



**АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА МУРМАНСКА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ**

ПРИКАЗ

11.10.2021

№ 1590

**О проведении муниципального тура
Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая»**

В целях совершенствования организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений города Мурманска, внедрения современных форм и методов предоставления качественного и сбалансированного питания, распространения лучшего опыта работы, популяризации принципов здорового питания в общеобразовательных организациях **п р и к а з ы в а ю:**

1. Провести в период с 11 по 20 октября 2021 года муниципальный тур Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» (далее - Конкурс) в заочном формате.

2. Утвердить Положение «О муниципальном туре Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая», составы оргкомитета и жюри по проведению Конкурса (Приложения №№ 1, 2, 3).

3. Отделу содержания и текущего ремонта образовательных учреждений (Бодрова М.В.) организовать проведение Конкурса.

4. Муниципальному бюджетному учреждению образования города Мурманска городскому информационно-методическому центру работников образования (Демьянченко Н.А.):

4.1. Обеспечить приём конкурсных документов;

4.2. Обеспечить условия для работы жюри;

4.3. Направить конкурсные материалы победителей и призёров муниципального тура Конкурса в ГАУДПО МО «ИРО» на региональный тур Конкурса.

4.4. Обеспечить своевременное информирование муниципальных общеобразовательных учреждений о проведении Конкурса, его результатах.

5. Руководителям муниципальных общеобразовательных учреждений, МАУО ЦШП (Любетко М.А.) обеспечить взаимодействие при заполнении конкурсных документов.

6. Руководителям муниципальных общеобразовательных учреждений направить в срок до 18.10.2021 заявки на участие в Конкурсе и конкурсные материалы в МБУО ГИМЦ РО.

7. Директору МАУО ЦШП (Любетко М.А.) в соответствии с целями уставной деятельности, направленной на увеличение охвата обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений горячим питанием, на основании Устава учреждения произвести расходы по награждению участников Конкурса дипломами и сертификатами за счёт внебюджетных средств.

8. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заместитель председателя комитета

Н.П. Кочнева

ПОЛОЖЕНИЕ

о муниципальном туре Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая»

1. Общие положения

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

1.2. Проведение Конкурса предполагает оценку существующей системы обеспечения горячим питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений города Мурманска, её эффективность, уровень профессионализма работников школьной столовой, творческой индивидуализации и личного мастерства поваров.

1.3. Основные принципы организации Конкурса:

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

1.4. Конкурс проводится комитетом по образованию администрации города Мурманска, муниципальным бюджетным учреждением образования города Мурманска городским информационно-методическим центром работников образования (далее – ГИМЦ РО), муниципальным автономным учреждением образования города Мурманска «Центром школьного питания» (далее МАУО «ЦШП»).

2. Цель и задачи Конкурса

2.1. Цель Конкурса – совершенствование организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений города Мурманска, внедрение современных форм и методов предоставления качественного и сбалансированного питания, распространение лучшего опыта работы, популяризации принципов здорового питания в общеобразовательных организациях.

2.2. Основные задачи Конкурса:

- выявление лучших моделей организации горячего питания 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, стимулирования

творческого подхода к организации школьного питания, привлечения в профессию 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 общеобразовательных организаций по созданию условий для организации качественного сбалансированного питания; повышение культуры обслуживания и улучшение качества питания в школьных столовых.

3. Организаторы Конкурса

Организаторами Конкурса являются:

- комитет по образованию администрации города Мурманска (далее – комитет по образованию);

- муниципальное автономное учреждений образования города Мурманска «Центр школьного питания» (далее – МАУО «ЦШП»);

- муниципальное бюджетное учреждение дополнительного профессионального образования города Мурманска «Городской информационно-методический центр работников образования» (далее – ГИМЦ РО).

4. Руководство Конкурсом

Комитет по образованию осуществляет общее руководство Конкурсом:

- формирует состав оргкомитета Конкурса;

- определяет сроки и порядок проведения Конкурса;

- утверждает состав жюри;

- подводит итоги Конкурса.

5. Оргкомитет Конкурса

Оргкомитет руководит всей работой по подготовке, обеспечению и проведению Конкурса:

- разрабатывает порядок проведения Конкурса;

- разрабатывает требования к оформлению конкурсных материалов;

- обеспечивает своевременное информирование общеобразовательных учреждений о сроках и порядке проведения Конкурса;

- анализирует итоги Конкурса.

6. Жюри Конкурса

Жюри Конкурса:

- проводит экспертизу конкурсных материалов с целью допуска к участию в Конкурсе;

- оформляет документально результаты экспертизы;

- изучает конкурсные материалы, представленные на Конкурс до начала его работы;

- заполняет оценочные листы, в которых указывается полный набор оценок по разделам в соответствии с критериями и с обязательным выставлением

итогового балла (информация, содержащаяся в оценочных листах жюри, является конфиденциальной);

- подводит итоги работы Конкурса (составляет итоговый протокол, аналитическую записку).

