



АДМИНИСТРАЦИЯ ШЕЛКОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
НОХЧИЙН РЕСПУБЛИКАН ШЕЛКОВСКИ МУНИЦИПАЛЬНИ
КЮШТАН АДМИНИСТРАЦИ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ
ШЕЛКОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА» ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ШЕЛКОВСКИ МУНИЦИПАЛЬНИ КЮШТАН ДЕШАРАН ОТДЕЛ»
МУ «ОО ШЕЛКОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА» ЧР

П Р И К А З

« 06 » 04. 2023г.

№ 83

ст.Шелковская

О проведении муниципального
этапа Всероссийского конкурса
« Лучшая школьная столовая»
в 2023 году

Во исполнение Приказа министерства образования и науки Чеченской Республики от 05.04.2023года № 503-п о проведении Всероссийского конкурса « Лучшая школьная столовая» в 2023 году, в соответствии с пунктом 1 Протокола заседания Оперативного штаба Министерства просвещения Российской Федерации по горячему питанию от 27 марта 2023 года №Д15-9/15-пр, в целях совершенствования организации питания обучающихся, внедрения инновационных технологий кулинарных продукций, современных форм представления качественного сбалансированного питания, распространения лучшего опыта, популяризации принципов здорового питания в общеобразовательных организациях Шелковского муниципального района,

приказываю:

1.Провести муниципальный этап Всероссийского Конкурса
« Лучшая школьная столовая» в 2023 году (далее Конкурс).

2.Утвердить:

2.1. Положение о Конкурсе (Приложение №1).

2.2. Организационного комитета муниципального этапа Всероссийского конкурса « Лучшая школьная столовая» в 2023 году (Приложение №2).

3.Методисту МУ « Отдел образования Шелковского муниципального района» Алимсултановой Х.А.

- 3.1. Обеспечить организацию, проведение, методическое сопровождение, экспертную оценку конкурсных материалов и подведение итогов Конкурса;
3.2.Обеспечить информационную поддержку проведения Конкурса.
по вопросам подготовки и проведения Конкурса «Лучшая школьная столовая» в 2023 году.

4.Руководителям общеобразовательных организаций Шелковского муниципального района

1. МБОУ «Шелковская СОШ№3»;
- 2.МБОУ « Гребенская СОШ»;
3. МБОУ «Дубовская СОШ»;
4. МБОУ « Сары-Суйская СОШ»;
5. МБОУ « Старогладовская СОШ»;
6. МБОУ « Курдюковская СОШ»;
- 7.МБОУ «Каргалинская СОШ№1»;
8. МБОУ « Шелковская СОШ№2».

- 4.1. представить работы участников не позднее 20 апреля 2023 года в отдел образования Шелковского муниципального района;
- 4.2.руководствоваться по подготовке к конкурсу положением, утвержденным настоящим приказом;
- 4.3.обеспечить участие общеобразовательных организаций в конкурсе « Лучшая школьная столовая-2023».
- 4.4.заявку на участие в конкурсе направить с 7 апреля- 17 апреля 2023года на эл.почту rmk-shelk@mail.ru.

5.Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Начальник МУ
«ОО Шелковского
муниципального района»



Х.А.Геремеева

с приказом ознакомлена

Х.А. Алимсултанова

Приложение 1

к приказу МУ
«ОО Шелковского
муниципального района»
от «06 » 04.2023 г. №83

ПОЛОЖЕНИЕ **о проведении муниципального этапа Всероссийского конкурса** **«Лучшая школьная столовая»**

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и процедуру проведения муниципального этапа Всероссийского конкурса « Лучшая школьная столовая» в 2023 году (далее – Конкурс).

1.2. 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.

1.3. Основные принципы организации Конкурса:

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

2. Цель и задачи Конкурса

2.1. Цель Конкурса – совершенствование организации питания обучающихся, внедрение инновационных технологий кулинарной продукции, современных форм и методов предоставления качественного и сбалансированного питания, распространение лучшего опыта работы, популяризации принципов здорового питания в общеобразовательных организациях.

2.2. Основные задачи Конкурса:

- выявление лучших моделей организации горячего питания обучающихся на муниципальном и региональном 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 обучающихся в школьных столовых.

2.3. На основе итогов Конкурса проводится формирование рейтинга лучших школьных столовых республики.

3. Организационное обеспечение Конкурса

3.1. Организационное обеспечение Конкурса осуществляет Конкурсная комиссия, состав которой утверждается приказом МУ « Отдел образования Шелковского муниципального района» .

3.2. Конкурсная комиссия:

- обеспечивает размещение информации о проведении и итогах Конкурса на официальном сайте МУ « Отдел образования Шелковского муниципального района»:

4. Участники и этапы проведения Конкурса

4.1. 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 сельской местности, работники школьных столовых сельских школ (без ограничения стажа работы и возраста).

4.2. От одного муниципального образования в Конкурсе могут принять участие не более двух общеобразовательных организаций, осуществляющих питание обучающихся самостоятельно или обслуживаемых организациями общественного питания (различной организационно-правовой).

4.3. Конкурс проводится заочно.

4.4. Конкурсная комиссия проводит экспертизу представленного портфолио, подводит итоги, выявляет победителей по 3 номинациям:

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

4.5. Конкурс проводится в два этапа.

Первый этап – муниципальный, проводится **с 5 апреля по 2 мая 2023 года**.

Второй этап – региональный, проводится **с 10 мая по 25 мая 2023 года**.

4.6. Муниципальный этап Конкурса проводится муниципальными органами, осуществляющими управления в сфере образования.

Региональный этап Конкурса проводится Министерством образования и науки Чеченской Республики.

5. Организация и порядок проведения Конкурса

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

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

– представление на участника Конкурса «Лучшая школьная столовая» (**приложение № 2**);

– информационная карта участника (**приложение № 3**).

Информационная карта образовательной организации с приложениями представляется в электронном виде.

5.2. 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 № 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), утвержденной постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 30 июля 2002 года № 26.

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

5.3. Конкурсные материалы принимаются **до 2 мая 2023 года** в бумажном виде (оформленные) и на электронном носителе (флешка) по адресу: ст.Шелковская, ул. Советская, 33 МУ « Отдел образования Шелковского муниципального района»

5.4. Контактное лицо: Алимсултанова Х.А. 89635896197, электронная почта **rmk-shelk@mail.ru**

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

5.6. Экспертно-аналитическая оценка конкурсных материалов проводится членами Конкурсной комиссии.

5.7. По итогам экспертизы Конкурсная комиссия осуществляет ранжирование участников Конкурса и определяет победителей.

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

6. Критерии оценки

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

6.2.Критерии оценки пояснительной записки:

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

6.3.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 массового приготовления в школьных столовых;
- возможность взаимозаменяемости сырья;
- стоимость готового блюда.

6.4.Критерии оценки фотоматериалов:

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

6.5.Критерии оценки блюд тематического стола и в профессиональном (практическом) конкурсе:

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

6.6. Размещение актуального меню на официальном сайте образовательной организации.

7. Подведение итогов Конкурса

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

7.2.Конкурсная комиссия оценивает конкурсные материалы в баллах соответствие с критериями Конкурса.

7.3. Общий балл, присуждаемый каждой работе, производится по сумме баллов членов Конкурсной комиссии. По работам, претендующим на призовое место и набравшим одинаковое количество баллов, проводится голосование и учитываются их личные достижения (представленные грамоты, дипломы, благодарственные письма).

7.4. Итоги оформляются Конкурсной комиссией в виде протокола.

7.5.Решения Конкурсной комиссии по итогам Конкурса утверждаются председателем.

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

7.7. Победители награждаются дипломами Министерства образования и науки Чеченской Республики.

7.8. Звание «Лучшая столовая сельской школы» получают участники Конкурса, занявшие I место в соответствующей номинации. Звание «Лучший повар школьной столовой» получает участник Конкурса, занявший I место.

7.9. Участники, занявшие первые места в своих номинациях в республиканском этапе Конкурса, рекомендуются для участия во Всероссийском этапе конкурса «Лучшая школьная столовая».

7.10. Расходы по командированию победителей республиканского этапа Конкурса для участия во Всероссийском этапе конкурса «Лучшая школьная столовая» берут на себя муниципальные органы управления образованием, а также образовательные организации, где работают финалисты.

Приложение № 1
к Положению о проведении муниципального этапа
Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» 2023 году

ЗАЯВКА *
на участие в конкурсе
«Лучшая школьная столовая»

1.	Наименование образовательной организации	
2.	Адрес образовательного учреждения (юридический и фактический)	
3.	Телефон, факс	
4.	Руководитель образовательной организации (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». 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

_____ (Подпись, ФИО)

Приложение № 2
к Положению о проведении муниципального этапа
Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» в 2023 году

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

Муниципальное образование _____
Полное наименование образовательной организации в соответствии с
Уставом: _____

E-mail: _____

http: _____

Фамилия, имя, отчество руководителя образовательной организации :

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

Фамилия, имя, отчество руководителя организации общественного питания:

Адрес (местонахождение) организации общественного питания образовательной
организации, осуществляющей организацию питания обучающихся, контактный телефон:

Основание для представления:

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

Председатель жюри
/Подпись, Ф.И.О./

Руководитель муниципального
органа управления образованием
/Подпись, Ф.И.О./

Дата подачи заявки: _____

Приложение № 3
к Положению о проведении муниципального этапа
Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» в 2023 году

**Информационная карта участника Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая» (заполняется в программе excel)**

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1.	Сведения об организации питания	
	Полное наименование образовательной организации 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:	

	- 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, 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 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 п 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,	

	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 2019-2020/2020/2021 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации	Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2019-2020-2020/2021 учебных годов, представить 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
	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 PowerPoint, 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-х минут)	Ф.И.О. 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	

	<p>Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2019-2020/2020/2021 учебном году</p>	<p>Указать название СМИ, название статьи или передачи, дату выхода в эфир или публикации.</p> <p>В приложении предоставить по возможности скриншоты или копии материалов</p>
	<p>Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения</p>	<p>Указывается ссылка на страницу школьного сайта, в приложении предоставить распечатанные скриншоты.</p>
	<p>Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню – по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО</p>	<p>Ссылка направлена в ФЦМОП, должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке</p>

Подпись директора образовательной организации,
печать образовательной организации

Структура и содержание «Портфолио»

1. «Портфолио» представляет собой комплект следующих материалов и документов:

– заявка на участие в Конкурсе, содержащая информацию об участнике (ФИО, образование, общий стаж в профессии, № учебного заведения, стаж работы в школьной столовой), оформленная по форме в соответствии с приложением № 1 и № 2 к настоящему Положению;

– документы и фотоматериалы двух 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 – TimesNewRoman, 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 – TimesNewRoman, 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, затемненные.

Блюда:

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

к приказу « ОО Шелковского
муниципального района ЧР
от 06.04.2023г. № 83

СОСТАВ

**организационного комитета муниципального этапа Всероссийского
конкурса « Лучшая школьная столовая» в 2023 году**

Геремеева Хижан Абдулсаидовна- председатель жюри, начальник МУ « ОО Шелковского муниципального района»;

ЧЛЕНЫ ОРГКОМИТЕТА:

Зулуева Зарема Висхаджиевна -заместитель начальника МУ « ОО Шелковского муниципального района»;

Индарбиев Нурсолтан Султанович- заведующий методической службы МУ « ОО Шелковского муниципального района»;

Сепханова Е.З. - гл.специалист МУ « ОО Шелковского муниципального района»;

Алимсултанова Ховра Ахмедсултановна – секретарь оргкомитета, методист методической службы МУ « ОО Шелковского муниципального района»;

Элтаева Нура Азимовна - специалист информационно-технологического отдела;

Бугаева Жарадат Билаловна- председатель родительского комитета образовательных организаций Шелковского муниципального района.