

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
УПРАВЛЕНИЕ СИСТЕМЫ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ СЕРЫШЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА

ПРИКАЗ

03.06.2025

№ 223

пгт Серышево

Об организации проведения муниципального этапа
Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2025»

В целях совершенствования организации питания обучающихся, внедрения инновационных технологий приготовления и оформления кулинарной продукции, распространения лучшего опыта работы, популяризации принципов здорового питания в общеобразовательных организациях

п р и к а з ы в а ю:

1. Провести 23.06.2025 года муниципальный этап Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2025» (далее – Конкурс).

2. Утвердить Положение о проведении муниципального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2025» в соответствии с приложением № 1 к настоящему приказу.

3. Ответственность за организацию и проведение Конкурса возложить на главного специалиста по безопасности, питанию и летнему отдыху Управления системы образования администрации Серышевского муниципального округа Федоренко М.С.

4. Утвердить состав жюри Конкурса:

председатель жюри:

Халяпина И.И., заместитель главы Серышевского муниципального округа по социальным вопросам (по согласованию);

заместитель председателя жюри:

Краснобаева Т.В., начальник Управления системы образования администрации Серышевского муниципального округа;

члены жюри:

Бушуева В.В., консультант отдела экономики администрации Серышевского муниципального округа (по согласованию);

секретарь жюри:

Федоренко М.С., главный специалист по безопасности, питанию и летнему отдыху Управления системы образования администрации Серышевского муниципального округа.

5.Бухгалтерии Управления системы образования администрации Серышевского муниципального округа выделить денежные средства МОАУ СОШ № 1 пгт Серышево имени Сергея Бондарева на проведение конкурса «Лучшая школьная столовая – 2025» за счёт средств местного бюджета, выделенных Управлению системы образования администрации Серышевского муниципального округа на реализацию мероприятий, предусмотренных в муниципальной программе «Развитие образования Серышевского муниципального округа», утверждённой постановлением администрации Серышевского муниципального округа от 08.11.2024 №1174 согласно приложению № 2.

6.Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на главного специалиста Управления системы образования Федоренко М.С.

Начальник



Т.В. Краснобаева

**Положение
о проведении муниципального этапа Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2025»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение определяет порядок и условия проведения муниципального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2025» среди общеобразовательных организаций Серышевского муниципального округа (далее – Конкурс).

1.2. Проведение Конкурса осуществляет Управление системы образования администрации Серышевского муниципального округа.

1.3. 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.

1.4. Основные принципы организации Конкурса:

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

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА

2.1. Цель Конкурса – совершенствование организации питания обучающихся, внедрение инновационных технологий приготовления и оформления кулинарной продукции, 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 обучающихся на муниципальном уровне;
- внедрение и популяризация современных форм и методов обслуживания обучающихся;
- распространение передового опыта по обеспечению обучающихся качественным питанием, формирования 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;

–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 питания обучающихся и контроля за этим процессом.

2.3. На основании итогов Конкурса проводится формирование рейтинга лучших школьных столовых Серышевского муниципального округа.

3. УЧАСТНИКИ КОНКУРСА

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

В проведении индивидуального профессионального (практического) конкурса «Лучший повар школьной столовой – 2025» участие принимают повара школьных столовых, по результатам которого определяется победитель.

3.2. Конкурс проводится по номинациям:

«Лучшая школьная столовая – 2025»,

«Лучший повар школьной столовой – 2025».

3.2.1. Обязательным условием участия в Конкурсе в номинации «Лучшая школьная столовая – 2025», является участие школьного повара в номинации «Лучший повар школьной столовой – 2025».

3.3. Конкурс проводится 23 июня 2025 года.

3.4. Победители муниципального этапа конкурса награждаются дипломами в номинациях «Лучшая школьная столовая – 2025», а также подарками в денежной форме.

Победители муниципального этапа конкурса награждаются дипломами в номинациях «Лучший повар школьной столовой – 2025», а также ценными подарками.

3.5. Участники муниципального этапа конкурса награждаются благодарственными письмами Управления системы образования администрации Серышевского муниципального округа за участие в конкурсе.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

4.1. Для участия в муниципальном этапе конкурса в номинации «Лучшая школьная столовая – 2025» представляются следующие материалы:

–заявка на участие в Конкурсе (**приложение № 1**);

–представление на участника (команды) муниципального этапа конкурса с приложением меню рациона питания (утвержденного 10–дневного меню по состоянию на 01.09.2025) (**приложение № 2**);

–информационная карта участника (команды) (**приложение № 3**);

–видеоролик.