10.1. Для подведения итогов Конкурса создается жюри Конкурса. В состав жюри могут входить специалисты комитета по образованию, ГИМЦ РО, МАУО г. Мурманска «ЦШП», руководящие и педагогические работники общеобразовательных учреждений, представители общественных организаций. Состав жюри формируется и утверждается приказом комитета по образованию администрации города Мурманска.

4.1. Члены жюри обязаны соблюдать Положение Конкурса, использовать в своей работе критерии оценки конкурсных заданий, утвержденные Оргкомитетом, проводить оценку конкурсных работ.

4.2. Председатель жюри имеет право проводить открытые обсуждения с членами жюри, делегировать часть своих обязанностей заместителю председателя жюри Конкурса.

4.6. Результатом работы члена жюри является заполненная и подписанная экспертная карта (Приложения №№ 3, 4). Экспертные карты выдаются каждому члену жюри перед началом работы. Информация, содержащаяся в экспертных картах жюри, является конфиденциальной.

4.7. Решение жюри оформляется протоколом за подписью председателя жюри.

7. Участники Конкурса

В Конкурсе могут принять участие школьные столовые муниципальных общеобразовательных учреждений города Мурманска, работники школьных столовых (без ограничения стажа работы и возраста).

В Конкурсе могут принимать участие столовые муниципальных общеобразовательных учреждений города Мурманска, осуществляющие питание обучающихся самостоятельно или обслуживаемые МАУО г. Мурманска «ЦШП».

8. Сроки проведения Конкурса

Конкурс проводится в период с 11 по 20 октября 2021 года в заочной форме.

9. Условия, организация и порядок проведения Конкурса.

9.1. Организация и проведение Конкурса осуществляется оргкомитетом, назначенным комитетом по образованию администрации города Мурманска.

9.2. Заявка на участие в Конкурсе в электронном виде (приложение № 1) предоставляется по адресу gimcro2008skorodumov@yandex.ru с пометкой «Конкурс на лучшую столовую городской школы» в срок до 13.10.2021 года, заявки в печатном виде вместе с конкурсными материалами – в ГИМЦ РО (ул. Генералова, д. 1/13, 2 этаж, канцелярия) в срок до 18 октября 2021 года.

9.3. Конкурс предусматривает следующие номинации:

- «Лучшая столовая городской школы»;
- «Лучший повар школьного питания».

9.4. Жюри Конкурса проводит оценку конкурсных материалов в период с 19 октября по 20 октября 2021 года.

9.5. Для участия в Конкурсе необходимо представить следующие материалы:

- заявка на участие в Конкурсе (приложение № 1);
- представление на участника Конкурса (приложение №2);
- информационная карта участника Конкурса (приложение №3).

Информационная карта общеобразовательной организации предоставляется в электронном виде.

9.6. Материалы, представленные на Конкурс, оцениваются по предоставленным документам в соответствии с основными критериями оценки, указанными в экспертной карте материалов Конкурса (Приложения №№ 3, 4).

Конкурс проводится по обеденному рациону питания, состоящему из 4-х блюд (для детей младшего возраста (7-10 лет) и старшего возраста (11-17 лет) с представлением технологических документов.

9.6.1. Необходимые технологические документы:

- утверждённые 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 (утверждённое 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 31986-2012 «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 (ППК).

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

9.6.3. Жюри выявляет победителей и лауреатов Конкурса, которые будут представлены в региональном конкурсе, отвечающим требованиям Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20. В срок до 21 октября 2021 года конкурсные материалы победителей и лауреатов Конкурса направляются на региональный тур.

9.7. Конкурсные работы, поступившие в Оргкомитет с нарушением требований к их оформлению и содержанию, не рассматриваются.

Материалы, присланные на Конкурс, не возвращаются и не рецензируются. Отправляя работы на Конкурс, автор даёт разрешение на использование материалов для подготовки методических сборников и иных источников без

дополнительного согласия участников и без уплаты какого-либо вознаграждения кому-либо из участников, а также для публикации и размещения в СМИ.

10. Критерии оценки

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

10.2. Критерии оценки пояснительной записки:

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

10.3. Критерии оценки технологической карты:

- доступность, качество и безопасность сырья;
- содержание белков, жиров, углеводов, калорийность, пищевая ценность;
- включение в рацион блюда, соответствующего 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.

10.4. Критерии оценки фотоматериалов:

- внешний вид каждого блюда;
- подача и сервировка стола;
- вкусовые характеристики;
- оригинальность оформления и подачи блюда.

10.5. Критерии оценки блюд тематического стола:

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

11. Итоги Конкурса и поощрение участников

11.1. Жюри Конкурса определяет победителя и призёров Конкурса.

11.2. Лауреат Конкурса, набравший наибольшее количество баллов в каждой номинации, объявляется победителем Конкурса. При равенстве баллов у двух и более участников Конкурса жюри учитывает их награды и достижения (грамоты, дипломы, благодарственные письма).

