



**Администрация
Светлинского района
Оренбургской области
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ**

462740, п.Светлый, ул.Строителей, 24
телефон: 2-13-30 факс: 2-13-30
ИНН 5644003539
e-mail: 56ouo38@mail.orb.ru
upravobrswetliy38@yandex.ru

ОРД № 41-о от 14.03.2024

ПРИКАЗ

пос.Светлый

О проведении муниципального конкурса «Лучшая школа по организации питания обучающихся».

На основании приказа Министерства образования Оренбургской области от 19.02.2024 № 01-21/207г. О проведении областного конкурса «Лучшая школа по организации питания обучающихся», в целях активизации деятельности общеобразовательных организаций по совершенствованию организации школьного питания, выявление и распространение опыта школ, эффективно работающих по развитию системы питания обучающихся, привлечения внимания педагогической, родительской общественности к вопросам здорового питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести муниципальный конкурс «Лучшая школа по организации питания обучающихся».

Срок: 14.03.2024-02.04.2024г

2. Утвердить:

- 2.1. Положение о Конкурсе «Лучшая школа по организации питания обучающихся» согласно приложения 1 к настоящему приказу.

- 2.2. Состав конкурсной комиссии согласно приложению 2 к настоящему приказу.

3. Осуществить приём документов и материалов, предоставляемых общеобразовательными организациями.

Срок: 25.03.2024- 29.03.2024г

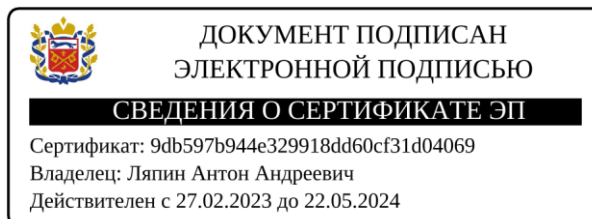
4. Организовать работу комиссии по экспертизе документов и материалов, предоставляемых общеобразовательными организациями.

Срок:29.03.2024-02.04.2024г

5. Возложить персональную ответственность на руководителей образовательного учреждения за выполнение данного приказа;
6. Контроль за исполнением данного приказа возложить на специалиста по организации питания в образовательных учреждениях Светлинского района Прокаеву Н.В.

И.о.начальника
Управления образования

А.А.Ляпин



ПОЛОЖЕНИЕ

о муниципальном конкурсе

«Лучшая школа по организации питания обучающихся»

1. Общее положение

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и процедуру проведения муниципального конкурса «Лучшая школа по организации питания обучающихся» (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.

1.3. Учредителем Конкурса является Управление образования администрации МО Светлинского района (далее Управление образования).

1.4. Основные принципы организации Конкурса:

- добровольность участия;
- 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:

– 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, реализация принципов здорового питания;

– привлечение общественного внимания к деятельности образовательных организаций по созданию условий для организации качественного сбалансированного питания, повышение культуры обслуживания и улучшения качества питания в школьных столовых.

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

3. Участники и этапы проведения Конкурса

3.1. В Конкурсе могут принять участие школьные столовые, работающие с применением разных моделей (школьно-базовые столовые, столовые на сырье, доготовочные, работающие с полуфабрикатами), организующие питание обучающихся в образовательных организациях, расположенных в сельской местности. В Конкурсе могут принимать участие столовые образовательных организаций, осуществляющие питание обучающихся самостоятельно.

3.2. Победителями муниципального этапа являются победители Конкурса в номинациях «Лучшая школа по организации питания обучающихся».

3.3. Муниципальный Конкурс проводится Управлением образования с **14 марта по 02 апреля 2024 года**.

В региональном этапе участвуют победитель муниципального тура, занявший 1 место.

3.4. Победители получают грамоты (грамоты I, II, III места). Победитель (1 место) муниципального Конкурса награждается грамотой в номинации,

«Лучшая школа по организации питания обучающихся Светлинского района.

4. Организация и порядок проведения Конкурса

4.1. Для участия в Конкурсе предоставляются следующие материалы:

- заявка на участие в Конкурсе (приложение №1);
- информационная карта участника (приложение №2);
- «Портфолио» (приложение №3).

4.2. Муниципальный этап заключается в оценке конкурсных материалов по представленным документам.

4.2.1. Необходимые технологические документы:

- утвержденные Технологические карты;
- 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).

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

4.2.3. Совет жюри выявляет победителей по результатам муниципального этапа. Конкурсанты, набравшие наибольшее количество баллов, становятся участниками регионального тура.

4.3. Предусматривается проведение следующих конкурсных процедур на муниципальном уровне:

4.3.1. Прием и регистрация конкурсных материалов участников.

Конкурсные материалы принимаются в виде ссылки на облачное хранилище на адрес электронной почты technolog-UO@yandex.ru в Управление образования с **18марта по 02 апреля 2024 года.**

4.3.2. Экспертно-аналитическая оценка конкурсных материалов проводится членами жюри на основании разработанных критериев оценки.

По итогам Конкурса и определяет победитель в муниципальном туре.

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

5. Совет жюри

5.1. Для подведения итогов Конкурса создается совет жюри.

В состав совета жюри входят представители Управления образования администрации Светлинского района. (Приложение 2)

5.2. Основными функциями совета жюри являются:

- проведение экспертизы конкурсных материалов (портфолио) участников Конкурса;

- определение победителей Конкурса.

5.3. Совет жюри на основании протоколов принимает решение о победителях, получивших максимальное количество баллов, которое оформляется протоколом. Протокол подписывается председателем совета жюри.

6. Критерии оценки

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

6.2. Критерии оценки пояснительной записки:

- обоснование выбора блюд 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 блюд, соответствующих 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.

6.4. Критерии оценки фотоматериалов:

- внешний вид каждого блюда;
- внешний вид каждого комплексного обеда;
- эстетическое состояние пищеблока, обеденного зала, линии раздачи.

7. Подведение итогов Конкурса

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

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

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

7.4. Победители получают грамоты (грамоты I, II, III места).

7.5. Звания «Лучшая школа по организации питания обучающихся» получают участники Конкурса, занявшие I место.

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

7.8. Результаты конкурса отражаются на официальном сайте Управления образования МО Светлинского района.

Приложение №1
к Положению областного конкурса
«Лучшая школа по организации
питания обучающихся»

**Заявка на участие в областном конкурсе
«Лучшая школа по организации питания обучающихся»**

1.	Наименование образовательного учреждения	
2.	Адрес образовательного учреждения (юридический и фактический)	
3.	Телефон	
4.	Руководитель образовательного учреждения (ФИО)	
5.	ФИО и телефон специалиста органа местного самоуправления, осуществляющего полномочия в сфере образования, ответственного за участие представителей муниципалитета в конкурсе	

Даю разрешение на использование материалов в некоммерческих целях для размещения в сети Интернет, публикаций в буклетах и периодических изданиях с возможностью редакторской обработки.

Руководитель
образовательной
организации

М.П.

Подпись

ФИО

Приложение № 2
к Положению областного конкурса
«Лучшая школа по организации
питания обучающихся»

**Информационная карта участника областного конкурса
«Лучшая школа по организации питания обучающихся»**

№ 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	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 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,	Год прохождения курсов повышения квалификации, их тематика. В приложении

	переподготовка)	предоставить копии документов о повышении квалификации
4	Меню школьной столовой	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2022-2023/2023-2024 учебных годах. – тематические дни; – школы кулинарного мастерства; – выставки-дегустации	Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2022-2023/2023-2024 учебных годов, представить фотографии, не более 2-х по каждому мероприятию
	Примерное (Цикличное) меню	В приложении представить 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 Power Point, содержащая не более 10 слайдов с использованием информационных и фото-материалов 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 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, о работниках школьной столовой в 2022-2023/2023-2024 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 СанПиН и по показателям ФЦМПО	Ссылка направленная в ФЦМОП, должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке

Подпись директора образовательной организации,

МП

Подпись руководителя МОУО, печать МОУО

Приложение №3
к Положению областного конкурса
«Лучшая школа по организации
питания обучающихся»

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;

– 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 № 3).

6. Конкурсные материалы («Портфолио») должны быть заверены печатью общеобразовательной организации, представляющей соискателя на Конкурс.

7. 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.

8. Блюда:

– фон – однородный;

– не менее 2-х фотографий на 1 блюдо;

– в кадре не должны присутствовать посторонние предметы;

– ракурс — сбоку, сверху.

Приложение 2
к приказу Управления образования
администрации Светлинского района
№ ____ от 14.03.2024г.

Состав комиссии

Председатель комиссии: Ляпин А.А., исполняющий обязанности начальника Управления образования Светлинский район.

Члены комиссии:

1. Видяева С.Л., главный специалист;
2. Еременко Н.И., главный специалист;
3. Прокаева Н.В., специалист по организации питания в образовательных учреждениях Светлинского района.