

ё«УТВЕРЖДЕНО»

Приказом ГКУ «Управление образования

по г.Назрани и г.Магасу

от 08.10.2021г. №48

ПОЛОЖЕНИЕ

о муниципальном этапе Республиканского конкурса «Лучшая школьная столовая»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и процедур проведения муниципального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» (далее-Конкурс).

1.2. 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.

1.3 Основные принципы организации конкурса:

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

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 на муниципальном уровне;
- внедрение современных форм и методов обслуживания обучающихся;
- распространение передового опыта по обеспечению обучающихся качественным питанием, формирования культуры и принципов здорового питания;

- совершенствование профессионального мастерства поваров школьных столовых, популяризация и повышение престижа профессии, стимулирование 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.
- на основе итогов Конкурса проводится формирование рейтинга лучших школьных столовых г.Назрани и г.Магаса.

Участники и этапы проведения Конкурса

В Конкурсе могут принять участие все школьные столовые, организующие питание обучающихся в образовательных организациях, расположенных в г.Назрани и г.Магасе, работники школьных столовых (без ограничения стажа работы и возраста) .

В проведении профессионального (практического) конкурса участие принимают повара школьных столовых, по результатам которого определяется победитель.

- **Конкурс проводится в три этапа.**

Первый этап – муниципальный, проводится с **11 по 20 октября 2021 года.**

Организация и порядок проведения Конкурса.

Для участия в муниципальном этапе Конкурса представляются следующие материалы:

- заявка на участие в Конкурсе (**приложение №1**);
- представление на участника муниципального этапа Конкурса «Лучшая столовая школы» (**приложение №2**);
- информационная карта участника (**приложение №3**).

Информационная карта образовательной организации с приложениями представляется в электронном виде.

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.

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 31987-2012 «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 (ИПК).

Примерное двухнедельное меню рациона питания оценивается по пищевой и энергетической ценности, разнообразию используемых проектов, сочетаемости гарниров и соусов, оригинальности и используемой технологии.

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.

Предусматривается проведение следующих конкурсных процедур на муниципальном уровне:

прием и регистрация конкурсных материалов от участников.

Конкурсные материалы принимаются на адрес электронной почты: yognazran@bk.ru

Организация экспертизы конкурсных информационных материалов («Портфолио»), структура информационных материалов «Портфолио» в приложении №4.

Экспертно-аналитическая оценка конкурсных материалов проводится членами конкурсной комиссии на основании разработанных критериев оценки.

По итогам экспертизы конкурсная комиссия осуществляет ранжирование участников Конкурса и определяет победителей в первом туре.

Конкурсные материалы официально не рецензируются и не возвращаются. Результаты экспертизы с участниками Конкурса не обсуждаются, апелляции на решения конкурсной комиссии не принимаются.

Второй тур очный Конкурса проводится в виде представления школьными столовым и презентации «Тематического стола» (домашнее задание) и проведение профессионального (практического) конкурса с

участием поваров школьных столовых.

Тематический стол предлагается по теме «Здоровое питание ребенка в семье», в состав которого должно быть включено не менее трех готовых блюд предлагаемых для школьников в соответствии с выбранной темой 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 самими участниками, на каждое блюдо заполняется карточка с указанием школы, 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.

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 (**приложение №5**).

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

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

Конкурсная комиссия

Для подведения итогов Конкурса создается конкурсная комиссия.

В состав конкурсной комиссии входят специалисты Управления образования.

Основными функциями конкурсной комиссия являются:

- осуществление процедуры приема и регистрации конкурсных материалов; проведение экспертизы конкурсных материалов (портфолио) участников Конкурса;
- экспертная оценка качества приготовления блюд школьного меню;
- определение победителей Конкурса

Конкурсная комиссия на основании протоколов принимает решение о победителях, получивших максимальное количество баллов, которое оформляется протоколом. Протокол подписывается председателем и ответственным секретарем конкурсной комиссии.

Критерии оценки

Общая оценка складывается из оценки пояснительной записки, каждой технологической карты отдельно, фотоматериалов.

Оценивание проводится по пятибалльной системе по каждому критерию.

Критерии оценки пояснительной записки:

- обоснование выбора блюд и их сочетания;
- соблюдение принципов здорового питания;
- оригинальность идеи.

Критерии оценки технологической карты:

- доступность, качество и безопасность сырья;
- содержание белков, жиров, углеводов, калорийность, пищевая ценность;
- включение в рацион блюда соответствующие требованиям здорового питания (пониженное содержание соли, сахара, насыщенных жиров);
- совместимость пищевых продуктов при приготовлении блюда;
- возможность использования для массового приготовления в школьных столовых;
- возможность взаимозаменяемости сырья;
- стоимость готового блюда.

Критерии оценки фотоматериалов:

- внешний вид каждого блюда;
- внешний вид каждого комплексного обеда;
- эстетическое состояние пищеблока, обеденного зала, линии раздачи;
- внешний вид участника Конкурса (внешний вид, наличие формы эмблемы).

Критерии оценки блюд тематического стола и в профессиональном (практическом) конкурсе:

- внешний вид блюд;
- подача и сервировка обеда;
- вкусовые характеристики;
- оригинальность оформления и подачи блюд.

Подведение итогов Конкурса

3.1 Итоги Конкурса подводятся конкурсной комиссией.

Результаты являются окончательными и пересмотру не подлежат.

Победителями Конкурса признаются участники, набравшие наибольшее количество баллов.

3.3. При равенстве баллов у двух и более участников Конкурса конкурсная комиссия учитывает их награды и достижения (грамоты, дипломы, благодарственные письма).

3.4. Победители получают дипломы (дипломы I, II, III степени).

3.5. Звание «Лучшая столовая городской школы» получают участники Конкурса, занявшие I место в соответствующей номинации.

Звание «Лучший повар школьной столовой» получают участники Конкурса, занявшие I место.

3.6. По совокупности полученных результатов комиссия осуществляет формирование рейтинга лучших школьных столовых из числа участников Конкурса.