УТВЕРЖДАЮ

1432028/2021-40826(3)

Председателя Комитета по образованию

Путиловская Наталия Геннадьевна

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

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 года

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о региональном этапе Всероссийского конкурса**

**«Лучшая школьная столовая - 2024»**

1. **Общие положения**
   1. Настоящее положение регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2024» (далее - Конкурс) определяет цели и задачи, порядок организации и проведения Конкурса, устанавливает требования к предоставляемым материалам, критерии их оценки; порядок определения и награждения победителей.
   2. Региональный этап Конкурса проходит в три этапа: полуфинал, финал и суперфинал.
   3. Индивидуальный профессиональный (практический) конкурс «Кулинарный баттл» проводится в один этап.
   4. По итогам Конкурса формируется рейтинг лучших школьных столовых. Учредитель Конкурса – Комитет по образованию Санкт-Петербурга.
2. **Цель и задачи конкурса**
   1. Цель Конкурса - совершенствование организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, внедрение инновационных технологий кулинарной продукции, современных форм и методов предоставления качественного и сбалансированного питания, распространение лучшего опыта работы школьных столовых, популяризации принципов здорового питания в общеобразовательных организациях.
   2. Основные задачи Конкурса:

* выявление лучших моделей организации горячего питания обучающихся и определение победителей на муниципальном и региональном уровнях, а также внедрение и популяризация современных форм и методов обслуживания обучающихся;
* распространение передового опыта по обеспечению обучающихся качественным питанием, формированию у обучающихся и их родителей 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;
* реализация принципов здорового питания и расширение ассортимента блюд, рекомендуемых для включения в рацион школьного питания;
* привлечение общественного внимания к деятельности образовательных организаций по созданию условий для организации качественного питания школьников и контроля за этим процессом.

1. **Участники и этапы проведения конкурса**
   1. Отделы образования Администрации районов Санкт-Петербурга в сфере образования направляют команды школ для участия в региональном этапе Конкурса. Рекомендуемый состав команды школы от района: повар, ответственный за питание, представитель организатора питания. Окончательный состав команды определяет орган исполнительной власти, осуществляющий управление в сфере образования.
   2. В Конкурсе могут принять участие школьные столовые, работающие с применением разных моделей (школьно-базовые столовые, столовые на сырье, доготовочные, работающие на полуфабрикатах), организации питания обучающихся в образовательных организациях. Для работников школьных столовых - участников конкурса не устанавливаются ограничения по возрасту и стажу работы.

В Конкурсе могут принимать участие школьные столовые образовательных организаций, осуществляющие организацию питания обучающихся самостоятельно или, обслуживаемые базовыми организациями школьного питания на основе аутсорсинга с операторами питания (комбинатами школьного питания различной организационно­правовой формы).

В проведении индивидуального профессионального (практического) конкурса «Лучший повар школьной столовой» участие принимают повара школьных столовых и комбинатов питания, по результатам которого определяется победитель.

* 1. Конкурс проводится по номинациям: «Лучшая столовая городской школы», «Лучший повар школьной столовой».
  2. Региональный этап Конкурса проводится Комитетом по образованию совместно с Государственным бюджетным учреждением дополнительного профессионального образования Санкт-Петербургской академией постдипломного педагогического образования им. К.Д. Ушинского и Санкт-Петербургским государственным автономным профессиональным образовательным учреждением «Колледж туризма и гостиничного сервиса».
  3. Партнерами Конкурса выступают Управление социального питания, Общественная палата Санкт-Петербурга,
  4. К участию в федеральном этапе Конкурса допускается 1 участник, набравший наибольшее количество баллов по итогам регионального этапа Конкурса.
  5. Победители регионального этапа Конкурса награждаются дипломами в номинациях «Лучшая столовая городской школы», «Лучший повар школьной столовой».
  6. Победители, занявшие 1 место, не могут принимать участие в конкурсе в течение двух лет.

1. **Организация и порядок проведения Конкурса**
   1. Для участия в **региональном этапе** Конкурса представляются следующие материалы (материалы представляются в электронном виде в формате Word):

* 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;
* потребность в продуктах для приготовления конкурсных блюд.

Для подготовки и проведения Конкурса, создается Организационный комитет (приложение № 7) Экспертно-аналитическая оценка конкурсных материалов проводится экспертной конкурсной комиссией.

