

**АДМИНИСТРАЦИЯ ЛОВОЗЕРСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА**

**ОТДЕЛ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
ЛОВОЗЕРСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА**

ПРИКАЗ

от 25 марта 2026 года

№ 132

**О проведении муниципального этапа Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2026»**

В целях выдвижения конкурсантов на региональный этап Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2026», оценки существующей системы обеспечения горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций, ее эффективности, уровня профессионализма работников школьных столовых Ловозерского муниципального округа, **п р и к а з ы в а ю:**

1. Провести муниципальный этап Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2025» (далее – Конкурс) в период с 30 марта по 03 апреля 2026 года в заочном формате.

2. Утвердить положение «О проведении муниципального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2025» (Приложение №1).

3. Руководителям общеобразовательных организаций Ловозерского муниципального округа (Достанко М.А., Куроптева Н.И., Артиева Ю.П.): обеспечить участие в Конкурсе и направить конкурсные материалы в срок до 07 апреля 2026 года по адресу электронной почты отдела по образованию Ловозерского муниципального округа Lovozeroobr@yandex.ru.

4. Назначить муниципальным координатором муниципального этапа Конкурса специалиста МОЦ отдела по образованию Ловозерского муниципального округа Распопову Д.В.

5. Специалисту МОЦ отдела по образованию Ловозерского муниципального округа Распоповой Д.В.:

5.1. Обеспечить организацию и координацию проведения муниципального этапа Конкурса;

5.2. Сформировать состав жюри;

5.3. Обеспечить направление материалов победителей на участие в региональном этапе Конкурса в срок до 20.05.2026 г.;

5.4. Обеспечить направление информации о победителях в муниципальном этапе Конкурса в Министерство образования и науки Мурманской области в срок до 07.04.2026 г.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за заместителем начальника отдела по образованию Ловозерского муниципального округа Вылегжаниным Е.Н.

Начальник отдела по образованию
администрации Ловозерского района



Фатина

А.В. Фатина

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении муниципального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2026»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет цель, порядок организации и процедуру муниципального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2026».

1.2. Конкурс проводится в целях оценки существующей системы обеспечения горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций, ее эффективности, уровня профессионализма работников школьных столовых Ловозерского муниципального округа.

1.3. Организатором Конкурса является отдел по образованию Ловозерского муниципального округа.

1.4. Конкурс проводится в период с 30 марта по 03 апреля 2026 года.

2. Цель и задачи Конкурса

2.1. Конкурс проводится в целях совершенствования организации питания обучающихся, внедрения 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. Основными задачами Конкурса являются:

- выявление лучших моделей организации горячего питания обучающихся на муниципальном 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.

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, 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) конкурса участие принимают повара школьных столовых и комбинатов питания, по результатам которого определяется победитель.

3.2 В номинации «Лучший повар школьного питания - 2026» участие принимают повара школьных столовых и комбинатов питания.

4. Организация и порядок проведения Конкурса

4.1 Участники номинаций «Лучшая столовая городской школы - 2026» и «Лучшая столовая сельской школы - 2026» направляют следующие документы в электронном виде:

- представление на участника Конкурса «Лучшая школьная столовая - 2026» (Приложение № 1) в формате *.pdf;
- информационная карта участника регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2026» (Приложение № 2);
- видеоролик «Тематический стол» в формате *.mp4, *.avi, *.mov.

4.2 Участники номинации «Лучший повар школьного питания - 2026» направляют следующие документы в электронном виде:

- заявка на участие в Конкурсе (Приложение № 3);
- согласие на обработку персональных данных (Приложение № 4) в формате .pdf;
- видеоролик «Тематический стол» в формате *.mp4, *.avi, *.mov;
- видеоролик «Практический тур» в формате *.mp4, *.avi, *.mov.

4.3 Прием материалов в электронном виде осуществляется по 06.05.2026 (включительно) по электронной почте Lovozeroobr@yandex.ru с пометкой «Лучшая школьная столовая - 2026».

4.4 Не подлежат рассмотрению материалы, подготовленные с нарушением требований к их оформлению, а также поступившие с нарушением сроков.

4.5 Материалы, представляемые на Конкурс, не возвращаются.

5. Порядок проведения конкурса

5.1. В номинациях «Лучшая столовая городской школы - 2026» и «Лучшая столовая сельской школы - 2026» Конкурс включает конкурсные испытания: «Портфолио» и «Тематический стол».

5.2. В номинации «Лучший повар школьного питания - 2026» Конкурс включает конкурсные испытания: «Тематический стол» и «Практический тур».

5.3. Конкурсное испытание «Портфолио».

Конкурсная комиссия оценивает конкурсные материалы (обеденный рацион питания, состоящий из 4 блюд (для детей младшего возраста (7-10 лет) и старшего возраста (11-17 лет) с представлением технологических документов).

Необходимые технологические документы:

– утвержденные Технологические карты (ТК) в соответствии с рекомендуемой формой ГОСТ 31987-2012 «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);

– информационные материалы «Портфолио» в соответствии с Приложением № 5.

Критерии оценивания конкурсного испытания:

Общая оценка складывается из оценки пояснительной записки, каждой технологической карты отдельно, фотоматериалов. Оценивание проводится по пятибалльной системе по каждому критерию.

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). Примерное двухнедельное меню рациона питания оценивается по пищевой и энергетической ценности, разнообразию используемых продуктов, сочетаемости гарниров и соусов, оригинальности и используемой технологии. Конкурсные материалы должны отвечать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32).

Критерии оценки пояснительной записки: обоснование выбора блюд и их сочетания; соблюдение принципов здорового питания; оригинальность идеи.

Критерии оценки технологической карты: доступность, качество и безопасность сырья; содержание белков, жиров, углеводов, калорийность,

пищевая ценность; включение в рацион блюд 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.

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).

4.3. Конкурсное испытание «Тематический стол».

Тема конкурсного испытания «Здоровое питание ребенка в семье». Участники Конкурса представляют презентацию тематического стола, в состав которого должно быть включено не менее трех готовых блюд, предлагаемых для школьника в соответствии с темой и принципами здорового питания (вторые блюда, холодные закуски, мучные изделия, десерты). Размещение и подготовка к экспозиции кулинарной продукции производится самими участниками, на каждое блюдо заполняется карточка с указанием региона, наименования, номера и местонахождения образовательного учреждения, наименование кулинарной продукции.

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

Форму презентации участник Конкурса определяет самостоятельно. Формат конкурсного испытания: *видеоролик в формате *mp4, *avi, *mov* продолжительностью не более 10 минут с разрешением не менее Full HD.

Критерии оценивания конкурсного испытания: общая и профессиональная эрудиция; знание передовых технологий практической подготовки; культура публичного выступления; внешний вид участника Конкурса (внешний вид, наличие формы, эмблемы); внешний вид блюд; оригинальность оформления и подачи блюд; обоснование выбора блюд и их сочетания; соблюдение принципов здорового питания; оригинальность идеи; доступность, качество и безопасность сырья; содержание белков, жиров, углеводов, калорийность, пищевая ценность; включение в рацион блюд соответствующие требованиям здорового питания (пониженное содержание соли, сахара, насыщенных жиров); совместимость пищевых продуктов при приготовлении блюда.

Оценивание проводится по пятибалльной системе по каждому критерию.

4.4. Конкурсное испытание «Практический тур».

Видеозапись приготовления трех порций блюд на своём рабочем месте (рыбное, мясное, овощное или фруктовое) для школьного питания.

Формат конкурсного испытания: *видеоролик в формате *mp4, *avi, *mov* продолжительностью не более 30 минут с разрешением не менее Full HD, отражающий процесс приготовления (набор продуктов, подготовительная часть, фрагменты процесса приготовления, оформление

подачи).

Критерии оценивания конкурсного испытания: соблюдение технологии приготовления, санитарных норм и правил; органолептические показатели; оригинальность оформления и подачи блюд; оригинальный подход к приготовлению блюда, к сочетанию компонентов; внешний вид участника Конкурса (внешний вид, наличие формы, эмблемы).

Оценивание проводится по пятибалльной системе по каждому критерию.

6. Конкурсная комиссия

6.1. Для подведения итогов Конкурса создается конкурсная комиссия.

6.2. Основными функциями конкурсной комиссия являются:

- оценка качества приготовления блюд школьного меню;
- определение победителей Конкурса.

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

7. Подведение итогов Конкурса

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

7.2. Участник Конкурса, набравший наибольшее количество баллов в рейтинге из числа участников Конкурса в каждой номинации, объявляется победителем Конкурса в номинации.

7.3. Два участника Конкурса, следующих в рейтинге за победителем в номинации, объявляются лауреатами Конкурса в номинации.

7.4. Победитель и лауреаты Конкурса награждаются дипломами отдела по образованию Ловозерского муниципального округа. Участники награждаются сертификатами участника.

7.5. Победители конкурса в номинациях направляются для участия в региональном этапе Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2026».