

УТВЕРЖДАЮ:
Министр образования и науки
Республики Башкортостан



И.М. Мавлетбердин

«28» февраля 2025 года

ПОЛОЖЕНИЕ
о республиканском этапе Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая-2025»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о республиканском этапе Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая-2025» (далее – Конкурс) определяет цели и задачи, порядок организации и проведения Конкурса.

1.2. Конкурс проходит в три этапа:

- муниципальный – для муниципальных общеобразовательных организаций/зональный – для государственных общеобразовательных организаций;
- республиканский.

Республиканский этап Конкурса проходит в два этапа: полуфинал и финал.

По итогам конкурса формируется рейтинг лучших школьных столовых республики.

Организатор Конкурса – Министерство образования и науки Республики Башкортостан (Оргкомитет).

2. Цель и задачи Конкурса

2.1. Цель Конкурса – совершенствование организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, внедрение инновационных технологий кулинарной продукции, современных форм и методов предоставления качественного и сбалансированного питания, распространение лучшего опыта работы школьных столовых, популяризация принципов здорового питания в общеобразовательных организациях Республики Башкортостан.

2.2. Основные задачи Конкурса:

- выявление лучших моделей организации горячего питания обучающихся и определение победителей на муниципальном и региональном уровнях, а также внедрение и популяризация современных форм и методов организации питания обучающихся;

- распространение передового опыта по обеспечению обучающихся качественным питанием, формированию у обучающихся и их родителей 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;
- реализация принципов здорового питания и расширение ассортимента блюд, рекомендуемых для включения в рацион школьного питания;
- привлечение общественного внимания к деятельности общеобразовательных организаций по созданию условий для организации качественного питания школьников и контроля за этим процессом.

3. Участники и этапы проведения Конкурса

3.1. Конкурс проводится по номинациям:

- «Лучшая школьная столовая города-миллионника-2025»;
- «Лучшая столовая городской школы-2025»;
- «Лучшая столовая сельской школы-2025».

3.2. В Конкурсе могут принять участие школьные столовые (муниципальных и государственных общеобразовательных организаций), работающие с применением разных моделей (школьно-базовые столовые, столовые на сырье, доготовочные, работающие на полуфабрикатах, буфет-раздатка), организующие питание обучающихся в общеобразовательных организациях, расположенных в городах и в сельской местности, осуществляющие питание обучающихся самостоятельно или на договорной основе с операторами питания, комбинатами школьного питания различной организационно-правовой формы (далее – операторы питания).

3.3. Конкурс проводится в следующие сроки:

первый этап – муниципальный/зональный, проводится **с 3 марта по 18 апреля 2025 года**;

второй этап – республиканский (полуфинал) проводится **с 28 апреля по 30 апреля 2025 года**;

третий этап – республиканский (финал) проводится **16 мая 2025 года**.

К участию в республиканском этапе (полуфинал) Конкурса допускаются по 2 участника (по одному от каждой номинации) с муниципального образования, набравшие наибольшее количество баллов по итогам муниципального/зонального этапа Конкурса.

Конкурсная комиссия проводит анализ представленных материалов. Результаты сообщаются муниципальным образованиям, руководителям государственных общеобразовательных организаций. По пять участников, набравших наибольшее количество баллов по каждой номинации, приглашаются на республиканский этап (финал) Конкурса.

Победители республиканского этапа (финал) – по одному участнику от каждой номинации, набравшие наибольшее количество баллов по итогам республиканского этапа (финал) Конкурса, направляются Министерством образования и науки

Республики Башкортостан на Всероссийский конкурс «Лучшая школьная столовая-2025», который будет проходить осенью 2025 года.

4. Организация и порядок проведения Конкурса

4.1. Для участия в республиканском этапе Конкурса представляются следующие материалы (материалы представляются на флеш-накопителе и бумажном виде в формате Word и PDF):

4.1.1. Конкурсные информационные материалы («Портфолио») (**приложение № 1**):

- заявка на участие в Конкурсе (**приложение № 2**);
- представление на участника Конкурса (**приложение № 3**);
- информационная карта общеобразовательной организации (**приложение № 4**);

4.1.2. Видеоролик (**приложение № 5**).

Экспертно-аналитическая оценка конкурсных материалов проводится Конкурсной комиссией.

4.2. Республиканский этап (полуфинал) Конкурса заключается в оценке конкурсных материалов по представленным **информационным материалам**. Конкурс проводится по обеденному рациону питания, состоящему из 4 блюд (для детей младшего возраста (7-11 лет) и старшего возраста (12-17 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).

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.

4.3. **Видеоролик** должен содержать видеовизитку команды (персональное представление команды с ответом на вопрос «Почему мы лучшие?»), видеозаписи по пищеблоку, согласно требованиям системы производственного контроля, на принципах ХАССП. Технические требования к видеоролику.

4.4. Прием и регистрация конкурсных материалов от участников.

Конкурсные материалы принимаются Конкурсной комиссией **до 18 апреля 2025 года** на флеш-накопителе и бумажном носителе **по адресу: Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Театральная, д.5/2, каб.102, с понедельника по пятницу с 09.00 до 18.00 часов.**

Контактное лицо от Министерства: Хасанова Гульшат Расулевна, Кирюхина Екатерина Юрьевна, тел. 8 (347) 218-03-59.

4.5. Принимая участие в Конкурсе, все участники соглашаются с тем, что представленные ими работы могут быть использованы Организатором Конкурса.

Экспертно-аналитическая оценка конкурсных материалов проводится членами Конкурсной комиссии на основании разработанных критериев оценки (**приложение № 6**).

По итогам экспертизы Конкурсная комиссия осуществляет ранжирование участников Конкурса и определяет победителей республиканского этапа (полуфинал) Конкурса.

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

4.6. **15 команд** – победителей полуфинала (по пять участников, набравших наибольшее количество баллов по каждой номинации), приглашаются для участия в финале Конкурса, который будет проходить **16 мая 2025 года в г. Уфа.**

Каждая команда должна состоять из 4 участников (это может быть специалист муниципального органа управления, представители организаторов школьного питания, технолог, шеф-повар, повар и т.д.).

4.7. В финале Конкурса команды представляют:

Домашнее задание – 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.

Тематический стол формируется из блюд, предназначенных для школьного питания, приготовленных с использованием новых современных технологий, креативных подходов к подаче и сервировки стола.

В качестве домашнего задания могут быть приготовлены вторые блюда, холодные закуски, мучные изделия, десерты. Размещение и подготовка к экспозиции кулинарной продукции производится самими участниками, на каждое блюдо заполняется карточка с указанием муниципалитета, наименования, номера и местонахождения образовательного учреждения, наименование кулинарной продукции. Участники конкурса представляют технико-технологические карты на приготовленные блюда.

Для приготовления блюд используются продукты в соответствии с требованиями СанПиН.

Размеры, предоставляемого стола для каждого участника составляют 120 x 120 см, стилистическое оформление стола на усмотрение участника.

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

Критерии оценки блюд тематического стола: внешний вид блюд, сервировка стола, оригинальность оформления и подачи блюд. За представление блюд, с использованием продукции не предусмотренной в школьном питании, снимаются баллы.

4.8. Блиц-турнир «Три вопроса родителей». Конкурс на выявление эффективного партнерского взаимодействия школы с родителями в вопросах участия и контроля качества школьного питания, в том числе вопросы в рамках реализации программы «Разговор о правильном питании». Каждой команде задаются 3 вопроса, которые касаются участия родителей в контроле за качеством школьного питания. На обдумывание каждого вопроса дается не более 30 секунд.

Критерии оценки команд: скорость, полнота и правильность ответов. Количество набранных баллов учитывается при подведении итогов Конкурса. Конкурс оценивается родительской конкурсной комиссией Большой конкурсной комиссии.

4.9. Квест-практикум «Безопасный пищеблок». Для данного конкурса готовится пищеблок школы, где формируются наглядно этапы производственного процесса с нарушениями и без нарушений (с продуктами, инвентарем, в конце этапа – бракераж готовых блюд).

Команде выделяется 10 минут для выполнения практического задания.

Команда должна обойти весь пищеблок и заполнить чек-лист на предмет выявления нарушений.

Критерии оценки: представление наибольшего количества нарушений (или всех нарушений) требований СанПиН, скорость выполнения задания, полнота раскрытия нарушений. Очередность выхода команд на пищеблок определяется путем жеребьевки.

4.10. По итогам Конкурса определяются победители по номинациям «Лучшая школьная столовая города-миллионника-2025», «Лучшая столовая городской школы-2025», «Лучшая столовая сельской школы-2025».

Итоги проведения Конкурса размещаются на сайте <https://education.bashkortostan.ru/>.

4. Конкурсная комиссия

5.1. Для подведения итогов Конкурса утверждается состав Конкурсной комиссии (**приложение № 8**).

5.2. Основными функциями Конкурсной комиссия являются:

- осуществление процедуры приема и регистрации конкурсных материалов;
- проведение экспертизы конкурсных материалов (портфолио) участников Конкурса, оценка тематического стола, блиц-турнира, квест-практикума и др.;
- 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.

5. Подведение итогов Конкурса

6.1. Итоги Конкурса подводятся Конкурсной комиссией. Результаты являются окончательными и пересмотру не подлежат.

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

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

6.4. Победители получают дипломы (дипломы I степени). Звание «Лучшая школьная столовая города-миллионника-2025» «Лучшая столовая городской школы-2025», «Лучшая столовая сельской школы-2025».

Все участники республиканского этапа (финал) Конкурса награждаются дипломами и благодарственными письмами Министерства образования и науки Республики Башкортостан.