Информационная карта образовательной организации с приложениями представляется в электронном виде на электронном носителе (для отдаленных районов прием электронного вида материалов допускается на адрес электронной почты специалиста, ответственного за проведение Конкурса, либо направлением ссылки на видеоролик или загрузка видеороликов в облачное хранилище).

4.2. Заочный тур муниципального этапа конкурса заключается в оценке конкурсных материалов по представленным документам. Конкурс проводится по обеденному рациону питания, состоящему из 4 блюд с представлением технологических документов.

4.3. Необходимые технологические документы:

–утвержденные Технологические карты (ТТК) в соответствии с рекомендуемой формой ГОСТ 31986–2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

–фотографии блюд,

–обзорное видео (пищеблоков и обеденных залов, интерьера, внешнего вида сотрудников);

–конкурсные информационные материалы («Портфолио») (структура информационных материалов «Портфолио» и требования к фотографиям даны в **приложении № 4**).

Видеоролик должен содержать видеовизитку команды (персональное представление команды с ответом на вопрос «Почему мы лучшие?»), видеоэкскурсию по пищеблоку, согласно требованиям системы производственного контроля, на принципах ХАССП.

Технические требования к видеоролику даны в **приложении № 5**.

Каждое блюдо, входящее в рацион обеда, оценивается по внешнему виду блюда (на основе рекомендаций ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»).

Продолжительность видеоролика не должна превышать 5 минут.

4.3.1. Обязательным условием для каждого блюда, входящего в рацион обеда, должно быть обязательное наличие блюда в двухнедельном меню рациона питания школы.

4.4. Предусматривается проведение следующих конкурсных процедур:

4.4.1. Прием и регистрация конкурсных материалов от участников.

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

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

4.5. Конкурсные материалы предоставляются лично в Управление системы образования администрации Серышевского муниципального округа, кабинет № 16 в срок до **18.06.2025** года.

4.6. **Очный тур** муниципального этапа конкурса проводится в виде проведения профессионального (практического) конкурса с участием поваров школьных столовых. Очный тур оценивается по специальным правилам компетенции практического тура муниципального этапа конкурса «Лучшая школьная столовая – 2025», разработанным, на основе Критериев Чемпионатного движения Профессионалы, по компетенции Поварское дело (**приложение № 6, 7**).

4.6.1. В качестве профессионального (практического) конкурса конкурсанты представляют 3 (трём) дегустационным жюри (профессиональное, родительское, детское) 3 (три) блюда, приготовленные во время очного этапа конкурса. На каждое блюдо необходимо наличие ТТК в 2 (двух) экземплярах.

Время фактического приготовления блюд составляет не более 4 часов. Оценке подлежит готовая кулинарная продукция (**приложение № 8**).

4.6.2. Для участия в номинации «Лучший повар школьной столовой – 2025» поварам школьных столовых необходимо заполнить заявку на участие согласно **Приложению №1** к Положению конкурса «Лучшая школьная столовая – 2025» и представить членам конкурсной комиссии, приготовленные во время очного этапа конкурса выбранные блюда (первое, второе, выпечка) для школьного питания.

4.7. По итогам **очного тура** определяются победители и призеры в номинации «Лучший повар школьной столовой – 2025» (**приложение № 9**).

По итогам **заочного тура** определяются победители и призеры в номинации «Лучшая школьная столовая – 2025», с учетом баллов, набранных по итогам номинации «Лучший повар школьной столовой – 2025».

5. КОНКУРСНАЯ КОМИССИЯ

5.1. Для подведения итогов Конкурса создается конкурсная комиссия.

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.

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

6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

6.1. Общая оценка складывается из оценки пояснительной записки,

отдельно каждой технологической карты, фото и видео материалов. Оценивание проводится по пятибалльной системе по каждому критерию.

6.2. Обязательные критерии оценки:

–своевременное размещение актуальной информации в разделе о питании на портале образовательной организации;

–сведения об образовании и повышении квалификации повара в очном формате за последний год.

6.3. Критерии оценки пояснительной записки:

–обоснование выбора блюд и их сочетания;

–соблюдение принципов здорового питания;

–оригинальность идеи.

6.4. Критерии оценки технико–технологической карты по ГОСТ.

