



МЭРИЯ ГОРОДА НОВОСИБИРСКА

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ

ПРИКАЗ

От 08.02.2024

№ 0410-09

О проведении муниципального этапа
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая» в 2024 году

В целях совершенствования организации питания обучающихся, внедрения современных форм и методов предоставления качественного и сбалансированного питания, распространения лучшего опыта работы, популяризации принципов здорового питания в муниципальных общеобразовательных организациях, подведомственных департаменту образования мэрии города Новосибирска (далее – общеобразовательная организация), отбора для участия в региональном этапе Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» в 2024 году, ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Отделу контроля организации питания управления ресурсного сопровождения учреждений в сфере образования мэрии города Новосибирска (начальник – Ракаева А. А.) совместно с МАУ ДПО «НИСО» (директор – Плетнёва Е. Ю.) провести муниципальный этап Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» (далее – Конкурс) в 2024 году среди общеобразовательных организаций.

2. Утвердить:

2.1. Положение о проведении Конкурса (приложение 1).

2.2. Состав комиссии по подведению итогов Конкурса (приложение 2).

3. Руководителям общеобразовательных организаций обеспечить участие столовых, осуществляющие питание обучающихся как самостоятельно, так и обслуживаемых организациями школьного питания на основе аутсорсинга (комбинатами школьного питания различной организационно-правовой формы); работающих с применением разных моделей производственного процесса, работников столовых в Конкурсе.

4. Контроль исполнения приказа возложить на начальника управления ресурсного сопровождения учреждений в сфере образования мэрии города Новосибирска Попова Р. В.

Начальник департамента

Р. М. Ахметгареев

ПОЛОЖЕНИЕ
о проведении муниципального этапа
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая» в 2024 году

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и процедуру проведения Конкурса.

1.2. Проведение Конкурса предполагает оценку существующей системы обеспечения горячим питанием обучающихся образовательных организаций, ее эффективность, уровень профессионализма работников школьной столовой, творческой индивидуальности и личного мастерства поваров.

1.3. 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 обработки кулинарной продукции, современных форм и методов организации качественного и сбалансированного питания, распространение лучшего опыта работы, популяризации принципов здорового питания в образовательных организациях.

2.2. Основные задачи Конкурса:

- выявление лучших моделей организации горячего питания обучающихся на муниципальном 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.

2.3. На основе итогов муниципального этапа Конкурса проводится отбор для участия в региональном и федеральном этапах для формирования рейтинга лучших школьных столовых страны.

3. Участники и этапы проведения Конкурса

3.1. В Конкурсе могут принять участие:

- столовые школы, осуществляющие питание обучающихся как самостоятельно, так и обслуживаемые организациями школьного питания на основе аутсорсинга (комбинатами школьного питания различной организационно-правовой формы); работающие с применением разных моделей производственного процесса (школьно-базовые столовые, столовые на сырье, доготовочные, работающие на полуфабрикатах);

- работники столовых школы (без ограничения стажа работы и возраста) (далее - участники).

3.1. Муниципальный этап Конкурса проводится с **12.02.2024 по 30.04.2024.**

4. Организация и порядок проведения Конкурса

4.1. Для участия в Конкурсе представляются следующие материалы:

- заявка на участие в Конкурсе (приложение 1.1.);

- представление на участника Конкурса (приложение 1.2.);

- информационная карта участника Конкурса с приложениями (приложение 1.3.);

Конкурсные информационные материалы представляются в «Портфолио» (приложении 1.4.).

4.2. Муниципальный этап проводится заочно и заключается в оценке конкурсных материалов по представленным документам. Оценка материалов рациона питания проводится по рациону обеда, состоящему из 4 блюд (для детей младшего возраста (от 7 до 11 лет) и старшего возраста (от 12 лет и старше) с представлением технологических документов, указанных в пункте 4.3. Положения).

4.3. Необходимые технологические документы:

- технологические карты (ТК), утвержденные в соответствии с рекомендуемой формой ГОСТ 31987-2013 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

- примерное двухнедельное меню (утвержденное и согласованное в установленном порядке);

- фотографии (блюд, пищеблоков и обеденных залов).

