

**Управление образования**

**администрации Шуйского муниципального района**

**ПРИКАЗ**

**от 10.03.2023 № 72**

**О проведении муниципального конкурса**

**«Лучшая школьная столовая»**

 В соответствии с приказом Департамента образования Ивановской области от 20.02.2023 № 207-о «О проведении областного конкурса «Лучшая школьная столовая» среди муниципальных общеобразовательных организаций» и в целях совершенствования организации горячего питания школьников, распространения лучшего опыта работы школьных столовых **приказываю:**

1. Провести с 10 марта по 01 апреля 2023 муниципальный конкурс «Лучшая школьная столовая».

2. Утвердить Положение о проведении муниципального конкурса «Лучшая школьная столовая» (прилагается).

 3. Утвердить состав жюри муниципального конкурса «Лучшая школьная столовая»:

Добренкова Н.А. – начальник отдела общего, дополнительного образования и воспитания Управления образования, председатель жюри,

члены комиссии:

Скворцова Е.Н. – главный специалист отдела общего, дополнительного образования и воспитания Управления образования,

Румянцева И.В. – директор МОУ Китовская СШ,

Представители родительской общественности (по согласованию).

4. Руководителям общеобразовательных учреждений обеспечить участие в муниципальном конкурсе «Лучшая школьная столовая».

5. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на начальника отдела общего, дополнительного образования и воспитания Управления образования Добренкову Н.А.

 **Начальник Управления**

 **образования администрации Шуйского**

 **муниципального района Е.А. Луковкина**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложениек приказу Управления образованияадминистрации Шуйского  муниципального районаот 10.03.2023 № 72  |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о проведении муниципального конкурса «Лучшая школьная столовая»**

1. Общие положения

1.1.Муниципальный конкурс «Лучшая школьная столовая» (далее-конкурс) проводится с целью дальнейшего совершенствования организации горячего питания школьников, распространения лучшего опыта работы школьных столовых, расширения участия школьников в пропаганде культуры здорового питания среди участников образовательного процесса.

2. Условия и порядок проведения конкурса

2.1.Конкурс проводится с 10 марта по 01 апреля 2023 года.

2.2.Для участия в конкурсе в срок до 01 апреля 2023 года направляются:

- информация (выставленные баллы) в соответствии с критериями оценки работы по организации питания учащихся и подтверждающие материалы (локальные акты школы, справки, фотоматериалы) (Приложение 1 к настоящему Положению);

- видеоролик по одной из номинаций:

1) «Лучшая система организации общественного родительского контроля качества питания «Три вопроса родителей»:

Видеоролик должен включать краткую видеовизитку команды (персональное представление команды с ответом на вопрос «Почему мы лучшие?»), видеоэкскурсию по столовой и интервью по заданной тематике, отражать практику организации работы школы по обеспечению контроля за качеством предоставляемого горячего питания, механизм организации данной работы.

Волонтерская группа разрабатывает вопросы для интервью с педагогами, родителями, работниками столовой, школьниками, которые участвуют в контроле за качеством школьного питания.

Продолжительность видеоролика – не более 5-7 минут.

2) Видеоролик школьного волонтерского отряда «Лучшая креативная зона школьной столовой»:

Видеоролик должен включать имеющуюся практику работы школы по созданию в школьной столовой креативного пространства для школьного кафе, арт-пространства в обеденном зале школьной столовой, других пространств.

Видеоролик должен включать краткую видеовизитку команды (персональное представление команды с ответом на вопрос «Почему мы лучшие?»), видеоэкскурсию по столовой.

Продолжительность видеоролика – не более 5-7 минут.

3) Видеоролик школьного волонтерского отряда «Тематический стол по теме «Любимые блюда в школьном меню», в состав которой должно быть включено не менее трех готовых блюд в соответствии с требованиями СанПиН, выбранной темой и принципами здорового питания. Тематический стол формируется из блюд, предназначенных для школьного питания с использованием креативных подходов к подаче и сервировке стола. В видеоролике могут быть представлены вторые блюда, холодные закуски, мучные изделия, которые включены в меню школы. Размещение и подготовка к экспозиции кулинарной продукции производится работниками столовой, на каждое блюдо заполняется карточка с указанием наименования блюда. Участники конкурса представляют технико-технологические карты на приготовленные блюда (фиксируются камерой в видеоролике).

Продолжительность видеоролика – не более 5-7 минут.

3. Требования к содержанию и оформлению материалов

Объем представленных материалов не должен превышать 10 страниц печатного текста и представлен в бумажном варианте (формат А4) и диске (шрифт Roman, кегль 14, одинарный интервал).

Фотоматериалы должны транслировать положительные образцы поведения, ориентированные на здоровый образ жизни.

4. Подведение итогов

Итоги конкурса подводятся к 31 марта 2023 года на основе представленных участниками конкурсных материалов. По итогам конкурса победитель награждается дипломом Управления образования администрации Шуйского муниципального района.

 Приложение к Положению

Основные критерии оценки питания школьников в общеобразовательных учреждениях

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Критерии оценки | Информация образовательной организации/Количество баллов |
| 1. | Процент охвата обучающихся горячим питанием95-100% - 5 баллов,86-94% - 4 балла,80 - 85% - 3 балла,65 - 79% - 2 балла, 55 - 65% - 1 балл |  |
| 2. | Охват двухразовым питанием21-25% и выше – 5 баллов,20-15% - 4 балла,10-14% - 3 балла, ниже 10% - 0 баллов  |  |
| 3. | Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений – от 0 до 5 баллов | *(фото, паспорт пищеблока)* |
| 4. | Состояние материально-технической базы:-состояние торгово-технологического оборудования,-наличие и состояние столовой и кухонной посуды,-наличие и состояние инвентаря,-приобретение современного технологического оборудования (указать наименование, количество единиц) -участие в проекте «Электронная столовая» – от 0 до 3 баллов по каждой позиции, максимально - 20 баллов | *паспорт пищеблока/фото* |
| 5. | Отсутствие замечаний по ведению документации (бракеражного журнала, технологических карт, наличие плана производственного контроля, разработанного на принципах ХАССП, др.)контролирующих организаций - от 0 до 5 баллов | *фото* |
| 6. | Организованы мероприятия по контролю качества питания (от 0 до 5 баллов);в школе имеется график контроля со стороны родителей, общественных организаций;проводится анализ результатов проверок | *перечень мероприятий (фото), фото графика* |
| 7. | Цикличное двухнедельное, 10-тидневное меню (соответствие физиологическим нормам) до 10 баллов | *ссылка на сайт* |
| 8. | Витаминизация питания - от 0 до 5 баллов | *фото меню* |
| 9. | Организация торговли буфетной продукции -наличие специально отведенного оборудованного места, -ассортимент, формы обслуживания, др. - от 0 до 5 баллов) |  |
| 10. | Использование новых технологий в приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий - 5 баллов | *примеры* |
| 11. | Включение в меню новых блюд (указать, каких) – от 0 до 5 баллов  | *фото блюд (описание)* |
| 12. | Разработано специализированное (диетическое) меню для школьников с болезнями органов пищеварения (др.) – 5 баллов;Организовано питание детей данной категории путем исключения из меню отдельных продуктов – 2 балла;оборудовано место и созданы условия для приема пищи данной категории детей – 2 балла. | *примеры меню* |
| 13. | Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и изделий:- тематические дни;- школы кулинарного мастерства;-акции волонтерского отряда по пропаганде здорового питания, др. От 0 до 5 баллов по всем позициям | *Указать, какие и сколько*/фото |
| 14. | Квалификация персонала-укомплектованность,-профессиональное соответствие,-курсовая переподготовка в соответствии с требованиями,-наличие и состояние гигиенического журнала сотрудников (от 0 до 5 баллов по всем позициям) | *справка/паспорт пищеблока* |
| 15. | Проведение опросов школьников, родителей, педагогов по качеству питания – от 0 до 5 баллов  | *Количество, аналитический материал* |
| 16. | Результаты мониторинга родительской общественности о качестве приготовляемых блюд удовлетворены: 50% - 2 балла;75% - 3 балла; 75-90% - 4 балла; 95-100% - 5 баллов. | *Аналитический материал/ вопросник для родителей* |
| 17. | Использование новых форм в организации обслуживания школьников (обеды по заказу учащихся и др.) – от 0 до 5 баллов | *какие формы* |
| 18. | Использование компьютерных программ в обслуживании школьников – 3 балла | *какие программы* |
| 19. | Укомплектованность современной мебелью (обеденными столами, стульями и др.), состояние мебели - 3 балла; - эстетическое оформление обеденного зала; наличие форменной одежды для обслуживающего персонала, работающего в обеденном зале, наличие в обеденном зале столовой стенда (уголка) по пропаганде здорового питания – 2 по каждой позиции (максимально- 6 баллов) | *паспорт пищеблока (указать страницу), фото* |
| 20. | Оборудование места для мытья рук учащимися и его укомплектованность; в столовой организовано дежурство обучающихся - от 0 до 5 баллов | *фото* |
| 21. | Реализация программы «Разговор о правильном питании» (от 0 до 5 баллов):-сложилась система работы среди обучающихся 1-4-х классов, организовано участие в конкурсах программы – 5 баллов;-программа реализуется в одном классе – 2 балла;-проводятся разовые мероприятия -2 балла | *информация об учителе, темы занятий/ фото* |
| 22. | Наличие и содержание страницы на сайте школы (максимально - 8 баллов):-размещено примерное и ежедневное меню – 2 балла;-меню загружено c выходом на федеральный сайт FOOD - 3 балла;-в разделе сайта содержатся все требуемые материалы – до 3 баллов | *фото раздела сайта* |
| **Итого\*:** |  |  |

\*Баллы выставляются образовательной организацией в соответствии с представленными в приложении материалами.

 Подтверждающие материалы по каждому разделу нумеруются и размещаются в отдельной файловой папке.

Приложение 2

 к Положению о конкурсе

Заявка

на участие в конкурсе

***«Лучшая школьная столовая» в 2022-2023 учебном году***

*в номинации\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

Наименование общеобразовательной организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Адрес\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ФИО руководителя\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Телефон\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ФИО организатора школьного питания\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

образование, стаж работы, в том числе в школьной столовой\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Директор школы

печать