



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

РАСПОРЯЖЕНИЕ

от 13.04.2021 № 371-р

Об организации и проведении областного конкурса «Лучшая школьная столовая»

В целях повышения качества питания обучающихся общеобразовательных организаций, поддержки и распространения лучшего опыта организации питания:

1. В срок до 20.05.2021 провести областной конкурс «Лучшая школьная столовая» (далее – Конкурс).

2. Утвердить прилагаемые:

Положение об областном конкурсе;

Состав организационного комитета Конкурса;

3. Государственному автономному учреждению дополнительного профессионального образования Самарской области «Самарский областной институт повышения квалификации и переподготовки работников образования» (Пылеву) обеспечить информационно-методическое сопровождение Конкурса и сбор конкурсных материалов на областной этап Конкурса.

4. Организационному комитету Конкурса:

до 10.05.2021 утвердить состав конкурсной комиссии;

до 10.05.2021 принять заявки и конкурсные материалы участников Конкурса;

до 20.05.2021 подвести итоги Конкурса.

5. Территориальным управлениям министерства (Баландиной, Гороховицкой, Двирнику, Каврыну, Коковихину, Куликовой, Полищуку, Сазоновой, Светкину, Сизовой, Спириной, Кочукиной и Халаевой совместно с Департаментами образования Администраций городских округов Тольятти и Самара соответственно):

в срок до 30.04.2021 провести первый – окружной (отборочный) – этап Конкурса;

в срок до 10.05.2021 направить конкурсные материалы для участия во втором – областном – этапе Конкурса.

6. Контроль за выполнением настоящего распоряжения возложить на управление общего образования министерства (Лапшову).

И.о. министра
образования и науки
Самарской области



С.Ю.Бакулина

УТВЕРЖДНО
распоряжением министерства
образования и науки
Самарской области
от 13.04.2021 № 371-ж

Положение об областном конкурсе «Лучшая школьная столовая»

1. Основные положения

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и процедуру проведения областного конкурса «Лучшая школьная столовая» (далее – Конкурс).

1.2. Конкурс проводится министерством образования и науки Самарской области.

1.3. Оператором Конкурса является государственное автономное учреждение дополнительного профессионального образования Самарской области «Самарский областной институт повышения квалификации и переподготовки работников образования» (далее – Оператор Конкурса).

1.4. Проведение Конкурса предполагает оценку существующей системы обеспечения горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций, ее эффективность, уровень профессионализма работников школьной столовой, творческой индивидуальности работников школьной столовой.

1.5. 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. Основными задачами Конкурса являются:

выявление лучших образцов организации горячего питания обучающихся;

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 в приготовлении блюд школьного меню, реализации принципов здорового питания;

расширение ассортимента блюд, рекомендуемых для включения в рацион детского питания;

привлечение общественного внимания к деятельности общеобразовательных организаций по созданию условий для организации качественного сбалансированного питания; повышение культуры обслуживания и улучшение качества питания в школьных столовых.

3. Участники и сроки проведения Конкурса

3.1. В Конкурсе могут принять участие государственные и муниципальные общеобразовательные организации Самарской области, осуществляющие питание обучающихся самостоятельно или обслуживаемые

базовыми организациями школьного питания (комбинатами школьного питания различной организационно-правовой формы).

3.2. Конкурс проводится в два этапа.

Первый этап – окружной (отборочный); проводится с 20 по 30 апреля 2021 года.

Второй этап – областной; проводится с 10 по 25 мая 2021 года.

3.2. Конкурс проводится по двум номинациям:

«Лучшая столовая городской школы»;

«Лучшая столовая сельской школы».

3.5. К участию на областном этапе Конкурса допускаются 6 участников от каждого округа (по 3 от каждой номинации), набравших наибольшее количество баллов по итогам окружного этапа Конкурса.

3.6. Победителями областного Конкурса признаются общеобразовательные организации, набравшие наибольшее количество баллов по итогам областного этапа Конкурса в каждой номинации: «Лучшая столовая городской школы», «Лучшая столовая сельской школы».

4. Организация и порядок проведения Конкурса

4.1. Порядок проведения первого этапа – окружного (отборочного)

4.1.1. В каждом территориальном управлении министерства образования и науки Самарской области (в Самарском и Тольяттинском управлениях совместно с департаментами образования г.о.Самара и г.о.Тольятти) формируется оргкомитет первого – окружного (отборочного) – этапа Конкурса и конкурсная комиссия, требования к которой определены в пункте 5 настоящего Положения.