* 1. 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 6).**
  2. Конкурсные материалы принимаются на адрес электронной почты: velyugo@spbappo.ru в организационный комитет с 22 апреля до 6 мая 2024 года. Контактное лицо: Велюго Ирина Эмировна, тел. 8-921-747-30-22.
  3. Принимая участие в Конкурсе, все участники соглашаются с тем, что представленные ими Работы не возвращаются и могут быть использованы Организатором Конкурса для размещения в специальной педагогической прессе.
  4. Предусматривается проведение следующих конкурсных процедур на региональном этапе Конкурса:
     1. Домашнее задание Конкурса - Тематический стол предлагается подготовить по теме **«Школьное питание 3.0»,** в состав которого должно быть включено не менее трех готовых блюд, предлагаемых для школьника в соответствии с выбранной темой и принципами здорового питания. Домашнее задание Конкурса - Тематический стол формируется из блюд, предназначенных для школьного питания, приготовленных с использованием новых современных технологий, креативных подходов к подаче и сервировки стола.

В качестве домашнего задания могут быть приготовлены вторые блюда, холодные закуски, мучные изделия, десерты. Размещение и подготовка к экспозиции кулинарной продукции производится самими участниками, на каждое блюдо заполняется карточка с указанием номера и местонахождения образовательного учреждения, наименования кулинарной продукции. Участники конкурса представляют технико-технологические карты на приготовленные блюда.

Для приготовления блюд используются продукты в соответствии с требованиями СанПиН. Тематический стол оценивается профессиональной экспертной комиссией и ученической конкурсной комиссией. На основе предпочтений ученической конкурсной комиссии формируется «меню детского выбора».

Участники должны устно представить выставленную продукцию экспертной конкурсной комиссии с полной характеристикой особенностей состава и потребительских свойств блюд.

Критерии оценки блюд тематического стола: внешний вид блюд, сервировка стола, оригинальность оформления и подачи блюд. За представление блюд с использованием продукции, не предусмотренной в школьном питании, снимаются баллы.

* + 1. **Блиц-турнир «Три вопроса родителей».** Конкурс на выявление эффективного партнерского взаимодействия школы с родителями в вопросах участия и контроля качества школьного питания. Каждой команде задаются 3 вопроса, которые касаются участия родителей в контроле за качеством школьного питания. На обдумывание каждого вопроса дается не более 30 секунд. Критерии оценки команд: скорость, полнота и правильность ответов. Количество набранных баллов учитывается при подведении итогов Конкурса. Конкурс оценивается родительской конкурсной комиссией.
    2. **Квест-практикум «Безопасный пищеблок».** Для данного конкурса готовится пищеблок школы, где формируются наглядно этапы производственного процесса с нарушениями и без нарушений (с продуктами, инвентарем, в конце этапа - бракераж готовых блюд). Команде выделяется 10 минут для выполнения практического задания.

Команда должна обойти весь пищеблок и заполнить чек-лист на предмет выявления нарушений. Критерии оценки: представление наибольшего количества нарушений (или всех нарушений) требований СанПиН, скорость выполнения задания, полнота раскрытия нарушений. Очередность выхода команд на пищеблок определяется путем жеребьёвки.

* + 1. **Стратегия развития школьного питания в образовательном учреждении.** В процессе конкурсного испытания команда должна представить основные идеи и направления развития школьного питания.

4.5.5 Участниками индивидуального профессионального (практического) конкурса **«Кулинарный баттл»** являются повара школьных столовых и комбинатов питания.

**К участию в конкурсе допускается 1 повар от ОУ.**

В отведенное время на рабочих местах осуществляется приготовление 2-х блюд (рыбное или мясное, овощное или фруктовое) для школьного питания с учетом требований СанПиН, одновременно представляются технико-технологические карты

Оценка будет выставляться 100 баллов

Критерии оценки конкурса приведены в **приложении №5.**

Для выполнения заданий по приготовлению блюд участникам предоставляется помещение и оборудование, время составляет 1 час 30 минут. Оценке подлежит готовая кулинарная продукция с учетом правильности заполнения технологических карт.

Потребность в продуктах для приготовления конкурсных блюд представляется одновременно с материалами ОУ в соответствии с технологическими картами.

1. **Конкурсная комиссия**
   1. Для организации подведения итогов регионального этапа Конкурса создается Конкурсная комиссия.

В состав Конкурсной комиссии входят представители исполнительных органов государственной власти, образовательных организаций, общественных объединений, научного сообщества Санкт-Петербурга и иные специалисты.

Конкурсная комиссия состоит из председателя, заместителя председателя, ответственного секретаря и членов Экспертнаой Конкурсной комиссии.

* 1. В Конкурсной комиссии из числа ее членов формируются:
* экспертная конкурсная комиссия;
* профессиональная экспертная комиссия;
* родительская конкурсная комиссия.

Руководство экспертными комиссиями осуществляет председатель.

* + 1. Экспертная конкурсная комиссия формируется организаторами Конкурса из представителей сферы школьного и социального питания, профильных научных и образовательных организаций.
    2. Родительская конкурсная комиссия формируется из представителей родительской общественности.
    3. Основными функциями Конкурсной комиссия являются:
* осуществление процедуры приема, регистрации и экспертизы конкурсных материалов;
* экспертная оценка качества приготовления блюд школьного меню Тематического стола «Школьное питание 3.0»;
* оценка конкурса «Кулинарный баттл»;
* оценка блиц-турнира «Три вопроса родителей»;
* оценка квест-практикума «Безопасный пищеблок»;
* оценка стратегии развития школьного питания в ОУ;
* оценка инновационных особенностей опыта организации школьного питания;
* определение победителей регионального этапа Конкурса.
  1. Конкурсная комиссия по результатам работы соответствующих комиссий принимает решение о победителях, которое заносится в соответствующий итоговый протокол. Протокол подписывается председателем и ответственным секретарем Конкурсной комиссии.

1. **Подведение итогов Конкурса**
   1. Итоги Конкурса подводятся Организационным комитетом Конкурса и конкурсными комиссиями.
   2. Результаты являются окончательными и пересмотру не подлежат.
   3. Победителями, лауреатами и дипломантами Конкурса признаются участники, набравшие наибольшее количество баллов.
   4. При равенстве баллов у двух и более участников Конкурса при подведении итогов учитываются их награды и достижения (грамоты, дипломы, благодарственные письма).
   5. Победители, лауреаты и дипломанты получают дипломы.
   6. Звание «Лучшая столовая городской школы» получает участник Конкурса, занявший I место в соответствующей номинации.
   7. Звание «Лучший повар школьной столовой» получает участник Конкурса, занявший I место.
   8. По совокупности полученных результатов Организационный комитет осуществляет формирование рейтинга лучших школьных столовых из числа участников Конкурса.

**Приложение 1**

к Положению о региональном этапе

Всероссийского конкурса

«Лучшая школьная столовая - 2024»

**ЗАЯВКА[[1]](#footnote-1)**

**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. | 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 - 2024». 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

**Приложение 2**

к Положению о региональном этапе

Всероссийского конкурса

«Лучшая школьная столовая - 2024»

**Представление**

**на команду конкурса «Лучшая школьная столовая - 2024»**

Район \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Полное наименование образовательного учреждения в соответствии с Уставом:

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

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

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

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

http:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Фамилия, имя, отчество руководителя образовательного учреждения:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Полное наименование организации общественного питания образовательного учреждения, осуществляющего организацию питания обучающихся:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

Фамилия, имя, отчество руководителя организации общественного питания:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Адрес (местонахождение) организации общественного питания образовательного учреждения, осуществляющего организацию питания обучающихся, контактный телефон\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Дата подачи заявки:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Приложение 3**

к Положению о региональном этапе Всероссийского конкурса

«Лучшая школьная столовая - 2024»

**Информационная карта образовательной организации – участника регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2024» (заполняется в программе excel)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Направления** | **Информация образовательной организации** |
| **1** | **Сведения об организации питания** |  |
| Полное наименование 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 видео-ролик – по работе пищеблока. |
|  | Количество посадочных мест и соответствие требованием 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 2020-2023 учебном году:  - тематические дни;  - школы кулинарного мастерства;  - выставки-дегустации. | Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2020-2023 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 2020-2023 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 направлена в ФЦМПО, должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке. |

Подпись директора образовательного учреждения,

Подпись руководителя отдела образования

печать

**Приложение 4**

к Положению о региональном этапе

Всероссийского конкурса

«Лучшая школьная столовая - 2024»

**Критерии оценки работ, представленных на конкурс**

**«Лучшая школьная столовая -2024»**

Работы, представленные на конкурс, оцениваются по следующим критериям:

* наличие видеовизитки (представлены все участники команды, всех участников на ролике видно, есть название команды) – до 25 баллов;
* представление на видеоролике информации как участники проводят контрольные мероприятия (в рамках вопроса: «Почему мы лучшие?» (видеоэкскурсия по пищеблоку, согласно требованиям программы производственного контроля ХАССП), оценка представленных мероприятий оценка их полноты и эффективности - до 35 баллов;
* наличие достижений в работе, положительных отзывов, обратной связи от питающихся - до 20 баллов;
* креативность ролика - до 20 баллов.

