



АДМИНИСТРАЦИЯ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ

Комитет образования и науки Курской области

П Р И К А З

от 17.11.2022 № 1-1666

г. Курск

О проведении регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2022»

В целях совершенствования организации школьного питания, сохранения и укрепления здоровья обучающихся, профилактики заболеваний, связанных с нарушениями питания, стимулирования педагогических коллективов общеобразовательных организаций к расширению просветительской и информационной работы с обучающимися и родителями по формированию культуры питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести с 01 декабря 2022 года по 16 декабря 2022 года конкурс «Лучшая школьная столовая - 2022» (далее - Конкурс) среди общеобразовательных организаций Курской области.

2. Утвердить Положение о проведении Конкурса (приложение 1)

3. Утвердить состав оргкомитета Конкурса (приложение 2)

4. Утвердить состав жюри Конкурса (приложение 3)

5. Оргкомитету организовать проведение Конкурса в соответствии с Положением.

6. Руководителям общеобразовательных организаций, подведомственных комитету образования и науки Курской области, в срок до 01.12.2022 представить заявки и материалы на участников Конкурса в соответствии с Положением о Конкурсе.

7. Рекомендовать руководителям органов, осуществляющих управление в сфере образования муниципальных районов и городских округов Курской области, в срок до 01.12.2022 представить заявки и материалы на участников Конкурса в соответствии с Положением о Конкурсе.

8. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя председателя комитета образования и науки Курской области Д.О. Рыльцова.

Исполняющий обязанности
председателя комитета

Н.А. Бастрикова

Утверждено приказом
комитета
образования и науки
Курской области
от ____ 2022г. № ____

ПОЛОЖЕНИЕ

о региональном этапе Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2022»

1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

1.1. Настоящее положение регулирует процедуру проведения регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2022» (далее - Конкурс).

1.2. Подготовку и проведение конкурса осуществляет организационный комитет Конкурса.

1.3. Конкурс проводится по следующим номинациям:

«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 региональном уровне;

– 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 для приготовления блюд школьного

меню, 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 сбалансированного питания, повышение культуры обслуживания и улучшение качества питания в школьных столовых.

3. ОРГАНИЗАТОРЫ И УЧАСТНИКИ КОНКУРСА

3.1. Организаторами областного Конкурса являются

- комитет образования и науки Курской области;
- ОГБУ ДПО «Курский институт развития образования»;
- Курская областная организация профессионального союза работников народного образования и науки РФ;
- руководители органов, осуществляющих управление в сфере образования муниципальных районов и городских округов Курской области.

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 комитета 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 призеров 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 призеров.

6. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

6.1. В Конкурсе могут принять 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 итогам презентации блюд тематического стола определяется победитель «Лучший повар школьного питания».

6.2. Областной конкурс проводится в два этапа.

Первый этап - заочный: экспертная оценка конкурсных материалов. На основании рейтинга оценок 6 общеобразовательных организаций (3 городских общеобразовательных организаций и 3 сельских общеобразовательных организаций), набравших наибольшее количество баллов, принимают участие во втором этапе Конкурса.

Второй этап - очный:

- презентация инновационного опыта образовательных организаций по совершенствованию организации школьного питания (не более 10 минут).
- презентация блюд тематического стола (видеоролик до 3 минут).

6.3. Сроки проведения Конкурса:

Региональный этап проводится в период с **01 декабря 2022 года по 16 декабря 2022 года**.

Приём конкурсных материалов до **01 декабря 2022 г.**

- заочный этап: с **01 декабря 2022 года по 09 декабря 2022 года**;
- очный этап и подведение итогов **16 декабря 2022 года**.

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

6.4.1. Заявку на участие в Конкурсе, оформленную в соответствии с Приложением 1 к настоящему Положению.

6.4.2. Информационную карту участника областного конкурса в соответствии с Приложением 2 к настоящему Положению (в формате PDF и WORD).

6.5. Конкурсные материалы представляются в электронном виде с использованием фотоматериалов на адрес электронной почты: lubsergevd@mail.ru курса по адресу: г. Курск, ул. Садовая, 31, кабинет № 14, ответственный – специалист по учебно-методической работе отдела сопровождения конкурсной деятельности Евдокимова Любовь Сергеевна (тел. 89045276200).

7. ФОРМАТ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАОЧНОГО ЭТАПА И КРИТЕРИИ ОТБОРА ФИНАЛИСТОВ

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

7.2. Шесть общеобразовательных организаций, набравших наибольшее количество баллов, объявляются финалистами 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 общеобразовательных организаций по организации школьного питания.

8.2. Критерии отбора победителей и призёров Конкурса:

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

9. ОПРЕДЕЛЕНИЕ И НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ И ПРИЗЕРОВ КОНКУРСА

9.1. Победителями Конкурса становятся общеобразовательные организации (1 городская общеобразовательная организация и 1 сельская общеобразовательная организация), достигшие наиболее высоких результатов в организации питания обучающихся и представившие наиболее качественные материалы, соответствующие критериям конкурсного отбора.

9.2. В Конкурсе определяются призёры (2 городские общеобразовательные организации и 2 сельские общеобразовательные организации), занявшие 2 и 3 места, в соответствии с решением жюри.

9.3. Победители и призёры Конкурса награждаются грамотами комитета 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» в 2023 году. 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 комитета образования и науки Курской области и ОГБУ ДПО «Курский институт развития образования».

Приложение № 1
к Положению
Республиканского конкурса
«Лучшая столовая школы - 2022»

ЗАЯВКА
на участие в конкурсе
«Лучшая школьная столовая – 2022»
в номинации «Лучший повар школьной столовой»

1.	Наименование образовательного учреждения	
2.	Адрес образовательного учреждения (юридический и фактический)	
3.	Телефон, факс	
4.	Руководитель образовательного учреждения	
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 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.

Руководитель
образовательной организации
_____ ФИО

М.П. Подпись

Приложение № 2
к Положению
«Лучшая столовая школы - 2022»

**Информационная карта участника регионального этапа
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2022»**

№ 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	В приложении предоставить

	оборудованием и иным оборудованием	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: уютлок 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 2019-2020/2020/2021 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации	Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2019-2020/2020/2021/2022 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 2019- 2020/2020/2021 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, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО	Ссылка направлена в ФЦМОП. должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке
--	---	--

Подпись директора образовательной организации,
печать образовательной организации

Утверждено приказом
комитета
образования и науки
Курской области
от ____ 2022 г. № ____

**Состав оргкомитета
по проведению областного конкурса**

1.	Рыльцов Даниил Олегович	Заместитель председателя комитета образования и науки Курской области
2.	Распопова Светлана Владимировна	старший инспектор-делопроизводитель отдела развития инфраструктуры образовательных организаций комитета образования и науки Курской области
3.	Корякина Ирина Васильевна	председатель Курской областной организации профессионального союза работников народного образования и науки РФ (по согласованию)
4.	Мартынова Людмила Леонидовна	Заместитель начальника отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Курской области (по согласованию)
5.	Соболева Ольга Владимировна	проректор по научной, методической и информационной деятельности ОГБУ ДПО КИРО, д-р психол. наук, профессор
6.	Иволгина Татьяна Валерьевна	начальник отдела сопровождения конкурсной деятельности ОГБУ ДПО КИРО
7.	Пшеничная Екатерина Владимировна	доцент кафедры естественно-математического образования, канд. биол. наук ОГБУ ДПО КИРО
8.	Евдокимова Любовь Сергеевна	специалист по учебно-методической работе отдела сопровождения конкурсной деятельности ОГБУ ДПО КИРО
9.	Носова Ольга Сергеевна	Методист кафедры естественно-математического образования ОГБУ ДПО КИРО

Утверждён
приказом комитета
образования и науки
Курской области
от ____ 2022 г. № _____

Состав жюри

1.	Рыльцов Даниил Олегович	Заместитель председателя комитета образования и науки Курской области
2.	Мартынова Людмила Леонидовна	Заместитель начальника отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Курской области (по согласованию)
3.	Распопова Светлана Владимировна	старший инспектор-делопроизводитель отдела развития инфраструктуры образовательных организаций комитета образования и науки Курской области
4.	Корякина Ирина Васильевна	председатель Курской областной организации профессионального союза работников народного образования и науки РФ (по согласованию)
5.	Соболева Ольга Владимировна	проректор по научной, методической и информационной деятельности ОГБУ ДПО КИРО, д-р психол. наук, профессор
6.	Иволгина Татьяна Валерьевна	начальник отдела сопровождения конкурсной деятельности ОГБУ ДПО КИРО
7.	Пшеничная Екатерина Владимировна	доцент кафедры естественно-математического образования, канд. биол. наук ОГБУ ДПО КИРО
8.	Евдокимова Любовь Сергеевна	специалист по учебно-методической работе отдела сопровождения конкурсной деятельности ОГБУ ДПО КИРО
9.	Репринцев Иван Владимирович	заведующий кабинетом здоровьесберегающих технологий и физической культуры ОГБУ ДПО КИРО
10.	Носова Ольга Сергеевна	Методист кафедры естественно-математического образования ОГБУ ДПО КИРО
11.	Копцева Оксана Витальевна	директор школы МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 54 героя советского союза Николая Алексеевича Бредихина» г.Курска (по согласованию)
12.	Беседина Лариса Александровна	доцент кафедры естественно-математического образования ОГБУ ДПО КИРО