

АДМИНИСТРАЦИЯ УМЁТСКОГО РАЙОНА
ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

РАСПОРЯЖЕНИЕ

20.07.2021

р.п. Умёт

№351-р

Об участии муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Умётская средняя общеобразовательная школа им. Героя Социалистического Труда П.С.Плешакова» в областном смотре-конкрсе на лучшее блюдо школьного меню «Школьный обед 2.0»

В соответствии с приказом Управления образования и науки Тамбовской области от 25.05.2021 №1275 «Об организации и проведении региональной в региональной здоровьесберегающей Олимпиаде «Марафон правильного питания», в целях создания и внедрения стандартизированной региональной системы оценки качества организации школьного питания, способствующей формированию здоровьесформирующей и здоровьесберегающей среды в образовательных организациях региона:

1. Директору муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Умётская средняя общеобразовательная школа им. Героя Социалистического Труда П.С.Плешакова» (А.С.Пархутик) обеспечить участие муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Умётская средняя общеобразовательная школа им. Героя Социалистического Труда П.С.Плешакова» в областном смотре-конкрсе на лучшее блюдо школьного меню «Школьный обед 2.0» в период с 01 сентября по 20 октября 2021 года в соответствии с Положением, утверждёнными приказом Управления образования и науки.

2. Контроль исполнения настоящего распоряжения возложить на заместителя главы администрации района П.Г.Юдкина

Первый заместитель главы
администрации района

А.В.Тимакин

Приложение
к распоряжению администрации района
от 20.07.2021 №351-р

ПРИЛОЖЕНИЕ №4
УТВЕРЖДЕНО
приказом управления образования
и науки области от 25.05.2021 № 1275

**Положение
об областном смотре-конкурсе на лучшее блюдо школьного меню «Школьный обед
2.0»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение (далее – Положение) определяет порядок организации и проведения областного смотра-конкурса на лучшее блюдо школьного меню «Школьный обед 2.0» (далее – Конкурс), который проводится в рамках региональной здоровьесформирующей Олимпиады «Марафон правильного питания» (далее – Олимпиада).

1.2. Учредителем Конкурса является управление образования и науки области.

1.3. Организационно-методическое сопровождение Конкурса обеспечивает Тамбовское областное государственное бюджетное образовательное учреждение дополнительного образования «Центр развития творчества детей и юношества» (далее – Центр) при поддержке автономной некоммерческой организации «Академия дополнительного образования и культурного просвещения».

1.4. Экспертное сопровождение мероприятий Конкурса обеспечивают управление здравоохранения области, а также управление федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека области.

2. Цели и задачи Конкурса

2.1. Цели:

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 области;

выявление лучших образцов организации горячего питания обучающихся.

2.2. Задачи:

разработка и внедрение региональной системы комплексной оценки качества школьного меню;

формирование у обучающихся, родителей, педагогов правильного представления о здоровом образе жизни, включая соблюдение принципов правильного питания и привлечение внимания к важности рационального и сбалансированного питания;

стимулирование всех субъектов, принимающих участие в организации школьного питания, к совершенствованию подходов к выбору пищевой продукции, ее качественному приготовлению, актуальным формам подачи и информационного сопровождения;

содействие в распространении и масштабировании наиболее успешных форм и

видов организации школьного питания на региональном уровне;
налаживание системы оперативного взаимодействия всех участников процесса организации школьного питания;
формирование у обучающихся интереса и готовности к соблюдению правил здорового питания и здорового образа жизни;
улучшение качества питания в школьных столовых.

3. Номинации, этапы и участники Конкурса

3.1. В Конкурсе могут принять участие общеобразовательные организации, обеспечивающие обучающихся горячим питанием на базе собственных пищеблоков, а также работники столовых (без ограничения стажа работы и возраста) общеобразовательных организаций.

3.2. Участие в Конкурсе проводится по следующим номинациям:

- Лучшее меню среди городских общеобразовательных организаций;
- Лучшее меню среди сельских общеобразовательных организаций;
- Лучшее блюдо в меню общеобразовательных организаций;
- Лучший повар столовых общеобразовательных организаций;
- Лучшая информационная подача меню среди общеобразовательных организаций.

