

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 Профессионального 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 Оренбургской областной организации Профессионального союза работников народного образования и науки Российской Федерации.

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 **30 марта по 24 апреля 2026 года**.

2 тур (очный) – презентация блюд тематического стола и профессиональный (практический) этап конкурса среди поваров школьных столовых «Лучший повар школьного питания» с **12 по 29 мая 2026 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.

3.1. Конкурсные материалы принимаются в виде ссылки на облачное хранилище на адрес электронной почты konnovaalina@bk.ru в организационный комитет с **30 марта по 13 апреля 2026 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 I степени, призеры – дипломы II и III степеней.

8.5. Победители Конкурса, получившие дипломы I степени, награждаются премией Оренбургской областной организации Общероссийского Профсоюза образования в размере 40 000 рублей (20 тыс. рублей x 2 школы).

Призеры Конкурса, получившие дипломы II степени, награждаются премией Оренбургской областной организации Общероссийского Профсоюза

образования в размере 30 000 рублей (15 тыс. рублей x 2 школы).

Призеры Конкурса, получившие дипломы III степени, награждаются премией Оренбургской областной организации Общероссийского Профсоюза образования в размере 20 000 рублей (10 тыс. рублей x 2 школы).

8.6. 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.

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

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.