



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН

(Минобрнауки РД)

П Р И К А З

« 07 » 04 2023 г.

Махачкала

№ 02-02-2-415/23

О проведении муниципального и регионального этапов Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2023»

Во исполнение Протокола заседания Оперативного штаба Министерства просвещения Российской Федерации по горячему питанию от 27 марта 2023 года № Д15-9/15пр «О ходе реализации общеобразовательными учреждениями организации бесплатного горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования».

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести муниципальный и региональный этапы Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2023» в период от 07 апреля по 20 мая 2023 года (далее- Конкурс).
2. Утвердить:
 - 2.1. Положение о Конкурсе (приложение №1);
 - 2.2. Состав Конкурсной комиссии (приложение № 2).
3. Начальнику отдела сопровождения государственных программ Шейдабекову М. М. обеспечить:
 - 3.1. Организацию и проведение Конкурса в соответствии с утвержденным положением;
 - 3.2. Методическое и организационное сопровождение участников Конкурса;
 - 3.3. Освещение хода проведения Конкурса и его итогов на официальных интернет-ресурсах, в том числе на официальном сайте Минобрнауки РД.
 - 3.4. Настоящий приказ довести до сведения руководителей муниципальных органов управления образованием Республики Дагестан.

4. Руководителям муниципальных органов управления образованием провести муниципальный этап Конкурса и обеспечить участие победителей в региональном этапе Конкурса.

5. ГКУ РД «Информационно-аналитический центр» (Амиралиев К.Н.) разместить настоящий приказ на официальном сайте Минобрнауки РД в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», осветить ход подготовки и проведения Конкурса.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя министра Нурмагомедова Х.З.

Министр

A handwritten signature in blue ink, consisting of stylized, flowing letters and loops, positioned centrally between the words 'Министр' and 'Я. Бучаев'.

Я. Бучаев

Состав
Конкурсной комиссии «Лучшая школьная столовая - 2023»

Председатель: Бучаев Яхья Гамидович	— Министр образования и науки Республики Дагестан
Заместитель председателя: Далгатова Аида Османгаджиевна	— первый заместитель министра образования и науки Республики Дагестан
Члены комиссии: Нурмагомедов Халид Запирович	— заместитель министра образования и науки Республики Дагестан
Акаева Аймисей Тагировна	— начальник Управления развития общего образования Министерства образования и науки Республики Дагестан
Калмыкова Лариса Петровна	— начальник Управления по воспитательной работе и дополнительного образования детей Министерства образования и науки Республики Дагестан
Шейдабеков Муса Магомедрасулович	— начальник отдела сопровождения государственных программ Министерства образования и науки Республики Дагестан
Рамазанова Марина Рамазановна	— начальник отдела надзора за условиями воспитания и обучения Роспотребнадзора по Республики Дагестан
Ответственный секретарь: Рабаданова Патимат Магомедовна	— главный специалист-эксперт ГКУ РД «ИАЦ»

УТВЕРЖДЕНО
приказом Минобрнауки РД

от «04» 04 2023 г.

№ 02-02-2-415/23

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации и проведении муниципального и регионального этапов
Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2023»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации и проведении муниципального и регионального этапов Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2023» (далее – Положение) определяет порядок организации и регламент проведения муниципального и регионального этапов Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2023» (далее – Конкурс).

1.2. Учредителем и организатором Конкурса является Министерство образования и науки Республики Дагестан (далее -Министерство).

1.3. Информация о Конкурсе размещается на официальном сайте Министерства.

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. Конкурс проводится с целью совершенствования организации питания обучающихся, внедрения инновационных технологий кулинарной продукции, современных форм и методов предоставления качественного и сбалансированного питания, распространения лучшего опыта работы, популяризации принципов здорового питания в общеобразовательных организациях Республики Дагестан.

2.2. Основные задачи Конкурса:

- 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;
- формирование рейтинга лучших школьных столовых Республики Дагестан.

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 на полуфабрикатах), 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) государственных и 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).

3.2. Муниципальный этап Конкурса проводится с **07 апреля по 26 апреля 2023 года** по двум номинациям: **«Лучшая столовая городской школы - 2023»** либо **«Лучшая столовая сельской школы - 2023»**, **«Лучший повар школьной столовой – 2023»**.

3.3. На муниципальном уровне происходит выдвижение одного участника регионального этапа или, по возможности, по одному в каждой номинации, посредством собеседования муниципальной конкурсной комиссии с участниками конкурса.

3.4. Региональный этап Конкурса проводится в заочном формате с **28 апреля по 20 мая 2023 года** по трем номинациям: **«Лучшая столовая городской школы - 2023»**, **«Лучшая столовая сельской школы - 2023»**, **«Лучший повар школьной столовой – 2023»**.

4. Организация и порядок проведения Конкурса

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

- заявка команды на участие в конкурсе (**приложение №1**);
- представление на команду с приложением меню рациона питания (**приложение №2**);
- информационная карта образовательной организации (**приложение № 3**);

- видеоролик;
- конкурсные материалы (Портфолио). Структура «Портфолио» и требования к фотографиям даны в приложении (**приложение № 4**).

