**УЧРЕЖДЕНИЕ «ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ВОЛЖСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»**

**ПРИКАЗ**

от 12.10.2021. №

***О проведении***

***муниципального этапа всероссийского конкурса***

***«Лучшая столовая школы».***

       С целью совершенствования организации горячего питания учащихся общеобразовательных  учреждений, обеспечения качества школьного питания, внедрения новых форм обслуживания, неуклонного соблюдения правил рационального питания, распространения опыта работы коллективов столовых школ

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Провести с 11 октября по 20 октября 2021 года  муниципальный конкурс «Лучшая столовая школы».
2. Утвердить положение о конкурсе «Лучшая  школьная столовая». (Приложение 1)
3. Утвердить состав оргкомитета (с правами жюри) по проведению конкурса «Лучшая  столовая школы».(Приложение 2)
4. Руководителям образовательных учреждений обеспечить  участие в районном конкурсе  «Лучшая столовая школы».
5. Контроль исполнения данного приказа возложить на заместителя руководителя Матвееву Г.В.
6. Ведущему специалисту ИМЦ Акпатыреву М.О. разместить данную информацию на сайте учреждения «Отдел образования администрации Волжского муниципального района».

Руководитель учреждения

«Отдел образования администрации

Волжского муниципального района» И.Ю.Леонтьева

Матвеева Г.В.

4-97-52

**Приложение1**

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о проведении муниципального конкурса «Лучшая школьная столовая»**

**1.Общие положения**

Настоящее положение определяет порядок организации и процедуру проведения муниципального этапа всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы»(далее-Конкурс).

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.

-основные принципы организации Конкурса:

-добровольность участия;

-открытость и достоверность информации;

-объективность оценки;

-равные возможности участников Конкурса.

**2. Цель и задачи Конкурса**

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.

Основные задачи конкурса:

-выявление лучших моделей организации горячего питания обучающихся;

-внедрение современных форм методов обслуживания обучающихся;

-распространение передового опыта по обеспечению обучающихся качественным питанием, формирования культуры и принципов здорового питания;

-совершенствование профессиональной мастерства поваров школьных столовых, популяризации 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.

**3. Участники и этапы проведения Конкурса**

В конкурсе могут принять участие школьные столовые, работающие с применением разных моделей (школьно-базовые столовые ,столовые на сырье, доготовочные, работающие на полуфабрикатах),организующие питание обучающихся в образовательных организациях, расположенных в городской и сельской местности, работники школьных столовых городских и сельских школ(без ограничения стажа работы и возраста) муниципальных образовательных организаций.

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

**Заявка на участие подается по форме согласно приложения 3.**

Муниципальный этап всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы» проводится согласно требованиям, изложенным в Положении о всероссийском конкурсе, также в 2 тура:

1 тур (заочный)

* 1. Первый тур (заочный) муниципального этапа 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.
     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).

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).
  + 1. Примерное двухнедельное меню рациона питания оценивается по пищевой и энергетической ценности, разнообразию используемых продуктов, сочетаемости гарниров и соусов, оригинальности и используемой технологии.
    2. Конкурсная комиссия выявляет победителей среди участников первого тура, которые будут представлены во втором (очном) туре Конкурса, отвечающим требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2 тур (очный)

* 1. Второй тур очный муниципального этапа Конкурса проводится в виде представления школьными столовыми презентации «Тематического стола» (домашнее задание) и проведение профессионального (практического) конкурса с участием поваров школьных столовых.

4.4.1. Тематический стол предлагается подготовить по теме «Здоровое питание ребенка в семье», в состав которого должно быть включено **не менее трех готовых блюд** предлагаемых для школьника в соответствии с выбранной темой и принципами здорового питания.

1. В качестве домашнего задания могут быть приготовлены вторые блюда, холодные закуски, мучные изделия, десерты. Размещение и подготовка к экспозиции кулинарной продукции производится самими участниками, на каждое блюдо заполняется карточка с указанием региона, наименования, номера и местонахождения образовательного учреждения, наименование кулинарной продукции.

Участники должны устно представить выставленную продукцию конкурсной комиссии с полной характеристикой особенностей состава и потребительских свойств блюд.

1. При проведении профессионального (практического) конкурса участниками являются: повара школьных столовых и комбинатов питания. В отведенное время на рабочих местах осуществляется приготовление блюд (рыбное, мясное, овощное или фруктовое) для школьного питания.

Для выполнения заданий по приготовлению блюд участникам предоставляется помещение и оборудование, время составляет 3 часа. Оценке подлежит готовая кулинарная продукция.

1. По итогам Конкурса определяется победитель и два призера по номинациям «Лучшая столовая городской школы» и «Лучшая столовая сельской школы».

На основании участия в профессиональном (практическом) туре поваров школьных столовых определяется «Лучший повар школьного питания».

**Приложение 2**

**Оргкомитет конкурса (с правами жюри)**

1.Матвеева Г.В., специалист по питанию

2.Григорьева И.И., технолог, ведущий специалист

3.Чубакова Е.А., руководитель группы питания и материалов

**Приложение 3**

ЗАЯВКА на участие в конкурсе

«Лучшая школьная столовая»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Наименование образовательного учреждения |  |
| 2. | Адрес образовательного учреждения (юридический и фактический) |  |
| З. | 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 муниципалитета в конкурсе |  |

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 ФИО М.П. Подпись

Приложение 4

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, № учебного заведения, стаж работы в школьной столовой), оформленная по форме в соответствии с **приложением 3;**
* 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 ил напитка;
* пояснительная записка с обоснованием выбора блод 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 ; -
* фотоматериалы: каждого блюда отдельно, каждого комплексного обеда, сервированного в школьной столовой; дегустации обеда (обучающимися, педагогами, родителями).

2. 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

З. Грамоты, дипломы, благодарственные письма за последние З ода (ксерокопии).

1. 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 5 фото).
2. **Информационная карта участника конкурса с приложениями представляется в электронном виде.**
3. Конкурсные материалы («Портфолио») должны бьггь заверены печатью общеобразовательной организации, представляющей соискателя на Конкурс.