3.3. Конкурс проводится в 2 этапа:

- Муниципальный (отборочный) этап (1 сентября – 25 октября 2021 года);
- Региональный этап (10 ноября – 10 декабря 2021 года).

4. Руководство проведением Конкурса

4.1. Подготовку и проведение мероприятий Конкурса осуществляет региональный организационный комитет (далее – региональный Оргкомитет), утвержденный приказом управления образования и науки области, и муниципальные организационные комитеты (далее – муниципальные Оргкомитеты).

4.2. Задачи регионального Оргкомитета:

информирование о датах проведения мероприятий Конкурса;
разработка критериев и методики определения победителей и призеров мероприятий Конкурса;

ведение общего рейтинга участников Конкурса;

оказание методического содействия в проведении Конкурса на всех его этапах.

4.3. В рамках возложенных задач региональный и муниципальные Оргкомитеты выполняют следующие функции:

разработка плана проведения Конкурса, организация его работы;

сбор заявок на участие в Конкурсе, проверка соответствия оформления и подачи заявок требованиям и условиям;

отклонение заявок, не отвечающих требованиям Положения;

регистрация участников Конкурса;

формирование и координация работы экспертных групп Конкурса.

4.4. Экспертные группы Конкурса:

осуществляют экспертную оценку конкурсных материалов участников;

определяют победителей и призеров Конкурса.

4.5. Экспертные группы Конкурса имеют право:

присуждать не все призовые места;

присуждать специальные призы;

выносить рекомендации о необходимости качественного устранения недостатков участниками, выявленных в ходе Конкурса.

4.6. Решение экспертных групп является окончательным, изменению, обжалованию и пересмотру не подлежит.

4.7. Экспертные группы, региональный и муниципальные Оргкомитеты не имеют права разглашать результаты Конкурса до их официальной публикации.

4.8. Региональный и муниципальные Оргкомитеты оставляют за собой право на использование в некоммерческих целях фото- и видеоматериалов, созданных участниками и экспертными группами в ходе организации Конкурса, для освещения в публичном пространстве, в том числе для размещения в сети Интернет на сайте Центра, региональном портале дополнительного образования детей Тамбовской области и в социальных сетях.

4.9. Настоящее Положение может быть изменено и дополнено решением регионального Оргкомитета, принятым простым большинством голосов.

В случае внесения каких-либо изменений или дополнений обновленная информация о Конкурсе своевременно размещается на сайте Центра, региональном портале дополнительного образования детей Тамбовской области и в социальных сетях.

5. Порядок проведения Конкурса

5.1. Сроки проведения Конкурса: 1 сентября – 10 декабря 2021 года.

5.2. Для участия в муниципальном (отборочном) этапе Конкурса общеобразовательной организации необходимо предоставить в соответствующий муниципальный Оргкомитет следующие материалы:

заявку на участие в Конкурсе по установленной форме (приложение к Положению №1);

утвержденное примерное меню общеобразовательной организации на 2021-2022 учебный год;

пояснительная записка к примерному меню с обоснованием выбора блюд;

утвержденное органами Роспотребнадзора 10-дневное меню;

опись содержимого вкладки «Организация питания» (или иной аналогичной по содержанию) на сайте образовательной организации со ссылкой на страницу;

фото-, видеоматериалы, демонстрирующие материально-техническую оснащенность столовых, состояние пищеблоков и обеденных залов, примеры сервировки, готовых блюд, многообразие меню и его соответствие требованиям регулятора, оформленные в соответствии с техническими требованиями (приложение №2 к Положению);

утвержденную технологическую карту фирменного блюда по утвержденной форме (приложение №3 к Положению). На Конкурс по выбору участника могут быть представлены холодная закуска, первое, второе или третье блюда, а также вариант комплексного обеда;

видеоролик, оформленный в соответствии с техническими требованиями (приложение №2 к Положению), и согласие на обработку персональных данных (приложение №4 к Положению) сотрудника общеобразовательной организации, принимающего участие в номинации «Лучший повар столовых образовательных организаций».

Все материалы предоставляются одним архивом в форматах .zip или .rar в соответствии с техническими требованиями (приложение №2 к Положению). Видеоролики предоставляются в виде ссылки(ссылок) в тексте заявки.

