

01.09.2023

05-08-01-4524/2023

04.09.2023

539-09/2023

01.09.2023

ВХ-КО-1193/2023

04.09.2023

Вх. № 208



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
Администрация Ленинградской области  
КОМИТЕТ  
ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

**ПРИКАЗ**

01.09.2023

№

41

01.09.2023

411

**Об утверждении Положения об областном конкурсе  
«Лучшая школьная столовая Ленинградской области»**

В целях совершенствования организации питания обучающихся, внедрения современных форм и методов предоставления качественного и сбалансированного питания, распространения лучшего опыта работы, популяризации принципов здорового питания в общеобразовательных организациях Ленинградской области:

1. Утвердить Положение об областном конкурсе «Лучшая школьная столовая Ленинградской области» согласно приложению к настоящему приказу.

2. Отделу защиты прав детей департамента управления в сфере общего, дополнительного образования и защиты прав детей довести настоящий приказ до сведения руководителей органов местного самоуправления, осуществляющих управление в сфере образования муниципальных районов (городского округа) Ленинградской области, руководителей государственных общеобразовательных организаций.

3. Рекомендовать руководителям органов местного самоуправления, осуществляющих управление в сфере образования муниципальных районов (городского округа) Ленинградской области, руководителям государственных общеобразовательных организаций руководствоваться вышеуказанным Положением при организации и проведении областного конкурса на звание «Лучшая школьная столовая Ленинградской области».

4. Признать утратившими силу распоряжение комитета общего и профессионального образования Ленинградской области от 09 ноября 2022 года № 2156-р «Об утверждении положения об областном конкурсе «Лучшая школьная столовая Ленинградской области».

01.09.2023

18.04-01-1156/2023

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

01.09.2023

3449

Первый заместитель  
председателя комитета



И.А. Голубев

«УТВЕРЖДЕНО»  
приказом комитета  
общего и профессионального  
образования Ленинградской области  
от « \_\_\_\_\_ » 01.09.2023 года № 41  
(приложение)

Положение  
об областном конкурсе  
«Лучшая школьная столовая Ленинградской области»

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и процедуру проведения областного конкурса «Лучшая школьная столовая Ленинградской области» (далее – Конкурс).

1.2. Проведение Конкурса предполагает оценку существующей системы организации обеспечения горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Ленинградской области, ее эффективность, уровень профессионализма работников школьной столовой и соответствие форм организации питания современным запросам участников образовательного процесса.

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 приготовления 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;
- внедрение современных форм и методов обслуживания обучающихся;
- распространение опыта по обеспечению обучающихся качественным питанием, формирование культуры и принципов здорового питания;

- внедрение новых технологий в приготовлении блюд школьного меню, реализации принципов здорового питания;
- расширение ассортимента блюд, рекомендуемых для включения в рацион детского питания;
- привлечение общественного внимания к деятельности общеобразовательных 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 вправе принять участие:**

- общеобразовательные организации, осуществляющие питание обучающихся самостоятельно или обслуживаемые организациями школьного питания (организаторы школьного питания различной организационно-правовой формы) (далее – общеобразовательные организации);
- повара школьных столовых и комбинатов питания.

От каждого муниципального района (городского округа) Ленинградской области в каждой номинации Конкурса может принять участие только одна муниципальная общеобразовательная организация и только один повар муниципальной школьной столовой и комбината питания.

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

4.1. Конкурс проводится в один тур по номинациям «Лучшая городская школьная столовая Ленинградской области», «Лучшая сельская школьная столовая Ленинградской области», «Лучший школьный повар Ленинградской области».

4.2. Для участия в Конкурсе по номинациям «Лучшая городская школьная столовая Ленинградской области», «Лучшая сельская школьная столовая Ленинградской области» представляются следующие материалы (материалы представляются в электронном виде в формате Word и PDF):

- заявка на участие в Конкурсе (приложение № 1);
- представление на общеобразовательную организацию (приложение № 2) (с приложением меню рациона питания);
- информационная карта общеобразовательной организации (Портфолио) (приложение № 3);
- видеоролик по номинациям «Лучшая городская школьная столовая Ленинградской области», «Лучшая сельская школьная столовая Ленинградской области» (приложение № 3);
- презентация тематического стола на тему «Детский взгляд на правильное

питание» (приложение № 3).

Представление на участника Конкурса по номинациям «Лучшая городская школьная столовая Ленинградской области», «Лучшая сельская школьная столовая Ленинградской области» (Приложение 2) - муниципальной общеобразовательной организации должно быть подготовлено и заверено органом местного самоуправления, осуществляющим управление в сфере образования Ленинградской области;

Представление на участника Конкурса по номинациям «Лучшая городская школьная столовая Ленинградской области», «Лучшая сельская школьная столовая Ленинградской области» (Приложение 2) - государственной общеобразовательной организации должно быть подготовлено и заверено руководителем государственной общеобразовательной организации.

Видеоролик должен содержать видео-визитку общеобразовательной организации, видеозаписи по школьному пищеблоку, отвечающему требованиям программы производственного контроля ХАССП, а также ответ на вопрос «Почему мы лучшие?».

Презентация «Тематический стол» по теме «Детский взгляд на правильное питание» включает не менее трех готовых блюд, предлагаемых для школьника в соответствии с установленной темой и принципами здорового питания. В содержании презентации необходимо отразить полную характеристику особенностей состава и потребительских свойств представленных блюд.

