

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор ФГБОУ ВО МГУТУ
им. К.Г. Разумовского (ПКУ),
д.э.н., профессор
В.Н. Иванова
25 сентября 2017 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о Всероссийском конкурсе «Лучшая школьная столовая»

1. Общие положения

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

1.2. Конкурс проводится совместно Всероссийским педагогическим собранием, Московским университетом технологии и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет), региональными и муниципальными органами управления образования при поддержке Министерства образования и науки Российской Федерации.

1.3. Проведение Конкурса предполагает оценку существующей системы обеспечения горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций, ее эффективность, уровень профессионализма работников школьной столовой, творческой индивидуальности и личного мастерства поваров.

1.4. 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 общеобразовательные организации и работники школьных столовых (без ограничения стажа работы и возраста) муниципальных общеобразовательных организаций, городских общеобразовательных организаций. В Конкурсе от муниципального образования может принять участие только одна общеобразовательная организация.

3.2. Конкурс проводится в два этапа.

Первый этап – региональный, проводится с 01 по 15 ноября 2017 года.

Второй этап – всероссийский, проводится с 28 по 30 ноября 2017 г.

3.2. Конкурс проводится по следующим номинациям:

- «Лучшая столовая городской школы»;

- «Лучшая столовая сельской школы».

3.3. Региональный этап конкурса проводится региональными организациями управления образования самостоятельно.

3.4. В конкурсе могут принимать участие общеобразовательные организации, осуществляющие питание обучающихся самостоятельно или обслуживаемые базовыми организациями школьного питания (комбинатами школьного питания различной организационно-правовой формы).

3.5. К участию на этапе Всероссийского Конкурса допускаются по 2 участника (один от каждой номинации), набравших наибольшее количество баллов по итогам регионального этапа Конкурса.

3.6. Победители Всероссийского этапа являются победителями Конкурса в номинациях - «Лучшая столовая городской школы», «Лучшая столовая сельской школы».

4. Организация и порядок проведения Конкурса

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

– представление на участника регионального Конкурса «Лучшая школьная столовая» (приложение №1);

– информационная карта участника (приложение № 2).

Информационная карта с приложением размещается на сайте общеобразовательной организации. Представление (на бумажном носителе) и информационная карта с приложениями (на электронном носителе) предоставляется в организационный отдел регионального управления образованием.

Участники регионального этапа Конкурса до 31 октября 2017 года регистрируются на сайте организации, являющейся оператором регионального этапа Всероссийского конкурса.

4.2. К региональному этапу допускаются по 10 участников в каждой номинации, набравших наибольшее количество баллов по итогам отбора конкурсантов на муниципальном уровне.

4.3. Первый тур регионального Конкурса (состоит из трех конкурсных испытаний).

– Презентация «Наша школьная столовая» (до 10 минут);

– Тестирование «Знатоки кулинарного мастерства»;

– Выставка мучных изделий школьной столовой (один вид выпечки, технологическая карта блюда с сервировкой стола учащихся).

4.4. Второй тур регионального Конкурса (состоит из одного испытания) - «Кулинарный поединок».

Допускаются по 5 участников в каждой номинации, набравших наибольшее количество баллов по итогам 1-го тура.

По итогам второго тура определяются победитель и два призера в каждой номинации на региональном уровне.

4.5. Всероссийский этап Конкурса состоит из двух туров. К первому туру допускаются по 4 участника в каждой номинации, набравших наибольшее количество баллов по итогам регионального этапа Конкурса.

Первый тур.

4.5.1. Конкурс проводится по обеденному рациону питания, состоящий из 4 блюд по экспертизе представленных документов.

4.5.2. Необходимые документы:

- утвержденные Технологические карты (ТК);
- 10-дневное меню (утвержденное органами Роспотребнадзора);
- фотографии (блюд, пищеблоков и обеденных залов)

Требования к фотографиям (Приложение 5).

Каждое блюдо, входящее в рацион обеда, оценивается по следующим показателям:

- органолептический анализ (по внешнему виду);
- физико-химические и микробиологические показатели по Технологическим картам (ТК).

4.5.3. 10-дневное меню рационов питания оценивается по пищевой и энергетической ценности, разнообразию используемых продуктов, сочетаемости гарниров, соусов, оригинальности и используемой технологии.

4.5.4. Конкурсная комиссия выявляет победителей среди участников первого тура, которые будут представлены в практическом конкурсе – второго тура, отвечающим требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08. Допускается для участия во втором туре по 2 участника в каждой номинации от региона, набравших наибольшее количество баллов по итогам первого тура.

Второй тур.

4.5.5. Проведение второго тура практического конкурса из числа победителей среди участников первого тура.

Приготовление блюда (овощное или фруктовое) для школьного питания. Участники: повара школьных столовых и комбинатов питания.

По итогам второго тура Всероссийского конкурса определяется победитель и два призера по номинациям «Лучшая столовая городской школы» и «Лучшая столовая сельской школы». Кроме того на основании участия в практическом туре поваров школьных столовых определяется «*Лучший повар школьного питания*»

4.6. Предусматривается проведение следующих конкурсных процедур:

4.6.1. Прием и регистрация конкурсных материалов.

Конкурсные материалы принимаются с 16 ноября по 25 ноября 2017г. по адресу: Москва, ул. Талалихина, д. 31, каб. 39 «Центр региональных проектов по продовольственной безопасности»

Контактное лицо Мелконян Изабелл Оганесовна.

Контакты для справок и сообщений: тел. 8 (495) 640 54 36, доб. 42 04; 8(985) 153 47 39, 8(985)776 36 68; e-mail: konkurs@mgutm.ru; v.pankin@mgutm.ru

4.6.2. Организация экспертизы конкурсных информационных материалов («Портфолио») (структура информационных материалов «Портфолио» в приложении 5).

Экспертно-аналитическая оценка конкурсных материалов («Портфолио») проводится членами конкурсной комиссии на основании критериев оценки.

По итогам экспертизы конкурсная комиссия осуществляет ранжирование «Портфолио» 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.

4.6.3. Конкурсанты, получившие наибольшее количество баллов по результатам экспертизы допускаются ко второму туру – проведение Кулинарного поединка.

Для выполнения заданий по приготовлению блюд участникам предоставляется помещение и оборудование, время составляет 3 часа. Оценке подлежит готовая кулинарная продукция (приложение 6).

5. Конкурсная комиссия

5.1. Для подведения итогов Конкурса создается конкурсная комиссия.

В состав конкурсной комиссии входят представители Организаторов, соответствующих департаментов и управлений федеральных органов исполнительной власти, НИИ ФАНО, ВПС, профильных союзов и ассоциаций товаропроизводителей, кулинарного сообщества.

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

5.2. 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.

6. Критерии оценки

6.1. Общая оценка складывается из оценки пояснительной записки, каждой технологической карты отдельно, фотоматериалов. Оценивание проводится по пятибалльной системе по каждому критерию.

6.2. Критерии оценки пояснительной записки:

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

6.3. Критерии оценки технологической карты:

- 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.

6.4. Критерии оценки фотоматериалов:

- внешний вид каждого блюда,
- внешний вид каждого комплексного обеда,
- эстетическое состояние пищеблока, обеденного зала, линии раздачи,
- внешний вид участника конкурса (соответствие требованиям СанПин).

6.5. Критерии оценки участия в Кулинарном поединке:

- внешний вид блюд
- подача и сервировка обеда
- вкусовые характеристики

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).

7.5. Звание «Лучшая столовая городской школы» и звание «Лучшая столовая сельской школы» получают участники Конкурса, занявшие I место в соответствующей номинации.

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

Приложение 1
к Положению
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»

ЗАЯВКА*
на участие в конкурсе
«Лучшая школьная столовая»

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 муниципалитета в конкурсе	

Даю свое согласие Управлению образования и науки _____ (региона) 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
общеобразовательной организации _____ ФИО
М.П. Подпись

□ Заявка представляется на бумажном и электронном носителях.

Приложение 2
к Положению
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»

**Представление
на участника конкурса «Лучшая школьная столовая»**

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

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

E-mail: _____

http: _____

Фамилия, имя, отчество руководителя муниципального общеобразовательного
учреждения: _____

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

Фамилия, имя, отчество руководителя организации общественного
питания: _____

Адрес (местонахождение) организации общественного питания муниципального
общеобразовательного учреждения, осуществляющего организацию питания
обучающихся, контактный телефон _____

Основание для представления:

Протокол от _____ заседания жюри муниципального этапа конкурса
«Лучшая школьная столовая» № _____

Председатель жюри _____ /подпись, Ф.И.О./

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

Дата подачи заявки: _____

Приложение 3
к Положению
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»

Технологическая карта кулинарного изделия*

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Выход:	-		-	-

Цена одной порции

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	
Жиры (г):	
Углеводы (г):	
Эн.ценность (ккал):	

Ca (мг):	
Mg (мг):	
Fe (мг):	
C (мг):	

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

* Стоимость второго блюда не должна превышать 45 рублей.

Приложение 4
к Положению
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»

**Информационная карта участника Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»**

№	Направления	Информация ОУ
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального общеобразовательного учреждения в соответствии с уставом.	
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	
	Количество обучающихся: - всего - получают горячее питание (количество, %) - получают двухразовое питание (количество, %)	
	Стоимость завтрака, обеда (руб.)	
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (фито бар, кислородные коктейли, возможность выбора блюд).	
	Безналичный расчет за питание учащихся.	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 перечень оборудования и не более 5-ти фотографий.
	Количество посадочных мест и соответствие мебели в обеденном зале.	В приложении не более 2-х фотографий обеденного зала
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	В приложении 1 фотография
	Стенды: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	Название и тематическое содержание стендов, в приложении 2 фотографии.

3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока.	
	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 изделий в 2014-2015 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в 2014-2015 учебном году, в приложении предоставить цикличное меню и фотографии не более 2-х по каждому мероприятию.
	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 презентацию на бумажном и электронном носителе.
5	Пропаганда здорового питания	
	Видео-ролик флешмоб «Мой друг витамин» (до 2-х минут).	Ф.И.О. автора видеоролика (учащегося или группы учащихся), название и ссылку на школьный сайт с его размещением. В приложении предоставить ролик на электронном носителе.
6	Обобщение и распространение опыта работы	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2014-2015 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.	Указывается ссылка на страницу школьного сайта, в приложении предоставить распечатанные скриншоты.

Подпись директора ОУ, печать ОУ

Подпись руководителя МОУО, печать МОУО

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 1 и 2 к настоящему Положению;
 - документы и фотоматериалы двух комплексных 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 или напитка;
 - пояснительная записка с обоснованием выбора блюд 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 (приложение 3);
 - 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).
3. Грамоты, дипломы, благодарственные письма за последние 3 года (ксерокопии);
4. 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).
5. Информационная карта участника конкурса «Лучшая школьная столовая» (приложение 4).
6. Конкурсные материалы («Портфолио») должны быть заверены печатью общеобразовательной организации, выдвигающей 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.

**Практический тур Всероссийского конкурса
«Лучшая столовая школы»**

1. Практическое задание представляет собой приготовление трех порций (овощное или фруктовое блюдо) из предложенного набора продуктов в течение 45 минут.
2. Практическое задание выполняется за счет собственных средств Организаторов.
3. Участники конкурса имеют право принести на конкурс для приготовления блюд необходимые им личные предметы (ножи, доски, столовую посуду, и т.д.).
4. Жюри конкурса подводит итоги и определяет победителей путем подсчета суммы баллов, выставленных после выполнения практического задания, и распределяет первые, вторые и третьи места.
5. Практическое задание оценивается по следующим критериям:
 - соблюдение технологии приготовления, санитарных норм и правил;
 - вкусовые качества;
 - оригинальность оформления и подачи блюд;
 - оригинальный подход к приготовлению блюда, к сочетанию компонентов.
6. Результаты практического конкурса объявляются на церемонии награждения победителей Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы»