



# АДМИНИСТРАЦИЯ БЕРЕЗОВСКОГО РАЙОНА

ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ

## КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ

### ПРИКАЗ

от 22 марта 2024 года  
пгт. Березово

№ 103 -од

О проведении муниципального этапа конкурса  
«Лучшая школьная столовая-2024»

В соответствии с приказом Департамента образования и науки Ханты-Мансийского автономного округа - Югры от 13.03.2024 № 10-П-447 «О проведении в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2024»

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести муниципальный этап конкурса «Лучшая школьная столовая - 2024» среди общеобразовательных учреждений Березовского района (далее – Конкурс).
2. Утвердить:
  - 2.1. Положение о муниципальном этапе конкурса «Лучшая школьная столовая-2024» (далее – Положение), согласно приложению 1 к настоящему приказу.
  - 2.2. Состав жюри муниципального этапа конкурса «Лучшая школьная столовая-2024», согласно приложению 2 к настоящему приказу.
3. Отделу общего образования комитета образования администрации Березовского района обеспечить организацию и проведение муниципального этапа Конкурса в соответствии с Положением.
4. Руководителям общеобразовательных учреждений Березовского района обеспечить участие в муниципальном этапе Конкурса в соответствии с Положением.
5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И.о.председателя

В.В. Чекмазова

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **о проведении муниципального этапа конкурса «Лучшая школьная столовая-2024» (далее – Положение)**

#### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и процедуру проведения конкурса «Лучшая школьная столовая -2024» (далее – Конкурс).

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 кулинарной продукции, современных форм и методов предоставления качественного и сбалансированного питания, распространение лучшего опыта работы, популяризации принципов здорового питания в общеобразовательных 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;

- внедрение новых технологий для приготовления блюд школьного меню, реализации принципов здорового 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. Участники и этапы проведения Конкурса**

3.1. Конкурс проводится по номинациям: «Лучшая столовая городской школы -2024», «Лучшая столовая сельской школы -2024».

3.2. 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, муниципальных общеобразовательных организаций.

В Конкурсе могут принимать участие столовые общеобразовательных организаций, осуществляющие питание обучающихся самостоятельно, или обслуживаемые базовыми организациями школьного питания на основе аутсорсинга с операторами питания (комбинатами школьного питания различной организационно-правовой формы).

3.3. Муниципальный этап Конкурса проводится Комитетом образования администрации Березовского района с 03 по 18 апреля 2024 года (далее – Комитет образования).

### **4. Организация и порядок проведения Конкурса**

4.1. Для участия в Конкурсе представляются следующие материалы:  
заявка на участие в конкурсе (приложение № 1);

представление на участника муниципального этапа Конкурса «Лучшая школьная столовая -2024» (приложение № 2);

информационная карта участника (приложение № 3);

Информационная карта образовательной организации с приложениями представляется в электронном виде.

описание опыта работы столовой общеобразовательного учреждения (приложение 4).

4.2. Муниципальный этап заключается в оценке конкурсных материалов по представленным документам, включает в себя технический (оценка полноты конкурсного пакета) и содержательный (оценка качества конкурсного пакета) этапы оценки конкурсных материалов.

Заявки, не прошедшие технический этап, до содержательного этапа не допускаются.

4.2.1. Необходимые технологические документы:

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

-технологические карты;

фотографии (блюда, пищеблока и обеденного зала).

4.2.2. Описание опыта работы столовой общеобразовательного учреждения может включать:

- наличие в программе развития школы мероприятий, направленных на совершенствование организации и повышения качества школьного питания, формирование культуры питания и принципов здорового образа жизни;
- применяемые формы работы с родителями, учащимися;
- освещение работы столовой на сайте;
- распространение опыта работы школы по организации и повышению качества школьного питания;
- перспективы развития обслуживания школьников, укрепления материально-технической базы, формирования культуры питания и здорового образа жизни.

Описание составляется в свободной форме.

4.2.2. Конкурсная комиссия выявляет победителей среди участников.

4.3. Предусматривается проведение следующих конкурсных процедур:

4.3.1. Прием и регистрация конкурсных материалов от участников.

Конкурсные материалы принимаются на адрес электронной почты: [dopobrazovaniebrz@mail.ru](mailto:dopobrazovaniebrz@mail.ru) с пометкой Конкурс «Лучшая школьная столовая -2024 до 18 апреля 2024 года.

4.3.2. Оценка конкурсных материалов проводится членами конкурсной комиссии на основании разработанных критериев оценки.

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

4.3.3. По итогам Конкурса определяются победители, занявшие первое, второе и третье места, награждаются почетной грамотой.

## 5. Критерии оценки

5.1. Общая оценка, закладываемая в чек-лист, складывается из оценки технологической карты, фотоматериалов, работы школьной столовой. Оценивание проводится по пятибалльной системе по каждому критерию.

5.2. 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 блюда;  
возможность использования для массового приготовления в школьных столовых;  
возможность взаимозаменяемости сырья;  
стоимость готового блюда.

5.3. Критерии оценки фотоматериалов:

внешний вид блюда;  
внешний вид комплексного обеда;  
эстетическое состояние пищеблока, обеденного зала, линии раздачи,  
внешний вид участника конкурса (внешний вид, наличие формы эмблемы).

5.4. Критерии оценки работы школьной столовой:  
соблюдение принципов здорового питания;  
оригинальность идеи подачи блюд;  
оригинальность образовательно-воспитательных проектов школьной столовой для здорового питания обучающихся.

## **6. Подведение итогов Конкурса**

6.1. Итоги конкурса подводятся Конкурсной комиссией. Результаты являются окончательными и пересмотру не подлежат.

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

6.3. По итогам Конкурса определяются победители, занявшие первое, второе и третье места, награждаются почетной грамотой .

6.4. Победителю Конкурса рекомендуются принять участие в региональном этапе Конкурса.

**ЗАЯВКА**  
на участие в конкурсе  
«Лучшая школьная столовая-2024»

1.	Наименование образовательного учреждения	
2.	Адрес образовательного учреждения (юридический и фактический)	
3.	Телефон, факс	
4.	Руководитель образовательного учреждения (ФИО)	
5.	Заявляемые номинации для Конкурса	

Даем свое согласие на обработку указанных выше персональных данных в целях участия в конкурсе. Даем 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

\_\_\_\_\_  
М.П. Подпись

ФИО

Представление  
на участника конкурса «Лучшая школьная столовая-2024»

Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с Уставом:

---

---

---

Адрес (местонахождение) муниципального образовательного учреждения, контактный телефон: \_\_\_\_\_

---

---

E-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: \_\_\_\_\_

---

Руководитель общеобразовательного учреждения

/подпись, Ф.И.О./

Дата подачи заявки: \_\_\_\_\_

Приложение 3 к Положению

Информационная карта участника муниципального конкурса  
«Лучшая школьная столовая-2024»

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
<b>1</b>	<b>Сведения об организации питания</b>	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	
	Охват учащихся горячим питанием (в % от общего количества учащихся)- всего,	
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся, возможность выбора блюд (шведский стол), вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.	
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	<b>Краткое описание</b>
<b>2</b>	<b>Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН</b>	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	В приложении предоставить видео-ролик – работа и оборудование пищеблока.
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.	В приложении не более 2-х фотографий обеденного зала или включить в видеоролик
	Привлечение дополнительного финансирования (спонсорских средств) для оснащения пищеблока	
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	В приложении 2-3 фотографии или включить в видеоролик
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	Название и тематическое содержание стендов, в приложении 2-3 фотографии
<b>3</b>	<b>Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами</b>	
	Численность работников пищеблока: -всего в том числе по должностям -технолог, зав производством	



	-повара -кухонные работники	
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	Год прохождения курсов повышения квалификации, их тематика. В приложении предоставить копии документов о повышении квалификации.
<b>4</b>	<b>Меню школьной столовой</b>	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2023-2024 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 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
	Фото меню	Одно фото
<b>5</b>	<b>Пропаганда здорового питания</b>	
	Видео-ролик «Школьное питание - это основы культуры питания человека»	Ссылку на школьный сайт, где он размещен
<b>6</b>	<b>Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся</b>	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работах школьной столовой в 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 образовательного учреждения.	Указывается ссылка на страницу школьного сайта

Подпись директора образовательной организации,  
печать образовательной организации

### Опыт работы столовой общеобразовательного учреждения

Описание опыта работы столовой общеобразовательного учреждения может включать:

- наличие в программе развития школы мероприятий, направленных на совершенствование организации и повышения качества школьного питания, формирование культуры питания и принципов здорового образа жизни;
- применяемые формы работы с родителями, учащимися;
- освещение работы столовой на сайте;
- распространение опыта работы школы по организации и повышению качества школьного питания;
- перспективы развития обслуживания школьников, укрепления материально-технической базы, формирования культуры питания и здорового образа жизни.

Опыт работы предоставляется в форме видеоролика.

Состав жюри муниципального этапа конкурса «Лучшая школьная столовая - 2024»

Фамилия, имя, отчество	Должность
Предеина Наталья Михайловна	Заведующий отделом общего образования, председатель комиссии
Поленова Оксана Валерьевна	Главный специалист Комитета образования, член комиссии
Шаипова Ирина Юрьевна	Старший методист МАУ «Образовательный центр», член комиссии
Макагонова Елена Николаевна	Методист МАУ «Образовательный центр», член комиссии