Для участия в первом – окружном (отборочном) – этапе Конкурса представляются следующие материалы:

заявка на участие в Конкурсе «Лучшая школьная столовая» (приложение №1);

информационная карта участника (приложение № 2);

конкурсные материалы по итогам выполнения «домашних заданий».

Участники окружного (отборочного) этапа Конкурса до 30 апреля 2021 года направляют заявку и необходимые материалы для участия в Конкурсе в оргкомитет окружного (отборочного) этапа Конкурса.

4.1.2. По итогам окружного (отборочного) этапа 6 участников в каждой номинации, набравших наибольшее количество баллов, направляются на участие в областном этапе Конкурса.

4.1.3. Конкурс состоит из экспертной оценки конкурсных материалов по итогам выполнения «домашних заданий»:

Задание 1. Презентационный ролик «Наша школьная столовая» (до 10 минут).

В рамках данного задания участниками представляется видеоролик, содержащий видеоряд обеденного зала, пищеблока, кухонных работников, линии раздачи, сервировки столов, питающихся детей и информационных стендов.

Задание 2. Лучшее блюдо завтрака и обеда «Школьный завтрак», «Школьный обед» (фотографии и технологические карты).

В рамках данного задания участниками представляется фотографии блюд (завтрак и обед) и технологическую карту по форме (приложение № 3).

Задание 3. Лучшее мероприятие для обучающихся по формированию у них культуры питания «Культура питания» (видеоролик (фрагмент мероприятия, 10 минут) и конспект).

В рамках данного задания участниками представляется видеоролик, содержащий видеоряд фрагмента мероприятия для учащихся по формированию у них культуры питания.

4.2. Порядок проведения второго – областного – этапа.

4.1. Для участия в областном этапе Конкурса представляются следующие материалы:

заявка на участие в Конкурсе «Лучшая школьная столовая» (приложение №1);

информационная карта участника (приложение № 2);

конкурсные материалы по итогам выполнения «домашних заданий».

Участники областного этапа Конкурса до 10 мая 2021 года направляют заявку и необходимые материалы для участия в Конкурсе Оператору Конкурса.

4.2. К областному этапу допускаются по 6 участников от каждого округа в каждой номинации, набравших наибольшее количество баллов по итогам отбора конкурсантов на окружном этапе.

4.3. На областном этапе Конкурса проводится экспертная оценка результатов выполнения «домашних заданий». Материалы участников формируются в соответствии с приложением №4.

Кроме того, на областном этапе Конкурса учитываются результаты мониторинга внешней оценки качества оказания услуги по организации питания: участие в анкетировании; количество обращений (жалоб), оставленных на портале Госуслуги.

После подачи конкурсных материалов участники получая ссылку для заполнения анкет педагогами, обучающимися и родителями (законными представителями) по оценке качества оказания услуги по организации питания в конкретной школе. Мониторинг проводится до 18.05.2021.

4.4. Предусматривается проведение следующих конкурсных процедур:

4.4.1. Прием и регистрация конкурсных материалов.

Конкурсные материалы принимаются до 10 мая 2021 по адресу:

443111, г. Самара, Московское шоссе, 125а, Оператор Конкурса, кафедра охраны здоровья, основ безопасности жизнедеятельности, физической культуры и спорта, тел: 8(846) 2472233.

Контакты для справок: Богатырева Е.Г. 8 (846) 3336414; Ефремова Н.Г. 8(846)2472233

e-mail:elgenbogat@gmail.com, kmfk@sipkro.ru.

4.4.2. Организация экспертизы конкурсных материалов.

Экспертно-аналитическая оценка конкурсных материалов проводится членами конкурсной комиссии на основании критериев оценки.

5. Конкурсная комиссия

5.1. Для подведения итогов Конкурса создается конкурсная комиссия.

На первом – окружном (отборочном) – этапе в состав конкурсной комиссии входят представители территориальных управлений министерства образования и науки Самарской области, представители общественности и социальных партнеров (окружных родительских собраний Самарской области, территориальных общественных палат, территориальных управлений Роспотребнадзора, организаторов питания). Примерные критерии оценки содержатся в пункте 6 настоящего Положения).

