

# МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

## П Р И К А З

12.10.2022

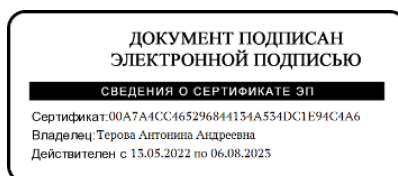
№ 1950

### О проведении областного конкурса «Лучшая школьная столовая»

В соответствии с протоколом заседания Оперативного штаба Министерства просвещения Российской Федерации по горячему питанию от 14.09.2022 г. № ДГ 17/10 пр, на основании Положения о министерстве образования Тульской области, утвержденного постановлением Правительства Тульской области от 29.01.2013 № 16, п р и к а з ы в а ю :

1. Провести с 12 по 30 октября 2022 года областной конкурс «Лучшая школьная столовая».
2. Утвердить Положение о проведении областного конкурса «Лучшая школьная столовая» (Приложение).
3. Организацию подготовки и проведения областного конкурса «Лучшая школьная столовая» поручить государственному образовательному учреждению дополнительного образования Тульской области «Центр дополнительного образования детей» (Грошев Ю.В.).
4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

**Заместитель министра  
образования Тульской  
области**



**А.А. Терова**

исп.: Гореликова Татьяна Владимировна,  
тел. +7(4872)24-51-04 (доб.26-16), tatyana.gorelikova@tularegion.ru  
исп.: Королькова Светлана Игоревна,  
тел. +7(4872)22-31-43, Svetlana.Korolkova@tularegion.ru  
#Приказ\_Положение\_Школьная столовая\_2022

Приложение  
к приказу министерства образования  
Тульской области  
от \_\_\_\_\_ 2022 г. № \_\_\_\_

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **о проведении областного конкурса «Лучшая школьная столовая»**

#### **1. Общие положения**

1.1. Областной конкурс «Лучшая школьная столовая» (далее – Конкурс) проводится министерством образования Тульской области и государственным образовательным учреждением дополнительного образования Тульской области «Центр дополнительного образования детей» (далее – ГОУ ДО ТО «ЦДОД») в период с 12 по 30 октября 2022 года при поддержке Управления Роспотребнадзора по Тульской области.

1.2. Настоящее Положение определяет порядок и условия проведения Конкурса, требования к участникам и представляемым конкурсным материалам.

#### **2. Цель и задачи Конкурса**

2.1. Цель конкурса: совершенствование организации питания обучающихся, внедрение инновационных технологий кулинарной продукции, современных форм и методов предоставления качественного и сбалансированного питания, распространение лучшего опыта работы, популяризация принципов здорового питания в общеобразовательных организациях.

##### 2.2. Задачи Конкурса:

выявление лучших моделей организации горячего питания обучающихся;  
внедрение современных форм и методов обслуживания обучающихся;  
распространение передового опыта по обеспечению обучающихся качественным питанием;

формирование 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;

привлечение общественного внимания к деятельности образовательных организаций по созданию условий для организации качественного сбалансированного питания.

### **3. Участники Конкурса**

3.1. В Конкурсе принимают участие школьные столовые, организующие питание обучающихся в образовательных организациях, расположенных в городах и в сельской местности.

В конкурсе могут принимать участие столовые образовательных организаций, осуществляющих питание обучающихся самостоятельно или на основе аутсорсинга с комбинатами школьного питания различной организационно-правовой формы.

3.2. Конкурс проводится по двум номинациям:  
номинация «Лучшая столовая городской школы»,  
номинация «Лучшая столовая сельской школы».

### **4. Руководство Конкурсом**

4.1. Общее руководство подготовкой и проведением Конкурса осуществляет организационный комитет, формируемый министерством образования Тульской области совместно с ГОУ ДО ТО «ЦДОД» (далее – Оргкомитет).

4.2. В состав Оргкомитета входят представители Управления Роспотребнадзора по Тульской области, министерства образования Тульской области, представители родительской общественности (Приложение № 4 к Положению).

4.3. Организационный комитет формирует состав жюри Конкурса, организует награждение победителей и призеров.

4.4. Жюри осуществляет экспертную оценку конкурсных работ, подводит итоги Конкурса. В состав жюри входят представители ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса», ГПОУ ТО «Техникум технологий пищевых производств», министерства образования Тульской области.

4.5. Жюри оставляет за собой право объединять номинации.

### **5. Сроки, порядок и условия проведения Конкурса**

5.1. Конкурс проводится с 12 по 30 октября 2022 года.

5.2. Для участия в Конкурсе необходимо до 25 октября 2022 года направить в Оргкомитет:

анкету-заявку (Приложение № 1 к Положению);  
информационную карту участника (Приложение № 2 к Положению);  
портфолио (Приложение № 3 к Положению).

5.3. Конкурсные материалы направляются в Оргкомитет на адрес электронной почты [enn.metot@tularegion.org](mailto:enn.metot@tularegion.org) архивированной папкой формата ZIP/WinRAR с пометкой «Школьная столовая».

Контактный телефон: 8 (4872) 40-88-09, Золотайкина Людмила Львовна, методист.

5.4. С результатами Конкурса можно ознакомиться после 10 ноября 2022 года на сайте ГОУ ДО ТО «ЦДОД» <https://тоцдод.рф>. в разделе «Естественнонаучное направление», на странице «Конкурсы».

## **6. Критерии оценки**

6.1. Общая оценка «Портфолио» складывается из оценки пояснительной записки, каждой технологической карты отдельно, фотоматериалов.

*Оценка проводится по пятибалльной системе по каждому критерию.*

6.2. Критерии оценки пояснительной записки:

обоснование выбора блюд и их сочетания;  
соблюдение принципов здорового питания;  
оригинальность идеи.

6.3. Критерии оценки технологической карты:

доступность, качество и безопасность сырья;  
содержание белков, жиров, углеводов, калорийность, пищевая ценность;  
включение в рацион блюда, соответствующего 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.

6.4. Критерии оценки фотоматериалов:

внешний вид каждого блюда;  
внешний вид каждого комплексного обеда;  
эстетическое состояние пищеблока, обеденного зала, линии раздачи;  
внешний вид участника Конкурса (наличие формы, эмблемы и т.д.).

## **7. Подведение итогов и награждение победителей Конкурса**

7.1. Победителями (1 место) и призерами (2 и 3 места) Конкурса в каждой номинации признаются школьные столовые образовательных организаций, набравшие наибольшую сумму баллов по итогам оценки конкурсных материалов.

7.2. Победители и призеры Конкурса награждаются дипломами министерства образования Тульской области.

7.3. Всем участникам предоставляются сертификаты, которые можно получить по запросу на адрес электронной почты [enn.metot@tularegion.org](mailto:enn.metot@tularegion.org).

## **8. Финансирование Конкурса**

8.1. Оплата расходов, связанных с участием в Конкурсе, осуществляется за счет направляющих общеобразовательных учреждений.

**Заместитель министра  
образования Тульской  
области**

**А.А. Терова**

Приложение № 1 к Положению  
о проведении областного конкурса  
«Лучшая школьная столовая»

**Анкета-заявка<sup>1</sup>**  
**участника областного конкурса «Лучшая школьная столовая»**

1. Муниципальное образование \_\_\_\_\_
2. Полное наименование муниципального образовательного учреждения (полное название по уставу): \_\_\_\_\_
3. Адрес (местонахождение) муниципального образовательного учреждения, контактный телефон: \_\_\_\_\_
4. E-mail: \_\_\_\_\_
5. Адрес сайта: \_\_\_\_\_
6. Фамилия, имя, отчество руководителя муниципального образовательного учреждения: \_\_\_\_\_
7. Полное наименование организации общественного питания муниципального образовательного учреждения, осуществляющего организацию питания обучающихся: \_\_\_\_\_
8. Фамилия, имя, отчество руководителя муниципального образовательного учреждения, организации общественного питания: \_\_\_\_\_
9. Адрес (местонахождение) организации общественного питания муниципального образовательного учреждения осуществляющего организацию питания обучающихся, контактный телефон: \_\_\_\_\_

Дата заполнения « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

Ф.И.О. руководителя  
образовательного учреждения \_\_\_\_\_

(подпись)

Место печати

<sup>1</sup> Анкета-заявка заполняется строго в печатном виде

Приложение № 2 к Положению  
о проведении областного конкурса  
«Лучшая школьная столовая»

