

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
об областном конкурсе  
«Лучшая школа по организации питания обучающихся»

1. Общее положение

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и процедуру проведения областного конкурса «Лучшая школа по организации питания обучающихся» (далее – Конкурс).

1.2. Проведение Конкурса предполагает оценку существующей системы обеспечения горячим питанием обучающихся образовательных организаций, ее эффективность, уровень профессионализма работников школьной столовой, творческой индивидуальности и личного мастерства поваров.

1.3. Учредителями Конкурса являются министерство образования Оренбургской области и Оренбургская областная организация Профсоюзного союза работников народного образования и науки Российской Федерации.

Конкурс организуется и проводится совместно с государственным автономным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития образования Оренбургской области» (далее – ГАУ ДПО ИРО ОО) и государственным автономным профессиональным образовательным учреждением «Академия сервиса».

Организаторы Конкурса при изготовлении печатной продукции, презентаций и любых других способов предоставления информации о Конкурсе, на которых размещаются графические знаки (эмблемы, символы, логотипы), обязаны размещать официальную символику Общероссийского Профсоюза образования.

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. 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.

## 2.2. Основные задачи Конкурса:

- 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, реализация принципов здорового питания;

- привлечение общественного внимания к деятельности образовательных организаций по созданию условий для организации качественного сбалансированного питания, повышение культуры обслуживания и улучшения качества питания в школьных столовых.

2.3. На основе итогов Конкурса проводится формирование рейтинга лучших школьных столовых региона.

## 3. Участники и этапы проведения Конкурса

3.1. В Конкурсе могут принять участие школьные столовые, работающие с применением разных моделей (школьно-базовые столовые, столовые на сырье, доготовочные, работающие с полуфабрикатами), 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) 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 профессионального (практического) этапа конкурса участие принимают повара школьных столовых и комбинатов питания, по результатам которого определяется победитель.

3.2. Победителями регионального этапа являются победители Конкурса в номинациях «Лучшая городская школа по организации питания обучающихся», «Лучшая сельская школа по организации питания обучающихся», «Лучший повар школьного питания».

3.3. Конкурс проводится в два этапа.

Первый этап – муниципальный, проводится муниципальными органами управления, осуществляющими управление в сфере образования.

Второй этап – региональный, проводится в два тура:

1 тур (заочный) – с **11 апреля по 25 апреля 2025 года**.

2 тур (очный) – презентация блюд тематического стола и профессиональный (практический) этап конкурса среди поваров школьных столовых «Лучший повар школьного питания» с **12 по 30 мая 2025 года**.

3.4. К участию в заочном туре регионального этапа Конкурса допускаются по 2 участника (по одному от номинаций «Лучшая городская школа по организации питания обучающихся», «Лучшая сельская школа по организации питания обучающихся»), набравших наибольшее количество баллов по итогам муниципального этапа Конкурса. В очном туре регионального этапа принимают участие по 6 конкурсантов в номинациях «Лучшая городская школа по организации питания обучающихся», «Лучшая сельская школа по организации питания обучающихся», набравшие наибольшее количество баллов в заочном туре.

3.5. Заочный тур регионального этапа Конкурса оценивается экспертным советом, состав которого утверждается приказом ГАУ ДПО ИРО ОО.

3.6. Очный тур регионального этапа Конкурса оценивается конкурсной комиссией, состав которой утверждается приказом министерства образования Оренбургской области.

3.7. Победители областного Конкурса награждаются дипломами в номинациях «Лучшая городская школа по организации питания обучающихся», «Лучшая сельская школа по организации питания обучающихся», «Лучший повар школьного питания».

#### 4. Организация и порядок проведения Конкурса

4.1. Для участия в Конкурсе предоставляются следующие материалы:

- заявка на участие в Конкурсе (приложение № 1);
- представление на участника регионального этапа Конкурса (приложение № 2);
- информационная карта участника (приложение № 3);
- «Портфолио» (приложение № 4).

