



**АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД АРЗАМАС  
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ПО С Т А Н О В Л Е Н И Е**

17.04.2024 № 1263

**О проведении муниципального этапа  
Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2024»**

В соответствии с Федеральным законом от 03.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», приказом министерства образования и науки Нижегородской области от 08.04.2024 № 316-01-63-806/24 «Об утверждении Положения о региональном этапе Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2024», в целях внедрения современных форм и методов предоставления качественного и сбалансированного питания, распространения лучшего опыта работы и популяризации принципов здорового питания в общеобразовательных организациях:

1. Утвердить Положение о проведении муниципального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2024» (далее – Положение) (далее – Конкурс) согласно приложению 1 к настоящему постановлению.

2. Утвердить состав конкурсной комиссии по проведению муниципального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2024» согласно приложению 2 к настоящему постановлению.

3. Департаменту образования администрации городского округа город Арзамас Нижегородской области (С.Г.Кондакова) совместно с Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Арзамасский техникум строительства и предпринимательства» (Архипова Е.Ю.) (по согласованию) организовать проведение Конкурса в соответствии с Положением.

4. Установить призовой фонд Конкурса в размере 265 000 рублей.

По результатам подведения итогов Конкурса денежное вознаграждение составляет:

1) победителям Конкурса в номинациях «Лучшая школьная столовая городской школы – 2024», «Лучшая школьная столовая сельской школы – 2024» в размере 50 000 рублей;

2) призерам Конкурса в номинациях «Лучшая школьная столовая городской школы – 2024», «Лучшая школьная столовая сельской школы – 2024» в размере 30 000 рублей;

3) победителю очного тура Конкурса в номинации «Лучший повар школьной столовой – 2024» в размере 25 000 рублей.

4) призерам очного тура Конкурса в номинации «Лучший повар школьной столовой – 2024» в размере 10 000 рублей.

5. Муниципальному казенному учреждению «Городской информационно – методический кабинет» (Т.И.Мальшева) произвести выплаты денежного вознаграждения победителям, призерам, определенным по результатам подведения итогов Конкурса.

6. Отделу по связям с общественностью администрации городского округа город Арзамас Нижегородской области (О.И.Маценко) обеспечить официальное опубликование настоящего постановления в газете «Арзамасские новости», а также размещение на официальном сайте администрации городского округа город Арзамас.

7. Настоящее постановление вступает в силу со дня его подписания и подлежит официальному опубликованию в газете «Арзамасские новости».

8. Контроль исполнения настоящего постановления возложить на заместителя главы администрации городского округа город Арзамас Нижегородской области Р.В.Шершакова

Временно исполняющий полномочия  
мэра города Арзамаса

М.Н.Гусев



## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **о муниципальном этапе Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2024».**

#### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и процедуру проведения муниципального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2024» (далее – Конкурс).

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

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;

- 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;
- 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.

### 3. Участники Конкурса

3.1. Муниципальный этап Конкурса проводится в номинациях:

- «Лучшая школьная столовая городской школы – 2024»,
- «Лучшая школьная столовая сельской школы – 2024»,
- «Лучший повар школьной столовой – 2024».

3.2. Муниципальный этап Конкурса в номинациях: «Лучшая школьная столовая городской школы – 2024», «Лучшая школьная столовая сельской школы – 2024» проходит в один этап.

3.3. Муниципальный этап Конкурса в номинации «Лучший повар школьной столовой – 2024» проводится в два этапа:

- 1 этап – заочный тур;
- 2 этап – практический тур.

3.4. В Конкурсе в номинациях «Лучшая школьная столовая городской школы – 2024», «Лучшая школьная столовая сельской школы – 2024» могут принять участие столовые общеобразовательных организаций, работающие с

применением разных моделей организации питания (столовые, работающие на сырье, доготовочные столовые, работающие на полуфабрикатах).

3.5. В Конкурсе в номинации «Лучший повар школьной столовой – 2024» могут принять участие повара общеобразовательных организаций, предоставив портфолио, по результатам которого определяются победитель и призеры для участия в практическом туре Конкурса.