4.4. Конкурсные материалы предоставляются **в электронном виде до 12.04.2024:**

- по адресам электронной почты: MKalinina@admnsk.ru (телефон: 363-84-51), arakaeva@admnsk.ru (телефон: 363-84-29) (отправка конкурсных материалов обязательно подтверждается телефонным звонком по одному из вышеуказанных номеров, согласовывается полнота полученных материалов);

- участником лично по адресу: г. Новосибирск, ул. Вокзальная магистраль, д.

Контактное лицо: Калинина Марина Сергеевна, консультант отдела контроля организации питания управления ресурсного сопровождения учреждений в сфере образования мэрии города Новосибирска, тел.: 8 (383) 363-84-51.

4.5. Победитель Конкурса направляется для участия в региональном этапе Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» в 2024 году, отбора для участия в федеральном этапе Конкурса согласно требованиям положения о Всероссийском конкурсе «Лучшая школьная столовая» в 2024 году Министерства просвещения Российской Федерации.

5. Комиссия по подведению итогов Конкурса

Основными функциями комиссии по подведению итогов Конкурса являются:

- осуществление процедуры приема и регистрации конкурсных материалов от участника;
- организация экспертизы конкурсных информационных материалов («Портфолио»);
- определение победителей Конкурса.

6. Критерии оценки

6.1. Общая оценка складывается из оценки информационной карты участника Конкурса и представленных в ней фото, видеоматериалов. Оценивание проводится по пятибалльной системе по каждому направлению.

6.2. При оценивании в представленных материалах обращается внимание на описание:

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

6.3. 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.

6.4. 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);
- подача и сервировка обеда;
- оригинальность оформления и подачи блюд.

6.5. Примерное двухнедельное меню рациона питания оценивается по пищевой и энергетической ценности, разнообразию используемых продуктов, сочетаемости гарниров и соусов, оригинальности и используемой технологии.

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

7. Требования к фотографиям

7.1. Общие требования:

- Формат файла: JPG, JPEG;
- Разрешение изображения 200-300 dpi;
- Не принимаются фотография, низкого качества: смазанные, с чрезмерным шумом, засвеченные, затемненные.

7.2. Блюда:

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

8. Подведение итогов Конкурса

8.1. Итоги Конкурса подводятся комиссией. Комиссия выявляет победителей среди участников, отвечающих требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Результаты являются окончательными и пересмотру не подлежат.

8.2. Победителями Конкурса признаются участники, набравшие наибольшее количество баллов.

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

8.4. Победители получают Почетные грамоты департамента образования мэрии города Новосибирска и сертификаты на развитие материально-технической базы пищеблока образовательной организации.

Приложение 1.1.
к приказу начальника
департамента образования
мэрии города Новосибирска
от 08.01.2024 № 0110-09

ЗАЯВКА
на участие в муниципальном этапе Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая» в 2024 в году

1.	Наименование образовательного учреждения	
2.	Адрес образовательного учреждения (юридический и фактический)	
3.	Телефон, факс	
4.	Руководитель образовательного учреждения (ФИО (отчество при наличии))	
5.	Сведения об участнике Конкурса ФИО (отчество при наличии) (полностью); образование; общий стаж в профессии; должность (с указанием разряда); стаж работы в школьной столовой; контактный телефон (в т.ч. сотовый)	

Даю свое согласие на обработку моих указанных выше персональных данных в целях участия в конкурсе «Лучший повар школьной столовой» в 2024 году. Даю разрешение на использование материалов в некоммерческих целях для размещения в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», публикаций в буклетах и периодических изданиях с возможностью редакторской обработки.