5.4. Прием заявок на муниципальный этап осуществляется **до 12.00 25 сентября 2021 года**. Заявки, поступившие в муниципальный Оргкомитет позднее указанного срока, не будут допущены к участию в Конкурсе.

В период с 25 сентября по 1 октября 2021 года экспертные группы, сформированные муниципальными Оргкомитетами, обязаны произвести оценку поступивших заявок в соответствии с критериями оценивания. По итогам работы экспертных групп будет составлен и опубликован на региональном портале дополнительного образования детей Тамбовской области рейтинг образовательных организаций в соответствии с номинациями Конкурса.

5.5. Экспертные группы муниципального этапа обязаны в период с 1 по 5 ноября 2021 года произвести очную оценку работы пищеблоков образовательных организаций, а

также их сотрудников, заявленных в номинации «Лучший повар столовых образовательных организаций», вошедших в топ-5 по каждой из номинаций, и принять решение о корректировке или сохранении баллов.

5.6. Коэффициент значимости (далее – КЗ) Конкурса в системе конкурсно-рейтинговых мероприятия Марафона составляет «2». Максимальный балл по сумме всех критериев равняется 50. Таким образом, итоговый максимальный балл в рейтинге Марафона составляет 100.

5.7. Участнику Конкурса также присваивается коэффициент медийной активности (далее – КМА), который определяет степень освещения участия в мероприятиях Марафона в информационном пространстве в диапазоне от 0 до 1).

Шкала соответствия КМА:

«0» – публикации участника об участии в Конкурсе отсутствуют на сайте участника и в его социальных сетях;

0,3 – на сайте и социальных сетях участника в общей сложности есть от 1 до 3 публикаций об участии в Конкурсе;

«0,5» – на сайте и в социальных сетях участника в общей сложности есть от 3 до 5 публикаций об участии в Конкурсе с хэштегом #ЗдоровоеПитание68.

«0,8» – на сайте и в социальных сетях участника в общей сложности есть от 5 до 7 публикаций об участии в Конкурсе с хэштегом #ЗдоровоеПитание68 и качественными фотографиями по теме Конкурса.

«1» – на сайте и в социальных сетях участника в общей сложности есть от 7 до 10 публикаций об участии в Конкурсе с хэштегом #ЗдоровоеПитание68 и качественными фото-, видеоматериалами по теме Конкурса.

5.8. Итоговый рейтинг участника Конкурса рассчитывается по формуле: сумма баллов по критериям экспертной группы * 2 * КМА.

5.9. **В срок до 12.00 10 ноября 2021 года** муниципальные Оргкомитеты направляют материалы победителей и призеров муниципальных этапов (1-3 места) в региональный Оргкомитет.

5.10. Региональный этап (заочный) Конкурса проводится с 10 ноября по 10 декабря 2021 года. Правила экспертной оценки поступивших в региональный Оргкомитет материалов аналогичны правилам муниципального этапа Конкурса.

5.11. Региональный этап (очный) Конкурса - Финал предусматривает:

приготовление участником Конкурса шести порций фирменного блюда (одна порция – для демонстрации, пять порций – для дегустации).

В финале оценивают блюдо два состава жюри: экспертное и детское.

5.12. Необходимые ингредиенты и посуду для приготовления конкурсных блюд обеспечивают сами участники Конкурса. Участники Финала должны быть одеты в свою профессиональную (фирменную) форму.

6. Критерии оценивания материалов

6.1. Общая оценка экспертных групп складывается из оценки примерного меню, пояснительной записки к нему, 10-дневного меню, технологической карты фирменного блюда, фото-, видеоматериалов, соответствия материалов, размещенных на сайте образовательной организации, требованиям регулятора, информационной открытости участника Конкурса.

6.2. Критерии оценки пояснительной записки (5 баллов):

обоснование выбора блюд и их сочетания;

обоснование принципов здорового питания;

оригинальность идеи.

