



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**

П Р И К А З

«25» 03 2024 г.

№ 02-02-2-316/24

Махачкала

О проведении муниципального и регионального этапов Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2024»

Во исполнение Протокола заседания Оперативного штаба Министерства просвещения Российской Федерации по горячему питанию от 22 февраля 2024 года № Д15-8/15пр «О ходе реализации общеобразовательными учреждениями организации бесплатного горячего питания, обучающихся по образовательным программам начального общего образования»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести муниципальный и региональный этапы Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2024» в период от 25 марта по 31 мая 2024 года (далее- Конкурс).
2. Утвердить:
 - 2.1. Положение о Конкурсе «Лучшая школьная столовая - 2024» (приложение №1);
 - 2.2. Состав Конкурсной комиссии (приложение № 2).
3. Начальнику отдела сопровождения государственных программ Управления экономики и финансов Шейдабекову М. М. обеспечить:
 - 3.1. Организацию и проведение Конкурса в соответствии с утвержденным положением;
 - 3.2. Методическое и организационное сопровождение участников Конкурса;
 - 3.3. Освещение хода проведения Конкурса и его итогов на официальных интернет-ресурсах, в том числе на официальном сайте Минобрнауки РД;
 - 3.4. Довести настоящий приказ до сведения руководителей муниципальных органов управления образования Республики Дагестан.

4. Руководителям муниципальных органов управления образования провести муниципальный этап Конкурса и обеспечить участие победителей в региональном этапе Конкурса.

5. ГКУ РД «Информационно-аналитический центр» (Ибрагимов А. Х.) разместить настоящий приказ на официальном сайте Минобрнауки РД в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», осветить ход подготовки и проведения Конкурса.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя министра Нурмагомедова Х.З.

Министр

A handwritten signature in blue ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke at the bottom.

Я. Бучаев

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации и проведении муниципального и регионального этапов Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2024»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации и проведении муниципального и регионального этапов Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2024» (далее – Положение) определяет порядок организации и регламент проведения муниципального и регионального этапов Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2024» (далее – Конкурс).

1.2. Учредителем и организатором Конкурса является Министерство образования и науки Республики Дагестан.

1.3. Информация о Конкурсе размещается на официальном сайте Минобрнауки РД.

1.4. Основные принципы организации Конкурса:

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

2. Цель и задачи Конкурса

2.1. Конкурс проводится с целью совершенствования организации питания обучающихся, внедрения инновационных технологий кулинарной продукции, современных форм и методов предоставления качественного и сбалансированного питания, распространения лучшего опыта работы, популяризации принципов здорового питания в общеобразовательных организациях Республики Дагестан.

2.2. Основные задачи Конкурса:

- выявление лучших моделей организации горячего питания обучающихся на 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;
- формирование рейтинга лучших школьных столовых Республики Дагестан.

3. Принципы формирования команд

3.1. Муниципальные образования Республики Дагестан направляют в Минобрнауки РД документы, по итогам муниципальных этапов Конкурса. Экспертная конкурсная комиссия проводит анализ, представленных муниципальными образованиями материалов. Результаты сообщаются муниципальным образованиям. Участники, отобранные по результатам экспертизы, приглашаются на региональный этап Конкурса.

3.2. Муниципальный орган направляет команду школы (городская или сельская) для участия в региональном этапе Конкурса. Рекомендуемый состав команды школы от муниципального образования: повар, ответственный за питание, представитель организатора питания.

3.3. В полуфинале команды представляют Домашнее задание Конкурса - Тематический стол, а также участвуют в блиц - турнире «Три вопроса от родителей».

Команды муниципальных образований, прошедшие в финал Конкурса, участвуют в Квест-практикуме «Безопасный пищеблок». Команды - участники суперфинала приглашаются на встречу с руководством Минобрнауки РД для представления инновационных особенностей опыта организации школьного питания.

4. Участники и этапы проведения Конкурса

4.1. 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, расположенных в городах и в сельской местности, работники школьных столовых городских и сельских школ (без ограничения стажа работы и возраста) государственных и муниципальных образовательных организаций.

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

4.2. Муниципальный этап Конкурса проводится с **25 марта по 26 апреля 2024 года** по номинациям: «**Лучшая столовая городской школы - 2024**», «**Лучшая столовая сельской школы - 2024**» и «**Лучший повар школьной столовой – 2024**».

4.3. На муниципальном уровне происходит выдвижение одного участника регионального этапа или, по возможности, по одному в каждой номинации, посредством собеседования муниципальной конкурсной комиссии с участниками конкурса.

4.4. Региональный этап Конкурса проводится в очном формате на базе ГБОУ РД «Республиканский центр Образования» (по адресу Республика Дагестан, г. Каспийск, Связная улица, 25) с **29 апреля по 31 мая 2024 года** по трем номинациям: «**Лучшая столовая городской школы - 2024**», «**Лучшая столовая сельской школы - 2024**», «**Лучший повар школьной столовой – 2024**».

Региональный этап Конкурса проводится в три этапа: полуфинал, финал.

5. Организация и порядок проведения Конкурса

5.1 Для участия в **региональном этапе** Конкурса представляются следующие материалы (материалы представляются в электронном виде в формате Word и PDF):

- 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.
- конкурсные материалы (Портфолио). Структура «Портфолио» и требования к фотографиям даны в приложении (**приложение № 4**).

Экспертно-аналитическая оценка конкурсных материалов проводится конкурсной комиссией.

5.2. Видеоролик должен содержать видеовизитку команды (персональное представление команды с ответом на вопрос «Почему мы лучшие?»), видеозапись по пищеблоку, согласно требованиям системы производственного контроля, на принципах ХАССП. Технические требования к видеоролику (**приложение № 5**).

производственного контроля, на принципах ХАССП. Технические требования к видеоролику (приложение № 5).

Конкурсные материалы направляются на почту: ogp@dagminobr.ru с обязательным обозначением контактных данных отправителя.

5.3. Принимая участие в Конкурсе, все участники соглашаются с тем, что представленные ими работы не возвращаются и могут быть использованы Организатором Конкурса для размещения на официальном сайте, страницах социальных сетей и в специальной педагогической прессе.

5.4. Предусматривается проведение следующих конкурсных процедур на региональном этапе Конкурса:

5.4.1. Домашнее задание Конкурса - Тематический стол (полуфинал) предлагается подготовить по теме «Школьное питание», 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 муниципалитета, наименования, номера и местонахождения образовательного учреждения, наименование кулинарной продукции. Участники конкурса представляют технико-технологические карты на приготовленные блюда.

Для приготовления блюд используются продукты в соответствии с требованиями СанПиН. Тематический стол оценивается конкурсной комиссией.

Размеры, предоставляемого стола для каждого муниципального образования составляет 150 x 54 см, стилистическое оформление стола на усмотрение региона.

Участники должны устно представить выставленную продукцию 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.

5.4.2. По итогам полуфинала регионального этапа Конкурса определяются претенденты на финал Конкурса (не более 10 школ во всех номинациях (до 4-х человек в команде)).

Блиц-турнир «Три вопроса родителей» (финал). 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 конкурсной комиссией.

5.4.3. 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 жеребьевки.

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

К участию в конкурсе допускается 1 повар от муниципального образования.

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 индивидуального профессионального (практического) конкурса приведены в **приложении № 6**.

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 на отборочный тур регионального этапа конкурса.

5.5. По итогам финала регионального этапа Конкурса определяются претенденты, победители по номинациям «Лучшая столовая городской школы - 2024», «Лучшая столовая сельской школы - 2024».

По итогам индивидуального профессионального (практического) конкурса поваров школьных столовых определяется «Лучший повар школьной столовой - 2024».

5.6. Контактное лицо: Гаджиева Меседо Магомедкамиловна, 8 (988) 420-40-80.

6. Конкурсная комиссия

6.1. Для подведения итогов Конкурса приказом Минобрнауки РД создается конкурсная комиссия.

6.2. Основными функциями конкурсной комиссии являются:

- прием и регистрация конкурсных материалов;
- экспертиза конкурсных материалов участников Конкурса;
- определение победителей Конкурса.

6.3. Конкурсная комиссия состоит из председателя, заместителя, ответственного секретаря и членов конкурсной комиссии.

6.4. Конкурсная комиссия по результатам работы принимает решение о победителях и призерах, которое заносится в соответствующий итоговый протокол. Протокол подписывается председателем и ответственным секретарем Конкурсной комиссии.

7. Порядок и критерии оценки конкурсных материалов

7.1. Конкурсные материалы оцениваются конкурсной комиссией.

7.2. Критерии оценки работ, представленных на Конкурсе, приведены в **приложении №7**.

7.3. При равенстве баллов у двух и более участников Конкурса конкурсная комиссия учитывает их награды и достижения (грамоты, дипломы, благодарственные письма).

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

8. Подведение итогов Конкурса

8.1. По итогам регионального этапа определяются победитель и два призера в каждой номинации.