#### 4. Организация и порядок проведения Конкурса

4.1. Организатором Конкурса является департамент образования администрации городского округа город Арзамас Нижегородской области (далее – департамент образования) и Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Арзамасский техникум строительства и предпринимательства» (далее – ГБПОУ АТСП) (по согласованию).

4.2. Для участия в муниципальном этапе Конкурса представляются следующие документы:

- заявка на участие в Конкурсе (приложение 1);
- представление на участника Конкурса «Лучшая школьная столовая – 2024» (приложение 2);
- информационная карта участника (приложение 3);
- «портфолио» (приложение 4) (в номинации «Лучший повар школьной столовой»);
- фотоматериалы (блюд, пищеблоков и обеденных залов, участников);

Все документы представляются в электронном виде на адрес электронной почты [obr38-meschakova@yandex.ru](mailto:obr38-meschakova@yandex.ru) не позднее 18 апреля 2024 года.

4.3. Муниципальный этап Конкурса в номинациях «Лучшая школьная столовая городской школы – 2024», «Лучшая школьная столовая сельской школы – 2024» заключается в оценке конкурсных материалов по представленным документам.

4.3.1. 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.

4.3.2. 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).

4.4. Оценка конкурсных материалов заочного тура в номинации «Лучший повар школьной столовой – 2024» проводится с 19 апреля 2024 года по 22 апреля 2024 года.

4.5. Муниципальный этап Конкурса в номинации «Лучший повар школьной столовой – 2024» включает в себя оценку конкурсных материалов по представленным документам и оценку по результатам участия в практическом туре.

4.5.1. 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).

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

4.5.3. По результатам заочного тура составляется рейтинг участников заочного тура муниципального этапа Конкурса в номинации «Лучший повар школьной столовой-2024».

4.5.4. Практический тур проводится очно 23 апреля 2024 года на базе ГБПОУ АТСП (по согласованию).

4.5.5. В рамках практического тура участники Конкурса в номинации «Лучший повар школьной столовой-2024» в отведенное время на рабочих местах

осуществляют приготовление 2-х порций горячего блюда для школьного питания из курицы или рыбы на выбор участника в соответствии с регламентом (приложение 5).

4.5.6. Для участия в практическом туре участникам Конкурса предоставляется помещение, оборудование и набор продуктов в соответствии с заявкой участника из числа продуктов, предусмотренных приложением 6 к настоящему Положению.

4.5.7. В рамках подготовки к практическому туру участники муниципального этапа Конкурса в номинации «Лучший повар школьной столовой – 2024» в срок до 18 апреля 2024 года направляют заявку на продукты из числа продуктов, предусмотренных приложением 6 к настоящему Положению на адрес электронной почты [obr38-meschakova@yandex.ru](mailto:obr38-meschakova@yandex.ru). Участники, не приславшие заявку в установленный срок, до практического тура не допускаются.

4.5.8. По результатам практического тура муниципального этапа Конкурса в номинации «Лучший повар школьной столовой – 2024» определяются победители и призеры муниципального этапа в указанной номинации.

4.6. Результаты муниципального этапа Конкурса по всем номинациям утверждаются приказом департамента образования администрации городского округа город Арзамас Нижегородской области на основании протокола конкурсной комиссии, определяющей победителей и призеров по каждой номинации.

## 5. Конкурсная комиссия

5.1. К полномочиям конкурсной комиссии относится:

- прием и регистрация конкурсных материалов по всем номинациям муниципального этапа Конкурса;

- проведение оценки конкурсных материалов участников муниципального этапа Конкурса в номинациях «Лучшая школьная столовая городской школы – 2024», «Лучшая школьная столовая сельской школы – 2024» и заочного тура муниципального этапа Конкурса в номинации «Лучший повар школьной столовой – 2024»;

- составление рейтинга участников муниципального этапа Конкурса в номинациях «Лучшая школьная столовая городской школы – 2024», «Лучшая школьная столовая сельской школы – 2024» и заочного тура муниципального этапа Конкурса в номинации «Лучший повар школьной столовой – 2024» по результатам оценки конкурсных материалов;