6.3. Критерии оценивания примерного и 10-дневного меню (10 баллов):

соответствие требованиям регулятора к организации питания в образовательных учреждениях;

детализация проработки меню с учетом различных потребностей обучающихся, сезонности, региональной специфики, калорийности, содержания минеральных, полезных веществ, витаминов;

пищевая и энергетическая ценность, сочетаемость гарниров, соусов, др.

оригинальность идеи.

6.4. Критерии оценивания фото-, видеоматериалов (5 баллов):

соответствие техническим требованиям конкурса;

демонстрация полной материально-технической базы столовой и ее состояния;

оригинальность подачи материала.

6.5. Критерии оценивания технологической карты лучшего блюда (15 баллов):

доступность, качество, безопасность сырья;

содержание белков, жиров, углеводов, микроэлементов, пищевая ценность;

включение в состав региональных продуктов;

совместимость пищевых продуктов при приготовлении блюда;

возможность массового использования блюда;

возможность взаимозаменяемости сырья;

стоимость готового блюда;

оригинальность исполнения.

6.6. Критерии оценивания сайта образовательной организации (5 баллов):

соответствие требованиям регулятора в части информирования об организации питания в образовательном учреждении;

наличие всех необходимых документов, подтверждающих порядок организации питания;

оригинальность подачи, доступность и широта распространения в сети Интернет информации об организации питания в образовательном учреждении.

6.7. Критерии оценки приготовленного блюда (10 баллов):

органолептические показатели блюда: внешний вид, цвет, консистенция, вкус, запах;

возможность использования для массового приготовления в школьных столовых;

оригинальность работы, вкусовые качества в ходе дегустации блюда (финал конкурса), соответствие принципам рационального питания.

6.8. Критерии оценивания работы повара (10 баллов):

организация рабочего места: соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил, правил техники безопасности, рациональное использование рабочей зоны соблюдение норм и правил приготовления пищи в соответствии с требованиями регулятора;

качество проработки технологической карты лучшего блюда;

качество лучшего блюда, предоставленного на оценку экспертной группе;

внешний вид повара.

7. Подведение итогов

7.1. Подведение итогов регионального этапа проводится в срок до 5 декабря 2021 года. Итоги будут опубликованы на региональном портале дополнительного образования детей Тамбовской области, в социальных сетях Центра, на сайте управления образования и науки Тамбовской области.

7.2. Время и место проведения торжественной церемонии награждения победителей и призеров дипломами управления образования и науки области будут направлены участникам Конкурса отдельным информационным письмом.

7.3. Лучшие работы и практики по организации питания в образовательных учреждениях области будут рекомендованы к использованию и внедрению, а также сформируют онлайн-банк «Здоровое питание» на портале дополнительного образования детей Тамбовской области.

7.4. По вопросам организации и проведения Марафона обращаться по адресу: 392000 г. Тамбов, ул. Сергея Рахманинова, 3б, каб. 42, по телефону 8(4752) 42-95-35 (доб. 1353), e-mail: bud.zdorov68@yandex.ru.

Приложение №1 к Положению
об областном смотре-конкурсе
на лучшее блюдо школьного меню
«Школьный обед 2.0»

**Заявка на участие
в Областном смотре-конкурсе на лучшее блюдо школьного меню «Школьный обед
2.0»**

1.	Наименование образовательной организации	
2.	Юридический и фактический адрес организации	
3.	Телефон, факс	
4.	Руководитель организации (ФИО, должность)	
5.	Сведения об участнике конкурса в номинации «Лучший повар столовых образовательных организаций» (ФИО, пол, образование, должность, стаж работы в школьной столовой)	
6.	Сайт организации	
7.	Раздел сайта, посвященный организации питания	
8.	Социальные сети организации	
9.	Ссылки на видеоролики	

Приложение №2 к Положению
об областном смотре-конкурсе
на лучшее блюдо школьного меню
«Школьный обед 2.0»

Технические требования к аудио, фото и видеоматериалам

Требования к аудиоматериалам:

аудиофайлы в формате **MP3**;

битрейт аудио: 256 Кбит/с или выше;

частота дискретизации 44100 Гц.

Имя файла должно быть достоверным, без использования транскрипции и лишних знаков.

Требования к фотоматериалам:

формат файлов **JPEG**;

размер одного файла не более 10 Мб;

цветовая модель: **RGB**;

рекомендуемое разрешение не менее 600 dpi;

Соотношение сторон не менее 1280x720.

