

**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ Г.ТАГАНРОГА  
ПРИКАЗ**

№ 142

13.02. 2023

О проведении городского конкурса  
«Лучшая школьная столовая - 2023»

В соответствии с планом работы Управления образования г.Таганрога и в целях совершенствования организации питания обучающихся, внедрения современных форм и методов предоставления качественного и сбалансированного питания, распространения лучшего опыта работы, популяризации принципов здорового питания а общеобразовательных организациях

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить Положение о проведении городского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2023» (далее -Конкурс) (приложение №1).
2. Утвердить состав конкурсной комиссии (приложение № 2).
3. Конкурсной комиссии:
  - 3.1. Организовать проведение Конкурса с **01.03.2023** по **21.04.2023**;
  - 3.2. Разместить информацию о Конкурсе на сайте Управления образования г. Таганрога;
  - 3.3. Направить информацию о результатах Конкурса в Антинаркотическую комиссию г. Таганрога.
4. Руководителям муниципальных общеобразовательных организаций принять участие в конкурсе в соответствии с Положением о Конкурсе.
5. Ведущему специалисту Управления образования Е.А. Козоброд довести содержание приказа до сведения руководителей общеобразовательных организаций.
6. Контроль исполнения приказа возложить на заместителя начальника Управления образования г. Таганрога В.В. Стаценко.

Начальник Управления образования

О.Л. Морозова

Козоброд Елена Александровна  
643-789



## **ПОЛОЖЕНИЕ о городском конкурсе «Лучшая школьная столовая»**

### **1. Общие положения**

1.1. Положение о городском конкурсе «Лучшая школьная столовая» (далее – Положение, Конкурс соответственно) определяет цели и задачи, требования к участникам Конкурса, порядок рассмотрения представленных работ и определение победителей.

1.2. Проведение Конкурса предполагает оценку существующей системы обеспечения горячим питанием обучающихся образовательных организаций, ее эффективность, уровень профессионализма работников школьной столовой (буфета), творческой индивидуальности и личного мастерства поваров.

1.3. Основные принципы организации Конкурса:

- добровольность участия;
- открытость и достоверность информации;
- объективность оценки;
- равные возможности участников Конкурса

### **2. Цели и задачи Конкурса**

2.1. Цели 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. Задачи Конкурса:

- выявление лучших моделей организации горячего питания обучающихся на муниципальном уровне;
- внедрение современных форм и методов обслуживания обучающихся;
- распространение передового опыта по обеспечению обучающихся качественным питанием;
- формирование 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;
- внедрение новых технологий для приготовления блюд школьного меню, реализации принципов здорового питания;



- привлечение общественного внимания к деятельности образовательных организаций по созданию условий для организации качественного сбалансированного питания.

### **3. Участники и этапы проведения Конкурса.**

3.1. В Конкурсе могут принять участие школьные столовые и буфеты - раздаточные.

3.2. Победители городского Конкурса определяются в двух номинациях: «Лучшая школьная столовая», «Лучший школьный буфет».

3.3. Конкурс проводится в два этапа:

первый этап (заочный) - проводится с **01.03.2023 - 01.04.2023**.

второй этап (очный) - **20.04.2023** (о месте проведения и условиях информация будет направлена дополнительно).

### **4. Организация и порядок проведения Конкурса.**

4.1. Для организации Конкурса создаётся конкурсная комиссия.

4.2. Первый тур (заочный) Конкурса заключается в оценке конкурсных материалов по представленным документам.

Для участия необходимо предоставить следующие материалы:

- заявку на участие в Конкурсе (Приложение №1);
- информационную карту участника (Приложение №2);
- «Портфолио» (Приложение №3);

Из указанных материалов участники Конкурса формируют одну папку и направляют до **30.03.2023** по адресу электронной почты [kozobrod@tagobr.ru](mailto:kozobrod@tagobr.ru) с пометкой «Лучшая школьная столовая», «Лучший школьный буфет» (либо нарочно в каб. 27 ГорУо).

Контактное лицо: Козоброд Елена Александровна (8(8634) 643-789).

Конкурсная комиссия выявляет победителей среди участников первого тура, составляет рейтинг столовых общеобразовательных организаций.

4.3. Для участия во втором туре (очный) Конкурса, необходимо:

- сформировать команду из 4 человек (ответственный по питанию, работник столовой, представитель из родительского комитета и школьного самоуправления);
- подготовить «Тематический стол» (домашнее задание) по теме «Здоровое питание ребенка в семье» (для буфетов), «Школьное питание будущего» (для столовых), в состав которого должно быть включено не менее трех блюд в соответствии с выбранной тематикой и принципами здорового питания.

В качестве домашнего задания могут быть приготовлены вторые блюда, холодные закуски, мучные изделия, десерты. Размещение и подготовка к экспозиции кулинарной продукции производится участниками самостоятельно в предоставленном месте проведения мероприятия.

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

- подготовить визитку не более 1 мин (название команды, «Почему наша столовая (буфет) самая лучшая», «Почему мы любим нашу столовую (буфет)» и т.д);
- подготовиться к ответам на вопросы в блиц-турнире по темам: «Родительский контроль», СанПин.

## **5. Критерии оценки.**

5.1. Общая оценка складывается из оценки информационной карты, «Портфолио», фото-, видеоматериалов.

### **Критерии оценки информационной карты:**

- достоверность и полнота представленной информации,
- соблюдение принципов здорового питания.

### **Критерии «Портфолио» и фото-, видеоматериалов:**

- внешний вид каждого блюда,
- эстетическое состояние пищеблока,
- внешний вид участников,
- оригинальность идеи,
- полнота раскрытия темы.

### **Критерии оценки блюд тематического стола:**

- внешний вид блюд
- подача и сервировка блюд,
- вкусовые характеристики,
- оригинальность оформления и подачи блюд

5.2. Оценивание проводится по десятибальной системе по каждому критерию.

## **6. Подведение итогов Конкурса.**

6.1. Итоги Конкурса проводятся конкурсной комиссией. По совокупности полученных результатов комиссия осуществляет формирование рейтинга лучших школьных столовых (буфетов) из числа участников Конкурса.

6.2. Победителями Конкурса признаются участники, набравшие наибольшее количество баллов. Победители получают дипломы I, II, III степени.

6.3. Информация о проведении и итогах конкурса размещается в сети Интернет.



**ЗАЯВКА на участие в конкурсе «Лучшая школьная столовая»**

№п/п			
1	Наименование образовательного учреждения		
2	Адрес образовательного учреждения		
3	Телефон, сайт		
4	Руководитель образовательного учреждения (ФИО)		
5	Организатор питания (ФИО, тел.)		
6	Состав команды (4 человека, ФИО, должность)		

Даю своё 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.

Руководитель образовательной  
организации

ФИО М.П. Подпись

**Информационная карта участника городского конкурса  
«Лучшая школьная столовая (буфет) – 2023»**

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1.	<b>Сведения об организации питания</b>	
1.1	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	
1.2	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, буфет - раздаточная)	
1.3	Количество обучающихся: - всего	
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	
	- 5-9 классы	
	- 10-11 классы	
1.4	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	
1.5	количество обучающихся льготной категории, чел.	
	в том числе по возрастным группам:	



	- 1-4 классы		
	- 5-9 классы		
	- 10-11 классы		
1.6	<b>График приема пищи</b>		
	Количество обучающихся, принимающих только завтрак		
	Количество обучающихся, принимающих только обед		
	Количество обучающихся, принимающих завтрак и обед		
	Количество обучающихся, принимающих обед и полдник		
1.7	Стоимость рациона питания (руб.): - завтрака, - обеда,		
1.8	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.)		
<b>2</b>	<b>Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиНом</b>		
2.1	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	(В приложении предоставить видеоролик или фото по работе пищеблока)	
2.2	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале	(В приложении не более 2-х фотографий обеденного зала или включить в видеоролик)	
2.3	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	(В приложении 1 фотография или включить в видеоролик)	
2.4	Интерьер и декоративное оформление: угол потребителя; информационный стенд по здоровому питанию	(Название и тематическое содержание стендов, в приложении 2 фотографии или включить в видеоролик)	
<b>3</b>	<b>Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами</b>		
3.1	Численность работников пищеблока: - всего, в том числе по должностям: - технолог, зав. производством, - повара, - кухонные работники		
3.2	Уровень профессионализма работников школьной столовой	(Ф.И.О., должность, сведения о профессиональном образовании.)	
<b>4</b>	<b>Меню школьной столовой</b>		