- принятие решения о допуске участников муниципального этапа Конкурса в номинации «Лучший повар школьной столовой – 2024» к участию в практическом туре;

- оценивание участников практического тура муниципального этапа Конкурса в номинации «Лучший повар школьной столовой – 2024»;

- прием заявок на продукты из числа продуктов, предусмотренных приложением 6 к настоящему Положению;

- по запросу участника практического тура предоставление информации о перечне оборудования, предоставляемого участнику практического тура, прием и согласование заявки на перечень дополнительного оборудования, инструментов и инвентаря, необходимого участнику для участия в практическом туре;

- определение победителей и призеров муниципального этапа Конкурса по всем номинациям.

5.2. Прием конкурсных материалов на муниципальный этап Конкурса по всем номинациям осуществляется в срок до 18 апреля 2024 года на адрес электронной почты [obr38-meschakova@yandex.ru](mailto:obr38-meschakova@yandex.ru).

5.3. Оценка конкурсных материалов участников муниципального этапа конкурса в номинациях «Лучшая школьная столовая городской школы – 2024», «Лучшая школьная столовая сельской школы – 2024», «Лучший повар школьной столовой – 2024» и оценивание практического тура в номинации «Лучший повар школьной столовой – 2024» осуществляется в соответствии с критериями, указанными в настоящем Положении.

5.4. По завершении оценивания конкурсных материалов участников муниципального этапа Конкурса в номинациях «Лучшая школьная столовая городской школы – 2024», «Лучшая школьная столовая сельской школы – 2024»

конкурсной комиссией составляется рейтинг участников муниципального этапа Конкурса по указанным номинациям. На основании рейтинга определяются победители и призеры в номинациях.

По завершении оценивания конкурсных материалов участников муниципального этапа Конкурса в номинации «Лучший повар школьной столовой – 2024» конкурсной комиссией составляется рейтинг участников муниципального этапа Конкурса по указанной номинации. На основании рейтинга определяются участники, допущенные к участию в практическом туре.

По завершении процедуры оценивания и практического тура в номинации «Лучший повар школьной столовой – 2024» конкурсной комиссией составляется рейтинг участников практического тура муниципального этапа Конкурса по указанной номинации. На основании рейтинга определяются победители и призеры в номинации.

5.5. Решение конкурсной комиссии оформляется протоколами.

5.6. Конкурсные материалы официально не рецензируются и не возвращаются.

5.7. Результаты экспертизы с участниками Конкурса не обсуждаются, апелляции на решения конкурсной комиссии не принимаются.

## 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 и углеводов, калорийность, пищевая ценность;
- включение в рацион блюда, соответствующие 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 участников конкурса.

### 7. Награждение победителей муниципального этапа Конкурса

7.1. Победитель (1 место) и призеры (занявшие II и III места) в каждой из номинаций муниципального этапа Конкурса награждаются Благодарственными письмами департамента образования администрации городского округа город Арзамас Нижегородской области и денежными призами.

---

Приложение 2  
к постановлению администрации  
городского округа город Арзамас  
Нижегородской области  
от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

**СОСТАВ**  
**конкурсной комиссии по проведению муниципального этапа**  
**Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая-2024».**

Кондакова С.Г. – директор департамента образования администрации городского округа город Арзамас Нижегородской области, председатель комиссии;

Усанова Т.В. – заместитель директора департамента образования администрации городского округа город Арзамас Нижегородской области, заместитель председателя комиссии;

Мещакова М.И. – главный специалист отдела общего образования департамента образования администрации городского округа город Арзамас Нижегородской области, секретарь комиссии;

Члены комиссии:

Садовская Е.И. – преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Арзамасский техникум строительства и предпринимательства» (по согласованию);

Разбежкина Н.В. – специалист – эксперт Территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области в городском округе город Арзамас, Арзамасскому, Ардатовскому, Вадскому, Дивеевскому районам, городскому округу город Первомайск (по согласованию);

Трофимова Л.И. – технолог Арзамасского муниципального учреждения социального питания (по согласованию);

Ефремов В.С. - технолог Арзамасского муниципального учреждения социального питания (по согласованию).

**ЗАЯВКА**  
**на участие в муниципальном этапе конкурса**  
**«Лучшая школьная столовая - 2024» в номинациях**  
**«Лучшая школьная столовая городской школы – 2024»**

1.	Наименование образовательного учреждения	
2.	Адрес образовательного учреждения (юридический и фактический)	
3.	Телефон, факс	
4.	Руководитель образовательного учреждения (ФИО)	
5.	ФИО и телефон специалиста ОО, ответственного за участие ОО в конкурсе	
6.	Номинация Конкурса	
7.	Представление на участника конкурса	Активная ссылка на документ по форме Приложения 2
8.	Информационная карта участника регионального конкурса «Лучшая школьная столовая – 2023»	Активная ссылка на документ по форме Приложения 3
9.	Видеоролик (не более 3 минут в формате AVI, MPEG)	Активная ссылка

**Все документы представляются в электронном виде, посредством перехода из заявки по активным ссылкам.**

Директор МБОУ

ФИО

**ЗАЯВКА**  
**на участие в муниципальном этапе конкурса**  
**«Лучшая школьная столовая - 2024» в номинациях**  
**«Лучшая школьная столовая сельской школы – 2024»**

1.	Наименование образовательного учреждения	
2.	Адрес образовательного учреждения (юридический и фактический)	
3.	Телефон, факс	
4.	Руководитель образовательного учреждения (ФИО)	
5.	ФИО и телефон специалиста ОО, ответственного за участие ОО в конкурсе	
6.	Номинация Конкурса	
7.	Представление на участника конкурса	Активная ссылка на документ по форме Приложения 2
8.	Информационная карта участника регионального конкурса «Лучшая школьная столовая – 2023»	Активная ссылка на документ по форме Приложения 3
9.	Видеоролик (не более 3 минут в формате AVI, MPEG)	Активная ссылка

**Все документы представляются в электронном виде, посредством перехода из заявки по активным ссылкам.**

Директор МБОУ

ФИО

## ЗАЯВКА

**на участие в муниципальном этапе конкурса  
«Лучшая школьная столовая - 2024»  
в номинации «Лучший повар школьного питания – 2024»**

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 ОО, ответственного за участие ОО в конкурсе	
7.	Номинация Конкурса	
8.	«Портфолио» повара	Активная ссылка на документ по форме Приложения 4
9.	Видеоролик (не более 3 минут в формате AVI, MPEG)	Активная ссылка

Даю согласие на обработку моих указанных выше персональных данных в целях участия в конкурсе «Лучший повар школьной столовой – 2024».

Даю разрешение на использование материалов в некоммерческих целях для размещения в сети Интернет, публикаций в буклетах и периодических изданиях с возможностью редакторской обработки.

**Все документы представляются в электронном виде, посредством перехода из заявки по активным ссылкам.**

Участник конкурса \_\_\_\_\_

ФИО

Директор МБОУ \_\_\_\_\_

ФИО

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

Полное наименование образовательного учреждения в соответствии с Уставом:

---

---

Адрес (местонахождение) образовательного учреждения, контактный телефон:

---

---

E-mail:

---

http: \_\_\_\_\_

Фамилия, имя, отчество руководителя образовательного учреждения:

