УТВЕРЖДАЮ

1432028/2021-40826(4)

Временно исполняющий обязанности

председателя Комитета по образованию

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.П.Тимофеев

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 года

ПОЛОЖЕНИЕ

о региональном этапе Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая 2022»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
   1. Настоящее положение определяет порядок организации и процедуру проведения регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы» (далее - Конкурс).
   2. Проведение Конкурса предполагает оценку существующей системы обеспечения горячим питанием обучающихся Общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга (далее – ОУ), ее эффективность, уровень профессионализма работников школьной столовой, творческой индивидуальности и личного мастерства поваров.
   3. Основные принципы организации Конкурса:

* добровольность участия:
* открытость и достоверность информации;
* объективность оценки;
* равные возможности участников Конкурса.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА
   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. Основные задачи Конкурса:

выявление лучших моделей организации горячего питания обучающихся на муниципальном и региональном 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 Санкт-Петербурга.
  1. На основе итогов Конкурса проводится формирование рейтинга лучших школьных столовых Санкт-Петербурга.

1. УЧАСТНИКИ И ЭТАПЫ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА
   1. 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, работники школьных столовых (без ограничения стажа работы и возраста) образовательных организаций.

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

В проведении профессионального (практического) конкурса участие принимают повара школьных столовых и комбинатов питания, по результатам которого определяется победитель.

* 1. Победители регионального этапа являются победителями Конкурса в номинациях «Лучшая школьная столовая», «Лучший повар школьного питания».
  2. Региональный этап проводится с5 октября по 31 октября 2022 года.

1. тур (заочный) - оценивание материалов конкурсантовс 10 октября по 21 октября 2022 года.

2 тур (очный) - презентация блюд тематического стола и профессиональный (практический) конкурс среди поваров школьных столовых «Лучший повар школьного питания» - с 21 октября по 31 октября 2022 года.

* 1. Организатором Конкурса является Комитет по образованию.
  2. Организация проведения и методическая поддержка Конкурса осуществляется Государственным бюджетным учреждением дополнительного профессионального образования Санкт-Петербургской академией постдипломного педагогического образования, Санкт-Петербургским государственным автономным профессиональным образовательным учреждением «Колледж туризма и гостиничного сервиса», Санкт-Петербургской академией постдипломного педагогического образования.

Партнерами Конкурса выступают Управление социального питания, Общественная палата Санкт-Петербурга.

К участию в федеральном этапе Конкурса допускается 1 -2 участника, набравших наибольшее количество баллов по итогам регионального этапа Конкурса.

* 1. Победители регионального этапа Конкурса награждаются дипломами в номинациях «Лучшая школьная столовая», «Лучший повар школьного питания».
  2. Победители Конкурса прошлого года, 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:

заявка на участие в Конкурсе (приложение № 1);

представление на участника регионального этапа Конкурса «Лучшая столовая школы» (приложение № 2);

информационная карта участника (приложение № 3);

информационная карта ОУ с приложениями представляется в электронном виде.

. Для подготовки и проведения Конкурса, подведения итогов и определения победителей Конкурса создается Организационный комитет и жюри (приложение № 7 и № 8).

* 1. Первый тур (заочный) регионального этапа заключается в оценке конкурсных материалов по представленным документам. Конкурс проводится по обеденному рациону питания, состоящему из 4 блюд (для детей младшего возраста (7-10 лет) и старшего возраста (11-17 лет) с представлением технологических документов.
     1. Необходимые технологические документы:
* утвержденные Технологические карты (ТК) 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); конкурсные информационные материалы («Портфолио») (структура информационных материалов «Портфолио» и требования к фотографиям даны в приложении № 4).

Каждое блюдо, входящее в рацион обеда, оценивается по следующим показателям:

органолептические показатели (на основе рекомендаций ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»);

физико-химические и микробиологические показатели по Технологическим картам (ТК) в соответствии с Программой производственного контроля (ППК).

* + 1. Примерное двухнедельное меню рациона питания оценивается по пищевой и энергетической ценности, разнообразию используемых продуктов, сочетаемости гарниров и соусов, оригинальности и используемой технологии.
    2. Конкурсная комиссия выявляет победителей среди участников первого тура, которые будут представлены во втором (очном) туре Конкурса, отвечающим требованиям   
       СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.3. Предусматривается проведение следующих конкурсных процедура на региональном уровне:

4.3.1 Прием и регистрация конкурсных материалов от участников.

Конкурсные материалы принимаются на адрес электронной почты: [irvel@mail.ru](mailto:irvel@mail.ru) в Организационный комитет с 10 октября до 25 октября 2022 года.

