



МЭРИЯ ГОРОДА ГРОЗНОГО  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ МЭРИИ ГОРОДА ГРОЗНОГО»  
СОБЛЖА-ГИАЛИН МЭРИ  
МУНИЦИПАЛЬНИ УЧРЕЖДЕНИ  
СОБЛЖА-ГИАЛИН МЭРИН ДЕШАРАН ДЕПАРТАМЕНТ

ПРИКАЗ

17.04.2024

№ 79/08-58

г. Грозный

О проведении муниципального этапа  
Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая»  
в 2024 году

В соответствии с пунктом 1 Протокола заседания Оперативного штаба Министерства просвещения Российской Федерации по горячему питанию от 27 марта 2023 года № ДГ15-9/15-пр, в целях совершенствования организации питания обучающихся, внедрения инновационных технологий кулинарных продуктов, современных форм предоставления качественного и сбалансированного питания, распространения лучшего опыта, популяризации принципов здорового питания в общеобразовательных организациях г. Грозного

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести муниципальный этап Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» в 2024 году (далее – Конкурс).

2. Утвердить:

2.1. Положение о проведении муниципального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» в 2024 году (Приложение № 1);

2.2. Состав конкурсной комиссии (Приложение № 2).

3. Главному специалисту отдела информационно-аналитической работы и внедрения информационно-коммуникационных технологий Магомедмирзоеву Р.Р. обеспечить организацию, проведение, информационно-методическое сопровождение, экспертную оценку конкурсных материалов и подведение итогов Конкурса.

4. Начальнику отделу информационно-аналитической работы и внедрения информационно-коммуникационных технологий Салуеву Р.С. разместить данный приказ на официальном сайте Департамента образования Мэрии г. Грозного.

5. Руководителям общеобразовательных организаций представить конкурсные материалы в Департамент образования Мэрии г. Грозного не позднее 27 апреля 2024 года.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя начальника Департамента образования Мэрии г. Грозного Хасаеву М.К.

Заместитель Мэра –  
начальник Департамента

A handwritten signature in blue ink, consisting of stylized Cyrillic letters, enclosed within a rectangular box.

З.М. Ахматов

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **о проведении муниципального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» в 2024 году**

#### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и процедуру проведения муниципального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» в 2024 году (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 на муниципальном уровне, а также внедрение современных форм и методов обслуживания 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

– привлечение общественного внимания к деятельности общеобразовательных организаций по созданию условий для организации качественного питания школьников и контроля за этим процессом.

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

### **3. Организационное обеспечение Конкурса**

3.1. Организационное обеспечение Конкурса осуществляет Конкурсная комиссия, состав которого утверждается приказом Департамента образования Мэрии г. Грозного.

3.2. Конкурсная комиссия обеспечивает размещение информации о проведении и итогах Конкурса на официальном сайте Департамента образования Мэрии г. Грозного.

### **4. Участники и этапы проведения Конкурса**

4.1. 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 муниципальных общеобразовательных организациях г. Грозного (без ограничения стажа работы и возраста).

4.2. Конкурс проводится заочно.

4.3. Конкурсная комиссия проводит экспертизу представленного портфолио, подводит итоги, выявляет победителей по 2 номинациям:

- «Лучшая школьная столовая»;
- «Лучший повар школьного питания».

4.4. Конкурс проводится в период **с 17 по 27 апреля 2024 года**.

4.5. Победители в каждой номинации направляются на региональный этап Конкурса **с 6 по 24 мая 2024 года**.

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

5.1. Для участия в муниципальном этапе Конкурса представляются следующие материалы:

- заявка на участие в Конкурсе (**Приложение № 1**);
- представление на участника Конкурса (**Приложение № 2**);
- информационная карта участника Конкурса (**Приложение № 3**);
- видеоролик (**Приложение № 4**).

5.2. Видеоролик должен содержать видеовизитку команды (персональное представление команды с ответом на вопрос «Почему мы лучшие?»), видеоэкскурсию по пищеблоку, согласно требованиям системы производственного контроля, на принципах ХАССП. Информационная карта общеобразовательной организации с приложениями представляется в электронном виде.

5.3. 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);

– 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, утвержденной постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 июля 2002 года № 26.

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

5.5. Конкурсные материалы принимаются с **17 по 27 апреля 2024 года** в бумажном виде (оформленные) и на электронном носителе (флешка) в отдел информационно-аналитической работы и внедрения ИКТ Департамента образования Мэрии г. Грозного по адресу: ЧР, г. Грозный, улица Кан-Калика, 60, 3 этаж.

5.6. Контактное лицо: **Магомедмирзоев Расул Русланович**, электронная почта: [analitiki\\_groznydep@mail.ru](mailto:analitiki_groznydep@mail.ru), тел. **8-928-890-88-51**.

5.7. Экспертно-аналитическая оценка конкурсных материалов проводится членами Конкурсной комиссии.

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

5.9. Конкурсные материалы официально не рецензируются и не возвращаются. 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 блюда 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, соответствующие требованиям здорового питания (пониженное содержание соли, сахара, насыщенных жиров);
- совместимость пищевых продуктов при приготовлении блюда;
- возможность использования 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).

#### 6.5. Критерии оценки блюд тематического стола и в профессиональном (практическом) конкурсе:

- внешний вид блюд;
- подача и сервировка обеда;
- вкусовые характеристики;
- оригинальность оформления и подачи блюд.

#### 6.6. Размещение актуального меню на официальном сайте общеобразовательной организации.

### **7. Подведение итогов Конкурса**

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

7.2. Конкурсная комиссия оценивает конкурсные материалы в баллах в соответствии с критериями Конкурса.

7.3. Общий балл, присуждаемый каждой работе, производится по сумме баллов членов Конкурсной комиссии. По работам, претендующим на призовое место и набравшим одинаковое количество баллов, проводится голосование и учитываются их личные достижения (представленные грамоты, дипломы, благодарственные письма).

7.4. Итоги оформляются Конкурсной комиссией в виде протокола.

7.5. Решения Конкурсной комиссии по итогам Конкурса утверждаются председателем.

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

7.7. Победители награждаются дипломами Департамента образования Мэрии г. Грозного.

7.8. Звание «Лучшая школьная столовая» получает участник Конкурса, занявший I место в соответствующей номинации. Звание «Лучший повар школьной столовой» получает участник Конкурса, занявший I место.

7.9. Участники, занявшие первые места в своих номинациях на муниципальном этапе Конкурса, рекомендуются для участия в региональном этапе конкурса «Лучшая школьная столовая».

**ЗАЯВКА \***  
**на участие в муниципальном этапе Всероссийского конкурса**  
**«Лучшая школьная столовая» в 2024 году**

1.	Наименование общеобразовательной организации	
2.	Адрес общеобразовательного учреждения (юридический и фактический)	
3.	Телефон, факс	
4.	Руководитель общеобразовательной организации (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 ответственного за организацию питания в общеобразовательной организации	

Даю свое согласие на обработку моих, указанных выше, персональных данных в целях участия в конкурсе «Лучший повар школьной столовой». Даю разрешение на использование материалов в некоммерческих целях для размещения в сети Интернет, публикаций в буклетах и периодических изданиях с возможностью редакторской обработки.

Участник конкурса

\_\_\_\_\_  
(Подпись, ФИО)

Руководитель  
общеобразовательной организации

\_\_\_\_\_  
(Подпись, ФИО)

Заявка представляется на бумажном и электронном носителях.



**Представление**  
**на участника в муниципальном этапе Всероссийского конкурса «Лучшая**  
**школьная столовая» в 2024 году**

Муниципальное образование \_\_\_\_\_  
Полное наименование общеобразовательной организации в соответствии с  
Уставом: \_\_\_\_\_

Е-mail: \_\_\_\_\_  
http: \_\_\_\_\_  
Фамилия, имя, отчество руководителя общеобразовательной организации: \_\_\_\_\_

Полное наименование организации общественного питания муниципального  
образовательного учреждения, осуществляющего организацию питания обучающихся: \_\_\_\_\_

Фамилия, имя, отчество руководителя организации общественного питания: \_\_\_\_\_

Адрес (местонахождение) организации общественного питания общеобразовательной  
организации, осуществляющей организацию питания обучающихся, контактный телефон: \_\_\_\_\_

Руководитель общеобразовательной организации \_\_\_\_\_  
/Подпись, Ф.И.О./

Дата подачи заявки: \_\_\_\_\_

**Информационная карта участника муниципального этапа  
Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая»  
(заполняется в программе Excel)**

№ п/п	Направления	Информация общеобразовательной организации
<b>1.</b>	<b>Сведения об организации питания</b>	
	Полное наименование общеобразовательной организации 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	

	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 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 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.</b>	<b>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 2021-2022/2022-2023/2023-2024 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации	Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2021-2022/2022-2023/2023-2024 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-х 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>	<b>Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся</b>	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о	Указать название СМИ, название статьи или передачи, дату выхода в эфир или публикации.

	<p>работниках школьной столовой в 2021-2022/2022-2023/2023-2024 учебном году</p>	<p>В приложении предоставить по возможности скриншоты или копии материалов</p>
	<p>Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале общеобразовательного учреждения</p>	<p>Указывается ссылка на страницу школьного сайта, в приложении предоставить распечатанные скриншоты.</p>
	<p>Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню – по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО</p>	<p>Ссылка направлена в ФЦМОП, должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке</p>

Подпись директора общеобразовательной организации

---

/печать ОО/

## 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.

## **Технические требования к видеоролику Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» в 2024 году**

- Хронометраж видеоролика не более 3 минут.
- Видеоролики предоставляются в электронном виде в формате MP4.
- Разрешение видео 1920x1080 пикс. (16:9) с частотой кадров не менее 24 к/с.
- 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.

Приложение № 2  
к приказу Департамента  
образования Мэрии г. Грозного  
от «17» 04 2024 г. № 19/08-58

**Состав конкурсной комиссии муниципального этапа  
Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» в 2024 году**

Цумалигов Магомед Вахаевич	первый заместитель начальника Департамента образования Мэрии г. Грозного, <b>председатель конкурсной комиссии</b>
Хасаева Марет Кюриевна	заместитель начальника Департамента образования Мэрии г. Грозного, <b>заместитель председателя конкурсной комиссии</b>
Сулейманова Элина Имрановна	главный специалист отдела информационно- аналитической работы и внедрения информационно-коммуникационных технологии, <b>секретарь конкурсной комиссии</b>
<b>Члены комиссии:</b>	
Салуев Расул Султанович	начальник отдела информационно- аналитической работы и внедрения информационно-коммуникационных технологии
Исраилов Рамзан Ильясович	начальник отдела по строительству, техническому надзору за содержанием зданий, сооружений и коммунальных сетей
Тутаева Айна Алаудиновна	начальник отдела школ и мониторинга качества образования
Магомедмирзоев Расул Русланович	главный специалист отдела информационно- аналитической работы и внедрения информационно-коммуникационных технологии