На втором – областном – этапе в состав конкурсной комиссии входят представители министерства образования и науки Самарской области, Оператора Конкурса, представители общественности и социальных партнеров (критерии оценки содержатся в пункте 6 настоящего Положения).

Конкурсная комиссия проводит экспертизу конкурсных материалов.

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

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

По итогам областного этапа Конкурса определяются один победитель и два призера в каждой номинации. Итоги Конкурса оформляются протоколом, который подписывается председателем и ответственным секретарем конкурсной комиссии.

5.2. Основными функциями Конкурсной комиссии являются:

осуществление процедуры приема и регистрации конкурсных материалов;

проведение экспертизы конкурсных материалов участников Конкурса;
экспертная оценка качества приготовления блюд школьного меню;
определение победителей Конкурса.

6. Критерии оценки

6.1. Общая оценка складывается из оценки за каждый конкурс. Оценивание проводится по трехбалльной системе по каждому критерию.

Задание 1. Презентационный ролик «Наша школьная столовая» (до 10 минут).

Оценку видеороликов осуществляет конкурсная комиссия по следующим критериям:

эстетика обеденного зала;

культура питания;

санитарные условия, оборудование пищеблока и обеденного зала;
эстетическое состояние пищеблока, обеденного зала, линии раздачи,
внешний вид поваров и обучающихся.

наглядная информация для учащихся.

Задание 2. Лучшее блюдо завтрака и обеда «Школьный завтрак», «Школьный обед» (фотографии и технологические карты).

Конкурсная комиссия оценивает блюда школьного завтрака и обеда по технологическим картам и фотографиям.

Критерии оценки ТК:

доступность, качество и безопасность сырья;

содержание белков, жиров, углеводов, микро - и макроэлементов,
пищевая

ценность;

включение в состав блюда инновационных продуктов;

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;

эстетика каждого блюда.

Задание 3. Лучшее мероприятие для обучающихся по формированию у них культуры питания «Культура питания» (видеоролик (фрагмент мероприятия, 10 минут) и конспект).

Оценка мероприятия осуществляется по следующим критериям:

содержание мероприятия (актуальность, соответствие содержания поставленной цели и т.д.);

используемые технологии (формы, методы, приемы обучения);

уровень профессионального мастерства и компетентности педагога;

оценка деятельности учащихся;

использование механизмов социального партнерства.

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 личные достижения (грамоты, дипломы, благодарственные письма).

7.4. Победители получают дипломы (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.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1
к Положению
об областном конкурсе
«Лучшая школьная столовая»

ЗАЯВКА
на участие в Конкурсе «Лучшая школьная столовая»

Наименование образовательного учреждения (полное в соответствии с уставом)	
Адрес учреждения (юридический и фактический)	
Руководитель образовательного учреждения (ФИО, контактный телефон)	
Форма организации питания (самостоятельно/аутсорсинг (указать наименование организатора питания))	

_____ (наименование образовательной организации) дает свое согласие на использование материалов в некоммерческих целях для размещения в сети Интернет публикаций в буклетах и периодических изданиях с возможностью редакторской обработки.

Руководитель образовательной
организации

(подпись, МП)

ФИО

Исполнитель (ФИО, контактный телефон)

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2
к Положению
об областном конкурсе
«Лучшая школьная столовая»

ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА
участника областного конкурса «Лучшая школьная столовая»

№	Направления	Информация образовательной организации
1.	Сведения об организации	
	Полное наименование	
	Тип школьной столовой (базовая столовая, доготовочная, сырьевая)	
	Количество обучающихся: всего 1-4 классы: 5-9 классы 10-11 классы из них питаются: 1-4 классы: из них дети с ОВЗ получают бесплатное 2-х разовое питание: 5-9 классы: из них дети с ОВЗ получают бесплатное 2-х разовое питание: 10-11 классы из них дети с ОВЗ получают бесплатное 2-х разовое питание:	
	Стоимость завтрака, обеда: 1-4 классы 5-9 классы 10-11 классы	
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся	
	Использование современных информационно-программных комплексов для организации школьного питания и обслуживания учащихся	
2.	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых	

помещений в соответствии с СанПиНом		
	Оснащенность пищеблока технологическим и иным оборудованием (перечень)	
	Количество посадочных мест в обеденном зале	
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (наличие раковин, дозаторов для мыла, сушилки для рук)	
	Стенды: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию. Название и тематическое содержание стендов (отразить в видеоролике)	
3.	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока	
	Уровень профессионализма работников школьной столовой	приложить справку
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	
4.	Меню школьной столовой	приложить копию
5.	Проведение в 2020-2021 учебном году мероприятий по формированию культуры здорового питания у детей (перечислить мероприятия)	

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3
к Положению
об областном конкурсе
«Лучшая школьная столовая»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): _____

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептов: «_____»

1. Область применения: _____

2. Требования к сырью: _____

3. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества, г.			Минеральные вещества, мг.								
Белк и	Жиры	Углеводы		Ca		Mg		P		Fe	
Витамины											
A, мг.	B1,мг	B2,мг	B5,мг	B6,мг	B9,мкг	B12,мкг	C,мг	D,мкг	E,мг	H,мкг	PP,мг
.	.	.	.	.	.	.	.	.	г	.	г

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: _____

5. Технологический процесс

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

6.1. Органолептические показатели качества:

ПРИЛОЖЕНИЕ № 4
к Положению
об областном конкурсе
«Лучшая школьная столовая»

Структура и содержание конкурсных материалов
(«Портфолио» участника конкурса)

«Портфолио» участника конкурса представляет собой комплект следующих материалов и документов:

- заявка на участие в Конкурсе, содержащая информацию об участнике, оформленная по форме в соответствии с приложением № 1 к настоящему Положению;
- информационная карта участника конкурса «Лучшая школьная столовая», оформленная по форме в соответствии с приложением № 2.
- документы (технологическая карта, оформленная в соответствии с приложением № 3 к настоящему Положению), видео и фотоматериалы к каждому из заданий, указанных в разделе 4 настоящего Положения.
- 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 организацию питания в школьной столовой за последние 3 года (ксерокопии) (при наличии);
- фотографии школьной столовой участника Конкурса (обслуживание детей на линии раздачи, приготовление блюда, общая с коллективом пищеблока, оформление буфета и т. п., всего не более 5 фото).

ПРИЛОЖЕНИЕ № 5
к Положению
об областном конкурсе
«Лучшая школьная столовая»

Общие требования к фото- и видеоматериалам

Фотографии: формат JPG, JPEG, разрешение изображения 200-300 dpi. Фон при изображении блюд – однотонный, не менее 22-х фотографий на 1 блюдо, в кадре не должны присутствовать посторонние предмет, ракурс-сбоку, сверху.

Формат видеороликов должен предусматривать возможность воспроизведения на большом количестве современных цифровых устройств: AVI, MPEG, MKV, WMV, FLV, FullHD.

Качество не ниже 360 рх. Видеоролики должны быть оформлены информационной заставкой с указанием образовательной организации, территориального управления/департамента образования.

УТВЕРЖДЕН
распоряжением министерства
образования и науки
Самарской области
от _____ № _____

СОСТАВ
организационного комитета областного конкурса
«Лучшая школьная столовая»

- | | |
|-----------------------------------|--|
| Пинская
Елена Олеговна | - заместитель министра образования и науки Самарской области (председатель); |
| Богатырева
Елена Геннадьевна | - консультант управления общего образования министерства образования и науки Самарской области (секретарь); |
| Ефремова
Надежда Геннадьевна | - доцент кафедры методики физической культуры и оздоровительно-профилактической работы СИПКРО (по согласованию); |
| Антонова
Надежда Витальевна | - начальник отдела надзора по гигиене детей и подростков Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области (по согласованию); |
| Покровский
Павел Александрович | - сопредседатель регионального штаба общероссийского общественного движения «Народный фронт «За Россию» в Самарской области, заместитель председателя Общественной палаты Самарской области (по согласованию); |
| Аврискина
Татьяна Николаевна | - директор ООО «Комбинат школьного питания» (по согласованию); |
| Замотин
Алексей Петрович | - заместитель директора ЗАО «Комбинат школьного питания «Дружба» (по согласованию); |

Шишова
Марина Валентиновна

– председатель Отрадненского окружного
родительского комитета (по согласо-
ванию).