4.2. Первый тур (заочный) регионального этапа заключается в оценке конкурсных материалов, представленных участниками. 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.

4.2.1. Необходимые технологические документы:

- утвержденные Технологические карты;
- 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).

4.2.2. Примерное двухнедельное меню рациона питания оценивается по пищевой и энергетической ценности, разнообразию используемых продуктов, сочетаемости гарниров и соусов, оригинальности и используемой технологии.

4.2.3. Экспертный совет выявляет победителей по результатам первого (заочного тура) регионального этапа.

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

Каждый конкурсный материал анализируется и оценивается не менее чем двумя экспертами. В случае существенного расхождения оценочных баллов назначается третий эксперт.

Эксперт из определённого муниципального образования не может входить в состав группы экспертов, которая оценивает конкурсные испытания участника, представляющего тот же муниципалитет.

По итогам экспертизы экспертный совет осуществляет ранжирование участников Конкурса и определяет победителей в первом (заочном) туре.

Конкурсанты, набравшие наибольшее количество баллов, становятся участниками второго (очного) тура.

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

4.2.4. Второй (очный) тур регионального этапа Конкурса проводится в виде представления школьными столовыми презентации «Тематического стола» (домашнее задание), проведение профессионального (практического) конкурса с участием поваров школьных столовых, а также блиц-турнира на выявление эффективного партнерского взаимодействия школы с родителями в вопросах участия и контроля качества школьного питания. Организатором и местом проведения очного тура является государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Академия сервиса».

4.3. Предусматривается проведение следующих конкурсных процедур на региональном уровне:

4.3.1. Прием и регистрация конкурсных материалов участников.

Конкурсные материалы принимаются в виде ссылки на облачное хранилище на адрес электронной почты [OleinikEA09@yandex.ru](mailto:OleinikEA09@yandex.ru)

в организационный комитет с **11 по 18 апреля 2025 года**.

Контактное лицо Коннова Алевтина Ивановна, тел. 8 (3532) 44-64-52.

4.3.2. Проведении профессионального (практического) тура Конкурса.

4.4. 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.

4.4.1. 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, наименования кулинарной продукции.

Участники должны устно представить выставленную продукцию экспертному совету с полной характеристикой особенностей состава и потребительских свойств блюд.

4.4.2. При проведении профессионального (практического) конкурса участниками являются повара школьных столовых и комбинатов питания. В отведенное время на рабочих местах осуществляется приготовление блюд (мясное, овощное или фруктовое) для школьного питания на выбор участника.

Для выполнения заданий по приготовлению блюд участникам предоставляется помещение и оборудование, время на выполнение конкурсного задания составляет 1,5 часа. Продукты для выполнения задания предоставляются за счет направляющей стороны. Оценке подлежит готовая кулинарная продукция (приложение № 5).

Требования к выполнению практического этапа (приложение № 6).

4.4.3. Блиц-турнир «Три вопроса от 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. Количество набранных баллов учитывается при подведении итогов Конкурса.

4.4.4. По итогам регионального этапа конкурса определяется победитель и два призера по номинациям «Лучшая городская школа по организации питания обучающихся» и «Лучшая сельская школа по организации питания обучающихся».

На основании участия в профессиональном (практическом) туре повара школьных столовых определяется «Лучший повар школьного питания».

## 5. Экспертный совет

5.1. Для подведения итогов заочного тура регионального этапа Конкурса создается экспертный совет.

В состав экспертного совета входят представители муниципальных органов, осуществляющих управление в сфере образования.

5.2. Основными функциями экспертного совета являются:

- экспертная оценка конкурсных материалов заочного тура регионального этапа Конкурса;
- определение участников второго (очного) тура регионального этапа Конкурса.

5.3. Экспертный совет на основании протоколов принимает решение об участниках второго (очного) тура, получивших максимальное количество баллов, которое оформляется протоколом.

## 6. Конкурсная комиссия

6.1. Для подведения итогов Конкурса создается конкурсная комиссия.

В состав конкурсной комиссии входят представители: министерства образования Оренбургской области, Оренбургской областной организации Профессионального союза работников народного образования и науки Российской Федерации, ГАУ ДПО ИРО ОО, Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области, общественных организаций и учреждений индустрии питания.

6.2. Основными функциями Конкурсной комиссии являются:

- оценка качества приготовления блюд второго (очного) тура Конкурса;
- оценивание блиц-турнира «Три вопроса от родителей»;
- определение победителей Конкурса.

6.3. Конкурсная комиссия на основании протоколов принимает решение о победителях, получивших максимальное количество баллов, которое оформляется протоколом. Протокол подписывается председателем Конкурсной комиссии.

## 7. Критерии оценки

7.1. Общая оценка первого (заочного) тура регионального этапа складывается из суммы оценок пояснительной записки, каждой технологической карты отдельно, фотоматериалов. Оценивание проводится по пятибалльной системе по каждому критерию.

7.2. Критерии оценки пояснительной записки:

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

7.3. 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.

#### 7.4. 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).

7.5. Общая оценка второго (очного) тура складывается из суммы оценок блюд тематического стола в профессиональном (практическом) конкурсе и блиц-турнира.

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

- внешний вид блюд;
- подача и сервировка обеда;
- вкусовые характеристики;
- оригинальность оформления и подачи блюд.

#### 7.6. Критерии оценки блиц-турнира:

- скорость;
- полнота ответов;
- правильность ответов.

## 8. Подведение итогов Конкурса

8.1. Итоги Конкурса подводятся конкурсной комиссией. Результаты являются окончательными и пересмотру не подлежат.

8.2. Победителями Конкурса признаются участники, набравшие наибольшее количество баллов во 2 (очном) туре регионального этапа конкурса.

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

8.4. Победители получают дипломы (дипломы I, II, III степени).

8.5. Звания «Лучшая городская школа по организации питания обучающихся» и «Лучшая сельская школа по организации питания обучающихся» получают участники Конкурса, занявшие I место в соответствующей номинации.

Звание «Лучший повар школьной столовой» получает участник

Конкурса, занявший I место.

8.6. Члены конкурсной комиссии вправе учреждать отдельные номинации Конкурса и награждать участников Конкурса на основании личного оценивания за счет собственных средств.

8.7. Финансирование проведения Конкурса и награждения его победителей осуществляется за счет средств Оренбургской областной организации Профессионального союза работников народного образования и науки Российской Федерации.

8.8. По совокупности полученных результатов конкурсная комиссия осуществляет формирование рейтинга лучших школьных столовых из числа участников Конкурса.

8.9. Результаты конкурса отражаются на официальном сайте министерства образования Оренбургской области.

**Заявка\***  
**на участие в областном конкурсе**  
**«Лучшая школа по организации питания обучающихся»**  
в номинации « \_\_\_\_\_ »

1.	Наименование образовательного учреждения	
2.	Адрес образовательного учреждения (юридический и фактический)	
3.	Телефон	
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

\_\_\_\_\_  
Подпись

\_\_\_\_\_  
ФИО

Руководитель  
образовательной  
организации

\_\_\_\_\_  
М.П.

\_\_\_\_\_  
Подпись

\_\_\_\_\_  
ФИО

**Представление  
на участника областного конкурса  
«Лучшая школа по организации питания обучающихся»**

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 школа по организации питания обучающихся» № \_\_\_\_\_