6.5. Критерии оценки фото и видеоматериалов номинации «Лучшая школьная столовая – 2025»:

–качество видеоролика (разрешение, качество, компактность, наполняемость видеоролика, запрещено использовать материалы, изготовленные для иных целей (сюжеты новостей и др.));

–внешний вид каждого блюда;

–эстетическое состояние обеденного зала, линии раздачи;

–внешний вид сотрудников столовой и участника Конкурса (внешний вид, наличие формы эмблемы);

–участие обучающихся общеобразовательной организации в видеоролике;

–наличие видеовизитки (представлены все участники команды, всех участников на ролике видно, есть название команды);

–соответствие пищеблока требованиям системы производственного контроля, основанного на СанПиН 2.3/2.4.3590–20 и принципах ХАССП, в видеоролике должна присутствовать техника, интерьер, посуда для оценки состояния пищеблока;

–наличие процесса приготовления блюд.

7. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ КОНКУРСА

7.1. Итоги Конкурса подводятся конкурсной комиссией. Результаты являются окончательными и пересмотру не подлежат.

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

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

7.4. При равенстве баллов у двух и более участников Конкурса конкурсная комиссия учитывает:

–их награды и достижения (грамоты, дипломы, благодарственные письма);

–повышение квалификации (свидетельства о повышении квалификации) в очном формате.

7.5. Звание «Лучшая школьная столовая – 2025» получают участники

Конкурса, занявшие **I место** в рейтинге.

Звание «Лучший повар школьной столовой – 2025» получает участник Конкурса, занявший **I место** в рейтинге.

7.6. Победители номинаций «Лучший повар школьной столовой – 2025» получают дипломы (дипломы **I, II, III** степени), ценные подарки.

7.7. Победители номинаций «Лучшая школьная столовая – 2025» получают дипломы (дипломы **I, II, III** степени), денежные призы.

7.8. Участники Конкурса получают благодарственные письма Управления системы образования администрации Серышевского муниципального округа за участие в Конкурсе.

7.9. Победители Конкурса в номинациях «Лучшая школьная столовая 2025», «Лучший повар школьной столовой – 2025» участвуют в очном туре регионального этапа Конкурса.

Приложение № 1
к Положению
муниципального этапа конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2025»

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

| | | |
|---|---|--|
| 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) | |

Даю свое согласие 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 образовательной организации:

ФИО

М.П.

Подпись

Представление
на участника конкурса «Лучшая школьная столовая – 2025»
(необходимо выбрать номинацию, в которой планируется принять участие)

Муниципальное образование

Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с Уставом:

Адрес (местонахождение) муниципального образовательного учреждения, контактный телефон:

E-mail:

Интернет страница, http:

Фамилия, имя, отчество руководителя муниципального образовательного учреждения:

Основание для представления:

Руководитель
образовательной организации

/ _____ / _____ /
подпись Ф.И.О.

Дата подачи заявки: _____

**Информационная карта участника муниципального этапа конкурса
«Лучшая школьная столовая– 2025»**

*(заполняется в программе excel, необходимо выбрать номинацию, в которой планируется
принять участие)*

| № 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 | <i>Краткое описание системы безналичного расчета</i> |
| | Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся | <i>Краткое описание</i> |
| 2 | Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН | |
| | % оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием | <i>В приложении предоставить видеоролик по работе пищеблока</i> |
| | Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале | <i>В приложении не более 2-х фотографий обеденного зала или включить в видеоролик</i> |
| | Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук) | <i>В приложении 1 фотография или включить в видеоролик</i> |
| | Интерьер и декоративное оформление: уютлок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию | <i>Название и тематическое содержание стендов, в приложении 2 фотографии или включить в видеоролик</i> |
| 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 | <i>Ф.И.О., должность, сведения о профессиональном образовании. В приложении предоставить копии документов об образовании</i> |
| | Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка) | <i>Год прохождения курсов повышения квалификации, их тематика. В приложении предоставить копии документов о повышении квалификации</i> |
| 4 | Меню школьной столовой | |
| | Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2022–2025 учебном году: –тематические дни; –школы кулинарного мастерства; –выставки-дегустации | <i>Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2022–2025 учебном году, представить фотографии, не более 2-х по каждому мероприятию</i> |
| | Примерное (Цикличное) меню | <i>В приложении предоставить примерное (цикличное) меню</i> |
| | Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания | <i>Режим работы буфета, наличие торговли через торговые автоматы</i> |
| | Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года | |
| | Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака (обеда, полдника) | <i>Указать ссылку на страницу школьного сайта, где размещена презентация, выполненная в программе PowerPoint, содержащая не более 10 слайдов с использованием информационных и фотоматериалов о приготовлении школьного завтрака (обеда, полдника). В приложении предоставить видеоролик.</i> |
| | Введение в рацион школьника блюд, соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли, сахара, насыщенных жиров | |
| 5 | Пропаганда здорового питания | |
| | Видеоролик проведения мероприятий по | <i>Наименование команды,</i> |

| | | |
|----------|---|---|
| | теме здорового питания (до 5-х минут) | <i>название и ссылку на школьный сайт с его размещением. В приложении предоставить видеоролик</i> |
| 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 2020–2023 учебном году | <i>Указать название СМИ, название статьи или передачи, дату выхода в эфир или публикации. В приложении предоставить по возможности скриншоты или копии материалов</i> |
| | Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения. | <i>Указывается ссылка на страницу школьного сайта, в приложении предоставить распечатанные скриншоты.</i> |
| | Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО | <i>Ссылка должна содержать меню, оформленное в установленном порядке.</i> |

_____ /
подпись директора

М.П.

_____ /
ФИО директора

Приложение № 4
к Положению
муниципального этапа конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2025»

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 к настоящему Положению;

– документы, фото и видеоматериалы двух полных обедов (для детей младшего возраста (7–11 лет) и старшего возраста (старше 12 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 – TimesNewRoman, 14 пт, интервал – 1);

– технико – технологические карты каждого блюда (всего не менее 8 технологических карт) – калорийность блюд и норма отпуска должны соответствовать возрастной категории потребителя.

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 и т. п., всего не более 5 фото).

5. Информационная карта участника конкурса «Лучшая школьная столовая – 2025» (приложение №3).

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, затемненные.

Блюда:

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

Приложение № 5
к Положению
муниципального этапа конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2025»

**Технические требования к видеоролику муниципального этапа
Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2025»**

- хронометраж видеоролика не более 5 минут;
- видеоролики предоставляются в электронном виде в формате MP4 на адрес электронной почты специалиста, ответственного за проведение Конкурса, либо направлением ссылки на видеоролик или загрузка видеороликов в облачное хранилище;
- разрешение видеоролика 1920x1080 px. (16:9) с частотой кадров не менее 24 к/с.
- 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.

**Специальные правила компетенции практического тура
муниципального этапа конкурса «Лучшая школьная столовая – 2025»
разработанные, на основе Критериев Чемпионатного движения
Профессионалы, по компетенции Поварское дело**

Правила работы участников на рабочем месте

Учитывая Конкурсное задание, конкурсант выполняет приготовление нескольких блюд в одном цеху (у каждого своё персональное рабочее место), и в этих условиях конкурсант должен продемонстрировать знания санитарных и гигиенических норм. Так как на одном рабочем месте будут приготавливаться холодные, горячие блюда и десерты, необходимо избежать перекрёстного обсеменения продукции. Во многих предприятиях питания вне дома, не работает цеховая структура, и на многих кухнях существует только один цех, где приготавливается вся продукция, и именно поэтому так важно обучить поваров правильной работе в любых условиях.

Для этого необходимо использовать цветовую маркировку разделочных досок, обрабатывать рабочие поверхности (производить мойку и дезинфекцию), понимать и соблюдать товарное соседство продуктов в холодильнике. Так как у нас на рабочем месте только один холодильник (в условиях чемпионата большее количество поставить невозможно), необходимо разделять продукты по категориям на разные полки холодильника, учитывать сроки хранения продукции и маркировку, соблюдать правила техники безопасности и охрану труда. На конкурсе СанПин и ХАССП рекомендованы к использованию.

Правильное мытьё рук. Особое внимание следует обратить на мытьё рук. Их нужно мыть перед началом работы, после каждого выхода из цеха и при возвращении в него, после посещения туалета, перед приготовлением и раздачей пищи и во всех случаях, когда руки явно загрязнены при соприкосновении в цехе с предметами, которые могли бы этому способствовать. Для мытья рук используют мыло, мыло-пену, при этом пользуются дозатором или другими устройствами для его подачи. Добавлять мыло в частично заполненный диспенсер нельзя – его нужно опорожнить, продезинфицировать, промыть, высушить и только после этого заполнить свежей порцией. Вытирают руки одноразовым полотенцем (бумажным или нетканым). Для гигиенической дезинфекции рук используют антисептические салфетки или жидкие антисептики, которые разрешены для применения работниками общественного питания, что должно быть указано в инструкции по их применению.