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

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 (7-11 лет) и старшего возраста (12-17 лет), состоящих из холодного блюда или закуски, первого блюда, второго блюда, сладкого блюда ил 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 столовая школы» (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

ЗАЯВКА*
на участие в конкурсе
«Лучшая школьная столовая-2025»

* Заявка представляется на бумажном и электронном носителях

Приложение № 3
к Положению
о республиканском этапе
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая-2025»

Представление на участника конкурса «Лучшая школьная столовая-2025»

Муниципальное образование _____

Полное наименование муниципального образовательного учреждения/ГБОУ в соответствии с Уставом: _____

Адрес (местонахождение) муниципального образовательного учреждения, контактный телефон: _____

E-mail: _____

http: _____

Фамилия, имя, отчество руководителя муниципального образовательного учреждения/ГБОУ: _____

Полное наименование организации общественного питания муниципального образовательного учреждения/ГБОУ, осуществляющего организацию питания обучающихся: _____

Фамилия, 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 конкурсной комиссии муниципального этапа конкурса «Лучшая школьная столовая-2025» № _____

Председатель

конкурсной комиссии

ФИО

подпись

Руководитель муниципального
органа управления образованием _____

ФИО

подпись

Дата

подачи

заявки: _____

Приложение № 4
к Положению
о республиканском этапе
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая-2025»

Информационная карта общеобразовательной организации – участника конкурса «Лучшая школьная столовая-2025» (заполняется в программе excel)

	Направления	Информация образовательной организации
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения/ГБОУ 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, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и т.д.	
	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
2	Техническое состояние производственных служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	В приложении предоставить видео ролик по работе пищеблока
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале	В приложении не более 2-х фотографий обеденного зала или включить в видеоролик

	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	В приложении 1 фотография или включить в видеоролик
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию	Название и тематическое содержание стендов, в приложении 2 фотографии или включить в видеоролик
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока: - всего, в том числе по должностям: - технолог, зав. производством, - повара, - кухонные работники	
	Уровень профессионализма работников школьной столовой	Ф.И.О., должность, сведения о профессиональном образовании. В приложении предоставить копии документов об образовании
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	год прохождения курсов повышения квалификации, тематика. в приложении предоставить копии документов о повышении квалификации
	Своевременное прохождение медицинского обследования, а также лабораторного обследования с целью определения возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии в рамках подготовки к новому учебному году	срок прохождения обследования, копии подтверждающих документов
4	Меню школьной столовой	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2023-2024/2024-2025 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации	Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2023-2024/2024-2025 учебном году, представить фотографии, не более 2-х по каждому мероприятию
	Примерное (Цикличное) меню	В приложении предоставить примерное (цикличное) меню
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	Режим работы буфета, наличие торговли через торговые автоматы

	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака	Указать ссылку на страницу школьного сайта, где размещена презентация, выполненная в программе Power Point, содержащая не более 10 слайдов с использованием информационных и 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	
5	Пропаганда здорового питания	
	Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут)	Ф.И.О. автора видеоролика (учащегося или группы учащихся), название и ссылка на школьный сайт с его размещением. В приложении предоставить видеоролик
	Участие в реализации программы «Разговор о правильном питании»	Отметка об участии, количество классов, реализующих программу в школе, приложить 3-5 фотографий с тематических уроков и 1 утвержденную рабочую программу/программу внеурочной деятельности, в которую включены занятия по программе «Разговор о правильном питании»
6	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 2023-2024/2024-2025 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 направлена в ФЦМПО, должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке
7	Наличие/отсутствие замечаний по результатам контрольных мероприятий Управления Роспотребнадзора по РБ в 2023-2025 учебном году	При наличии замечаний и их устранении приложить копии документов

Подпись директора образовательной организации,
печать образовательной организации

Подпись руководителя МОУО/руководителя ГБОУ,
Печать МОУО/печать ГБОУ

Приложение № 5
к Положению
о республиканском этапе
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая-2025»

**Технические требования к видеоролику
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая-2025»**

Хронометраж видеоролика не более 3 минут.

Видеоролики предоставляются в электронном виде в формате AVI, MPEG, MOV

Допускаются видеоролики, созданные на мобильных устройствах при условии соответствия техническим требованиям.

Содержательная экспертная оценка видеороликов осуществляется по следующим критериям:

- соответствие работы заявленной теме;
- глубина раскрытия темы;
- креативность видеоролика (новизна идеи, оригинальность);
- информативность.

**Критерии оценки работ, представленных на конкурс
«Лучшая школьная столовая-2025»**

Оценивание проводится по пятибалльной системе по каждому критерию.

1. Критерии оценки пояснительной записки:
 - обоснование выбора блюд и их сочетания;
 - соблюдение принципов здорового питания;
 - оригинальность идеи.
3. Критерии оценки технологической карты:
 - доступность, качество и безопасность сырья;
 - содержание белков, жиров, 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.
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).
5. 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).
6. Критерии оценки блюд тематического стола и в профессиональном (практическом) конкурсе:
 - внешний вид блюд;
 - подача и сервировка обеда;
 - вкусовые характеристики;
 - оригинальность оформления и подачи блюд.
7. Наличие видеовизитки (представлены все участники команды, всех участников на ролике видно, есть название команды).
8. Представление на видеоролике информации как участники проводят контрольные мероприятия (в рамках вопроса: «Почему мы лучшие?») (видеоэкскурсия по пищеблоку, согласно требованиям программы производственного контроля ХАССП), оценка представленных мероприятий, оценка их полноты и эффективности.
9. Наличие достижений в работе, положительных отзывов, обратной связи от питающихся.
10. Креативность ролика.