Председатель жюри

\_\_\_\_\_

Подпись

\_\_\_\_\_

ФИО

Руководитель муниципального  
органа управления  
образованием

\_\_\_\_\_

Подпись

\_\_\_\_\_

ФИО

Дата подачи заявки

---

**Информационная карта участника областного конкурса  
«Лучшая школа по организации питания обучающихся»**

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1	<b>Сведения об организации питания</b>	
	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 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 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
<b>2</b>	<b>Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН</b>	
	% 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: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию	Название и тематическое содержание стендов, в приложении 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:	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– технолог, зав. производством,</li> <li>– повара,</li> <li>– кухонные работники</li> </ul>	
	Уровень профессионализма работников школьной столовой	ФИО, 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
<b>4</b>	<b>Меню школьной столовой</b>	
	<p>Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2023-2024/2024-2025 учебных годах.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– тематические дни;</li> <li>– школы кулинарного мастерства;</li> <li>– выставки-дегустации</li> </ul>	Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2023-2024/2024-2025 учебных годах, представить фотографии, не более 2-х по каждому мероприятию
	Примерное (Цикличное) меню	В приложении представить 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 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)	ФИО 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 2023-2024/2024-	Указать название СМИ, название статьи или передачи, дату выхода в эфир или публикации. В приложении предоставить по возможности скриншоты или копии

	2025 учебных годах.	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 направленная в ФЦМОП, должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке

Подпись директора образовательной организации

Печать образовательной организации

Подпись руководителя МОУО, печать МОУО

### 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 настоящему 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;

— 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 (ксерокопии).

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 конкурса «Лучшая школьная столовая» (приложение № 3).

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

**Практический тур областного конкурса  
«Лучшая школа по организации питания обучающихся»**

1. Практическое задание представляет собой приготовление порций (мясное, овощное или фруктовое блюдо) на выбор участника в течении отведенного времени.
2. Для выполнения заданий по приготовлению блюд участникам предоставляется помещение и оборудование. Продукты для выполнения задания предоставляются за счет направляющей стороны.
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.
6. Результаты практического конкурса объявляются на церемонии награждения победителей областного конкурса «Лучшая школа по организации питания обучающихся».

## Требования к выполнению практического этапа

### 1. «Лучший повар школьного питания»

Конкурсное задание: приготовить 2 порции горячего блюда из птицы, рыбы или мяса на выбор участника:

- к горячему блюду минимум 1 гарнир на выбор участника
- 1 горячий соус на выбор участника
- оформление горячего блюда – на выбор участника.

Время, отведенное на выполнение конкурсного задания – 1,5 часа, включая 15 минут на подготовку и 15 минут на уборку рабочего места.

Участники конкурса собирают одну корзину с ингредиентами в соответствии с технологическими картами (обязательно к заполнению).

Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранён от участия в конкурсе.

Блюдо должно соответствовать принципам здорового питания ребенка и соответствовать требованиям санитарного законодательства в сфере школьного питания.

Сырьем для приготовления блюд участники обеспечивают себя самостоятельно (за счет направляющей стороны).

Предварительная подготовка сырья – очистка, нарезка, тепловая обработка и т.д. запрещена (кроме мойки и удаления чешуи у рыбы).

Расходными материалами (пищевая пленка, фольга, пергаментная бумага, моющее средство, ветошь и т.д.) участники обеспечивают себя самостоятельно.

#### Требования к участнику, который должен:

- быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид;
- вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки;
- работать чисто, аккуратно и эффективно;
- работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты;
- в холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов;
- раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены;
- не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы;
- не должно быть чрезмерного расходования продуктов.

#### Особенности подачи готового блюда:

- Масса блюда минимум в соответствии с требованиями санитарного законодательства;

- 2 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 24 см;
- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке;
- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации;
- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше;
- Подаются два идентичных блюда;
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи;
- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Одна тарелка подается в дегустацию.

#### Специальное оборудование

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

#### Требования к форменной одежде участника:

- куртка, брюки, халат – хлопчатобумажные, цвет любой;
- фартук хлопчатобумажный, цвет любой;
- колпак белый хлопчатобумажный (допускается одноразовый);
- профессиональная обувь на нескользящей подошве.

#### 2. Презентация тематического стола по теме «Школьное питание 3.0»

В состав тематического стола должно быть включено не менее трех готовых блюд, предлагаемых для школьника в соответствии с выбранной темой и принципами здорового питания.

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;
- наименования кулинарной продукции.

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