Экспертные конкурсные колмиссии по сумме балов в каждом этапе определяют победителей.

**Приложение 5**

к Положению о региональном этапе

Всероссийского конкурса

«Лучшая школьная столовая - 2024»

**Индивидуальный профессиональный (практический) конкурс**

**«Лучший повар школьной столовой - 2024»**

1. Практическое задание представляет собой приготовление двух порций (мясное или рыбное блюдо, овощное или фруктовое блюдо) из предложенного набора продуктов в течение отведенного времени.
2. Участники конкурса имеют право принести на конкурс для приготовления блюд необходимые им личный инвентарь (ножи, доски, столовую посуду, и т.д.).
3. Профессиональная конкурсная комиссия подводит итоги и определяет победителей путем подсчета суммы баллов, выставленных после выполнения практического задания, и распределяет первые, вторые и третьи места.
4. Практическое задание оценивается по следующим критериям:

- соблюдение технологии приготовления, санитарных норм и правил;

- вкусовые качества и другие органолептические показатели;

- оригинальность оформления и подачи блюд;

- оригинальный подход к приготовлению блюда, к сочетанию компонентов.

5. Оценка по принципам WorldSkills:

- Организация и управление работой – 5 баллов;

- Навыки коммуникации и работы с клиентами – 5 баллов;

- Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда – 15 баллов;

- Знания об ингредиентах и меню – 5 баллов;

- Подготовка ингредиентов – 20 баллов;

- Применение различных методов тепловой обработки - 15 баллов;

- Изготовление и презентация блюд – 25 баллов;

- Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет – 10 баллов.

**Приложение 6**

к Положению о региональном этапе

Всероссийского конкурса

«Лучшая школьная столовая -2024»

**Технические требования к видеоролику**

**Всероссийского конкурса**

**«Лучшая школьная столовая - 2024»**

Хронометрах видеоролика не более 3 минут

Видеоролики предоставляются в электронном виде в формате MP4.

Разрешение видео 1920х1080 px. (16:9) с частотой кадров не менее 24 к/с.

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.

Приложение № 7

к Положению о региональном этапе

Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2024**»**

**Состав Организационного комитета   
регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая»**

**Председатель Организационного комитета**

|  |  |
| --- | --- |
| Розов  Павел Сергеевич | заместитель председателя Комитета по образованию |

**Заместитель председателя Организационного комитета**

|  |  |
| --- | --- |
| Мироненко  Алёна Владимировна | начальник Управления социального питания |

**Ответственный секретарь Организационного комитета**

|  |  |
| --- | --- |
| Курамысова  Елена Васильевна | ведущий специалист Отдела общего образования Комитета  по образованию |

**Члены Организационного комитета**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | Грубская  Анна Вячеславовна | начальник отдела общего образования Комитета по образованию | | начальник отдела общего образования Комитета по образованию |
|  |  |
| Низов  Александр Николаевич | председатель Санкт-Петербургского регионального отделения Общероссийской общественно-государственной детско-юношеской организации «Российское движение школьников», заместитель директора ГБНОУ «Академия талантов», председатель студенческого Совета Санкт-Петербурга, советник ректора СПб ГЭУ |

|  |  |
| --- | --- |
| Петрова  Наталья Валентиновна | заместитель начальника Управления социального питания (по согласованию) |
| Слесаренко  Полина Викторовна | заместитель начальника отдела по вопросам надзора за условиями воспитания и обучения детей Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу (по согласованию) |
| Соколова Ирина Валерьевна | Председатель Общественной палаты Санкт-Петербурга, заместитель Генерального секретаря Совета Межпарламентской Ассамблеи государств-участников Содружества Независимых Государств - полномочный представитель Федерального Собрания Российской Федерации (по согласованию) |

Приложение № 8

к Положению о региональном этапе

Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы - 2024**»**

**Состав конкурсной экспертной комиссии**

**регионального этапа Всероссийского конкурса**

**«Лучшая школьная столовая - 2024»**

**Председатель экспертной конкурсной комиссии**

|  |  |
| --- | --- |
| Кот  Татьяна  Викторовна | кандидат психологических наук, исполняющий обязанности заведующего кафедрой педагогики окружающей среды, безопасности и здоровья человека Санкт-Петербурга |

