



**Министерство образования, науки и
молодёжной политики Краснодарского края**

Государственное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования
«Институт развития образования» Краснодарского края
(ГБОУ ИРО Краснодарского края)

П Р И К А З

от 06.03.2024

№ 165

г. Краснодар

**Об организации и проведении регионального тура
Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» в 2024 году**

В соответствии с планом работы ГБОУ ИРО Краснодарского края, утвержденным приказом министерства образования, науки и молодёжной политики Краснодарского края от 27.12.2023 года № 3673 «Об утверждении государственного задания на оказание государственных услуг (работ) государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития образования» Краснодарского края на 2024 год и плановый период 2025 и 2026 годы» в целях популяризации правильного, сбалансированного горячего питания в школах края п р и к а з ы в а ю:

1. Кафедре начального образования (Прынь Е.И.), центру сопровождения общественно значимых мероприятий (Станкевич Т.А.) организовать и провести региональный тур Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» в 2024 году (далее – Конкурс) в соответствии с Положением о Всероссийском конкурсе «Лучшая школьная столовая - 2024».

2. Утвердить:

1) положение о проведении регионального тура Конкурса (Приложение 1);

2) состав конкурсной комиссии регионального тура Конкурса (Приложение 2);

3) форму оценочной ведомости (Приложение 3).

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на проректора по воспитательной деятельности, дополнительному образованию и цифровой трансформации Л. Н. Терновую.

4. Настоящий приказ вступает в силу со дня его подписания.

Ректор

Т.А. Гайдук

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации и проведении регионального тура Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2024»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации и проведении регионального тура Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая-2024» (далее – Положение) определяет порядок организации и регламент проведения регионального тура Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая-2024» (далее – Конкурс).

1.3. Конкурс проводится государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития образования Краснодарского края» (далее – Институт).

1.4. Информация о Конкурсе размещается на сайте Института <https://iro23.ru/>

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. Конкурс проводится с целью совершенствования организации питания обучающихся, внедрения инновационных технологий кулинарной продукции, современных форм и методов предоставления качественного и сбалансированного питания, распространения лучшего опыта работы школьных столовых, популяризации принципов здорового питания в общеобразовательных организациях Краснодарского края.

2.2. Основные задачи Конкурса:

- выявление лучших моделей организации горячего питания обучающихся и определение победителей на муниципальном, региональном уровнях, а также внедрение и популяризация современных форм и методов обслуживания обучающихся;
- распространение передового опыта по обеспечению обучающихся качественным питанием, формированию у обучающихся и их родителей 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;

- реализация принципов здорового питания и расширение ассортимента блюд, рекомендуемых для включения в рацион школьного питания;
- привлечение общественного внимания к деятельности образовательных организаций по созданию условий для организации качественного питания школьников и контроля за этим процессом.

3. Участники и этапы проведения Конкурса

3.1. В Конкурсе могут принять участие школьные столовые, работающие с применением разных моделей (школьно-базовые столовые, столовые на сырье, доготовочные, работающие на полуфабрикатах) организации питания обучающихся в образовательных организациях, расположенных в городах и в сельской местности. Для работников школьных столовых – участников конкурса не устанавливаются ограничения по возрасту и стажу работы.

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

3.3. Конкурс проводится по номинациям: «**Лучшая столовая городской школы - 2024**», «**Лучшая столовая сельской школы - 2024**», «**Лучший повар школьной столовой - 2024**».

3.4. Участниками индивидуального профессионального (практического) конкурса в номинации «**Лучший повар школьной столовой - 2024**» являются повара школьных столовых и комбинатов питания.

3.5. На муниципальном уровне происходит выдвижение одного участника регионального тура или, по возможности, по одному в каждой номинации, посредством собеседования муниципальной конкурсной комиссии с участниками конкурса.

3.6. Конкурс проводится в два этапа:

- заочный этап с **15 марта по 17 апреля 2024 года**. Конкурсная комиссия регионального тура проводит анализ конкурсных материалов, представленных от муниципальных конкурсных комиссий и по результатам экспертизы **не более 5 участников** в номинациях «**Лучшая столовая городской школы - 2024**», «**Лучшая столовая сельской школы - 2024**», **не более 3 участников** в номинации «**Лучший повар школьной столовой - 2024**» приглашаются на очный этап Конкурса;

- очный этап Конкурса проходит **24 апреля 2024 года** на базе победителя федерального тура Всероссийского конкурса «**Лучшая школьная столовая**» в 2023 году – муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 12 имени С.Н. Кравцова Ленинградского района (ст. Ленинградская, улица Шевченко, 42).

4. Организация и порядок проведения Конкурса

4.1. Для участия в Конкурсе муниципальные конкурсные комиссии представляют конкурсные материалы **не более чем одного участника** по каждой номинации Конкурса.

4.2. **Конкурсные материалы** для участия в заочном этапе Конкурса по номинациям: «Лучшая столовая городской школы - 2024», «Лучшая столовая сельской школы - 2024» включают:

- представление на команду с приложением меню рациона питания (приложение 2);

- информационная карта образовательной организации (приложение 3);

- видеоролик (приложение 4)

4.3. **Видеоролик** должен содержать видеовизитку команды (персональное представление команды с ответом на вопрос «Почему мы лучшие?»), видеозкскурсию по пищеблоку, согласно требованиям системы производственного контроля, на принципах ХАССП. Технические требования к видеоролику (приложение 4).

4.4. **Конкурсные материалы** для участия в заочном этапе Конкурса по номинации «Лучший повар школьной столовой - 2024» включают:

- заявка на участие в конкурсе (приложение 1);

- технико-технологическая карта на приготовление блюда из рыбы/творога;

- полная характеристика особенностей состава и потребительских свойств блюда;

- потребность в продуктах для приготовления конкурсного блюда.

4.5. Конкурсные материалы (*в формате Word и PDF; видеоролик*) участников Конкурса от муниципального образования размещаются на сайте Института <http://reg.iro23.ru/> до **10 апреля 2024 года включительно**.

4.6. На очном этапе Конкурса предусматривается проведение следующих конкурсных процедур:

- для участников в номинациях «Лучшая столовая городской школы-2024», «Лучшая столовая сельской школы-2024» предлагается подготовить представление тематического стола по теме «Школьное питание 3.0», в состав которого должно быть включено не менее трех готовых блюд, предлагаемых для школьника в соответствии с выбранной темой и принципами здорового питания.

Домашнее задание Конкурса – Тематический стол формируется из блюд, предназначенных для школьного питания, приготовленных с использованием новых современных технологий, креативных подходов к подаче и сервировки стола. 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 муниципалитета, образовательной организации, наименование кулинарной продукции. Участники конкурса представляют технико-технологические карты на приготовленные блюда.

Для приготовления блюд используются продукты в соответствии с требованиями СанПиН. Размеры предоставляемого стола для каждого участника составляют 150 x 54 см, стилистическое оформление стола на усмотрение

участника. Тематический стол оценивается профессиональным жюри и ученической конкурсной комиссией. Критерии оценки блюд тематического стола: внешний вид блюд, сервировка стола, оригинальность оформления и подачи блюд. За представление блюд, с использованием продукции не предусмотренной в школьном питании, снимаются баллы.

- для участников в номинации «Лучший повар школьной столовой - 2024» проводится индивидуальный профессиональный (практический) конкурс «Кулинарный баттл». За 1 час 30 минут на рабочих местах осуществляется приготовление конкурсного блюда для школьного питания с учетом требований СанПиН, одновременно представляются технико-технологические карты. Критерии оценки конкурса приведены в п. 6.

4.7. Контакты для справок и консультаций:

Техническая поддержка – Стан Юлия Юрьевна, старший преподаватель кафедры начального образования, конт. тел.: 8(928) 460-22-44.

Содержательные и организационные вопросы – Прынь Елена Ивановна, заведующий кафедрой начального образования тел.: 8(988) 240-48-35.

5. Конкурсная комиссия

5.1. Для экспертно-аналитической оценки конкурсных материалов создается конкурсная комиссия.

В состав конкурсной комиссии входят представители Министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края, государственного казенного учреждения Краснодарского края – Центра укрепления материально-технической базы образования, муниципальных органов управления образованием, ответственные за организацию питания, ГБОУ ИРО Краснодарского края, представители образовательных организаций – победителей конкурса прошлых лет.

5.2. Основными функциями конкурсной комиссия являются:

- прием и регистрация конкурсных материалов;
- экспертиза конкурсных материалов участников Конкурса;
- определение победителей Конкурса.

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

6. Порядок и критерии оценки конкурсных материалов

6.1. Конкурсные материалы оцениваются конкурсной комиссией. Каждый конкурсный материал оценивается двумя экспертами.

6.2. Критерии оценки работ, представленных на конкурс «Лучшая школьная столовая -2024»:

1. Наличие видеовизитки (представлены все участники команды, всех на ролике видно, есть название команды) – до 25 баллов;

2. Представление на видеоролике информации как участники проводят контрольные мероприятия (в рамках вопроса: «Почему мы лучшие?» (видеоэкскурсия по пищеблоку, согласно требованиям программы

производственного контроля ХАССП), оценка представленных мероприятий оценка их полноты и эффективности - до 35 баллов;

3. Наличие достижений в работе, положительных отзывов, обратной связи от питающихся - до 20 баллов;

4. Креативность ролика - до 20 баллов.

6.3. Практическое задание индивидуального профессионального конкурса «Лучший повар школьной столовой - 2024» оценивается по следующим критериям:

- соблюдение технологии приготовления, санитарных норм и правил;
- вкусовые качества и другие органолептические показатели;
- оригинальность оформления и подачи блюд;
- оригинальный подход к приготовлению блюда, к сочетанию компонентов.