Экспертно-аналитическая оценка конкурсных материалов проводится конкурсной комиссией.

4.2. Видеоролик должен содержать видеовизитку команды (персональное представление команды с ответом на вопрос «Почему мы лучшие?»), видеоэкскурсию по пищеблоку, согласно требованиям системы производственного контроля, на принципах ХАССП. Технические требования к видеоролику (**приложение № 5**).

Конкурсные материалы направляются на почту: ogp@dagminobr.ru с обязательным обозначением контактных данных отправителя.

4.3. Принимая участие в Конкурсе, все участники соглашаются с тем, что представленные ими работы не возвращаются и могут быть использованы Организатором Конкурса для размещения на официальном сайте, страницах социальных сетей и в специальной педагогической прессе.

4.4. Контактное лицо: Шейдабеков Муса Магомедрасулович, 89285387442.

5. Конкурсная комиссия

5.1. Для подведения итогов Конкурса приказом Министерства создается конкурсная комиссия.

5.2. Основными функциями конкурсной комиссии являются:

- прием и регистрация конкурсных материалов;
- экспертиза конкурсных материалов участников Конкурса;
- определение победителей Конкурса.

5.3. Конкурсная комиссия состоит из председателя, заместителя, ответственного секретаря и членов конкурсной комиссии.

5.4. Конкурсная комиссия по результатам работы принимает решение о победителях и призерах, которое заносится в соответствующий итоговый протокол. Протокол подписывается председателем и ответственным секретарем Конкурсной комиссии.

6. Порядок и критерии оценки конкурсных материалов

6.1. Конкурсные материалы оцениваются конкурсной комиссией.

6.2. Общая оценка складывается из оценки пояснительной записки, каждой технологической карты отдельно, фотоматериалов. Оценивание проводится **по пятибалльной шкале** по каждому критерию.

6.3. *Критерии оценки пояснительной записки:*

- обоснование выбора блюд и их сочетания;
- соблюдение принципов здорового питания;
- оригинальность идеи.

6.4. *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 блюд;
- возможность использования для массового приготовления в школьных столовых;
- возможность взаимозаменяемости сырья;
- стоимость готового блюда.

6.5. 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).

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

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

7. Подведение итогов Конкурса

7.1. По итогам регионального этапа определяются победитель и два призера в каждой номинации. Они награждаются дипломами.

7.2. Все участники Конкурса, не занявшие призовые места, награждаются благодарственными письмами Министерства.

7.3. Информация об итогах Конкурса размещается на официальном сайте Министерства, в СМИ.

7.4. Победители регионального этапа Конкурса направляются для участия в федеральном этапе Конкурса.

об организации и проведении муниципального
и регионального этапов Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2023»

**ЗАЯВКА
на участие в конкурсе
«Лучшая школьная столовая - 2023»**

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 - 2023». 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

Приложение № 2
к Положению
об организации и проведении муниципального
и регионального этапов Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2023»

Представление
на команду конкурса «Лучшая школьная столовая - 2023»

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

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

Е-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 - 2023» № _____

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

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

Дата подачи заявки: _____

Приложение № 3
к Положению
об организации и проведении муниципального
и регионального этапов Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2023»

**Информационная карта образовательной организации – участника Республиканского
конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2023» (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 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 в 2020-2021 / 2021-2023 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2020-2021 / 2021-2023 учебном году, 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 фото материалов о приготовлении школьного завтрака. В приложении предоставить видео-ролик.
	введение в рацион школьника блюд, соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров	
5	Пропаганда здорового питания	
	Видео-ролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	Наименование команды, название и ссылку на школьный сайт с его размещением. В приложении предоставить видео-ролик.
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 / 2021/2023 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 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, должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке.
--	---	--

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

Структура и содержание Портфолио

«Портфолио» представляет собой комплект следующих материалов и документов:

1. Обеденный рацион питания:

- пояснительная записка с обоснованием выбора блюд для школьных обедов (1-2 страницы формата А4. шрифт - Times New Roman. 14 пт, интервал - 1);
- примерное двухнедельное меню (утвержденное и согласованное в установленном порядке);
- документы и фотоматериалы двух полных обедов, состоящих из холодного блюда или закуски, первого блюда, второго блюда, сладкого блюда или напитка;
- технологические карты каждого блюда (всего не менее 8 технологических карт): калорийность блюд и норма отпуска должны соответствовать возрастной категории потребителя¹;
- фотоматериалы: каждого блюда отдельно, каждого комплексного обеда, сервированного в школьной столовой;
- фотоматериалы дегустации обеда (обучающимися, педагогами, родителями).

2. 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).

3. Приложение (фотографии, скриншоты, скан-копии).

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.

Блюда:

- фон - однородный;
- не менее 2-х фотографий на 1 блюдо;
- в кадре не должны присутствовать посторонние предметы;
- ракурс - сбоку, сверху.

**Технические требования к видеоролику
Республиканского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2023»**

Хронометраж видеоролика не более 3 минут

Видеоролики предоставляются в электронном виде в формате AVI, MPEG, MOV

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.

ⁱ 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»