Все фотографии снабжаются названием и кратким описанием.

Имя файла должно быть достоверным, без использования транскрипции и лишних знаков.

Требования к видеоматериалам:

формат файлов **MP4, AVI**;

минимальное разрешение – 1280x1024 для 4:3, 1920x1080 для 16:9;

частота кадров не менее 30 fps;

оптимальное разрешение – 1920x1080 (FULL HD)

Имя файла должно быть достоверным, без использования транскрипции и лишних знаков.

Образец имени файла/архива

СОШ_Моршанск...

Форматы архива: .zip, .rar

Приложение №3 к Положению
об областном смотре-конкурсе
на лучшее блюдо школьного меню
«Школьный обед 2.0»

Технологическая карта кулинарного изделия

Наименование кулинарного изделия (блюда): _____

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

Цена одной порции: _____

Химический состав, витамины, микроэлементы на 1 порцию

Белки, г	
Жиры, г	
Углеводы, г	
Энергоценность (ккал)	

Кальций, мг	
Магний, мг	
Железо, мг	
Углерод, мг	

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов.

Приложение №4 к Положению
об областном смотре-конкурсе
на лучшее блюдо школьного меню
«Школьный обед 2.0»

СОГЛАСИЕ НА ОБРАБОТКУ ПЕРСОНАЛЬНЫХ ДАННЫХ

Я, _____,
(ФИО)

зарегистрированный(-ая) по адресу: _____,
(адрес места регистрации)

наименование документа удостоверяющего личность _____ серия _____
№ _____ выдан _____
(когда и кем выдан)

даю свое согласие на обработку Операторам – управлению образования и науки Тамбовской области, расположенному по адресу: г. Тамбов, ул. Советская, д. 108, Тамбовскому областному государственному бюджетному образовательному учреждению дополнительного образования «Центр развития творчества детей и юношества» - Региональный модельный центр дополнительного образования детей, расположенному по адресу: Тамбовская область, город Тамбов, ул. Сергея Рахманинова, д.3«Б», моих персональных данных, а именно: *фамилия, имя, отчество; дата рождения; индекс, полный адрес места жительства (регистрации); номер телефона (домашний, мобильный); тип и данные (серия, номер, когда и кем выдан) документа, удостоверяющего личность; СНИЛС (номер и дата выдачи); место работы, должность; полный адрес места работы, биометрические данные (фото и видео изображения)¹.*

Я даю согласие на использование моих персональных данных исключительно в целях оформления заявки и всех необходимых документов, требующихся в процессе организации и проведения Областного смотра-конкурса на лучшее блюдо школьного меню «Школьный обед 2.0» (далее – Фестиваль), а также последующих мероприятий, сопряженных с Фестивалем.

Настоящее согласие предоставляется мной на осуществление действий в отношении моих персональных данных, которые необходимы для достижения указанных выше целей, включая (без ограничения) *сбор, систематизацию, накопление, хранение, передачу, уточнение (обновление, изменение), использование, передачу третьим лицам для осуществления действий по обмену информацией в рамках Конкурса, обезличивание, блокирование персональных данных, включение персональных данных в общедоступные источники (справочники, энциклопедии, публикация в СМИ), в том числе публикацию в сети Интернет и размещение на информационных стендах следующих сведений: фамилия, имя, отчество, биометрические данные (фото и видео изображения), а также осуществление любых иных действий, предусмотренных действующим законодательством РФ.²*

Я проинформирован, что операторы гарантируют обработку моих персональных данных в соответствии с действующим законодательством РФ как неавтоматизированным, так и автоматизированным способами.

Данное согласие действует с даты подписания до достижения целей обработки персональных данных, а также на срок, обусловленный архивным законодательством.

Данное согласие может быть отозвано в любой момент по моему письменному заявлению.

" ____ " _____ 20__ г. _____ / _____ /
Подпись Расшифровка подписи

¹ В соответствии со ст. 5 ФЗ «Об обработке персональных данных» от 27.07.2006 №152-ФЗ, указываются только те персональные данные, которые отвечают целям их обработки.