



ЧУВАШ РЕСПУБЛИКИ
ВĔРЕНӰ МИНИСТЕРСТВИ

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

ПРИКАЗ

20.05.2024 № 702
Шупашкар хули

ПРИКАЗ

20.05.2024 № 702
г. Чебоксары

О проведении Республиканского этапа
Всероссийского конкурса «Лучшая школьная
столовая – 2024»

В целях оценки существующей системы обеспечения горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций, ее эффективности, повышения уровня профессионализма работников школьных столовых п р и к а з ы в а ю:

1. Провести в период с 30 мая по 5 июня 2024 года Республиканский этап Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2024» (далее – Конкурс) в трех номинациях «Лучшая столовая городской школы – 2024», «Лучшая столовая сельской школы – 2024», «Лучший повар школьной столовой – 2024».

2. Утвердить положение Конкурса согласно приложению к настоящему приказу.

3. Отделу дошкольного и общего образования Минобразования Чувашии (М.А. Николаевой) обеспечить координацию и межведомственное взаимодействие по подготовке и проведению Конкурса.

4. Методическое и организационное обеспечение проведения Конкурса возложить на ГАПОУ «ЧТТПиК» Минобразования Чувашии (Шуканов Р.А.) и БУ ЧР ДПО «Чувашский республиканский институт образования» Минобразования Чувашии (Мурзина Ж.В.).

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Министр

Д.А. Захаров

ПОЛОЖЕНИЕ
о проведении Республиканского этапа Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2024»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и процедуру проведения Республиканского этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2024» (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:

- 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 общеобразовательных организаций, внедрение инновационных технологий кулинарной продукции, современных форм и методов предоставления качественного и сбалансированного питания, распространение лучшего опыта работы, популяризация принципов здорового питания в общеобразовательных организациях Чувашской Республики.

2.2. Основные задачи Конкурса:

- выявление лучших моделей организации горячего питания обучающихся на муниципальном и региональном уровнях;
- внедрение и популяризация современных форм и методов обслуживания обучающихся;
- распространение передового опыта по обеспечению обучающихся качественным питанием, формирование 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;
- реализация принципов здорового питания и 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.

2.3. На основе итогов Конкурса формируется рейтинг лучших школьных столовых республики.

3. Участники и этапы проведения Конкурса

3.1. В Конкурсе могут участвовать 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 городской 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, осуществляющие питание обучающихся самостоятельно или обслуживаемые базовыми организациями школьного питания на основе аутсорсинга с операторами питания (комбинатами школьного питания различной организационно-правовой формы).

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

3.2. Победители муниципального этапа являются участниками республиканского этапа в номинациях «Лучшая столовая городской школы – 2024», «Лучшая столовая сельской школы – 2024», «Лучший повар школьной столовой – 2024».

3.3. Конкурс проводится с 30 мая по 5 июня 2024 года.

Республиканский этап проводится в заочном и очном форматах.

Заочный формат республиканского этапа проводится в сроки:

– 30 - 31 мая 2024 г. – прием конкурсных заявок и видеоработ;

– 3-4 июня 2024 г. – просмотр и отбор представленных видеороликов членами жюри, подведение итогов;

– 5 июня 2024 г. – очный формат (о времени проведения очного этапа будет сообщено дополнительно).

Место проведения очного этапа: ГАПОУ «ЧТТПиК» Минобразования Чувашии (г. Чебоксары, ул. Чапаева, д. 10).

Организатором республиканского этапа Конкурса является Министерство образования Чувашской Республики. Методическое и организационное обеспечение проведения Конкурса возлагается на ГАПОУ «ЧТТПиК» Минобразования Чувашии и БУ ЧР ДПО «Чувашский республиканский институт образования» Минобразования Чувашии.

Третий этап – федеральный (примерные сроки проведения – 1 полугодие 2024/2025 учебного года).

4. Организация и порядок проведения Конкурса

4.1. Для участия в республиканском этапе Конкурса представляются следующие материалы (материалы представляются в электронном виде в формате Word и PDF):

- заявка на участие в Конкурсе (приложение № 1);
- представление на команду с приложением меню рациона питания (приложение № 2);
- информационная карта участника (приложение № 3);
- видеоролик.

Первый тур республиканского этапа заключается в оценке конкурсных материалов по представленным документам.

4.1.1. Необходимые технологические документы, представляемые в «Портфолио»:

– 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 (блюды, пищеблоков и обеденных залов).

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).

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

4.1.3. Видеоролик должен содержать видеовизитку школы (представление школы с ответом на вопрос «Почему мы лучшие?»), видеозаписи по пищеблоку, согласно требованиям системы производственного контроля, основанного на принципах ХАССП. Технические требования к видеоролику (приложение № 6).

4.1.4. Принимая участие в Конкурсе, все участники соглашаются с тем, что представленные ими работы не возвращаются и могут быть использованы Организатором Конкурса для размещения в прессе.

4.1.5. Конкурсная комиссия выявляет победителей среди участников первого тура в 2 номинациях, набравших максимальное количество баллов, которые примут участие во втором этапе.

4.2. Очный этап республиканского этапа Конкурса проводится в виде «Кулинарного баттла» поваров школьных столовых и комбинатов питания, осуществляющих организацию горячего питания обучающихся общеобразовательных организаций, прошедших конкурсный отбор.

К участию в Конкурсе допускается 1 повар от муниципалитета.

4.2.1. В отведенное время на рабочих местах осуществляется приготовление 2-х блюд (рыбное или мясное, овощное или фруктовое) для школьного питания с учетом требований СанПиН, одновременно представляются технико-технологические карты.

Оценка будет выставляться 100 баллов.

Критерии оценки конкурса приведены в приложении № 5.

4.2.2. Для выполнения заданий по приготовлению блюд участникам предоставляется помещение и оборудование, время составляет 1 час 30 минут. Дополнительно выделяется 30 минут для уборки рабочих мест. Оценке подлежит готовая кулинарная продукция с учетом правильности заполнения технологических карт.

Потребность в продуктах для приготовления конкурсных блюд представляется одновременно с материалами на отборочный тур федерального этапа конкурса в соответствии с технологическими картами.

4.2.3. По итогам республиканского этапа Конкурса определяются победители и 2 призера по трем номинациям: «Лучший повар школьной столовой», «Лучшая столовая городской школы» и «Лучшая столовая сельской школы», набравшие максимальное количество баллов, для участия в федеральном этапе.

5. Конкурсная комиссия

5.1. Для подведения итогов Конкурса создается конкурсная комиссия.

В состав конкурсной комиссии входят представители Министерства образования Чувашской Республики, ГАПОУ «ЧТТПиК» Минобразования Чувашии, а также эксперты в области индустрии питания (приложение № 7).

5.2. Основными функциями конкурсной комиссии 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 на основании протоколов 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, 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 блюда, соответствующего 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;
- внешний вид участника Конкурса (внешний вид, наличие формы, эмблемы).

6.5. Критерии оценки блюд тематического стола:

- внешний вид блюд;
- подача и сервировка блюда;
- оригинальность оформления и подачи блюд.

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 дипломы I, II, III степени.

7.5. Звание «Лучшая столовая городской школы» и 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.

7.6. Победители республиканского этапа будут представлены для участия на Всероссийском этапе Конкурса.

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

7.8. Результаты республиканского этапа Конкурса будут размещены на официальных сайтах Министерства образования Чувашской Республики и Чувашского республиканского института образования. О месте проведения церемонии награждения победителям будет сообщено дополнительно.

8. Порядок предоставления конкурсных документов на республиканский этап

8.1. Прием и регистрация конкурсных материалов от участников.

Конкурсные материалы от муниципалитетов принимает конкурсная комиссия до 31.05.2024 года по электронному адресу: chrio33@car.ru.

8.2. Материалы на Конкурс принимаются в электронном варианте.

