

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
ВЕРХНЕКАМСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА
КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

ПРИКАЗ

17.01.2024

№ 17

г. Кирс

**Об утверждении Положения о муниципальном конкурсе
«Лучшая столовая школы – 2024» среди общеобразовательных организаций
Верхнекамского муниципального округа.**

В целях выявления лучших моделей организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях Верхнекамского муниципального округа

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение о муниципальном конкурсе «Лучшая столовая школы - 2024» среди общеобразовательных организаций Верхнекамского муниципального округа согласно приложению 1.
2. Создать муниципальную экспертную комиссию для определения победителей конкурса в составе: Смирновой О.В., и.о. заместителя главы администрации муниципального округа по социальным вопросам, председателя комиссии; Ситчихиной И.В., начальника управления образования администрации округа, заместителя председателя комиссии; Медведюк С.В., специалиста РИС управления образования администрации округа, секретаря комиссии; Горшковой Е.Д., заведующей сектором развития потребительского рынка, малого предпринимательства и защиты прав потребителей управления экономического развития, эксперта комиссии (по согласованию); Семеновых И.Г., заместителя председателя Думы Верхнекамского муниципального округа, эксперта (по согласованию).
3. Централизованной бухгалтерии управления образования Верхнекамского муниципального округа (Колеговой Т.С.) произвести расходы на финансирование мероприятия за счет бюджетной сметы управления образования.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Начальник управления образования
Верхнекамского муниципального округа



И.В. Ситчихина

Приложение № 1

УТВЕРЖДЕНО

приказом управления
образования Верхнекамского
муниципального округа
от 17.01.2024 № 17

ПОЛОЖЕНИЕ

о муниципальном конкурсе «Лучшая столовая школы-2024» среди общеобразовательных организаций Верхнекамского муниципального округа

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о муниципальном конкурсе «Лучшая столовая школы-2024» среди общеобразовательных организаций Верхнекамского муниципального округа (далее — Положение) определяет цели, категории участников, порядок организации и условия проведения конкурса «Лучшая столовая школы - 2024» среди общеобразовательных организаций Верхнекамского муниципального округа (далее — Конкурс).

1.2. Основными целями Конкурса являются:

выявление лучших моделей организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях;

расширение ассортимента блюд для включения в рацион школьного питания;

распространение лучшего опыта работы по обеспечению обучающихся общеобразовательных организаций качественным и сбалансированным питанием;

формирование культуры и принципов здорового питания обучающихся в общеобразовательных организациях;

совершенствование профессионального мастерства поваров школьных столовых;

повышение культуры обслуживания и улучшение качества питания в школьных столовых;

привлечение общественного внимания к деятельности общеобразовательных организаций по созданию условий для организации школьного питания;

выявление и популяризация лучших практик организации родительского контроля.

1.3. Конкурс проводится управлением образования администрации Верхнекамского муниципального округа в период с 15.03.2024 по 25.03.2024

1.4. По итогам проведения Конкурса определяются победители в номинациях «Лучшая школьная столовая -2024», «Эффективный родительский контроль». По решению муниципальной экспертной комиссии могут быть выделены другие номинации среди участников Конкурса (видеоролик, меню, оформление уголков по здоровому питанию, оформление школьной столовой и др.).

1.5. С целью проведения Конкурса и определения его победителей создается муниципальная экспертная комиссия.

2. Условия участия в Конкурсе

2.1. В Конкурсе могут принять участие:

школьные столовые, работающие с применением разных моделей организации питания, обучающихся в общеобразовательных организациях; школьные общественно-экспертные советы по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

2.2. Для участия в Конкурсе участниками предоставляются материалы согласно приложениям № 1— 3 к Положению.

2.3. Участие в Конкурсе рассматривается как согласие на использование представленных персональных данных для целей сбора, систематизации, накопления, хранения, распространения в связи с организацией и проведением Конкурса.

3. Сроки и порядок проведения Конкурса

3.1. Конкурс проводится в период с 15.03.2024 по 25.03.2024 по следующим номинациям: «Лучшая школьная столовая - 2024», «Эффективный родительский контроль».

3.2. Прием материалов на Конкурс осуществляет ресурсно-информационный сектор управления образования администрации округа, материалы направляются на электронный адрес: vkam.imts@yandex.ru до 25.03.2024.

4. Подведение итогов регионального этапа Конкурса, критерии оценки предоставленных материалов

4.1. Итоги Конкурса подводятся муниципальной экспертной комиссией и оформляются протоколом проведения Конкурса.

4.2. Результаты Конкурса являются окончательными и пересмотру не подлежат.

4.3. Общая оценка представленных материалов участниками Конкурса складывается из оценки пояснительной записки, каждой технологической карты, фотоматериалов.

4.4. Оценивание по номинациям «Лучшая школьная столовая-2024», проводится по пятибалльной системе по каждому критерию.

4.4.1. Критерии оценки пояснительной записки: обоснование выбора блюд и их сочетания; соблюдение принципов здорового питания; оригинальность идеи.

4.4.2. 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 блюда для массового приготовления в общеобразовательных организациях;

возможность взаимозаменяемости сырья;

стоимость готового блюда.

4.4.3. Критерии оценки фотоматериалов:

внешний вид каждого блюда;

внешний вид каждого комплексного обеда;

эстетическое состояние пищеблока, обеденного зала, линии раздачи;

внешний вид сотрудников школьной столовой.