Оценка по принципам WorldSkills:

- Организация и управление работой – 5 баллов;
- Навыки коммуникации и работы с клиентами – 5 баллов;
- Санитария и гигиена, техника безопасности и охраны здоровья, 15 баллов;
- Знания об ингредиентах и меню – 5 баллов;
- Подготовка ингредиентов – 20 баллов;
- Применение различных методов тепловой обработки - 15 баллов;
- Изготовление и презентация блюд – 25 баллов;
- Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет – 10 баллов.

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

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

7. Подведение итогов Конкурса

7.1. По итогам очного этапа Конкурса определяется победитель в каждой из номинаций: «Лучшая столовая городской школы - 2024», «Лучшая столовая сельской школы - 2024», «Лучший повар школьной столовой - 2024». Победители награждаются дипломом победителя Конкурса. Остальные участники очного этапа Конкурса награждаются дипломами призеров Конкурса.

7.2. Из числа победителей Конкурса формируется заявка от Краснодарского края на участие в федеральном туре Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2024».

7.3. Информация об итогах Конкурса размещается на сайте Института, в СМИ.

Заведующий кафедрой
начального образования
ГБОУ ИРО Краснодарского края

Е.И. Прынь

ЗАЯВКА
на участие в конкурсе «Лучшая школьная столовая - 2024»
в номинации «Лучший повар школьной столовой - 2024»

| | | |
|----|--|--|
| 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 на обработку моих указанных выше персональных данных в целях участия в конкурсе «Лучший повар школьной столовой - 2024». 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

Подпись

ФИО

Руководитель
образовательной организации

М.П. Подпись

ФИО

Представление
участника конкурса «Лучшая школьная столовая - 2024»
в номинации (выбрать):
«Лучшая столовая городской школы - 2024»,
«Лучшая столовая сельской школы - 2024»,

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

Адрес (местонахождение) муниципального образовательного учреждения, контактный телефон:

E-mail: _____

http: _____

Фамилия, имя, отчество руководителя муниципального образовательного учреждения: _____

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

Фамилия, имя, отчество руководителя организации общественного питания: _____

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

Основание для представления:

Протокол от _____ заседания жюри муниципального этапа конкурса «Лучшая школьная столовая - 2024» № _____

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

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

Дата подачи заявки: _____

**Информационная карта образовательной организации – участника
регионального тура Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2024»
(заполняется в программе Excel)**

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

| | | |
|----------|---|---|
| | -10-11 классы | |
| | График приема пищи | |
| | Количество обучающихся принимающих только завтрак | |
| | Количество обучающихся принимающих только обед | |
| | Количество обучающихся принимающих завтрак и обед | |
| | Количество обучающихся принимающих обед и полдник | |
| | Стоимость рациона питания (руб.): -завтрака, -обеда -полдника | |
| | Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся, возможность выбора блюд (шведский стол), вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др. | |
| | Безналичный расчет за питание обучающихся. | 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 СанПиНом | |
| | % оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием. | В приложении предоставить видео-ролик – по работе пищеблока. |
| | Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале. | В приложении не более 2-х фотографий обеденного зала или включить в видеоролик |
| | Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук) | В приложении 1 фотография или включить в видеоролик |
| | Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию. | Название и тематическое содержание стендов, в приложении 2 фотографии или включить в видеоролик. |
| 3 | Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами | |
| | Численность работников пищеблока: -всего в том числе по должностям -технолог, зав производством -повара -кухонные работники | |
| | 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 кулинарных изделий в 2020-2021 / 2021-2023 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации. | Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2020-2021 / 2021-2023 учебном году, представить фотографии не более 2-х по каждому мероприятию |

| | | |
|----------|---|---|
| | Примерное (Циклическое) меню | в приложении предоставить примерное (циклическое) меню |
| | Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания | Режим работы буфета, наличие торговли через торговые автоматы |
| | Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года | |
| | 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 видеоролик. |
| | введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров | |
| 5 | Пропаганда здорового питания | |
| | Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут). | Наименование команды, название и ссылку на школьный сайт с его размещением. В приложении предоставить видеоролик. |
| 6 | Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся | |
| | Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2020/2021; 2021/2022; 2022/2023 учебных годах | 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. |
| | Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО | Ссылка направлена в ФЦМПО, должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке. |

Подпись директора образовательной организации,
печать образовательной организации

Подпись руководителя МОУО, печать МОУО

**Технические требования к видеоролику
Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2024»**

Хронометраж видеоролика не более 3 минут

Видеоролики предоставляются в электронном виде в формате AVI, MPEG, MOV

Допускаются видеоролики, созданные на мобильных устройствах при условии соответствия техническим требованиям.

Содержательная экспертная оценка видеороликов осуществляется по следующим критериям:

- соответствие работы заявленной теме;
- глубина раскрытия темы;
- креативность видеоролика (новизна идеи, оригинальность);
- информативность.