8.2. Все участники Конкурса, не занявшие призовые места, награждаются сертификатами участника.

8.3. Призеры Конкурса награждаются дипломами лауреатов.

8.4. Победители конкурса награждаются кубками, дипломами и ценными подарками.

8.5. Победители индивидуального профессионального (практического) конкурса награждаются кубками, дипломами и ценными подарками.

8.6. Информация об итогах Конкурса размещается на официальном сайте Минобрнауки РД, в СМИ.

8.7. Победители регионального этапа Конкурса направляются для участия в федеральном этапе Конкурса.

Приложение № 1
к Положению
об организации и проведении муниципального
и регионального этапов Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2024»

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

	Наименование образовательного учреждения	
.	Адрес образовательного учреждения (юридический и фактический)	
.	Телефон, факс	
.	Руководитель образовательного учреждения (ФИО)	
.	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)	
.	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

Руководитель
образовательной организации

Подпись

ФИО

М.П. Подпись

Приложение № 2
к Положению
об организации и проведении муниципального
и регионального этапов Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2024»

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

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 этапа конкурса «Лучшая школьная столовая - 2024» № _____

Председатель жюри _____ /подпись,
Ф.И.О./

Руководитель муниципального
органа управления образованием

/подпись, Ф.И.О./

Дата подачи заявки: _____

Приложение № 3
к Положению
об организации и проведении муниципального
и регионального этапов Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2024»

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

/п	Направления	Информация образовательной организации
	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.
	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 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: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	Название и тематическое содержание стендов, в приложении 2 фотографии или включить в видеоролик.
	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.
Меню школьной столовой	
Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2021-2022/ 2022-2024 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2021-2022 / 2022-2024 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
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	
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.
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 2020-2021 / 2021/2023 учебном году.	Указать название СМИ, название статьи или передачи, дату выхода в эфир или публикации. В приложении предоставить по возможности скриншоты или копии материалов.

	<p>Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.</p>	<p>Указывается ссылка на страницу школьного сайта, в приложении предоставить распечатанные скриншоты.</p>
	<p>Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО</p>	<p>Ссылка, должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке.</p>

Подпись директора образовательной организации,
печать образовательной организации
Подпись руководителя МОУО, печать МОУО

Приложение № 4
к Положению
об организации и проведении муниципального
и регионального этапов Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2024»

Структура и содержание Портфолио

«Портфолио» представляет собой комплект следующих материалов и документов:

1. Обеденный рацион питания:

- пояснительная записка с обоснованием выбора блюд для школьных обедов (либо завтраков) (1-2 страницы формата А4. шрифт - Times New Roman. 14 пт, интервал - 1));

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

- документы и фотоматериалы двух полных обедов (либо завтраков), состоящих из холодного блюда или закуски, первого блюда, второго блюда, сладкого блюда или напитка;

- технологические карты каждого блюда (всего не менее 8 технологических карт): калорийность блюд и норма отпуска должны соответствовать возрастной категории потребителя¹;

- фотоматериалы: каждого блюда отдельно, каждого комплексного обеда, сервированного в школьной столовой;

- фотоматериалы дегустации обеда (обучающимися, педагогами, родителями).

2. 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).

3. Приложение (фотографии, скриншоты, скан-копии).

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
об организации и проведении муниципального
и регионального этапов Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2024»

**Технические требования к видеоролику
Республиканского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2024»**

Хронометраж видеоролика не более 3 минут

Видеоролики предоставляются в электронном виде в формате MP4.

Разрешение видео 1920x1080 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.

**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. 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:
 - 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 - 2024».

**Критерии оценки работ, представленных на конкурс
«Лучшая школьная столовая -2024»**

Оценивание проводится по пятибалльной шкале по каждому критерию. Работы, представленные на конкурс, оцениваются по следующим критериям:

1. наличие видеовизитки (представлены все участники команды, всех участников на ролике видно, есть название команды);
2. 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;
3. наличие достижений в работе, положительных отзывов, обратной связи от питающихся;
4. креативность ролика;
5. оценка пояснительной записки:
 - обоснование выбора блюд и их сочетания;
 - соблюдение принципов здорового питания;
 - оригинальность идеи;
6. оценка 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 блюд;
 - возможность использования для массового приготовления в школьных столовых;
 - возможность взаимозаменяемости сырья;
 - стоимость готового блюда;
7. оценка готового блюда:
 - внешний вид каждого блюда;
 - внешний вид каждого комплексного обеда;
8. внешний вид участника Конкурса (внешний вид, наличие формы, эмблемы).