



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ  
ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

**П Р И К А З**

13.10.2021

г. Владивосток

№ 1356-а

**О проведении регионального этапа Всероссийского конкурса  
«Лучшая столовая школы» в 2021 году**

В соответствии с Положением о Всероссийском конкурсе «Лучшая столовая школы», утвержденным Первым заместителем Министра просвещения Российской Федерации от 05.10.2021, в целях совершенствования организации питания обучающихся, внедрения инновационных технологий при предоставлении качественного и сбалансированного питания, популяризации принципов здорового питания в общеобразовательных организациях п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить положение о региональном этапе Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы» (Приложение № 1).
2. Утвердить состав Конкурсной комиссии регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы» в 2021 году (далее – Конкурс) (Приложение № 2).
3. Провести региональный этап Конкурса в период с 25 октября 2021 года по 03 ноября 2021 года.
4. Руководителям органов управления образованием администраций муниципальных образований Приморского края довести до сведения муниципальных (городских) районных организаций сроки и Положение о региональном этапе Конкурса.

5. Отделу информационного и материально-технического обеспечения образования (Михайлова Е.А.) не позднее трех рабочих дней со дня подписания настоящего приказа обеспечить его размещение на сайте министерства образования Приморского края.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на начальника отдела аналитической работы и контроля за исполнением государственных заданий И.Г. Василенко.

И.о министра образования  
Приморского края

И.О. Бушманова

**Приложение № 1**

к приказу  
министерства образования  
Приморского края  
от «13» октября 2021 г., № 1356-а

**ПОЛОЖЕНИЕ****о региональном этапе конкурса «Лучшая столовая школы»****1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и процедуру проведения Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы» (далее — Конкурс).

1.2. Проведение Конкурса предполагает оценку существующей системы обеспечения горячим питанием обучающихся образовательных организаций, ее эффективность, уровень профессионализма работников школьной столовой.

1.3. 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:

- 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.

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

## 3. Участники Конкурса

3.1. 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) муниципальных образовательных организаций.

3.2. 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).

3.3. Участники соревнуются в номинациях «Лучшая столовая городской школы», «Лучшая столовая сельской школы», «Лучший повар школьного питания».

3.4. К участию в региональном этапе Конкурса допускаются по 3 участника (по одному от каждой номинации), набравшие наибольшее количество баллов по итогам муниципального этапа Конкурса.

3.5. Победители регионального этапа Конкурса в номинациях «Лучшая столовая городской школы», «Лучшая столовая сельской школы», «Лучший повар школьного питания» допускаются к участию в федеральном этапе Конкурса.

#### **4. Организация и порядок проведения Конкурса**

4.1. Для участия в региональном этапе Конкурса представляются в электронном виде следующие материалы:

- заявка на участие в Конкурсе (приложение № 1);
- представление на участника «Лучшая столовая школы» (приложение № 2);
- информационная карта участника (приложение № 3).

4.2. Региональный этап Конкурса 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.

#### 4.2.1. 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).

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. Конкурсная комиссия выявляет победителей среди участников регионального этапа.

4.3. Предусматривается проведение следующих конкурсных процедур на региональном уровне:

#### 4.3.1. Прием и регистрация конкурсных материалов от участников.

Конкурсные материалы принимаются на адрес электронной почты [chernyshova\\_ov@primorsky.ru](mailto:chernyshova_ov@primorsky.ru) с 25 октября по 03 ноября 2021 года.

#### 4.3.2. Организация экспертизы конкурсных информационных материалов («Портфолио»).

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

По итогам экспертизы конкурсная комиссия осуществляет ранжирование участников Конкурса и определяет победителей.

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

### **5. Конкурсная комиссия**

#### 5.1. Для подведения итогов Конкурса создается конкурсная комиссия.

В состав конкурсной комиссии входят представители Министерства образования Приморского края, представители иных органов исполнительной власти и научных учреждений.

#### 5.2. Основными функциями конкурсной комиссия являются:

- осуществление процедуры приема и регистрации конкурсных материалов;
- проведение экспертизы конкурсных материалов (портфолио) участников Конкурса;
- экспертная оценка качества приготовления блюд школьного меню;
- определение победителей Конкурса.

5.3. Конкурсная комиссия на основании протоколов принимает решение о победителях, получивших максимальное количество баллов, которое оформляется протоколом. Протокол подписывается председателем и ответственным секретарем конкурсной комиссии.

## 6. Критерии оценки

6.1. Общая оценка складывается из оценки пояснительной записки, каждой технологической карты отдельно, фотоматериалов. Оценивание 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 (внешний вид, наличие формы эмблемы).



## **7. Подведение итогов Конкурса**

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

7.2. Победителями Конкурса признаются участники, набравшие наибольшее количество баллов.

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

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

7.5. Звание «Лучшая столовая городской школы» и звание «Лучшая столовая сельской школы» получают участники Конкурса, занявшие I место в соответствующей номинации.

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

7.6. По совокупности полученных результатов комиссия осуществляет формирование рейтинга лучших школьных столовых из числа участников Конкурса в регионе.

Приложение № 1  
к Положению  
регионального этапа

конкурса

«Лучшая столовая школы»

**ЗАЯВКА\***

на участие в конкурсе

«Лучшая столовая школы»

1.	Наименование образовательного учреждения	
2.	Адрес образовательного учреждения (юридический и фактический)	
3.	Телефон, факс	
4.	Руководитель образовательного учреждения (ФИО)	
5.	Сведения об участнике конкурса - ФИО (полностью), - образование. - общий стаж в профессии, - должность (с указанием разряда), - стаж работы в школьной столовой, - контактный телефон (в т.ч. сотовый)	
6.	ФИО и телефон специалиста органа местного самоуправления, осуществляющего полномочия в сфере образования, ответственного за участие представителей муниципалитета в конкурсе	

\*Заявка представляется на бумажном и электронном носителях

Приложение № 2  
к Положению  
регионального этапа  
конкурса  
«Лучшая столовая школы»

**Представление  
на участника конкурса «Лучшая столовая школы»**

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» № \_\_\_\_\_

Председатель жюри

/подпись,

Ф.И.О./

Руководитель муниципального

органа управления образованием

/подпись,

Ф.И.О./

Дата подачи заявки: \_\_\_\_\_

Приложение № 3  
к Положению  
регионального этапа  
конкурса  
«Лучшая столовая школы»

**Информационная карта участника регионального этапа конкурса  
«Лучшая столовая школы» (заполняется в программе excel)**

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
<b>1</b>	<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 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	Краткое описание

	и обслуживания учащихся	
2	<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. Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами</b>	
	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
<b>4</b>	<b>Меню школьной столовой</b>	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2019-2020/2020/2021 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации	Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2019-2020/2020/2021 учебных годов, 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 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-ти 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>	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 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 направленная в ФЦМОП, должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке

Приложение № 4  
к Положению  
регионального этапа  
конкурса  
«Лучшая столовая школы»

### **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 (приложение № 3);

- 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 № 4).

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.

к приказу  
министерства образования  
Приморского края  
от «13» октября 2021 г., № 1356-а

**Состав Конкурсной комиссии регионального этапа Всероссийского  
конкурса «Лучшая столовая школы» в 2021 году**

Бушманова Ирина Олеговна	- первый заместитель министра образования Приморского края, председатель комиссии
Медведева Ирина Петровна Василенко Ирина Гарриевна	- помощник Губернатора Приморского края - начальник отдела аналитической работы и контроля за исполнением государственных заданий министерства образования Приморского края
Пермякова Ольга Викторовна	- начальник отдела профессионального образования и науки министерства профессионального образования Приморского края
Липкан Ирина Владимировна	- доцент департамента туризма и гостеприимства ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет», к.т.н.
Каминская Инна Владимировна	- заведующая кафедрой технологии продукции общественного питания, преподаватель высшей категории ПОЧУ «Владивостокский гуманитарно-коммерческий колледж Приморского крайпотребсоюза»
Чернышова Ольга Вячеславовна	- главный специалист-эксперт отдела аналитической работы и контроля за исполнением государственных заданий министерства образования Приморского края, секретарь комиссии