Приложение № 1
к Положению
о проведении Республиканского этапа
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»

ЗАЯВКА*
на участие в конкурсе
«Лучшая школьная столовая»

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)	
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 школьного питания – 2024». 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

*Заявка представляется на бумажном и электронном носителях.

Приложение № 2
к Положению
о проведении Республиканского этапа
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»

**Представление
на команду конкурса «Лучшая школьная столовая – 2024»**

Муниципальное образование _____
Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с
Уставом: _____

Адрес (местонахождение) муниципального образовательного учреждения, контактный
телефон: _____

E-mail: _____
http: _____
Фамилия, имя, отчество руководителя муниципального образовательного
учреждения: _____

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

Фамилия, имя, отчество руководителя организации общественного
питания: _____

Адрес (местонахождение) организации общественного питания муниципального
образовательного учреждения, осуществляющего организацию питания обучающихся,
контактный телефон _____

Основание для представления:
Протокол от _____ заседания жюри муниципального этапа конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2024» № _____

Председатель жюри _____ /подпись, Ф.И.О./

Руководитель муниципального
органа управления образованием _____ /подпись, Ф.И.О./

Дата подачи заявки: _____

Информационная карта образовательной организации – участника Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2024» (заполняется в программе excel)

№ 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	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 за 3 последних учебных года: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены за 3 последних учебных года, 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 Power Point, 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 минут)	Наименование команды, 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 за последние 3 учебном году	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, соблюдение требований к оформлению и содержанию меню – по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО	Ссылка, направленная в ФЦМПО, должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке

Подпись директора образовательной организации,
 печать образовательной организации
 Подпись руководителя МОУО, печать МОУО

Критерии оценки работ, представленных на республиканский этап Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2024»

Работы, представленные на конкурс, оцениваются по следующим критериям:

- наличие видеовизитки (представлены все участники команды, всех участников на ролике видно, есть название команды) – до 25 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 35 баллов;
- наличие достижений в работе, положительных отзывов, обратной связи от питающихся – до 20 баллов;
- креативность ролика – до 20 баллов.

Жюри по сумме баллов в каждом этапе определяет победителей.

**Индивидуальный профессиональный (практический) конкурс
«Лучший повар школьной столовой – 2024»**

1. Практическое задание представляет собой приготовление двух порций (мясное или рыбное блюдо, овощное или фруктовое блюдо) из предложенного набора продуктов в течение отведенного времени.
2. Участники конкурса имеют право принести на конкурс для приготовления блюд необходимый им личный инвентарь (ножи, доски, столовую посуду, и т.д.).
3. Жюри конкурса подводит итоги и определяет победителей путем подсчета суммы баллов, выставленных после выполнения практического задания, и распределяет первые, вторые и третьи места.
4. Практическое задание оценивается по следующим критериям:
 - 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.
5. Оценка по принципам WorldSkills:
 - Организация и управление работой – 5 баллов;
 - Навыки коммуникации и работы с клиентами – 5 баллов;
 - Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда – 15 баллов;
 - Знания об ингредиентах и меню – 5 баллов;
 - Подготовка ингредиентов – 20 баллов;
 - Применение различных методов тепловой обработки - 15 баллов;
 - Изготовление и презентация блюд – 25 баллов;
 - Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет – 10 баллов.
6. Результаты практического конкурса объявляются на церемонии награждения победителей Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2024».

Технические требования к видеоролику

Хронометраж видеоролика не более 3 минут.

Видеоролики предоставляются в электронном виде в формате MP4.

Разрешение видео 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.

Приложение № 7
к Положению
о проведении Республиканского этапа
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2023»

Состав конкурсной комиссии
Республиканского этапа Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2023»

1. Буданцова Антонина Аркадьевна, первый заместитель министра образования Чувашской Республики;
2. Николаева Марина Анатольевна, начальник отдела дошкольного и общего образования Министерства образования Чувашской Республики;
3. Уездный Николай Тимофеевич, руководитель Ассоциации кулинаров Чувашской Республики;
4. Шуканов Роман Александрович, директор ГАПОУ «ЧТТПиК» Минобразования Чувашии.