Маркировка заготовок и полуфабрикатов на кухне

Согласно Ст. 4.12 «Требования к способам доведения маркировки» Технического Регламента Таможенного Союза 022/2011 «Пищевая

продукция в части ее маркировки» на этикетке должны быть указаны:

- наименование пищевой продукции,
- дата ее изготовления,
- срок ее годности,
- условия хранения.

Маркировка должна быть понятной, легко читаемой и достоверной. Маркировка должна сохраняться на продукте до конца его срока реализации. В условиях конкурса, участникам сложно прописывать сроки годности и условия хранения, поэтому допускается прописывать только:

- наименование пищевой продукции,
- дату и время ее изготовления.

Для маркировки можно использовать специальные этикетки, маркировочный принтер, маркировочный пистолет.

Обрабатывать рабочие поверхности, производить мойку и дезинфекцию рабочих поверхностей необходимо средствами, которые разрешены для применения на объектах общественного питания, имеют свидетельство госрегистрации, сертификат соответствия и инструкцию по применению. Важно знать спектр антимикробного действия дезсредства, концентрацию, время обеззараживания, растворимость в воде, способы применения (протирание, погружение, орошение), токсичность (можно использовать средства только 4го класса), влияние на обрабатываемые объекты (материал, из которого изготовлены поверхности и предметы, их размеры, наличие загрязнений органической и неорганической природы), кратность обработки.

Для этого допускается использовать абразивные губки и нетканый материал.

Дезинфекции всегда должна предшествовать стадия очистки поверхности. Пищевые загрязнения – благоприятная среда для развития микроорганизмов. Хорошее санитарно–гигиеническое состояние на пищевом предприятии достигается комбинированной программой тщательной очистки всех поверхностей и оборудования с последующей дезинфекцией. Известно, что при тщательной очистке с поверхности удаляется до 90% микроорганизмов.

После обработки рабочих столов моющим средством, необходимо произвести дезинфекцию. Так как у нас процесс работы прервать невозможно, и у участника ограниченное время на приготовление блюд, необходимо использовать дезсредство, которое не требует времени на экспозицию и которое не нужно смывать. Для этого очень внимательно нужно подбирать средства с определённым составом.

Требования к разделочным доскам, используемым в рамках конкурса:

–в качестве основного правила в конкурсах применяется следующая цветовая маркировка разделочных досок:

- Красный – сырое мясо,
- Синий – сырые морепродукты и рыба,
- Желтый – сырая птица,
- зеленый – сырые овощи и фрукты,

Белый – гастрономия, хлеб, кондитерские изделия,
Коричневый – готовая продукция и полуфабрикаты высокой степени готовности, приготовленные на месте.

Рекомендации к соблюдению товарного соседства продуктов в холодильнике шкафу:

Так как на конкурсных мероприятиях есть возможность предоставить для конкурсантов только один холодильный шкаф, то участнику необходимо продемонстрировать соблюдение товарного соседства и разграничить полки в холодильнике. В случае, если конкурсанту необходимо две полки для десертов или других категорий продуктов, то соответственно остальные смещаются вниз.

| <i>Полки</i> | <i>Наименование группы продуктов</i> |
|------------------|---|
| <i>(верхняя)</i> | Десерты |
| | Полуфабрикаты высокой степени готовности |
| | Гастрономия, молочные продукты, яйца |
| | Овощи, фрукты, зелень – сырые |
| <i>(нижняя)</i> | Сырьё (мясо, птица, рыба) и полуфабрикаты из него |

Требования охраны труда и техники безопасности

Требования представлены в инструкции по технике безопасности и охране труда.

Для конкурсантов обязательное наличие действующей медицинской книжки.

Требования к спецодежде конкурсантов

Для конкурсантов:

–китель поварской с длинным рукавом – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки);

–черные поварские брюки;

–обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой на нескользящей подошве («Кроксы»/«Cросс» не допускаются), цвет тёмный;

–белый поварской колпак (допускается одноразовый);

–фартук при работе чёрного цвета (возможен вариант с грудкой), при сервировке и подаче белого цвета.

Конкурсантам запрещается:

–носить во время работы любые украшения – бусы, кольца, клипсы, чтобы исключить их попадание в пищу;

–носить в спецодежде острые колющие предметы;

–хранить спецодежду вместе с предметами верхней одежды;

–закалывать предметы спецодежды булавками, брошками, иголками, заколками.

