

ПОЛОЖЕНИЕ
о муниципальном этапе конкурса
«Лучшая школьная столовая в 2024 году»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и проведения районного конкурса «Лучшая школьная столовая в 2024 году» (далее – Конкурс, Положение соответственно).

1.2. Конкурс проводится Муниципальным казенным учреждением «Управление образование Новосибирского района Новосибирской области» (далее – МКУ «Управление образования Новосибирского района»).

2. Цели и задачи Конкурса

2.1. Конкурс проводится в целях выявления лучших практик организации питания обучающихся, распространения лучшего опыта работы школьных столовых в общеобразовательных организациях, расположенных на территории Новосибирского муниципального района Новосибирской области; пропаганды принципов здорового питания в общеобразовательных организациях.

2.2. Задачи Конкурса:

- распространение опыта по обеспечению обучающихся качественным питанием, формированию у обучающихся и их родителей культуры и принципов здорового питания;
- совершенствование профессионального мастерства поваров школьных столовых, популяризация и повышение престижа профессии, стимулирование творческого подхода к организации школьного питания;
- привлечение общественного внимания к деятельности образовательных организаций по созданию условий для организации качественного питания школьников и контроля за этим процессом.

3. Участники конкурса

4.1. В конкурсе могут принять участие школьные столовые, работающие с применением разных моделей (школьно-базовые столовые, столовые на сырье, работающие на полуфабрикатах, в том числе с комбинатами питания). Для работников школьных столовых – участников конкурса не устанавливаются ограничения по возрасту и стажу работы.

4.2. Образовательная организация самостоятельно формирует и утверждает команду для участия в Конкурсе.

4.3. Рекомендуемый состав команды школы: шеф-повар, повар, работники пищеблока, ответственный за питание (не более 4 человек).

4. Организация и порядок проведения Конкурса

4.1. Сроки проведения Конкурса: **с 01 апреля по 08 апреля 2024 года.**

4.2. Конкурс проводится по трем номинациям: «Лучшая столовая Краснообска в 2024 году», «Лучшая столовая сельской школы в 2024», «Лучший повар школьного питания».

4.3. Конкурс проходит в 2 этапа. Первый этап – **заочный**, содержит 1 конкурсное испытание: «Видеоролик «Почему мы лучшие?», второй этап – **очный**, который содержит 1 конкурсное испытание: «Квест-практикум «Безопасный пищеблок».

4.4. Для участия в Конкурсе необходимо направить заявку в МКУ «Управление образования Новосибирского района» на адрес электронной почты: taktagulovaev@edu54.ru до **29.03.2024** по форме согласно приложению 1 к настоящему Положению.

4.5. Принимая участие в Конкурсе, все участники соглашаются с тем, что фото и видеоматериалы могут быть использованы организатором Конкурса для размещения в прессе и информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

4.6. Оценка конкурсных материалов проводится экспертной конкурсной комиссией, ученической и родительской конкурсной комиссией.

5. Структура конкурсных испытаний, регламент их проведения и критерии оценки

Первый этап – заочный: «Видеоролик «Почему мы лучшие?».

5.1.1. Видеоролик предоставляется в МКУ «Управление образования Новосибирского района» до **08.04.2024 г** (приложение 2 к настоящему Положению);

5.1.2. Видеоролик должен содержать видеовизитку команды (персональное представление команды с ответом на вопрос «Почему мы лучшие?»), видеозаписи по пищеблоку, согласно требованиям системы производственного контроля, на принципах ХАССП. Технические требования к видеоролику (приложение № 2).

5.1.3. Критерии оценки видеоролика:

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

Видеоролик оценивается экспертной конкурсной комиссией по 20-ти балльной шкале, в соответствии с критериями, определенными в приложении 2 к настоящему Положению.

Второй этап – очный: Квест-практикум «Безопасный пищеблок».

5.2. Данное испытание является практической частью Конкурса. Для него готовится пищеблок школы, где наглядно формируются все этапы производственного процесса с нарушениями и без нарушений (с продуктами, инвентарем, в конце этапа – бракераж готовых блюд).

В завершении приготовления блюд участникам Конкурса необходимо оформить стол, в состав которого должно быть включено не менее трех готовых блюд, предлагаемых для школьника в соответствии со школьным меню и принципами

здорового питания. Стол формируется из блюд, предназначенных для школьного питания, приготовленных с использованием новых современных технологий, креативных подходов к подаче и сервировки стола.

Могут быть приготовлены вторые блюда, холодные закуски, мучные изделия, десерты, предусмотренные свободной продажей в образовательной организации. Участники Конкурса представляют технико-технологические карты на приготовленные блюда согласно меню.

Для приготовления блюд используются продукты в соответствии с требованиями СанПиН. Приготовленные блюда оцениваются экспертной конкурсной комиссией, ученической и родительской конкурсной комиссией.