---

Директор МБОУ \_\_\_\_\_

ФИО

Дата подачи заявки: \_\_\_\_\_

**Представление предоставляется на электронном носителе**

Приложение 3  
к Положению

<b>Информационная карта участника муниципального этапа конкурса</b>	
<b>"Лучшая школьная столовая - 2024" (заполняется в программе excel)</b>	
<i>В таблице указывается текстовая информация и ссылки на размещенные в сети</i>	
<i>Интернет подтверждающие документы</i>	
<b>Направления</b>	<b>Информация образовательной организации</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 горячее питание	
- всего	
в том числе по возрастным группам:	
1-4 классы	
- 5-9 классы	
- 10-11 классы	
<i>График приема пищи</i>	
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, 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 фото (до 4-х шт.) - по работе пищеблока
Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале	В приложении не более 2-х фотографий обеденного зала
Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	В приложении 1 фотография
Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию	Название и тематическое содержание стендов, в приложении 2 фотографии
<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 (поваров) 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. Меню школьной столовой</b>	
Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2022-2023 / 2023-2024 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации	Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2022-2023 / 2023 - 2024 учебного года, предоставить фотографии не более 2-х по каждому мероприятию
Циклическое меню	в приложении предоставить примерное (циклическое) меню
Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	Режим работы буфета наличие торговли через торговые автоматы
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. 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 2022-2023 / 2023 - 2024 учебном году	Указать название СМИ, название статьи или передачи, дату выхода в эфир или публикации. В приложении предоставить по возможности скриншоты или копии материалов
Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения	Указывается ссылка на страницу школьного сайта, в приложении предоставить распечатанные скриншоты
Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО	Ссылка должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке
Наличие грамот, дипломов, благодарственных писем, сертификатов, иных достижений за 3 последних года	Ссылка на хранилище в сети Интернет, где размещены заверенные копии наград, документов, подтверждающих достижения
Даю разрешение на использование материалов в некоммерческих целях для размещения в сети Интернет, публикаций в буклетах и периодических изданиях с возможностью редакторской обработки.	

Участник \_\_\_\_\_

ФИО

Директор ОО \_\_\_\_\_

ФИО

Прило  
жение 4  
к Положению

### **Структура и содержание «Портфолио» повара**

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

- документы и материалы 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 фотография 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 3-х фотографий на 1 блюдо,
- В кадре не должны присутствовать посторонние предметы,
- Ракурс – сбоку, сверху, в разрезе (при возможности).

Приложение 5  
к Положению

**Регламент проведения практического тура регионального конкурса «Лучший повар школьной столовой – 2024»**

1. Практическое задание представляет собой приготовление 2-х порций горячего блюда из курицы/рыбы для школьного питания на выбор участника:

– минимум два гарнира, один на выбор участника, второй должен быть приготовлен и содержать продукт из оглашенного варианта (черный ящик; открывается за 30 минут до начала Конкурса);

- один горячий соус на выбор участника; соус должен быть сервирован на каждой тарелке, дополнительно подается 1 порция 50 мл в соуснике для дегустации (соусник представляется организатором);

- оформление горячего блюда на выбор участника.

Горячее блюдо подается на круглой белой плоской тарелке диаметром 30-32 см (предоставляется организатором).

Две порции блюда должны быть оформлены идентично и иметь одинаковый вес. Использование несъедобных компонентов не допускается.

2. Приготовление двух порций горячего блюда из курицы/рыбы осуществляется из предложенного набора продуктов в течение 2 часов. Во время выполнения конкурсного задания разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

3. Продукт из черного ящика для приготовления второго гарнира будет объявлен за 30 минут до начала Конкурса.

Приложение 6  
к Положению

### **Перечень продуктов на практический тур**

1. Курица (тушка 1600 г – 1800 г)
2. Рыба (тушка 700 г – 800 г)
3. Йогурт натуральный
4. Молоко
5. Сметана
6. Масло сливочное
7. Сыр Гауда
8. Яйца куриные С – 1
9. Капуста белокочанная
10. Картофель
11. Лук репчатый
12. Морковь
13. Свекла красная

14. Томаты
15. Цукини (кабачок)
16. Лук зеленый
17. Петрушка листовая
18. Укроп
19. Апельсин
20. Лимон
21. Яблоко зеленое
22. Горошек зеленый (замороженный)
23. Фасоль стручковая (замороженная)
24. Шпинат замороженный
25. Крахмал кукурузный
26. Крахмал картофельный
27. Мука пшеничная
28. Горошек консервированный
29. Огурцы соленые
30. Томатная паста
31. Белый рис
32. Булгур
33. Крупа гречневая
34. Чечевица
35. Курага
36. Изюм
37. Масло растительное
38. Масло оливковое
39. Дрожжи
40. Мука пшеничная из твердых сортов
41. Сухари панировочные
42. Перец черный (горошком)
43. Соль йодированная
44. Лавровый лист