Контактное лицо: Велюго Ирина Эмировна, тел. 8-921-747-30-22.

4.3.2. Организация экспертизы конкурсных материалов («Портфолио»), структура информационных материалов «Портфолио» вприложении № 4.

Экспертно-аналитическая оценка конкурсных материалов проводится членами жюри на основании разработанных критериев оценки.

По итогам экспертизы жюри осуществляет ранжирование участников Конкурса и определяет победителей в первом туре.

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

4.4.Второй тур очный регионального этапа Конкурса проводится в виде представления школьными столовыми презентации «Тематического стола» (домашнее задание) и проведение профессионального (практического) конкурса с участием поваров школьных столовых.

4.4.1. Тематический стол предлагается подготовить по теме «Здоровое питание ребенка в семье», в состав которого должно быть включено не менее трех готовых блюд, предлагаемых для школьника в соответствии с выбранной темой и принципами здорового питания.

4.4.2. 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 района, наименования, номера и местонахождения образовательного учреждения, наименование кулинарной продукции.

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

4.4.4. При проведении профессионального (практического) конкурса участниками являются: повара школьных столовых и комбинатов питания. В отведенное время на рабочих местах осуществляется приготовление блюд (рыбное или мясное с гарниром) для школьного питания.

Для выполнения заданий по приготовлению блюд участникам предоставляется помещение и оборудование, время составляет 3 часа. Приготовление блюд осуществляется из своих продуктов. Оценке подлежит готовая кулинарная продукция (приложение № 5).

4.4.5. По итогам регионального этапа Конкурса определяется победитель, два лауреата и три дипломанта по номинации «Лучшая школьная столовая».

На основании участия в профессиональном (практическом) туре поваров школьных столовых «Лучший повар школьного питания» определяются победитель, два лауреата и три дипломанта.

**5. ПОРЯДОК РАБОТЫ ОРГАНИЗАЦИОННОГО КОМИТЕТА КОНКУРСА**

5.1. Организационный комитет (приложение № 7):

5.1.1. Осуществляет организационно-техническое обеспечение подготовки и проведения Конкурса, утверждает решения регионального жюри;

5.1.2. Утверждает победителей Конкурса с присуждением I, II и III места в каждой номинации из числа финалистов, набравших наибольшее количество баллов по результатам оценки жюри в каждой номинации;

5.1.3. Номинирует (направляет) на федеральный этап Конкурса по одному участнику в каждой номинации, занявших 1 (первое) или 2 (второе) место в соответствующей номинации.

5.2. В состав Организационного комитета входят представители исполнительных органов государственной власти, образовательных организаций, общественных объединений и сообществ Санкт-Петербурга.

5.3. Решение Организационного комитета оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) регионального Организационного комитета.

**6. ПОРЯДОК РАБОТЫ ЖЮРИ**

6.1. Жюри (приложение № 8) осуществляет:

процедуры приема и регистрации конкурсных материалов;

оценку поступивших конкурсных материалов в рамках Конкурса.

проведение экспертизы конкурсных материалов (портфолио) участников Конкурса;

экспертная оценка качества приготовления блюд школьного меню;

определение победителей Конкурса.

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

6.3. Жюри состоит из председателя жюри, заместителя председателя жюри, ответственного секретаря жюри, членов жюри.

6.4. Решение жюри оформляется протоколом, который подписывается председателем и ответственным секретарем жюри.

6.5. Председатель жюри:

руководит деятельностью жюри (в период отсутствия председателя жюри деятельностью жюри руководит заместитель председателя жюри);

распределяет обязанности между членами жюри;

проводит заседания жюри;

утверждает состав групп из числа членов жюри для проведения оценки заявок;

осуществляет контроль за своевременным исполнением принятых жюри решений.

6.6. Ответственный секретарь жюри:

формирует повестку дня заседания жюри, доводит ее до сведения членов жюри;

ведет протокол заседаний жюри;

формирует группы из состава членов жюри для проведения оценки заявок;

осуществляет рассылку заявок членам жюри.

6.7. Члены жюри обязаны:

участвовать в подведении итогов Конкурса и заседаниях жюри;

соблюдать настоящее Положение;

при принятии решений жюри голосовать индивидуально и открыто;

вносить предложения по совершенствованию организации и содержания Конкурса.

6.8. Для оценки заявок для каждой номинации регионального этапа Конкурса используются критерии оценки согласно приложениям № 4, № 5, № 6 к Положению. Использование жюри иных критериев оценки заявок не допускается.

