



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

СЕВЕРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

РАСПОРЯЖЕНИЕ

от 22.04 2021 г. № 120 -р

Об организации и проведении окружного этапа областного конкурса «Лучшая школьная столовая»

В соответствии с распоряжением министерства образования и науки Самарской области №371-р от 13.04.2021г. «Об организации и проведении областного конкурса «Лучшая школьная столовая»:

1. В срок до 30 апреля провести окружной этап областного конкурса «Лучшая школьная столовая» (далее - Конкурс).
2. Утвердить прилагаемые:
Положение об областном конкурсе (Приложение 1);
Состав организационного комитета Конкурса (Приложение 2);
Состав конкурсной комиссии (Приложение 3).
3. ГБУ ДПО СО «Сергиевский РЦ» (Бабушкиной Е.Н.) обеспечить информационно-методическое сопровождение Конкурса и сбор материалов Конкурса.
4. Руководителям образовательных организаций обеспечить участие организации в Конкурсе.

5. Главному специалисту отдела организации образовательных ресурсов и реализации образовательных программ (Евтушенко И.Н.) организовать 28.04.2021г. проверку конкурсных материалов.
6. Контроль исполнения настоящего распоряжения возложить на Османкину Т.В., начальника отдела организации образовательных ресурсов и реализации образовательных программ.

И.о.руководителя



Н.А.Симонова

Евтушенко (84655)21975



Положение об окружном этапе
областного конкурса «Лучшая школьная столовая»

1. Основные положения

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и процедуру проведения окружного этапа областного конкурса «Лучшая школьная столовая» (далее – Конкурс).

1.2. Конкурс проводится Северным управлением министерства образования и науки Самарской области.

1.3. Оператором Конкурса ГБУ ДПО СО «Сергиевский РЦ» (далее – Оператор Конкурса).

1.4. Проведение Конкурса предполагает оценку существующей системы обеспечения горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций, ее эффективность, уровень профессионализма работников школьной столовой, творческой индивидуальности работников школьной столовой.

1.5. Основные принципы организации Конкурса:

добровольность участия;

открытость и достоверность информации;

объективность оценки;

равные возможности участников конкурса.

2. Цель и задачи Конкурса

2.1. 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.

2.2. Основными задачами Конкурса являются:

выявление лучших образцов организации горячего питания обучающихся;
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 творческого подхода к организации школьного питания, привлечение в профессию молодых специалистов;

внедрение новых технологий в приготовлении блюд школьного меню,
реализации принципов здорового питания;

расширение ассортимента блюд, рекомендуемых для включения в рацион детского питания;

привлечение общественного внимания к деятельности общеобразовательных организаций по созданию условий для организации качественного сбалансированного питания; повышение культуры обслуживания и улучшение качества питания в школьных столовых.

3. Участники и сроки проведения Конкурса

3.1. В Конкурсе могут принять участие государственные общеобразовательные организации Самарской области, осуществляющие питание обучающихся самостоятельно или обслуживаемые базовыми организациями школьного питания (комбинатами школьного питания различной организационно-правовой формы).

3.2. Конкурс проводится с 20 по 30 апреля 2021 года.

3.3. Конкурс проводится в одной номинации «Лучшая столовая сельской школы».

3.4. Победителями окружного этапа областного Конкурса признаются общеобразовательные организации, набравшие наибольшее количество баллов по итогам окружного этапа Конкурса.

3.5. Победители и призеры окружного этапа направляются на областной этап конкурса «Лучшая школьная столовая».

4. Организация и порядок проведения Конкурса

4.1. Для участия в окружном этапе Конкурса представляются следующие материалы:

заявка на участие в Конкурсе «Лучшая школьная столовая» (приложение №1);

информационная карта участника (приложение № 2);

конкурсные материалы по итогам выполнения «домашних заданий».

Участники окружного этапа Конкурса до 27 апреля 2021 года направляют заявку и необходимые материалы для участия в Конкурсе в оргкомитет окружного этапа Конкурса.

4.2. По итогам окружного этапа 6 участников в каждой номинации, набравших наибольшее количество баллов, направляются на участие в областном этапе Конкурса.

4.3. Конкурс состоит из экспертной оценки конкурсных материалов по итогам выполнения «домашних заданий»:

Задание 1. Презентационный ролик «Наша школьная столовая» (до 10 минут).

В рамках данного задания участниками представляется видеоролик, содержащий видеоряд обеденного зала, пищеблока, кухонных работников, линии раздачи, сервировки столов, питающихся детей и информационных стендов.

Задание 2. Лучшее блюдо завтрака и обеда «Школьный завтрак», «Школьный обед» (фотографии и технологические карты).