Повара должны быть одеты в спецодежду и обувь установленного

образца и изготовленную из материалов, разрешенных Роспотребнадзором. Санитарная одежда должна хорошо прикрывать личную одежду работника и быть максимально удобной.

На поварском кителе не должно быть пуговиц на нитках. Допускается застежка на молнии, пуклях, кнопках, липучке и т.д.

Личные инструменты конкурсантов

Список материалов, оборудования и инструментов, которые конкурсант может или должен привезти с собой на соревнования неопределенный – можно привезти любое дополнительное оборудование и инвентарь необходимый участнику.

Конкурсанты должны приносить личные ножи.

Конкурсанты могут приносить с собой дополнительный инвентарь, гастроемкости, кастрюли, сковороды, миски, лопатки, пинцеты, формы, силиконовые формы и т.д. Если участник приносит дополнительное оборудование, аналогичное имеющемуся на его рабочем месте (общая зона не считается), то оборудование, предоставленное организаторами, убирается, и участник использует своё.

Не допускается приносить посуду и инвентарь из стекла и керамики.

Инструментальный ящик

Конкурсанту необходимо принести личный инструмент (оборудование и инвентарь) в ящике для инструментов. Ящик может быть выполнен из любых материалов. Весь инвентарь должен поместиться только в один ящик и плотно закрываться крышкой.

Параметры ящика для инструментов на усмотрения конкурсантов.

Приложение № 7
к Положению
муниципального этапа конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2025»

Оценка критериев профессионалов

| Критерии | Оценка | Описание аспекта |
|--|--|--|
| Спецодежда соответствует требованиям | Аспект выполнен = 3 баллов/ Аспект не выполнен = 0 баллов | Спецодежда должна соответствовать требованиям, указанным в конкурсном задании. Максимальное количество баллов начисляется при соответствии спецодежды требованиям. Если спецодежда не соответствует (даже один элемент), то выставляется ноль баллов. - Китель белый (допускается цветные элементы отделки). Застёжка кителя может быть любая (пукли, молния, кнопки, «на липучке»). Пуговицы на кителе не допускаются - Черные поварские брюки (не выше щиколотки) - Фартук черный, белый (допускается с грудкой) - Профессиональная обувь (с зафиксированной пяткой) - Белый поварской колпак (можно одноразовый) |
| Техника безопасности на рабочем месте | Аспект выполнен = 3 баллов, за каждое нарушение снимается 0,5 балла | Соблюдение правил техники безопасности при работе с ножом, инвентарём и оборудованием. |
| Персональная гигиена (внешний вид) | Аспект выполнен = 3 баллов/ Аспект не выполнен = 0 баллов | Внешний вид повара должен соответствовать требованиям санитарии и гигиены. Волосы убраны под колпак, отсутствуют ювелирные украшения, ногти аккуратно обработаны и подстрижены, исключено использование лака для ногтей. |
| Отсутствие брака в работе | Аспект выполнен = 3 баллов/ Аспект не выполнен = 0 баллов | Экспертами оценивается наличие брака. Браком считается продукция, не соответствующая установленным нормам или имеющая производственные дефекты, например, сгоревшая или не пригодная для дальнейшего использования и реализации/переработки. <i>В случае если у участника был брак, и он выбросил этот продукт, то при оценке рачительности этот элемент не засчитывается.</i> <i>Если участник решил скрыть нарушение и положил бракованную продукцию в контейнер, промаркировал и убрал в холодильник, то это так же считается браком.</i> |
| Маркировка продукции и полуфабрикатов | Аспект выполнен = 3 баллов/ Аспект не выполнен = 0 баллов | В процессе всей работы участник маркирует п\ф и готовую продукцию, которая остаётся в холодильнике. Наименование, дата и время приготовления. <i>Эксперты оценивают наличие маркировки после завершения работы участника. Маркировка должна быть проставлена на абсолютно всех продуктах,</i> |