6.9. Каждая заявка оценивается не менее чем тремя членами жюри.

6.10. Заседание жюри правомочно, если на нем присутствует не менее двух третей членов жюри. Решения принимаются большинством голосов членов жюри. Если число голосов «за» и «против» при принятии решения равно, решающим является голос председателя жюри. В случае несогласия с принятым решением члены жюри вправе выразить свое особое мнение в письменной форме и приложить его к решению.

6.11. Решение жюри оформляется протоколом, который подписывается председателем и ответственным секретарем жюри, утверждается председателем Организационного комитета.

6.12. Основные критерии оценки конкурсных материалов и практического задания представлены в приложении № 6 к Положению.

6.13. Организационный комитет вправе привлечь для участия в жюри Конкурса дополнительных экспертов для оценки конкурсных материалов.

7. ПОВЕДЕНИЕ ИТОГОВ КОНКУРСА

7.1. Итоги Конкурса подводятся Организационным комитетом Конкурса и жюри. Результаты являются окончательными и пересмотру не подлежат.

7.2. Победителями, лауреатами и дипломантами Конкурса признаются участники, набравшие наибольшее количество баллов.

7.3.При равенстве баллов у двух и более участников Конкурса при подведении итогов учитываются их награды и достижения (грамоты, дипломы, благодарственные письма).

7.4. Победители, лауреаты и дипломанты получают дипломы.

7.5. Звание «Лучшая школьная столовая» получает участник Конкурса, занявший I место в соответствующей номинации.

Звание «Лучший повар школьной столовой» получает участник Конкурса, занявший I место.

7.6. По совокупности полученных результатов Организационный комитет осуществляет формирование рейтинга лучших школьных столовых из числа участников Конкурса.

7.7. Подведение итогов и награждение победителей Конкурса проводится в ноябре текущего календарного года.

Приложение №1

к Положению о региональном этапе

Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая 2022»

ЗАЯВКА

на участие в конкурсе  
«Лучшая школьная столовая 2022»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Наименование образовательного учреждения |  |
| 2. | Адрес образовательного учреждения (юридический и фактический) |  |
| о  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 школьной столовой». 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

образовательного учреждения ФИО

М.П. Подпись

Заявка представляется на бумажном и электронном носителях.

Приложение № 2

к Положению о региональном этапе

Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая 2022»

Представление

на участника конкурса «Лучшая школьная столовая 2022»

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 2022»

Информационная карта участника регионального этапа Всероссийского конкурса  
«Лучшая школьная столовая 2022» (заполняется в программе excel)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Направления | Информация образовательной организации |
| 1. | Сведения об организации питания |  |
| 1.1. | 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 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. получающих  завтрак и обед |  |
| Количество обучающихся, получающих 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 |  |
| 2.1. | % 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: утолок 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 |  |
| 3.1. | 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) | Годи прохождения курсов  Повышения квалификации, их  тематика. В приложении  предоставить копии документов о повышении квалификации |
| 4. | Меню школьной столовой |  |
| 4.1. | Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2021/2022/2023 учебном году:   * тематические дни; * школы кулинарного мастерства; * выставки-дегустации | Перечислить не более 3-х  Мероприятий, которые были  проведены в течение  2020/2021/2022 учебных годов,  представить фотографии, не более 2-х по каждому мероприятию, скриншоты. |
| 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 |  |
| 5.1. | Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут) | Ф.И.О. автора видеоролика  (учащегося или группы учащихся), название и ссылка на школьный сайт с его размещением.  В приложении предоставить видеоролик |
| 6. | Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся |  |
| 6.1. | Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2019- 2020/2020/2021 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. 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 2022»

Структура и содержание «Портфолио»

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

заявка на участие в Конкурсе, содержащая информацию об участнике (ФИО. образование, общий стаж в профессии, № учебного заведения, стаж работы в школьной столовой), оформленная по форме в соответствии с приложением № 1 и № 2 к Положению;

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 (приложение № 3);

фотоматериалы:

каждого блюда отдельно.

каждого комплексного обеда, сервированного в школьной столовой;

дегустации обеда (обучающимися, педагогами, родителями).

1. 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).
2. Грамоты, дипломы, благодарственные письма за последние 3 года (ксерокопии).
3. 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).
4. Информационная карта участника конкурса «Лучшая школьная столовая» (приложение № 4).
5. Конкурсные материалы («Портфолио») должны быть заверены печатью ОУ, представляющей соискателя на Конкурс.