**Информационная карта  
участника областного конкурса «Лучшая школьная столовая»**

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
<b>1</b>	<b>Сведения об организации питания</b>	
	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	
	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 только завтрак и обед	
	Количество обучающихся, принимающих только 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	
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания обучающихся	
<b>2</b>	<b>Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН</b>	
	% оснащения пищеблока технологическим и иным оборудованием	В приложении предоставить видеоролик о работе пищеблока.
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели и в	В приложении не более 2-х фотографий обеденного зала

	обеденном зале	или включить в видеоролик.
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	В приложении предоставить 1 фотографию или включить в видеоролик.
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию	Название и тематическое содержание стендов. В приложении предоставить 2 фотографии или включить в видеоролик.
<b>3</b>	<b>Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами</b>	
	Численность работников пищеблока: - всего, в том числе по должностям: - технолог, заведующий производством, - повар, - кухонный работник.	
	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, тема. В приложении предоставить копии документов о повышении квалификации.
<b>4</b>	<b>Меню школьной столовой</b>	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий за 2020/2021, 2021/2022 учебные годы: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	Перечислить не более 3-х мероприятий 2020/2021, 2021/2022 уч.г., Предоставить 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 палатки
	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три предыдущих 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	
<b>5</b>	<b>Пропаганда здорового питания</b>	
	Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5 минут)	Ф.И.О. автора видеоролика (учащегося или группы учащихся), название и ссылка на школьный сайт с его размещением. В приложении предоставить видеоролик.
<b>6</b>	<b>Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся</b>	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2020-2021/ 2021/2022 учебном году	Указать название СМИ, название статьи или передачи, дату выхода в эфир или публикации. В приложении предоставить видеоролик.
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения	Указывается ссылка на страницу школьного сайта, в приложении предоставить скриншоты
	Размещение на сайте школы документов в соответствии с перечнем, соблюдение требований к оформлению	Указывается ссылка на страницу школьного сайта

	и содержанию меню – по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО	
--	--	--

Ф.И.О. руководителя  
образовательного учреждения \_\_\_\_\_  
(подпись)

Место печати

\_\_\_\_\_

Приложение № 3 к Положению  
о проведении областного конкурса  
«Лучшая школьная столовая»

### **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, наименование учебного заведения, стаж работы в школьной столовой), оформленная по форме в соответствии с приложениями № 1 и № 2;

– 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 8 технологических карт);

– калорийность блюд и норма отпуска должны соответствовать возрастной категории потребителя;

– фотоматериалы:

каждого блюда отдельно;

каждого комплексного обеда, сервированного в школьной столовой;

дегустации обеда (обучающимися, педагогами, родителями).

2. 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).

3. Грамоты, дипломы, благодарственные письма за последние 3 года (скан-копии).

4. 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).

5. Информационная карта участника областного конкурса «Лучшая школьная столовая».

6. Конкурсные материалы («Портфолио») должны быть заверены печатью общеобразовательной организации, представляющей соискателя на Конкурс.

### **Требования к фотографиям**

1. Общие требования:

– формат файла: JPG, JPEG;

– разрешение изображения 200-300 dpi;

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

2.Блюда:

– фон – однородный;

– не менее 2-х фотографий на 1 блюдо;

– в кадре не должны присутствовать посторонние предметы;

– ракурс – сбоку, сверху.

---

Приложение № 4 к Положению  
о проведении конкурса  
«Лучшая школьная столовая»

**СОСТАВ**  
**организационного комитета областного конкурса**  
**«Лучшая школьная столовая»**

- Терова  
Антонина Андреевна** - заместитель министра образования Тульской области (председатель оргкомитета)
- Гореликова  
Татьяна Владимировна** - руководитель детского технопарка «Кванториум» – структурного подразделения государственного профессионального образовательного учреждения Тульской области «Тульский государственный машиностроительный колледж им. Н. Демидова»(член оргкомитета) (по согласованию)
- Грошев  
Юрий Владимирович** - директор ГОУ ДО ТО «ЦДОД» (член оргкомитета)
- Прянчикова  
Юлия Анатольевна** - заместитель директора ГОУ ДО ТО «ЦДОД» (член оргкомитета) (по согласованию)
- Безбородова  
Марина Ивановна** - заместитель руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тульской области (член оргкомитета) (по согласованию)
- Рябова  
Светлана Вячеславовна** - представитель родительской общественности (член оргкомитета) (по согласованию)