

Положение
о региональном этапе Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2023»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регулирует процедуру проведения регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2023» (далее – Конкурс).

1.2. Подготовку и проведение Конкурса осуществляет организационный комитет Конкурса.

1.3. По итогам проведения Конкурса могут быть присуждены следующие номинации:

«Лучшая школьная столовая в городской школе»;

«Лучшая школьная столовая в сельской школе».

2. Цели и задачи Конкурса

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

2.2. Задачами Конкурса являются:

– выявление лучших моделей организации горячего питания обучающихся на муниципальном и региональном уровнях;

– 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;

– 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 питания школьников и контроля.

3. Организаторы и участники Конкурса

3.1. Организаторами регионального этапа Конкурса являются:

- Министерство образования и науки Курской области;
- ОГБУ ДПО «Курский институт развития образования»;
- Курская областная организация Общероссийского профсоюза образования.

3.2. Участниками конкурса являются общеобразовательные организации Курской области.

4. Оргкомитет Конкурса

4.1. Для руководства Конкурсом создается организационный комитет (далее – Оргкомитет), в состав которого входят председатель, ответственный секретарь и члены оргкомитета. Состав Оргкомитета утверждается приказом Министерства образования и науки Курской области.

4.2. Функции Оргкомитета:

- организация информационной поддержки Конкурса;
- осуществление приема заявок на участие в Конкурсе и конкурсных материалов;
- формирование информационной базы данных об участниках Конкурса;
- организация проведения экспертизы конкурсных материалов и утверждение победителей и призёров.

5. Жюри Конкурса

5.1. Для оценки организации школьного питания в общеобразовательных организациях - участниках Конкурса и определения победителей и призёров создается жюри Конкурса.

5.2. Функции жюри:

- проводит на заочном этапе Конкурса экспертизу конкурсных материалов, представленных общеобразовательными организациями;
- документально оформляет результаты экспертизы;
- оценивает на очном этапе Конкурса презентацию инновационного опыта образовательных организаций по совершенствованию организации школьного питания;
- подводит итоги работы Конкурса (составляет итоговый протокол, аналитическую справку) и определяет победителей и призёров.

1. Организация и порядок проведения Конкурса

6.1. В Конкурсе могут принимать участие школьные столовые, организующие питание обучающихся в образовательных организациях, расположенных в городах и в сельской местности, работники школьных столовых городских и сельских школ (без ограничения стажа работы и возраста) муниципальных и государственных общеобразовательных организаций.

В Конкурсе могут принимать участие столовые образовательных организаций, осуществляющие питание обучающихся самостоятельно или

обслуживаемые организациями школьного питания на основе аутсорсинга с операторами питания.

В проведении профессионального (практического) конкурса участие принимают повара школьных столовых, по результатам которого определяется победитель в номинации «Лучший повар школьного питания».

6.2. Областной Конкурс проводится в два этапа.

Первый этап – заочный: экспертная оценка конкурсных материалов.

На основании рейтинга оценок 5 образовательных организаций, набравшие наибольшее количество баллов, принимают участие во втором (очном) этапе Конкурса.

Второй этап – очный – включает следующие конкурсные испытания:

– презентация инновационного опыта образовательных организаций по совершенствованию организации школьного питания (не более 15 минут);

– презентация блюд тематического стола (видеоролик до 5 минут).

6.3. Сроки проведения Конкурса:

Региональный этап Конкурса проводится в период с 28 ноября 2023 года по 13 декабря 2023 года.

Приём конкурсных материалов осуществляется в срок до 04 декабря 2023 г.

– заочный этап Конкурса проходит в период с 05 декабря 2022 года по 08 декабря 2023 года;

– очный этап Конкурса и подведение итогов 13 декабря 2023 года.

6.4. Для участия в Конкурсе необходимо представить пакет конкурсных материалов, который должен включать:

– заявку на участие в Конкурсе, оформленную в соответствии с Приложением 1 к настоящему Положению;

– информационную карту участника регионального этапа Всероссийского конкурса в соответствии с Приложением 2 к настоящему Положению (обязательно в формате PDF и WORD).

6.5. Конкурсные материалы представляются в электронном виде с использованием фотоматериалов и видеоматериалов на адрес электронной почты: lubsergevd@mail.ru (ответственный – методист центра сопровождения общественно значимых мероприятий ОГБУ ДПО «Курский институт развития образования» Евдокимова Любовь Сергеевна, тел. 89045276200).

7. Формат проведения заочного этапа и критериев отбора финалистов Конкурса

7.1. Заочный этап Конкурса проходит в формате экспертизы конкурсных материалов, осуществляемой членами жюри Конкурса.

7.2. Пять образовательных организаций, набравших наибольшее количество баллов, объявляются финалистами Конкурса и участвуют в очном этапе Конкурса.

8. Формат проведения очного этапа и критерии отбора победителей и призеров Конкурса

8.1. Очный этап Конкурса проходит в формате презентации, раскрывающей ключевые положения деятельности образовательной организации по организации школьного питания.

8.2. Критерии отбора победителей и призёров Конкурса:

- информационное наполнение: эффективность, перспективность, результативность мер по совершенствованию школьного питания;
- инновационность деятельности образовательной организации по организации школьного питания;
- оригинальность, творческий подход;
- культура презентации: культура речи, эстетическое оформление.

9. Определение и награждение победителей и призёров Конкурса

9.1. Победителями Конкурса становятся общеобразовательные организации, достигшие наиболее высоких результатов в организации питания обучающихся и представившие наиболее качественные материалы, соответствующие критериям конкурсного отбора.

9.2. В Конкурсе определяются призёры, занявшие 2 и 3 места, в соответствии с решением жюри.

9.3. Победители и призёры Конкурса награждаются дипломами Министерства образования и науки Курской области.

9.4. По согласованию с Оргкомитетом конкурса, различными предприятиями, организациями и учреждениями могут быть установлены другие виды и формы поощрения участников Конкурса.

9.5. Победитель Конкурса представляет регион на Всероссийском конкурсе «Лучшая школьная столовая – 2024». Расходы по командированию участников для участия во Всероссийском Конкурсе осуществляет направляющая сторона.

9.6. В целях информационной поддержки Конкурса, пропаганды его результатов итоги Конкурса будут освещаться в средствах массовой информации, на сайте Министерства образования и науки Курской области и ОГБУ ДПО «Курский институт развития образования».

Приложение № 1
к Положению
регионального этапа Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2023»

ЗАЯВКА
на участие в конкурсе
«Лучшая школьная столовая – 2023»
в номинации «Лучший повар школьной столовой»

1.	Наименование образовательной организации	
2.	Адрес образовательной организации (юридический и фактический)	
3.	Телефон, факс	
4.	Руководитель образовательной организации	
5.	Сведения об участнике конкурса - Ф.И.О (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)

_____ (Ф.И.О.)

Руководитель
образовательной организации

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)

М.П.

Приложение № 2
к Положению
«Лучшая школьная столовая – 2023»

Информационная карта участника регионального этапа
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2023»

№ 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, 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 СанПиНом	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	В приложении предоставить видеоролик по работе пищеблока или ссылку на видеоролик
	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: угол 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 в 2020 – 2021, 2021–/2022, 2022-2023 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации	Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение в 2020 – 2021, 2021–/2022, 2022-2023 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 Power Point, содержащая не более 10 слайдов с использованием информационных и фотоматериалов о приготовлении школьного завтрака. В приложении предоставить видеоролик или ссылку на него
	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	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2020 – 2021, 2021–/2022, 2022-2023 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 образовательной организации	Указывается ссылка на страницу школьного сайта, в приложении предоставить распечатанные скриншоты.

Руководитель
образовательной организации

М.П.

(подпись)

(Ф.И.О.)

Утвержден
приказом Министерства
образования и науки
Курской области
от 15.11.2023 г. №1-2068

**Состав оргкомитета
по проведению регионального этапа Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2023»**

1.	Бастрикова Наталия Александровна	министр образования и науки Курской области, председатель оргкомитета конкурса
2.	Распопова Светлана Владимировна	старший инспектор-делопроизводитель отдела развития инфраструктуры Министерства образования и науки Курской области, ответственный секретарь
3.	Корякина Ирина Васильевна	председатель Курской областной организации Общероссийского профсоюза образования (по согласованию)
4.	Илькухина Юлия Алексеевна	Главный специалист-эксперт отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Курской области
5.	Зимнева Ольга Николаевна	проректор по научной, проектной и информационной деятельности ОГБУ ДПО КИРО, канд.филол.наук
6.	Соколова Елена Александровна	заведующий центром сопровождения общественно значимых мероприятий ОГБУ ДПО КИРО
7.	Иволгина Татьяна Валерьевна	заместитель заведующего центром сопровождения общественно значимых мероприятий ОГБУ ДПО КИРО
8.	Евдокимова Любовь Сергеевна	методист центра сопровождения общественно значимых мероприятий ОГБУ ДПО КИРО
9.	Кононова Наталья Вячеславовна	заместитель Главы Горшеченского района Курской области, руководитель команды-участницы очного всероссийского этапа конкурса «Лучшая школьная столовая – 2023»

Утверждён
приказом Министерства
образования и науки
Курской области
от ___ 2023 г. № _____

**Состав жюри регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая
школьная столовая – 2023»**

1.	Бастрикова Наталия Александровна	министр образования и науки Курской области
2.	Сорокина Татьяна Александровна	первый заместитель министра образования и науки Курской области
3.	Распопова Светлана Владимировна	старший инспектор-делопроизводитель отдела развития инфраструктуры Министерства образования и науки Курской области
4.	Илькиухина Юлия Алексеевна	Главный специалист-эксперт отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Курской области
5.	Корякина Ирина Васильевна	председатель Курской областной организации Общероссийского профсоюза образования (по согласованию)
6.	Зимнева Ольга Николаевна	проректор по научной, проектной и информационной деятельности ОГБУ ДПО КИРО, канд.филол.наук
7.	Соколова Елена Александровна	заведующий центром сопровождения общественно значимых мероприятий ОГБУ ДПО КИРО
8.	Иволгина Татьяна Валерьевна	заместитель заведующего центром сопровождения общественно значимых мероприятий ОГБУ ДПО КИРО
9.	Евдокимова Любовь Сергеевна	методист центра сопровождения общественно значимых мероприятий ОГБУ ДПО КИРО
10.	Репринцев Иван Владимирович	старший преподаватель кафедры естественно-математического образования ОГБУ ДПО КИРО
11.	Носова Ольга Сергеевна	старший преподаватель кафедры естественно-математического образования ОГБУ ДПО КИРО
12.	Беседина Лариса Александровна	доцент кафедры естественно-математического образования, канд.пед.наук
13.	Кононова Наталья Вячеславовна	заместитель Главы Горшеченского района Курской области, руководитель команды-участницы очного всероссийского этапа конкурса «Лучшая школьная столовая – 2023»