11.3. Победитель и лауреаты Конкурса (1, 2, 3 места) награждаются дипломами комитета по образованию администрации города Мурманска. Награждение победителей Конкурса осуществляется за счёт внебюджетных средств МАУО «ЦШП» в соответствии с целями уставной деятельности, направленной на увеличение охвата обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений горячим питанием, на основании Устава учреждения.

11.4. Участникам вручаются сертификаты участников Конкурса.

11.5. Итоги Конкурса утверждаются приказом комитета по образованию администрации города Мурманска.

11.6. Победители и лауреаты Конкурса участвуют в региональном туре Конкурса.

Дополнительные условия

1. Организатор оставляет за собой право в любое время отменить проведение всего или части Конкурса.

2. Нарушение любого из условий настоящего Положения лишает участника права на участие в Конкурсе.

Приложение №1
к Положению о муниципальном туре
Всероссийского конкурса «Лучшая
школьная столовая»

**Заявка
на участие в муниципальном туре Всероссийского конкурса «Лучшая
школьная столовая»**

1.	Наименование общеобразовательного учреждения	
2.	Адрес общеобразовательного учреждения (юридический и фактический)	
3.	Телефон, факс	
4.	Руководитель общеобразовательного 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)	

Даю своё согласие на обработку моих указанных выше персональных данных в целях участия в конкурсе «Лучший повар школьной столовой». Даю разрешение на использование 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)
(подпись)

Приложение №2
к Положению о муниципальном туре
Всероссийского конкурса «Лучшая
школьная столовая»

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: _____

Руководитель
общеобразовательной организации _____ (ФИО)
(подпись)

Руководитель
организации общественного питания _____ (ФИО)
(подпись)

Приложение №3
к Положению о муниципальном туре
Всероссийского конкурса «Лучшая школьная
столовая»

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

№ 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 горячее 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 приёма 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, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.)	
	Безналичный расчёт за питание обучающихся	Краткое описание системы безналичного расчёта
	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 видеоролик 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	ФИО, 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 2019-202/2020-2021 учебных годах: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2019-202/2020-2021 учебных годов, предоставить фотографии, не более 2-х по каждому мероприятию.
	Примерное (цикличное) меню.	В приложении предоставить примерное (цикличное) меню.
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания.	Режим работы буфета, наличие торговли через торговые автоматы.
	Объём реализации пищевых продуктов через буфет 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 фотоматериалов 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-и минут).	ФИО автора видеоролика (учащегося или группы учащихся), название и ссылка 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, работниках школьной столовой в 2019-202/2020-2021 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 Сан ПиН и по показателям ФЦМПО.	Ссылка направлена в ФЦМОП, должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке.

Подпись директора образовательной организации,
печать образовательной организации

Приложение №4
к Положению о муниципальном туре
Всероссийского конкурса «Лучшая школьная
столовая»

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, № общеобразовательного учреждения, стаж работы в школьной столовой), оформленная по форме в соответствии с приложениями №1 и №2 к настоящему Положению;

- документы и фотоматериалы двух полных 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, 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, затемнённые.

Блюда:

- фон – однородный;
- не менее 2-х фотографий на 1 блюдо;
- в кадре не должны присутствовать посторонние предметы;
- ракурс- сбоку, сверху.

**Состав организационного комитета
муниципального тура Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»**

Председатель оргкомитета:	Бодрова М.В.	- начальник отдела содержания и текущего ремонта образовательных учреждений комитета по образованию администрации города Мурманска;
Члены оргкомитета:	Жалнина Н.В.	- консультант отдела содержания и текущего ремонта образовательных учреждений комитета по образованию администрации города Мурманска;
	Климова А.Л.	- первый заместитель директора МАУО «Центр школьного питания»;
	Демьянченко Н.А.	- директор МБУ ДПО г. Мурманска «Городской информационно-методический центр работников образования»;
	Мишина Я.Г.	- начальник отдела МБУ ДПО г. Мурманска «Городской информационно-методический центр работников образования».

**Состав жюри
муниципального тура Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»**

Председатель жюри:	Мишина Я.Г.	- начальник отдела МБУ ДПО г. Мурманска «Городской информационно-методический центр работников образования»
Члены жюри:	Климова А.Л.	- заместитель директора МАУО г. Мурманска «Центр школьного питания»;
	Лисичкина В.В.	- директор филиала муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения г. Мурманска «Средняя общеобразовательная школа № 27»;
	Кривогуз Я.С.	- технолог МАУО г. Мурманска «Центр школьного питания»;
	Шилова Л.А.	- заведующий производством МАУО «ЦШП»;
	Лобанова Н.Н.	- преподаватель-организатор ОБЖ, ответственная за организацию питания муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения г. Мурманска «Гимназия № 5».