Участник конкурса _____ ФИО (отчество при наличии)
Подпись

Руководитель
образовательного учреждения _____ ФИО (отчество при наличии)
М.П. Подпись

Приложение 1.2.
к приказу начальника
департамента образования
мэрии города Новосибирска
от 05.01.2024 № 0110-09

Представление
на участника муниципального этапа
Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» в 2024 году

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

Адрес (местонахождение) муниципального образовательного учреждения, контактный телефон:

E-mail: _____

http: _____

Фамилия, имя, отчество (последнее при наличии) руководителя муниципального образовательного учреждения: _____

Полное наименование организации общественного питания муниципального образовательного учреждения, осуществляющего организацию питания обучающихся: _____

Фамилия, имя, отчество (последнее при наличии) руководителя организации общественного питания: _____

Адрес (местонахождение) организации общественного питания муниципального образовательного учреждения, осуществляющего организацию питания обучающихся, контактный телефон _____

Руководитель
Образовательного учреждения _____ ФИО

МП *подпись*

Дата подачи заявки: _____

Приложение 1.3.
к приказу начальника
департамента образования
мэрии города Новосибирска
от 18.02.2024 № 0110-09

**Информационная карта участника муниципального этапа
Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» в 2024 году**

(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 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 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. (отчество при наличии), должность, сведения о профессиональном образовании. В приложении предоставить копии документов об образовании.
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	Год прохождения курсов повышения квалификации (диплома о переподготовке), их тематика. В

		приложении предоставить копии документов о повышении квалификации (диплома о переподготовке)
4	Меню школьной столовой	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2022-2023/2023-2024 учебном году: тематические дни; школы кулинарного мастерства; выставки-дегустации.	Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2022-2023/2023-2024 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 фотоматериалов о приготовлении школьного завтрака. В приложении предоставить видеоролик.
	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-и минут).	Указать название и ссылку 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 2022-2023/2023-2024 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 Федерального центра мониторинга питания обучающихся	Ссылка направлена в Федеральный центр мониторинга питания обучающихся, должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке.

Подпись директора образовательной организации: _____

печать образовательной организации

Подпись руководителя муниципального
органа управления образованием: _____

печать муниципального органа
управления образованием

Приложение 1.4.
к приказу начальника
департамента образования
мэрии города Новосибирска
от 08.01.2014 № 0110-09

Структура и содержание конкурсных информационных материалов «Портфолио»

1. «Портфолио» представляет собой комплект следующих материалов и документов:

- заявка на участие в Конкурсе (приложение № 1.1.);
- представление на участника Конкурса (приложение № 1.2.);
- 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, шрифт – Times New Roman, 14 пт, интервал – 1);
- технологические карты каждого блюда (всего не менее 8 технологических карт) - калорийность блюд и норма отпуска должны соответствовать возрастной категории потребителя;
- 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, 1/3 страницы формата А4, шрифт - Times New Roman, 14 пт, интервал - 1).

3. Грамоты, дипломы, благодарственные письма за последние 3 года (ксерокопии);

4. 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).

5. Информационная карта участника Конкурса с приложениями (приложение № 1.3.).

6. Конкурсные информационные материалы («Портфолио») должны быть заверены печатью образовательной организации.

Приложение 2
к приказу начальника
департамента образования
мэрии города Новосибирска
от 28.08.2024 № 0110-09

СОСТАВ

комиссии по подведению итогов муниципального этапа
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая» в 2024 году

Попов Роман Васильевич	-	начальник управления ресурсного сопровождения учреждений в сфере образования мэрии города Новосибирска, председатель комиссии
Ракаева Анна Алексеевна	-	начальник отдела контроля организации питания управления ресурсного сопровождения учреждений в сфере образования мэрии города Новосибирска, заместитель председателя комиссии
Бруева Лариса Владимировна	-	старший методист МАУ ДПО «НИСО»
Лисина Татьяна Шамильевна	-	консультант отдела контроля организации питания и ресурсного обеспечения департамента образования мэрии города Новосибирска
Морозова Светлана Александровна	-	специалист по питанию МАУ ДПО «НИСО»
Романенко Сергей Павлович	-	заместитель директора по научной работе ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора, кандидат медицинских наук (по согласованию)
Семенихина Мария Вячеславовна	-	ведущий научный сотрудник ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора (по согласованию)
Сенина Людмила Александровна	-	методист МКУ ДПО «ГЦОиЗ «Магистр»»
Шевченко Галина Анатольевна	-	эксперт по охране здоровья МАУ ДПО «НИСО»
Калинина Марина Сергеевна	-	консультант отдела контроля организации питания и ресурсного обеспечения департамента образования мэрии города Новосибирска

Начальник отдела контроля организации питания
и ресурсного обеспечения

_____ А. А. Ракаева