В рамках данного задания участниками представляется фотографии блюд (завтрак и обед) и технологическую карту по форме (приложение № 3).

Задание 3. Лучшее мероприятие для обучающихся по формированию у них культуры питания «Культура питания» (видеоролик (фрагмент мероприятия, 10 минут) и конспект).

В рамках данного задания участниками представляется видеоролик, содержащий видеоряд фрагмента мероприятия для учащихся по формированию у них культуры питания.

4.5. Предусматривается проведение следующих конкурсных процедур:

4.5.1. Прием и регистрация конкурсных материалов.

Конкурсные материалы принимаются до 27 апреля 2021 по адресу:

446540, с. Сергиевск, улица Ленина, д. 87а., Оператор Конкурса, e-mail : nord_rc@samara.edu.ru

Контакты для справок: Евтушенко И.Н. 8(84655) 21975

4.5.2. Организация экспертизы конкурсных материалов.

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

5. Конкурсная комиссия

5.1. Конкурсная комиссия проводит экспертизу конкурсных материалов.

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

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

По итогам областного этапа Конкурса определяются один победитель и пять призеров (два вторых и три третьих места). Итоги Конкурса оформляются протоколом, который подписывается председателем и ответственным секретарем конкурсной комиссии.

5.2. Основными функциями Конкурсной комиссии являются:

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

6. Критерии оценки

6.1. Общая оценка складывается из оценки за каждый конкурс. Оценивание проводится по трехбалльной системе по каждому критерию.

Задание 1. Презентационный ролик «Наша школьная столовая» (до 10 минут).

Оценку видеороликов осуществляет конкурсная комиссия по следующим критериям:

эстетика обеденного зала;

культура питания;

санитарные условия, оборудование пищеблока и обеденного зала;
эстетическое состояние пищеблока, обеденного зала, линии раздачи, внешний вид поваров и обучающихся.

наглядная информация для учащихся.

Задание 2. Лучшее блюдо завтрака и обеда «Школьный завтрак», «Школьный обед» (фотографии и технологические карты).

Конкурсная комиссия оценивает блюда школьного завтрака и обеда по технологическим картам и фотографиям.

Критерии оценки ТК:

доступность, качество и безопасность сырья;

содержание белков, жиров, углеводов, микро - и макроэлементов, пищевая ценность;

включение в состав блюда инновационных продуктов;

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;

эстетика каждого блюда.

Задание 3. Лучшее мероприятие для обучающихся по формированию у них культуры питания «Культура питания» (видеоролик (фрагмент мероприятия, 10 минут) и конспект).

6.2. Оценка мероприятия осуществляется по следующим критериям:

содержание мероприятия (актуальность, соответствие содержания поставленной цели и т.д.);

используемые технологии (формы, методы, приемы обучения);

уровень профессионального мастерства и компетентности педагога;

оценка деятельности учащихся;

использование механизмов социального партнерства.

7. Подведение итогов Конкурса

7.1. Итоги конкурса подводятся Конкурсной комиссией. Результаты являются окончательными и пересмотру не подлежат.

7.2. Победителями Конкурса признаются участники, набравшие наибольшее количество баллов.

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

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

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1
к Положению
об окружном этапе областного
конкурса
«Лучшая школьная столовая»

ЗАЯВКА
на участие в Конкурсе «Лучшая школьная столовая»

Наименование образовательного учреждения (полное в соответствии с уставом)	
Адрес учреждения (юридический и фактический)	
Руководитель образовательного учреждения (ФИО, контактный телефон)	
Форма организации питания (самостоятельно/аутсорсинг (указать наименование организатора питания))	

_____ (наименование образовательной организации) дает свое согласие на использование материалов в некоммерческих целях для размещения в сети Интернет публикаций в буклетах и периодических изданиях с возможностью редакторской обработки.

Руководитель образовательной
организации

(подпись, МП)

ФИО

Исполнитель (ФИО, контактный телефон)

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2
к Положению
об окружном этапе областного
конкурса
«Лучшая школьная столовая»

ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА
участника окружного этапа областного конкурса «Лучшая школьная столовая»

№	Направления	Информация образовательной организации
1.	Сведения об организации	
	Полное наименование	
	Тип школьной столовой (базовая столовая, доготовочная, сырьевая)	
	Количество обучающихся: всего 1-4 классы: 5-9 классы 10-11 классы из них питаются: 1-4 классы: из них дети с ОВЗ получают бесплатное 2-х разовое питание: 5-9 классы: из них дети с ОВЗ получают бесплатное 2-х разовое питание: 10-11 классы из них дети с ОВЗ получают бесплатное 2-х разовое питание:	
	Стоимость завтрака, обеда: 1-4 классы 5-9 классы 10-11 классы	
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся	
	Использование современных информационно-программных комплексов для организации школьного питания и обслуживания учащихся	

2.	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиНом	
	Оснащенность пищеблока технологическим и иным оборудованием (перечень)	
	Количество посадочных мест в обеденном зале	
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (наличие раковин, дозаторов для мыла, сушилки для рук)	
	Стенды: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию. Название и тематическое содержание стендов (отразить в видеоролике)	
3.	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока	
	Уровень профессионализма работников школьной столовой	приложить справку
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	
4.	Меню школьной столовой	приложить копию
5.	Проведение в 2020-2021 учебном году мероприятий по формированию культуры здорового питания у детей (перечислить мероприятия)	

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3
к Положению
об окружном этапе областного
конкурса
«Лучшая школьная столовая»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): _____

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептов: «_____»

1. Область применения: _____

2. Требования к сырью: _____

3. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества, мг.								
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: _____

5. Технологический процесс

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

6.1. Органолептические показатели качества:

ПРИЛОЖЕНИЕ № 4
к Положению
об окружном этапе областного
конкурса
«Лучшая школьная столовая»

Структура и содержание конкурсных материалов
(«Портфолио» участника конкурса)

«Портфолио» участника конкурса представляет собой комплект следующих материалов и документов:

- заявка на участие в Конкурсе, содержащая информацию об участнике, оформленная по форме в соответствии с приложением № 1 к настоящему Положению;
- информационная карта участника конкурса «Лучшая школьная столовая», оформленная по форме в соответствии с приложением № 2.
- документы (технологическая карта, оформленная в соответствии с приложением № 3 к настоящему Положению), видео и фотоматериалы к каждому из заданий, указанных в разделе 4 настоящего Положения.
- 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).
- грамоты, дипломы, благодарственные письма за организацию питания в школьной столовой за последние 3 года (ксерокопии) (при наличии);
- фотографии школьной столовой участника Конкурса (обслуживание детей на линии раздачи, приготовление блюда, общая с коллективом пищеблока, оформление буфета и т. п., всего не более 5 фото).

ПРИЛОЖЕНИЕ № 5
к Положению
об окружном этапе областного
конкурса
«Лучшая школьная столовая»

Общие требования к фото- и видеоматериалам

Фотографии: формат JPG, JPEG, разрешение изображения 200-300 dpi.
Фон при изображении блюд – однотонный, не менее 2-х фотографий на 1 блюдо,
в кадре не должны присутствовать посторонние предмет, ракурс-сбоку, сверху.

Формат видеороликов должен предусматривать возможность
воспроизведения на большом количестве современных цифровых устройств:
AVI, MPEG, MKV, WMV, FLV, FullHD.

Качество не ниже 360 рх. Видеоролики должны быть оформлены
информационной заставкой с указанием образовательной организации,
территориального управления/департамента образования.

Организационный комитет окружного этапа областного конкурса
«Лучшая школьная столовая»

1. Евтушенко И.Н., главный специалист отдела образовательных ресурсов и реализации образовательных программ Северного управления министерства образования и науки Самарской области.
2. Засташкова Е.П., методист ГБУ ДПО СО «Сергиевский РЦ».
3. Мельникова О.В., методист ГБУ ДПО СО «Сергиевский РЦ».
4. Феоктистова Г.Р., методист ГБУ ДПО СО «Сергиевский РЦ».

Конкурсная комиссия окружного этапа областного конкурса
«Лучшая школьная столовая»

1. Евтушенко Ирина Николаевна, главный специалист отдела образовательных ресурсов и реализации образовательных программ Северного управления министерства образования и науки Самарской области, председатель комиссии.
2. Климова Елена Анатольевна, председатель окружного родительского собрания (по согласованию).
3. Астафьева Лариса Федоровна, начальник территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Самарской области в Сергиевском районе (по согласованию).
4. Захарова Елена Алексеевна, старший специалист территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Самарской области в Сергиевском районе (по согласованию).
5. Сидорова Любовь Николаевна, специалист первого разряда территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Самарской области в Сергиевском районе (по согласованию).
6. Куликова Лидия Александровна, первый заместитель директора общества с ограниченной ответственностью «КРАСНОГЛИНСКИЙ КОМБИНАТ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ-СЕВЕР» (по согласованию)
7. Анцинова Надежда Алексеевна, директор ГБОУ СОШ пос.Светлодольск.
8. Белов Евгений Алексеевич, директор ГБОУ СОШ с.Девлезеркино.
9. Арина Наталья Николаевна, заместитель директора по УВР ГБОУ СОШ №2 ж.-д. ст. Шентала