4.5. Оценивание по номинации «Эффективный родительский контроль» проводится по пятибалльной системе по критериям:

наличие актуальной редакции положения об общественно-экспертном совете по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, плана мероприятий на текущий учебный год;

наличие фотоматериалов, подтверждающих участие в работе бракеражной комиссии школы;

наличие информации о деятельности общественно-экспертного совета по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на сайте школы, в системе «FOOD» и в социальных сетях;

наличие материалов, подтверждающих анкетирование участников образовательных отношений по вопросам улучшения качества питания;

отсутствие обоснованных жалоб со стороны родителей и детей, поступивших на прямую линию министерства образования Кировской области, а также направленных через портал обратной связи Госуслуги.

Информационная карта участника конкурса
«Лучшая школьная столовая-2024»

Направления	Информация о школе
Раздел 1 Сведения об организации питания	
Полное наименование муниципальной образовательной организации в соответствии с уставом.	
Тип школьной столовой (сырьевая, доготовочная)	
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	
График приема пищи	
Количество обучающихся, принимающих только завтрак	
Количество обучающихся, принимающих только обед	
Количество обучающихся, принимающих завтрак и обед	
Стоимость рациона питания (руб.): - завтрака, - обеда	
Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, 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
Раздел 2 Техническое состояние производственных 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	В приложении не

требованиям мебели в обеденном зале	более 2х фотографий обеденного зала или включить в видео ролик
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 видео ролик
Раздел 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	информация об образовании работников (ФИО, ОУ, дата окончания, специальность по диплому)
Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	год прохождения курсов повышения квалификации, тематика
Раздел 4 Меню школьной столовой	
Проведение мероприятий по повышению	Перечислить не более

<p>качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2021 \2022\ 2023 учебном году:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации 	<p>3-х мероприятий, которые были проведены последних трех учебных годов, представить фотографии, не более 2-х по каждому мероприятию</p>
<p>Примерное (Двухнедельное) меню</p>	<p>В приложении предоставить примерное цикличное меню</p>
<p>Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака</p>	<p>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</p>
<p>Введение в рацион школьника блюд, соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли, сахара, насыщенных жиров</p>	
<p>Раздел 5 Пропаганда здорового питания</p>	
<p>Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут)</p>	<p>Ф.И.О. автора видеоролика (учащегося или группы учащихся), название и ссылка на</p>

	школьный сайт с его размещением. В приложении предоставить видеоролик
Раздел 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 три года	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 сайте школы	Указывается ссылка на страницу школьного сайта, в приложении предоставить распечатанные скриншоты
Размещение меню на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдение 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

Приложение № 2
к Положению

1. документы и фотоматериалы двух полных обедов (для детей младшего возраста (7-10 лет) и старшего возраста (11—17 лет), состоящих из холодного блюда или закуски, первого блюда, второго блюда, сладкого блюда или напитка;

- пояснительная записка с обоснованием выбора блюд для школьных обедов (1-2 страницы формата А4)

- технологические карты каждого блюда (всего не менее 8 технологических карт) — калорийность блюд и норма отпуска должны соответствовать возрастной категории потребителя (приложение № 3); - фотоматериалы: каждого блюда отдельно, каждого комплексного обеда, сервированного в школьной столовой;

- дегустации обеда (обучающимися, педагогами, родителями).

2. Отзывы обучающихся, педагогов, родителей, и результаты дегустации обедов (не более 6 отзывов,)

3. Грамоты, дипломы, благодарственные письма за последние 3 года (ксерокопии) работникам столовых или коллективу столовой

4. Фотографии работников 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).

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.

Информационная карта участника конкурса
«Эффективный родительский контроль»

Наименование общеобразовательной организации			
	Наименование	Адрес на сайте школы	Примечание
1	Положение и приказ о создании комиссии по контролю качества питания с участием родителей		Интернет-ссылка
	план мероприятий родительского контроля на текущий учебный год		Интернет-ссылка
2	Формы интерактивного взаимодействия с родителями		
	«Горячая линия»		Телефон, е-мейл
	Чат		Интернет-ссылка
	Форум		Интернет-ссылка
3	Проведение регулярного анкетирования обучающихся и родителей по питанию		
	Ссылка на форму анкеты		Интернет-ссылка
	Файл с результатами		Интернет-ссылка
4	Наличие информации для родителей о здоровом питании, размещенной на сайте образовательной организации		
	Ссылка на страницу мероприятия на сайте		Интернет-ссылка
	Файл с информационными материалами		(буклет, брошюра, листовка и т.п.)

5	Информация по результатам контрольных мероприятий с участием родителей.		
	Файл с результатами (актами) проверок	Акты/протоколы проверок (не реже раза в месяц). Допустимы документы об участии родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	Интернет -ссылка

	Файл(ы) фото членов комиссии при проверке		Интернет -ссылка
6	Оценка количества пищевых отходов или объема не съедаемых блюд		
	20 % и менее		Отметить + наиболее подходящий ответ
	30%		
	40%		
	50 % и более		
	Не ведется		
7	Сведения о поступающих жалобах и предложениях от родителей обучающихся по вопросу школьного питания		
	Жалобы родителей обучающихся:		
	Суть жалобы		
	Решение проблемы		
	Предложения родителей обучающихся:		
	Суть предложений		
	Решение по поступившим предложениям		