4.1	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2020-2021/2022/2023 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации	(Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2020-2021/2022/2023 учебных годов, представить фотографии, не более 2-х по каждому мероприятию)
4.2	Ежедневное меню	(Два полных обеда и завтрака (для детей младшего возраста (7-10 лет) и старшего возраста (11-17 лет), технологические карты)
4.3	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	(текст)
4.4	Презентация или видеоролик о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака или обеда	(Указать ссылку на страницу школьного сайта, где размещена презентация или видеоролик, выполненная в программе Power Point, содержащая не более 10 слайдов с использованием информационных и фотоматериалов о приготовлении школьного завтрака. (а в приложении приложить ролик или презентацию))
<b>5</b>	<b>Пропаганда здорового питания</b>	
5.1	Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут)	(Ф.И.О. автора видеоролика (учащегося или группы учащихся), название, ссылка на школьный сайт с его размещением. В приложении предоставить видеоролик)
<b>6</b>	<b>Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся</b>	
6.1	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2020-2021/2022/2023 учебном году	(Указать название СМИ, название статьи или передачи, дату выхода в эфир или публикации. В приложении предоставить по возможности скриншоты или копии материалов)
6.2	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	(Указывается ссылка на страницу школьного сайта, в приложении предоставить распечатанные скриншоты.)
<b>7</b>	<b>Родительский контроль</b>	
7.1	Количество проведённых комиссий по родительскому контролю за 2020-2021/2022/2023	(2-3 фотографии)
7.2	Количество проведённых анкетирований по организации питания в ОО за 2020-2021/2022/2023	



7.3	Часто возникающие жалобы и пожелания. Пути их решения	(текст)	
7.4	Отзывы обучающихся, педагогов, родителей, и результаты дегустации обедов	(текст)	

Подпись директора образовательной организации,  
печать образовательной организации

## **Структура и содержание «Портфолио».**

1. «Портфолио» представляет собой комплект следующих материалов и документов:

- заявка на участие в Конкурсе, содержащая информацию об участнике ( в соответствии с приложением № 1 и № 2 к настоящему Положению);

- документы и фотоматериалы двух полных обедов и завтраков (для детей младшего возраста (7-10 лет) и старшего возраста (11-17 лет)),

- технологические карты каждого блюда - калорийность блюд и норма отпуска должны соответствовать возрастной категории потребителя;

- фото или видеоматериалы технического состояния производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиНом;

- презентация или видеоролик о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака или обеда

- видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут)

- 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).

2. Грамоты, дипломы, благодарственные письма за организацию питания, участие в тематических конкурсах за последние 3 года (ксерокопии).

3. 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).

4. Информационная карта участника конкурса «Лучшая школьная столовая» (приложение № 4).

5. Конкурсные материалы («Портфолио») должны быть заверены печатью общеобразовательной организации, представляющей соискателя на Конкурс.

### **Требования к фотографиям**

#### Общие требования:

- Формат файла: JPG. JPEG.
- Разрешение изображения 200-300 dpi.
- 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 посторонние предметы;
- ракурс – сбоку, сверху.



**Конкурсная комиссия.**

Председатель жюри

- начальник Управления образования г. Таганрога О.Л. Морозова.

Члены комиссии:

- заместитель начальника Управления образования г. Таганрога

В.В. Стаценко,

- ведущий специалист Управления образования г. Таганрога

Е.А. Козоброд,

- директор Таганрогского технологического техникума питания и торговли Л.Г. Шатун,

- представитель ТУ Роспотребнадзора РО по г. Таганрогу (по согласованию),

- представитель организации общего питания (по согласованию).