| | | |
|--|--|---|
| | | <i>овожах, зелени, сыпучих продуктах, оставшихся заготовках и т.д. даже если только один продукт не промаркирован, аспект считается не выполненным.</i> |
| Отсутствие расточительно сти | Аспект выполнен = 3 баллов/ Аспект не выполнен = 0 баллов | Данный аспект оценивается экспертами по окончании выполнения модуля. Расточительностью считается наличие в мусорном баке продуктов, которые могли бы быть использованы для дальнейшей переработки (например, для приготовления бульона и т.д.), либо при обработке продуктов участник выбрасывает то, что возможно использовать (например, выбрасывает продукты в раковину или выливает готовые соусы, крема и т.д.). Продукты, заготовки и готовая продукция которые остались у конкурсанта в холодильнике не оцениваются |
| Уборка рабочего места по завершению всех модулей, в течение 15 минут | Аспект выполнен = 3 баллов/ Аспект не выполнен = 0 баллов | Участнику необходимо убрать, замыть и покинуть рабочее место не позже отведённых 15 минут |
| Персональная гигиена | Аспект выполнен = 3 баллов, за каждое нарушение снимается 0,5 балла | Экспертами оценивается чистота спецодежды на протяжении всего рабочего времени, отсутствие плохих привычек, правильное снятие пробы, своевременное и правильное мытье рук, понимание и выполнение правил использования перчаток, соблюдение и выполнение санитарно-гигиенических норм |
| Рабочее место | Аспект выполнен = 3 баллов, за каждое нарушение снимается 0,5 балла | Оценивается чистота пола, рабочих поверхности, соблюдение и выполнение гигиенических норм, размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов, в соответствии с санитарными требованиями. |
| Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки) | Аспект выполнен = 3 баллов, за каждое нарушение снимается 0,5 балла | Конкурсант соблюдает цветовую маркировку разделочных досок при выполнении модулей. |
| Рабочее место - холодильник, чистота, товарное соседство | Аспект выполнен = 3 баллов, за каждое нарушение снимается 0,5 балла | В течении рабочего времени эксперты оценивают чистоту холодильников, нарушения товарного соседства. |
| Рабочее место - инвентарь | Аспект выполнен = 3 баллов, за каждое нарушение | Эксперты в течении всего процесса выполнения конкурса оценивают чистоту и использование профессионального инвентаря, рабочего места в соответствии с технологическим процессом. Не допускается накрывать сотейники и кастрюли плёнкой |

| | | |
|--|--|--|
| | снимается 0,5 балла | или фольгой. В холодильнике так же нельзя использовать фольгу и плёнку для накрытия посуды. Использования плёнки в контакт для соусов и кремов допускается. |
| Результат разделки соответствует технико-технологическим картам | Аспект выполнен = 3 баллов Аспект не выполнен = 0 баллов | Экспертами оценивается правильность разделки продуктов, используемых в приготовлении блюд согласно эталонному образцу. |
| Чистота тарелки при подаче блюда | Аспект выполнен = 3 баллов Аспект не выполнен = 0 баллов | Эксперты оценивают чистоту тарелки на отсутствие брызг, разводов, капель и отпечатков пальцев, посторонних частиц. При недостаточном освещении экспертам необходимо использовать фонарь. При установлении чистоты тарелки и отсутствии брызг, разводов, капель и отпечатков пальцев, выставляется максимальное количество баллов. При наличии даже в единичном случае – ноль баллов. <i>Конденсат, который может выступить при охлаждении тарелки, за грязь не считается!</i> |
| Масса (размер) блюда в соответствии с конкурсным заданием | Аспект выполнен = 3 баллов Аспект не выполнен = 0 баллов | В задании устанавливается масса или общий вес блюда. Все блюда подаются на маркированных тарелках. При взвешивании блюда вес тарелки вычитается. При соответствии начисляется 5 баллов. Если вес или масса не соответствует указанному в задании, то эксперты выставляют 0 баллов. |
| Элементы блюда отражены в меню | Аспект выполнен = 3 баллов/ Аспект не выполнен = 0 баллов | При написании меню участник должен прописать все элементы блюда. За полное описание и соответствие наличия элементов в блюде и меню начисляется 5 баллов, если отражены не все элементы (даже один) – 0 баллов. <i>Например, на тарелке есть ещё один гарнир, а в меню он не прописан. Либо в меню прописана микрозелень, а в тарелке ее нет.</i> |
| Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием | Аспект выполнен = 3 баллов Аспект не выполнен = 0 баллов | В каждом модуле описана подача блюда. Если подача соответствует, то начисляется 5 баллов. При несоответствии подачи, даже в единичном случае, экспертами выставляется 0 баллов. <i>Например, количество гарниров, наличия соуса, пахнет, десерт Павлова.</i> <i>Если участник подал пахнет, и он слишком жидкий, растёкся по тарелке, это несоответствие. У каждого изделия есть требования к качеству и оцениваем мы в соответствии с ними.</i> <i>Участник подал десерт Павлова, а в тарелке бисквитный рулет с джемом и декором из меренги, это несоответствие. У этого десерта есть определённые ингредиенты в составе, можно использовать ягоды, фрукты, меренгу, крема, соусы, гели фруктовые и ягодные.</i> |