Участники должны устно представить выставленную продукцию Конкурсной комиссии с полной характеристикой особенностей состава и потребительских свойств блюд.

5.2.1. Критерии оценки:

- соблюдение технологии приготовления, санитарных норм и правил;
- вкусовые качества и другие органолептические показатели;
- оригинальность оформления и подачи блюд;
- оригинальный подход к приготовлению блюда, к сочетанию компонентов;
- внешний вид блюд, сервировка стола, оригинальность оформления и подачи блюд;
- фактический выход готовых блюд.

5.2.2. За представление блюд, с использованием продукции не предусмотренной в школьном питании, снимаются баллы.

Оценке подлежит готовая кулинарная продукция с учетом правильности заполнения технологических карт.

5.2.3. Квест-практикум «Безопасный пищеблок» оценивается следующим образом:

- санитарное состояние пищеблока, столовой, технология приготовления блюд, технологические карты оцениваются только экспертной конкурсной комиссией по 10-ти балльной шкале;
- сервировка стола, оригинальность оформления и подачи блюд, вкусовые качества и другие органолептические показатели, фактический выход готовых блюд оцениваются экспертной конкурсной комиссией, ученической и родительской конкурсной комиссией по 10-ти балльной шкале.

5.2.4. День и время проведения испытания назначается образовательной организацией самостоятельно и согласовывается с экспертной, родительской и ученической конкурсной комиссией, но не позднее, чем за три рабочих дня до самого испытания и не позднее сроков проведения Конкурса.

6. Экспертная конкурсная комиссия

6.1. Для организации подведения итогов Конкурса создается экспертная конкурсная комиссия из числа специалистов МКУ «Управление образования Новосибирского района»

6.2. Состав экспертной конкурсной комиссии:

Председатель – Кузнецова Ю.В, руководитель МКУ «Управление образования Новосибирского района»

Члены комиссии:

- Козяева Е.М., заместитель руководителя МКУ «Управление образования Новосибирского района»;
- Кононенко П.Л, начальник отдела дошкольного и общего образования;
- Тактагулова Е.В, ведущий эксперт отдела дошкольного и общего образования;
- Неустроева О.В, эксперт 1 категории отдела дошкольного и общего образования.

6.3. Для участия в дегустации, оценке готовых блюд участниками конкурса самостоятельно формируются: родительская конкурсная комиссия (из числа родительской общественности, не более двух человек) и ученическая конкурсная комиссия (из числа обучающихся школы, не более трех человек).

7. Подведение итогов Конкурса

7.1. Максимальное количество баллов (среднее значение), которое можно набрать в Конкурсе – 40 баллов.

7.2. Участник, набравший в Конкурсе менее 20 баллов, победителем быть не может.

7.3. По итогам Конкурса определяются победители (не более одной школы в каждой из номинаций), которые станут претендентами для участия в региональном Конкурсе «Лучшая столовая школы - 2024».

7.4. Победители Конкурса награждаются дипломами победителей, Участники – благодарственными письмами.

7.5. Итоги проведения Конкурса размещаются на официальном сайте и сообществе «ВКонтакте» МКУ «Управление образования Новосибирского района».

ЗАЯВКА
на участие в районном конкурсе
«Лучшая школьная столовая в 2024»

1.	Наименование образовательного учреждения	
2.	Адрес образовательного учреждения (юридический и фактический)	
3.	Телефон	
4.	Руководитель образовательного учреждения (ФИО)	
5.	Сведения об участнике Конкурса (состав команды): - ФИО (полностью), - образование, - общий стаж в профессии, - должность (с указанием разряда), - стаж работы в школьной столовой, - контактный телефон (при наличии) <i>Данные заполняются на каждого участника команды</i>	

Даю свое согласие на обработку моих указанных выше персональных данных в целях участия в районном конкурсе «Лучшая школьная столовая в 2024».

Участник конкурса _____ ФИО
Подпись

Руководитель
образовательной организации _____ ФИО
Подпись

**Технические требования к видеоролику
районного конкурса «Лучшая школьная столовая в 2024»**

1. Длительность видеоролика не более 3 минут.
2. Видеоролик предоставляется в электронном виде в формате AVI, MPEG, MOV.
3. Допускаются видеоролики, созданные на мобильных устройствах при условии соответствия техническим требованиям.
4. Видеоролик, представленный на конкурс, оценивается по следующим критериям:
 - наличие видеовизитки (представлены все участники команды, всех участников на ролике видно, есть название команды) – до 5 баллов;
 - представление на видеоролике информации как участники проводят контрольные мероприятия (в рамках вопроса: «Почему мы лучшие?») (видеоэкскурсия по пищеблоку, согласно требованиям программы производственного контроля ХАССП), оценка представленных мероприятий оценка их полноты и эффективности - до 5 баллов;
 - наличие достижений в работе, положительных отзывов, обратной связи от питающихся - до 5 баллов;
 - качество съемки и креативность ролика – до 5 баллов.