**Требования к фотографиям:**

**Общие требования:**

формат файла: JPG. JPEG;

разрешение изображения 200-300 dpi.;

не принимаются фотографии низкого качества: смазанные, с чрезмерным шумом, засвеченные, затемненные.

**Блюда:**

фон - однородный;

не менее 2-х фотографий на 1 блюдо;

в кадре не должны присутствовать посторонние предметы;

ракурс - сбоку, сверху.

Приложение № 5

к Положению о региональном этапе

Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая 2022»

Практический тур конкурса

«Лучшая школьная столовая 2022»

1. Практическое задание представляет собой приготовление трех порций (рыбное или мясное блюдо с гарниром) из предложенного набора продуктов в течение отведенного времени.
2. Практическое задание выполняется из продуктов участника Конкурса.
3. Участники Конкурса имеют право принести на конкурс для приготовления блюд необходимые им личные предметы (ножи, доски, столовую посуду, и т.д.).
4. Жюри Конкурса подводит итоги и определяет победителей путем подсчета суммы баллов, выставленных после выполнения практического задания, и распределяет первые, вторые и третьи места.
5. 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.

1. Результаты практического конкурса объявляются на церемонии награждения победителей Конкурса «Лучшая столовая школы».

Приложение № 6

к Положению о региональном этапе

Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая 2022»

Критерии оценки

1. Общая оценка складывается из оценки пояснительной записки, каждой технологической карты отдельно, фотоматериалов. Оценивание проводится по пятибалльной системе по каждому критерию.

2. Критерии оценки пояснительной записки:

обоснование выбора блюд и их сочетания;

соблюдение принципов здорового питания;

оригинальность идеи.

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 блюда;

возможность использования для массового приготовления в школьных столовых;

возможность взаимозаменяемости сырья;

стоимость готового блюда.

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).

5 Критерии оценки блюд тематического стола и в профессиональном (практическом) конкурсе:

внешний вид блюд;

подача и сервировка обеда;

вкусовые характеристики;

оригинальность оформления и подачи блюд.

Приложение № 7

к Положению о региональном этапе

Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая 2022»

**Состав Организационного комитета   
регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая 2022»**

**Председатель Организационного комитета**

|  |  |
| --- | --- |
| Тимофеев  Сергей Павлович | заместитель председателя Комитета по образованию |

**Заместитель председателя Организационного комитета**

|  |  |
| --- | --- |
| Мироненко  Алёна Владимировна | начальник Управления социального питания (по согласованию) |

**Ответственный секретарь Организационного комитета**

|  |  |
| --- | --- |
| Коренева  Марина Анатольевна | 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 |

|  |  |
| --- | --- |
| Коренева  Марина Анатольевна | ведущий специалист Отдела общего образования Комитета  по образованию |
| 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 школьная столовая 2022»

**Состав жюри**

**регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая 2022»**

**Председатель жюри**

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

**Заместитель председателя жюри**

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

**Ответственный секретарь жюри**

|  |  |
| --- | --- |
| Велюго  Ирина Эмировна | старший преподаватель кафедры педагогики окружающей среды, безопасности и здоровья человека Санкт-Петербурга (по согласованию) |

**Члены жюри**

|  |  |
| --- | --- |
| Алексеев  Сергей Владимирович | доктор педагогических наук, профессор, заведующий институтом общего образования Государственного образовательного учреждения дополнительного профессионального образования Санкт-Петербургской академии постдипломного педагогического образования |
| Артюхова  Ирина Юрьевна | **руководитель аппарата Общественной палаты Санкт‑Петербурга, з**аместитель директора АНО «Служба спасения» – руководитель направления социальных проектов (по согласованию) |
| Богданов  Михаил Юрьевич | **председатель ассоциации «Санкт-Петербургский городской родительский комитет» (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) |
|  |  |
| Волков  Алексей Михайлович | председатель Совета отцов при Комитете по образованию (по согласованию) |
| Заозерский  Юрий Александрович | заведующий отделом координации организации профилактической работы женщинам и детям Санкт-Петербургского Государственного казенного учреждения здравоохранения «Городской центр медицинской профилактики» (по согласованию) |
| Казымова  Наталья Владимировна | преподаватель Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса» |
| Колесникова  Маргарита Георгиевна | кандидат педагогических наук, доцент кафедры педагогики семьи Государственного бюджетного учреждения дополнительного профессионального образования Санкт-Петербургской академии постдипломного педагогического образования |
| Краева  Юлия  Сергеевна | повар Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 376 Московского района 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» |
| 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» |
| Омельченко 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» |