствии с положением Конкурса.

4. Пресс-службе Министерства образования и науки Республики Саха (Якутия) (Посельский С.С.) разместить информацию о проведении Конкурса на сайте Министерства и обеспечить информационное сопровождение.

5. Контроль исполнения возложить на руководителя отдела воспитания и дополнительного образования Яшину О.А.

Министр



М.П. Сивцев

Положение о проведении республиканского конкурса
«Лучшая школьная столовая»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и процедуру проведения республиканского конкурса «Лучшая школьная столовая» (далее – Конкурс).

1.2. Конкурс проводится Министерством образования и науки Республики Саха (Якутия) в соответствии с Планом информационной кампании по проекту «Здоровое питание» в рамках реализации национального проекта «Укрепление общественного здоровья» федерального проекта «Демография» в 2020 году.

1.3. Проведение Конкурса предполагает оценку существующей системы обеспечения горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций, ее эффективность, уровень профессионализма работников школьной столовой, творческой индивидуальности и личного мастерства поваров.

1.4. Основные принципы организации Конкурса:

- добровольность участия;
- открытость и достоверность представленной 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, популяризация принципов здорового питания в общеобразовательных организациях.

2.2. Основные задачи Конкурса:

- выявление лучших образцов организации горячего питания обучающихся;
- внедрение современных форм и методов обслуживания обучающихся;

- распространение передового опыта по обеспечению обучающихся качественным питанием, формированию культуры и принципов здорового питания;
- совершенствование профессионального мастерства поваров школьных столовых, популяризация и повышение престижа профессии, стимулирование творческого подхода к организации школьного питания;
- внедрение новых технологий в приготовлении блюд школьного меню, реализация принципов здорового питания;
- расширение ассортимента блюд, рекомендуемых для включения в рацион детского питания;
- привлечение общественного внимания к деятельности общеобразовательных организаций по созданию условий для организации качественного сбалансированного питания;
- повышение культуры обслуживания и улучшение качества питания в школьных столовых.

3. Организационное обеспечение Конкурса

3.1. Организационное обеспечение Конкурса осуществляет организационный комитет Конкурса (далее – Оргкомитет), состав которого утверждается приказом Министерства образования Республики Саха (Якутия).

3.2. Оргкомитет Конкурса:

- устанавливает процедуру проведения Конкурса и критерии оценивания конкурсных заданий;
- определяет состав экспертного совета для экспертизы конкурсных работ и соблюдения требований к содержанию и оформлению материалов, представленных на Конкурс.

4. Участники и сроки проведения Конкурса

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

4.2. Конкурс проводится в дистанционной форме с использованием программ, предназначенных для проведения конференций и встреч в онлайн-формате и социальные сети.

4.3. Экспертный совет Конкурса проводит экспертизу представленного портфолио, подводит итоги, выявляет победителей по 2 номинациям:

- «Лучшая столовая городской школы»;
- «Лучшая столовая сельской школы».

5. Организация и порядок проведения Конкурса

5.1. Для участия в Конкурсе необходимо представить в Оргкомитет следующие материалы:

- заявку на участие в Конкурсе, содержащую информацию об участнике (приложение 1);
- презентацию «Наша школьная столовая» (видеоматериалы во временном промежутке до 5 минут);
- портфолио участника Конкурса (приложение 2).

5.2. В срок до 15 ноября 2020 года участники Конкурса формируют пакет конкурсных материалов и направляют их в Оргкомитет на адрес электронной почты конкурса sakhapit@mail.ru;

5.4. По итогам экспертизы представленных конкурсных материалов определяются победители и призеры в каждой номинации.

5.5. Конкурсные материалы официально не рецензируются и не возвращаются. Результаты экспертизы с участниками Конкурса не обсуждаются, апелляции на решения экспертного совета Конкурса не принимаются.

6. Критерии оценки

6.1. Общая оценка экспертизы конкурсных материалов складывается из оценки пояснительной записки, каждой технологической карты отдельно, фотоматериалов, результатов тестирования. 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, микро - и макроэлементов, пищевая ценность;
- включение в состав блюда инновационных продуктов;
- совместимость пищевых продуктов при приготовлении блюда;
- возможность использования для массового приготовления в школьных столовых;
- возможность взаимозаменяемости сырья;
- стоимость готового блюда.

6.4. Критерии оценки фотоматериалов:

- внешний вид каждого блюда;
- внешний вид каждого комплексного обеда;

- эстетическое состояние пищеблока, обеденного зала, линии раздачи;
- внешний вид работников пищеблока (соответствие требованиям СанПин).

7. Оценка конкурсных работ и подведение итогов Конкурса

7.1. Экспертный совет оценивает конкурсные материалы в баллах в соответствии с критериями Конкурса.

7.2. Общий балл, присуждаемый каждой работе, производится по сумме баллов всех членов экспертного совета. По работам, претендующим на призовое место и набравшим одинаковое количество баллов, проводится голосование и учитываются их личные достижения (представленные грамоты, дипломы, благодарственные письма).

7.3. Итоги оформляются экспертным советом Конкурса в виде протокола.

7.4. Решения экспертного совета по итогам Конкурса утверждаются Оргкомитетом.

8. Награждение победителей и призеров Конкурса

8.1. Победители и призеры Конкурса награждаются дипломами Министерства образования и науки Республики Саха (Якутия).

8.2. Участники Конкурса награждаются благодарственными письмами Министерства образования и науки Республики Саха (Якутия).

8.3. Звания «Лучшая столовая городской школы» и «Лучшая столовая сельской школы» присуждается участникам Конкурса, занявшим I место в соответствующей номинации.

Контактное лицо для дополнительной информации:

Тихонова Изабелла Семеновна, заведующая лечебной частью ГАУ ДО РС(Я) ЦООД «Сосновый бор», телефон: 89141022741

ЗАЯВКА
на участие в республиканском конкурсе «Лучшая школьная столовая»

Муниципальное образование _____

Полное наименование муниципальной общеобразовательной организации в соответствии с Уставом: _____

Адрес (местонахождение) муниципальной общеобразовательной организации,
Адрес, контактный телефон: _____

Е-mail: _____

http: _____

Фамилия, имя, отчество руководителя муниципальной общеобразовательной
организации: _____

Фамилия, имя, отчество повара школьной столовой : _____

Даю свое согласие на обработку моих указанных выше персональных данных в целях участия в конкурсе «Лучшая школьная столовая». Даю разрешение на использование материалов в некоммерческих целях для размещения в сети Интернет, публикаций в буклетах и периодических изданиях с возможностью редакторской обработки.

Руководитель
общеобразовательной организации _____ ФИО

М.П. Подпись

Структура и содержание «Портфолио» участника республиканского конкурса «Лучшая школьная столовая»

1. «Портфолио» представляет собой комплект следующих материалов и документов:
 - заявку на участие в Конкурсе, содержащую информацию об участнике (ФИО, образование, общий стаж в профессии, наименование общеобразовательной организации, стаж работы в школьной столовой);
 - меню, утвержденное Роспотребнадзором и фотоматериалы двух комплексных 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;
 - пояснительную записку к меню с обоснованием выбора блюд для школьных обедов (1-2 страницы формата А4, шрифт — Times New Roman, 14 пт, интервал — 1);
 - технологические карты каждого блюда с фотографией (всего не менее 8 технологических карт);
 - калорийность блюд и норма отпуска должны соответствовать возрастной категории потребителя (приложение 3);
2. Отзывы обучающихся, педагогов, родителей (не более 6 отзывов, 1/3 страницы формата А4, шрифт - Times New Roman, 14 пт, интервал - 1).
3. Грамоты, дипломы, благодарственные письма по деятельности школьной столовой за последние 3 года (ксерокопии).
4. 4 фотографии участника Конкурса в школьной столовой за работой (обслуживание детей на линии раздачи, приготовление блюда, общая (с коллективом пищеблок), 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, выдвигающей соискателя на Конкурс.

Требования к фотографиям

Общие требования:

- формат файла: JPG, JPEG;
- разрешение изображения 200-300 dpi.

Не принимаются фотографии низкого качества: смазанные, засвеченные, затемненные.

Блюда:

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

Технологическая карта кулинарного изделия

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Выход:	-		-	-

Цена одной порции

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	
Жиры (г):	
Углеводы (г):	
Эн.ценность (ккал):	

Ca (мг):	
Mg (мг):	
Fe (мг):	
C (мг):	

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

**Информационная карта участника республиканского конкурса
«Лучшая школьная столовая»**

№	Направления	
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципальной общеобразовательной организации в соответствии с Уставом	
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	
	Количество обучающихся: - всего - получают горячее питание (количество, %) - получают двухразовое питание (количество, %)	
	Стоимость завтрака, обеда (руб)	
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (фито - бар, кислородные коктейли, возможность выбора блюд).	
	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 перечень оборудования и не более 5-ти фотографий.
	Количество посадочных мест и соответствие мебели в обеденном зале	В приложении не более 2-х фотографий обеденного зала
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук, рециркуляторы)	В приложении 1 фотография
	Стенды: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	Название и тематическое содержание стендов, в приложении 2 фотографии.
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока.	

	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 изделий в учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	Перечислить не более 3-х традиционных мероприятий, которые проводятся в школе, в приложении предоставить цикличное меню и фотографии не более 2-х по каждому мероприятию.
	Видео презентация процесса приготовления поварами школьной столовой двух комплексных 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 (не более 3 мин)	Указать ссылку на страницу школьного сайта, где размещена презентация, содержащая информационные и фото- видео- материалы о приготовлении обедов. В приложении предоставить презентацию на электронном носителе.
5	Пропаганда здорового питания	
	Видео-ролик флешмоб «Мой друг витамин» (до 2-х минут).	Ф.И.О. автора видеоролика (учащегося или группы учащихся), название и ссылку на школьный сайт с его размещением. В приложении предоставить ролик на электронном носителе.
6	Обобщение и распространение опыта работы	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2018-2020 годах.	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 образовательной организации.	Указывается ссылка на страницу школьного сайта, в приложении предоставить скриншоты на электронном носителе
--	--	---

Подпись директора ОУ, печать ОУ