



**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ  
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ТЕМРЮКСКИЙ РАЙОН**

**П Р И К А З**

от 25.10.2021

№ 9/4

г. Темрюк

**Об организации и проведении муниципального этапа Всероссийского  
конкурса «Лучшая столовая школы»**

На основании приказа Министерства образования, науки и молодёжной политики Краснодарского края № 3257 от 21 октября 2021 г. «О проведении регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая», в целях совершенствования организации питания обучающихся, внедрения инновационных технологий кулинарной продукции, современных форм и методов предоставления качественного и сбалансированного питания, распространения лучшего опыта работы, популяризации принципов здорового питания в общеобразовательных организациях Темрюкского района, **п р и к а з ы в а ю :**

1. Руководителям общеобразовательных организаций муниципального образования Темрюкский район организовать и провести муниципальный этап Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы» (далее - Конкурс) с участием школьных столовых, организующих питание обучающихся в образовательных учреждениях, расположенных в городах и в сельской местности, работников школьных столовых городских и сельских школ муниципальных образовательных организаций Темрюкского района в период с 25 по 29 октября 2021 года.

2. Утвердить положение о проведении Конкурса (Приложение).

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на главного специалиста отдела воспитательной работы и дополнительного образования управления образования администрации муниципального образования Темрюкский район Н.В. Ротарь.

Заместитель начальника  
управления образованием

Е.Н. Лавушкина

## ПРИЛОЖЕНИЕ

### УТВЕРЖДЕНО

приказом управления образованием  
от 25.10.2024 № 9/4

## ПОЛОЖЕНИЕ

### Об организации и проведении муниципального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы»

#### 1. Общие положения

Настоящее Положение определяет порядок организации и регламент проведения муниципального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы» (далее - Конкурс).

Конкурс проводится управлением образования муниципального образования Темрюкский район

Основные принципы организации Конкурса:

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

#### 2. Цель и задачи Конкурса

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, популяризации принципов здорового питания в общеобразовательных организациях Темрюкского района.

#### 3. Основные задачи Конкурса:

- выявление лучших моделей организации горячего питания обучающихся 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, 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 сбалансированного питания: повышение культуры обслуживания и улучшение качества питания в школьных столовых.

#### **4. Участники и этапы проведения Конкурса**

В Конкурсе могут принять участие школьные столовые, работающие с применением разных моделей (школьно-базовые столовые, столовые на сырье, доготовочные, работающие на полуфабрикатах), организующие питание обучающихся в образовательных организациях, расположенных в городе и в сельской местности, работники школьных столовых городских и сельских школ (без ограничения стажа работы и возраста) муниципальных образовательных организаций.

В Конкурсе могут принимать участие столовые образовательных организаций, обслуживаемые базовыми организациями школьного питания на основе аутсорсинга с операторами питания (ООО «Комбинатом питания КК»).

Муниципальный этап конкурса проводится в заочном формате с 25 по 29 октября 2021 года.

Муниципальный этап конкурса проводится по двум номинациям: «Лучшая столовая городской школы» «Лучшая столовая сельской школы».

На муниципальном уровне происходит выдвижение одного или двух участников регионального этапа посредством собеседования муниципальной конкурсной комиссии с участниками конкурса.

#### **5. Организация и порядок проведения Конкурса**

Для участия в муниципальном этапе Конкурса предоставляются следующие материалы:

представление на участника регионального этапа Конкурса (приложение 1);

информационная карта участника (приложение 2).

Представление (на бумажном носителе) и информационная карта с конкурсными материалами (на электронном носителе) предоставляются в Муниципальное казенное учреждение «Центр укрепления материально-технической базы образования» (далее – ЦУМТБО) муниципального образования Темрюкский район (С.А.Деркач).

Муниципальный заочный этап состоит из двух конкурсных испытаний:

оценка конкурсных материалов по представленным документам обеденного рациона питания, состоящего из 4 блюд (для детей младшего возраста (7-10 лет) и старшего возраста (11-17 лет) с представлением технологических документов.

#### **6. Необходимые технологические документы:**

утвержденные 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 (утвержденное 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 3; видео презентация «Тематического стола».

Тематический стол предлагается подготовить по теме «Здоровое питание ребенка в семье», в состав которого должно быть включено не менее трех готовых блюд, предлагаемых для школьника в соответствии с выбранной темой и принципами здорового питания. Могут быть приготовлены вторые блюда, холодные закуски, мучные изделия, десерты. Участники должны представить продукцию с полной характеристикой особенностей состава и потребительских свойств блюд.

Содержание видеоролика должно соответствовать заявленной тематике конкурса. Текст видеоролика должен быть кратким, лаконичным, оригинальным, соответствовать требованиям безопасности подачи информационного материала. Формат видеоролика: MOV, MPEG, MPG, WMV, WERM, M4V, FLV, MKV, GP, AVI, MP4, размер до 500 Мб.

Продолжительность видеоролика не более 5 минут.

Название файла предоставляемого видеоролика должно включать наименование общеобразовательного учреждения, Ф.И.О. участника.

Конкурсные материалы принимаются до 29 октября 2021 года (включительно).

Контактное лицо: Ротарь Наталья Васильевна, главный специалист отдела воспитательной работы и дополнительного образования управления образования администрации муниципального образования Темрюкский район (каб. №15).

#### **7. Для подведения итогов Конкурса создается конкурсная комиссия.**

В состав конкурсной комиссии входят представители управления образованием, ЦУМТБО, руководители общеобразовательных организаций.

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.

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

#### **8. Порядок и критерии оценки конкурсных материалов**

Конкурсные материалы оцениваются конкурсной комиссией. Каждая работа оценивается двумя экспертами.

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

*Критерии оценки пояснительной записки:*

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

*Критерии оценки технологической карты:*

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

*Критерии оценки фотоматериалов:*

внешний вид каждого блюда;  
внешний вид каждого комплексного обеда;  
эстетическое состояние пищеблока, обеденного зала, линии раздачи; внешний вид участника Конкурса (внешний вид, наличие формы, эмблемы).

*Критерии оценки блюд тематического стола:*

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

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

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

**9. Подведение итогов Конкурса**

По итогам муниципального этапа определяется победитель в каждой номинации. Они награждаются грамотами.

Информация об итогах Конкурса размещается на сайте Управления образованием, в СМИ.

Победители и призеры муниципального этапа Конкурса допускаются к участию в региональном этапе Конкурса.

**Структура и содержание «Портфолио»**

«Портфолио» представляет собой комплект следующих материалов и документов:

заявка на участие в Конкурсе, содержащая информацию об участнике, по форме в соответствии с приложением № 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).

Отзывы обучающихся, педагогов, родителей, и результаты дегустации обедов (не более 6 отзывов. 1/3 страницы формата А4. шрифт — Times New Roman, 14 пт, интервал - 1).

Грамоты, дипломы, благодарственные письма за последние 3 года (ксерокопии).

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).

Информационная карта участника конкурса «Лучшая столовая школы» (приложение № 4).

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:

фон - однородный;

не менее 2-х фотографий на 1 блюдо;

в кадре не должны присутствовать посторонние предметы; ракурс - сбоку, сверху.

Главный специалист отдела  
воспитательной работы и  
дополнительного образования



Н.В. Ротарь