**Приложение 1**к Положению Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»

**ЗАЯВКА**

**на участие в конкурсе**

**«Лучшая школьная столовая»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 местногосамоуправления, 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». 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

Заявка представляется на бумажном и электронном носителях.

Руководитель

образовательной организации ФИО

**Приложение 2**к Положению Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»

**Представление**

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

Муниципальное образование

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:

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

Основание для представления:

Протокол от заседания жюри муниципального тура конкурса

«Лучшая школьная столовая» №

Председатель жюри /подпись, Ф.И.О./

Руководитель муниципального

органа управления образованием /подпись, Ф.И.О./ Дата подачи заявки:

**Приложение 3**

к Положению Всероссийского конкурса

«Лучшая школьная столовая»

**Информационная карта образовательной организации – участника Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая»** *(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 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 поздоровому питанию. | Название и тематическое содержание стендов, вприложении 2 фотографии или включить в видеоролик. |
| **3** | **Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами** |  |
|  | Численность работников пищеблока:-всегов том числе по должностям-технолог, зав производством-повара-кухонные работники |  |
|  | Уровень профессионализма работников школьной столовой. | Ф.И.О., должность, сведения о профессиональномобразовании. В приложении предоставить копии документов об образовании. |
|  | Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка). | Год прохождения курсовповышения квалификации, их тематика. В приложениипредоставить копиидокументов о повышении квалификации. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **4** | **Меню школьной столовой** |  |
|  | Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2024-2025 учебном году:* тематические дни;
* школы кулинарного мастерства;
* выставки-дегустации.
 | Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2024-2025 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 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 ФЦМПО | Ссылка направлена в ФЦМПО, должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке. |

Подпись директора образовательной организации, печать образовательной организации

Подпись руководителя МОУО, печать МОУО

**Приложение 4**

к Положению Всероссийского конкурса

«Лучшая школьная столовая -2025»

**Технические требования к видеоролику Всероссийского конкурса**

**«Лучшая школьная столовая»**

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 5**

к Положению Всероссийского конкурса

«Лучшая школьная столовая»

**Индивидуальный профессиональный (практический) конкурс**

**«Лучший повар школьной столовой»**

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. Жюри конкурса 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.
6. Результаты практического конкурса объявляются на церемонии награждения победителей Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая».