

АДМИНИСТРАЦИЯ УМЁТСКОГО РАЙОНА
ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

РАСПОРЯЖЕНИЕ

28.03.2023

р.п. Умёт

№157-р

Об участии муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Умётская агроинженерная школа имени Героя Социалистического Труда П.С.Плешакова» в региональном этапе конкурса «Лучшая школьная столовая-2023»

В соответствии с приказом Управления образования и науки Тамбовской области от 23.03.2023 №717 «Об организации и проведении регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая-2023» и в целях совершенствования организации питания обучающихся общеобразовательных организаций:

1. Директору муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Умётская агроинженерная школа имени Героя Социалистического Труда П.С.Плешакова» (Пархутик) обеспечить участие общеобразовательной организации в региональном этапе конкурса «Лучшая школьная столовая-2023» в период с 27 марта по 20 апреля 2023 года в соответствии с Положением, утверждённым приказом Управления образования и науки, согласно приложению.

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

Глава района

Ю.В.Ефремов

ПРИЛОЖЕНИЕ
УТВЕРЖДЕНО
приказом министерства образования
и науки Тамбовской области
от 23.03.2023 №717

**Положение
о проведении регионального этапа Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2023»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и проведения регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2023» (далее – Положение).

1.2. Региональный этап Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2023» (далее – Конкурс) проводится министерством образования и науки Тамбовской области.

1.3. Организационно-методическое сопровождение осуществляет Тамбовское областное государственное бюджетное образовательное учреждение дополнительного образования «Центр развития творчества детей и юношества» (далее – Центр).

2. Цели и задачи Конкурса

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

2.2. Основные задачи Конкурса:

выявление лучших моделей организации горячего питания обучающихся, внедрение и популяризация современных форм и методов обслуживания обучающихся;

распространение передового опыта по обеспечению обучающихся качественным питанием, формированию у обучающихся и их родителей 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;

реализация принципов здорового питания и расширение

ассортимента блюд, рекомендуемых для включения в рацион школьного питания;

привлечение общественного внимания к деятельности образовательных организаций по созданию условий для организации качественного питания школьников и контроля за этим процессом.

3. Номинации и участники Конкурса

3.1. Конкурс проводится по номинациям:

«Лучшая столовая городской школы - 2023»;

«Лучшая столовая сельской школы 2023»;

«Лучший повар школьной столовой – 2023».

3.2. В конкурсе могут принять участие школьные столовые, работающие с применением разных моделей (школьно-базовые столовые, столовые на сырье, доготовочные, работающие на полуфабрикатах), расположенные в городах и в сельской местности. Для работников школьных столовых — участников конкурса не устанавливаются ограничения по возрасту и стажу работы.

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

3.4. В номинации «Лучший повар школьной столовой» могут принимать участие повара школьных столовых, а также операторов питания (ООО «Новая Система Услуг», МУП «Школьник»).

4. Порядок и условия проведения регионального этапа Конкурса

4.1. Конкурс проводится с 27 марта по 25 мая 2023 года.

муниципальный этап – с 27 марта по 20 апреля 2023 года;

региональный этап – с 1 по 20 мая.

Подготовку и проведение муниципального этапа Конкурса осуществляют муниципальные организационные комитеты. По итогам оценки заявок, поступивших на муниципальный этап, муниципальные организационные комитеты определяют победителей и призеров и направляют их работы на региональный этап.

4.2. Прием заявок на участие в региональном этапе Конкурса осуществляется до 23:00 1 мая 2023 года. Заявки, поступившие в региональный организационный комитет (далее – Оргкомитет) позднее указанного срока, не будут допущены к участию в Конкурсе.

4.3. По вопросам организации и проведения Конкурса обращаться по адресу: 392000 г. Тамбов, ул. Сергея Рахманинова, 3б, каб. 42, по телефону 8(4752) 42-95-35 (доб.1352), e-mail: bud.zdorov68@yandex.ru (Чечет

Анастасия Андреевна, методист отдела по профилактике асоциального поведения и пропаганде здорового образа жизни).

5. Перечень предоставляемых конкурсных материалов

5.1. Для участия в региональном этапе Конкурса участникам необходимо представляются следующие материалы (материалы представляются в электронном виде):

заявка команды на участие в конкурсе (приложение №1 к Положению);

представление на команду с приложением меню рациона питания (приложение №2 к Положению);

информационная карта образовательной организации (приложение №3 к Положению);

видеоролик (видеоролик должен содержать видеовизитку команды, видеозапись экскурсии по пищеблоку, согласно требованиям системы производственного контроля, на принципах ХАССП)

Для номинации «Лучший повар»:

презентация о приготовлении поваром школьной столовой горячего завтрака;

технологические карты блюд, входящих в горячий завтрак;

фотографии блюд, входящих в горячий завтрак.

5.2. Прием материалов осуществляется до 1 мая 2023 года по электронной почте bud.zdorov68@yandex.ru с пометкой: «Региональный этап Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2023».

1. Конкурсная комиссия

1.1. Подготовку и проведение Конкурса осуществляет Оргкомитет, утвержденный приказом министерства образования и науки Тамбовской области.

1.2. Оргкомитет:

утверждают список участников регионального этапа Конкурса;

оценивают конкурсные материалы;

определяют победителей (1 место) и призеров (2 и 3 место);

оформляют итоговые протоколы;

имеют право не присуждать призовые места, присуждать не все призовые места.

1.3. Решение Оргкомитета утверждается председателем (заместителем председателя) Оргкомитета.

1.4. Решение Оргкомитета является окончательным, изменению, обжалованию и пересмотру не подлежит.

1.5. Решение Оргкомитета принимается большинством голосов.

1.6. При равенстве голосов председатель Оргкомитета имеет право решающего голоса.

1.7. Оргкомитет имеет право в одностороннем порядке вносить изменения и дополнения к настоящему Положению со своевременным информированием об этих изменениях и дополнениях на сайте Центра (<http://dopobr.68edu.ru>).

1.8. Оргкомитет имеет право на публикацию конкурсных работ с соблюдением авторских прав, а также на использование при проведении выставок, презентаций, размещение в методических и информационных изданиях.

1.9. Для экспертизы конкурсных работ Оргкомитет формирует жюри.

1.10. Члены Оргкомитета могут входить в состав жюри.

2. Критерии оценивания материалов

2.1. Критерии оценки видеоролика:

наличие видеовизитки (представлены все участники команды, всех участников на ролике видно, есть название команды) — до 25 баллов;

представление на видеоролике информации как участники проводят контрольные мероприятия (видеоэкскурсия по пищеблоку, согласно требованиям программы производственного контроля ХАССП), оценка представленных мероприятий, оценка их полноты и эффективности - до 35 баллов;

наличие достижений в работе, положительных отзывов, обратной связи от питающихся - до 20 баллов;

креативность ролика - до 20 баллов.

2.2. Критерии оценки презентации горячего завтрака:

соблюдение технологии приготовления, санитарных норм и правил - до 20 баллов;

оригинальность оформления и подачи блюд – до 5 баллов;

оригинальный подход к приготовлению блюд, к сочетанию компонентов – до 10 баллов;

внешний вид участников Конкурса – до 5 баллов.

2.3. Критерии оценки технологических карт

доступность, качество и безопасность сырья – до 5 баллов;

содержание белков, жиров, углеводов, калорийность, пищевая ценность – до 10 баллов;

включение в рацион блюд, соответствующих требованиям здорового питания (пониженное содержание соли, сахара, насыщенных жиров) – до 10 баллов;

совместимость пищевых продуктов при приготовлении блюд– до 5 баллов;

возможность использования для массового приготовления в школьных столовых – до 5 баллов;

возможность взаимозаменяемости сырья – до 5 баллов;

3. Подведение итогов регионального этапа Конкурса

3.1. Итоги регионального этапа Конкурса подводятся не позднее 25 мая 2023 года.

3.2. По итогам регионального этапа Конкурса определяются победители и призеры по номинациям «Лучшая столовая городской школы 2023», «Лучшая столовая сельской школы - 2023», «Лучший повар школьной столовой — 2023».

3.3. Победители и призеры регионального этапа Конкурса определяются по количеству набранных баллов. Победителями является участник, набравший максимальное количество баллов.

3.4. Победителям и призерам вручаются дипломы министерства образования и науки Тамбовской области.

3.5. Материалы победителей Конкурса будут направлены в оргкомитет Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2023».

3.6. Для представления Тамбовской области на Всероссийском этапе конкурса «Лучшая школьная столовая» формируется делегация из победителей регионального этапа Конкурса в каждой номинации.

4. Прочие условия

9.1. Оргкомитет имеет право в соответствии с согласием на обработку персональных данных физического лица использовать материалы в некоммерческих целях в порядке, предусмотренном законодательством о персональных данных (Федеральный закон от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных»).

ЗАЯВКА
на участие в региональном этапе Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2023»

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 Муниципального образования в конкурсе	

Даю свое согласие на обработку моих указанных выше персональных данных в целях участия в Конкурсе «Лучшая школьная столовая - 2023». 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

Подпись

ПРИЛОЖЕНИЕ №2 К ПОЛОЖЕНИЮ

Представление на команду конкурса «Лучшая школьная столовая - 2023»

Муниципальное образование _____
Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с Уставом: _____

Адрес (местонахождение) муниципального образовательного учреждения, контактный телефон: _____

E-mail: _____

http: _____

ФИО руководителя муниципального образовательного учреждения: _____

Полное наименование организации общественного питания муниципального образовательного учреждения, осуществляющего организацию питания обучающихся: _____

ФИО 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 - 2023» № _____

Председатель жюри _____ /подпись, ФИО/

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

Дата подачи заявки: _____

ПРИЛОЖЕНИЕ №3 К ПОЛОЖЕНИЮ

Информационная карта образовательной организации — участника
регионального этапа Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2023»

№	Направления	Информация образовательной организации
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; -полдника	
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся, возможность выбора блюд (шведский стол), 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-х фотографий обеденного зала или включить в видеоролик
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	В приложении 1 фотография
	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, заведующий 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).	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 кулинарных изделий в 2021—2022/ 2022-2023 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2021-2022 / 2022-2023 учебном году, представить фотографии не более 2-х по каждому мероприятию
	Примерное (Цикличное) меню	В приложении предоставить примерное (циклическое) 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 фото материалов 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).	Наименование команды, 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 2021-2022 / 2022-2023 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	Указать ссылку на страницу школьного сайта, в приложении предоставить скриншоты

	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню по показателям СаПиН и по показателям ФЦМПО	Ссылка направлена в ФЦМПО, должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке
--	--	--

Подпись директора образовательной организации, печать образовательной организации

Подпись руководителя МОУО, печать МОУ