| | | |
|---|--|--|
| Вкус и запах, изделие соответствует требованиям к качеству | Аспект выполнен = 3 баллов/ Аспект не выполнен = 0 баллов | Вкус и запах – свойственные данному виду изделия, приятные, без посторонних привкуса и запаха. |
| Консистенция, изделие соответствует требованиям к качеству | Аспект выполнен = 3 баллов Аспект не выполнен = 0 баллов | Консистенция – начинка мягкая, сочная; мякиш хорошо пропеченный, не влажный. |
| Внешний вид блюда | 0 | Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно |
| | 1 | Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит |
| | 2 | Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно |
| | 3 | Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит |
| Стиль и креативность блюда | 0 | Блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда, непривлекательно |
| | 1 | Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда |
| | 2 | Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда |
| | 3 | Блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда, отражает современные гастрономические тенденции |
| Вкус всех компонентов блюда | 0 | Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты |
| | 1 | Вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком (или недостаточно) выделяющиеся компоненты |
| | 2 | Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнуто разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций |
| | 3 | Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчеркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом |
| Общая гармоничность блюда | 0 | Блюдо не съедобно, нет товарного вида. Компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, элементам |
| | 1 | Компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базовую гармонию цвета, вкуса и элементов |

| | | |
|--|---|--|
| | 2 | Компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают гармонию и ярко акцентируют цвет, вкус и элементы, хороший гастрономический уровень. |
| | 3 | Компоненты блюда исключительно гармонируют между собой, ярко подчёркивая цвет, вкус и текстуру каждого отдельного элемента и всей комбинации, отражают современные гастрономические тренды |

**Практический тур муниципального этапа конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2025»**

1. Практическое задание представляет собой приготовление не менее трех блюд (первое, второе, выпечка), предлагаемых для школьника в соответствии с выбранной темой и принципами здорового питания в течение отведенного времени.

2. Приготовление блюд осуществляется на базе МАОУ СОШ № 1 пгт Серышево имени Сергея Бондарева 23 июня 2025 года с 09:00 до 13:00 (4 порции каждого блюда).

3. Участникам практического тура необходимо в течение 4 часов приготовить 3 блюда (первое, второе, выпечка) по 4 порции каждого.

4. Участники тура для практического задания должны иметь свои продукты. При выполнении практического задания разрешено иметь полуфабрикаты мясного/рыбного происхождения, в зависимости от выбранного меню, остальные ингредиенты должны быть в сыром виде.

5. Участники конкурса имеют право принести на конкурс для приготовления блюд необходимые им личный инвентарь (ножи, доски, столовую посуду, и т.д.).

6. Участники очного тура для выставочного меню и сервировки блюд должны иметь свою посуду.

7. Жюри Конкурса подводит итоги и определяет победителей путем подсчета суммы баллов, выставленных после выполнения практического задания, и распределяет первые, вторые и третьи места.

8. Результаты практического конкурса объявляются на церемонии награждения победителей муниципального этапа конкурса «Лучшая школьная столовая – 2025», которая состоится 23 июня 2025 на базе МАОУ СОШ № 1 пгт Серышево имени Сергея Бондарева

Приложение № 9
к Положению
муниципального этапа конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2025»

**Критерии оценивания в номинации
«Лучший повар школьной столовой – 2025»**

| В номинации «Лучший повар школьной столовой – 2025» | |
|---|-----------|
| I место | 50 баллов |
| II место | 40 баллов |
| III место | 30 баллов |
| За участие | 20 баллов |

Приложение № 2 к приказу
Управления системы образования
администрации Серышевского
муниципального округа
от 03.06.2025 № 223

Сметные расходы на проведение муниципального этапа Всероссийского
конкурса «Лучшая школьная столовая – 2025»

| наименование | количество | цена, руб. | сумма, руб. |
|--|------------|------------|-------------|
| Дипломы | 6 | 30,0 | 180,0 |
| Рамки | 6 | 200 | 1 200,0 |
| Цветы | 6 | 500,0 | 3 000,0 |
| Лента для оформления цветов, шаров | 2 | 200,0 | 400,0 |
| Подарки | 3 | | 9 000,0 |
| ИТОГО | | | 13 780,0 |