**Заместитель председателя экспертной конкурсной комиссии**

|  |  |
| --- | --- |
| Гапонова  Ольга  Михайловна | начальник отдела технологии, стандартизации и контроля Управления социального питания (по согласованию) |

**Ответственный секретарь экспертной конкурсной комиссии**

|  |  |
| --- | --- |
| Велюго  Ирина  Эмировна | старший преподаватель кафедры педагогики окружающей среды, безопасности и здоровья человека Государственного образовательного учреждения дополнительного профессионального образования Санкт-Петербургской академии постдипломного педагогического образования (по согласованию) |

**Члены экспертной конкурсной комиссии**

|  |  |
| --- | --- |
| Алексеев  Сергей Владимирович | доктор педагогических наук, профессор, заведующий институтом общего образования Государственного образовательного учреждения дополнительного профессионального образования Санкт-Петербургской академии постдипломного педагогического образования (по согласованию) |
| Артюхова  Ирина  Юрьевна | руководитель аппарата Общественной палаты Санкт‑Петербурга, заместитель директора АНО «Служба спасения» – руководитель направления социальных проектов (по согласованию) |
| Богданов  Михаил  Юрьевич | председатель ассоциации «Санкт-Петербургский городской родительский комитет» (по согласованию) |
| Борисов  Владимир Анатольевич | Директор ГБОУ СОШ №29 с углубленным изучением французского языка и права Василеостровского района (по согласованию) |
| Булатова  Елена Марковна | доктор медицинских наук, главный внештатный педиатр Министерства здравоохранения Российской Федерации в Северо-Западном федеральном округе, заведующий кафедрой пропедевтики детских болезней ГБОУ ВПО «Санкт-Петербургский государственный педиатрический медицинский университет», главный специалист по питанию Комитета по здравоохранению (по согласованию) |
| Волик  Екатерина Дмитриевна | заведующий производством, ОО «Фирма Флоридан» (по согласованию) |
|  |  |
| Волков  Алексей Михайлович | председатель Совета отцов при Комитете по образованию (по согласованию) |
| Гриц  Артем  Игоревич | заведующий производством Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №138 Калининского района Санкт-Петербурга (по согласованию) |
| Заозерский  Юрий Александрович | врач-методист отдела координации и организации профилактической работы женщинам и детям Санкт-Петербургского Государственного казенного учреждения здравоохранения «Городской центр общественного здоровья и медицинской профилактики» (по согласованию) |
| Казымова  Наталья Владимировна | преподаватель Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса» (по согласованию) |
| Карягин  Сергей  Николаевич | директор государственного бюджетного общеобразовательного учреждения школа № 203 Красносельского района Санкт-Петербурга (по согласованию) |
| Клокова  Мария  Дмитриевна | заместитель председателя Совета старшеклассников при Комитета по образованию, обучающийся Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 638 Пушкинского района Санкт-Петербурга (по согласованию) |
| Колесникова  Маргарита Георгиевна | кандидат педагогических наук, доцент кафедры педагогики семьи Государственного бюджетного учреждения дополнительного профессионального образования Санкт-Петербургской академии постдипломного педагогического образования (по согласованию) |
| Кравчук  Лев  Олегович | председатель Совета старшеклассников при Комитете по образованию, обучающийся Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Академическая гимназия № 56» Санкт-Петербурга (по согласованию) |
| Кутуев  Игорь  Халимович | заведующий столовой Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 619 Калининского района Санкт-Петербурга (по согласованию) |
| Малиновская Александра Владимировна | преподаватель Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса» (по согласованию) |
| Матузова  Елена Андреевна | председатель Совета родителей Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 270 Красносельского района Санкт-Петербурга (по согласованию) |
| Милюкова Светлана Николаевна | член Общественной платы Санкт-Петербурга, менеджер по закупкам спортивного инвентаря некоммерческого партнерства «Поддержка детского спорта» (по согласованию) |
| Олмельченко Татьяна Алексеевна | заведующая производством Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Инженерно-технологическая школа № 777» Санкт-Петербурга (по согласованию) |
| Резников  Марк  Арнольдович | старший преподаватель кафедры педагогики окружающей среды, безопасности и здоровья человека Санкт-Петербурга (по согласованию) |
| Харченко  Ирина  Сергеевна | преподаватель Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса» (по согласованию) |

1.  Заявка представляется на бумажном и электронном носителях. [↑](#footnote-ref-1)