В качестве презентуемых блюд могут выступать вторые блюда, холодные закуски, мучные изделия, десерты, с разработанными технико-технологическими картами. «Тематический стол» может быть представлен соответственно одному из возрастов школьников: (для детей младшего возраста (7-10 лет) или подросткового возраста (11-14, 15-17 лет).

Размеры предоставляемого стола составляют 120 х 120 см, стилистическое оформление стола на усмотрение общеобразовательной организации. Участники должны устно представить выставленную продукцию с полной характеристикой особенностей состава и потребительских свойств блюд.

4.3. Все материалы размещаются на сайте общеобразовательной организации в разделе «Организация питания» и отправляются на электронный адрес организатора Конкурса - государственного автономного образовательного учреждения дополнительного профессионального образования «Ленинградский областной институт развития образования» (далее - ГАОУ ДПО «ЛОИРО») [corp@loiro.ru](mailto:corp@loiro.ru) с пометкой «Наименование образовательной организации. Конкурс столовых Ленинградской области», не позднее чем за три дня до даты начала проведения Конкурса.

4.4. К участию в Конкурсе в номинации «Лучший школьный повар Ленинградской области» приглашаются повара школьных столовых и

комбинатов питания.

При проведении Конкурса с участием поваров школьных столовых и комбинатов питания в номинации «Лучший школьный повар Ленинградской области» участниками направляется заявка (Приложение № 1) на электронный адрес организатора Конкурса ГАОУ ДПО «ЛОИРО» [korp@loiro.ru](mailto:korp@loiro.ru) с пометкой «Лучший школьный повар Ленинградской области», не позднее чем за три дня до даты начала проведения Конкурса.

В отведенное время на рабочих местах осуществляется приготовление 2-х блюд (рыбное или мясное, овощное или фруктовое) для школьного питания с учетом требований СанПиН с подготовленными технико-технологическими картами.

Для выполнения заданий по приготовлению блюд участникам предоставляется помещение и оборудование. Отведенное время составляет 2 часа. Оценке подлежит готовая кулинарная продукция (Приложение 6).

Участники Конкурса в номинации «Лучший школьный повар Ленинградской области» предоставляют технологические карты с указанием необходимого сырья и его количества в граммах (нетто).

## **5. Сроки и место проведения Конкурса**

5.1. Сроки и место проведения Конкурса утверждаются ежегодно распоряжением Комитета общего и профессионального образования Ленинградской области (далее – Комитет).

## **6. Подведение итогов Конкурса**

6.1 Отбор лучших практик организации питания по номинациям «Лучшая городская школьная столовая Ленинградской области» и «Лучшая сельская школьная столовая Ленинградской области» проводятся по сумме баллов по результатам экспертизы Портфолио участников и предоставленных видеороликов, в соответствии с Экспертным листом оценки конкурсных материалов (Приложение 4) и экспертизы блюд Тематического стола (Приложение 5).

6.2. По итогам экспертизы конкурсная комиссия осуществляет ранжирование балловых оценок участников Конкурса.

6.3. Конкурсные материалы официально не рецензируются и не возвращаются. Результаты экспертизы с участниками Конкурса не обсуждаются, апелляции на решения конкурсной комиссии не принимаются.

6.4. Конкурсные материалы могут быть отклонены, если отсутствуют материалы по пунктам 1-3 Портфолио (Приложение 3).

6.5. По итогам Конкурса среди общеобразовательных организаций в номинациях «Лучшая городская школьная столовая Ленинградской области», «Лучшая сельская школьная столовая Ленинградской области» определяется по одному Победителю и Лауреату.

Победитель – общеобразовательная организация, набравшая наибольшее количество баллов, награждается дипломом победителя. Директор организации-победителя награждается ценным подарком с учетом п. 28 ст. 217 Налогового Кодекса Российской Федерации.

Лауреат – участник Конкурса, занявший второе место по ранжированию баллов. Лауреат Конкурса по результатам Конкурса награждается дипломом соответствующего статуса. Директор организации-победителя награждается ценным подарком с учетом п. 28 ст. 217 Налогового Кодекса Российской Федерации.

Все школы-участники Конкурса получают дипломы участника Конкурса.

6.6. По номинации «Лучший школьный повар Ленинградской области»:

6.7. По итогам экспертизы приготовленных блюд конкурсная комиссия осуществляет ранжирование балловых оценок участников Конкурса (критерии оценки приведены в Приложении 6).

По итогам Конкурса в номинации «Лучший школьный повар Ленинградской области» определяют одного Победителя и одного Лауреата.

Победитель Конкурса в номинации «Лучший школьный повар Ленинградской области» - участник, получивший максимальное количество баллов. Победитель получает звание «Лучший школьный повар Ленинградской области» и награждается ценным подарком с учетом п. 28 ст. 217 Налогового Кодекса Российской Федерации.

Лауреат – участник Конкурса, занявший второе место по ранжированию баллов. Лауреат Конкурса по результатам конкурса награждается дипломом соответствующего статуса, награждается ценным подарком с учетом п. 28 ст. 217 Налогового Кодекса Российской Федерации.

6.8. По итогам Конкурса оформляется итоговый протокол, результаты которого доводятся до участников посредством размещения на сайте организатора Конкурса (ГАОУ ДПО «ЛОИРО») в разделе «Конкурсы» и служат основанием для награждения и вручения конкурсантам дипломов.

## **7. Оргкомитет Конкурса**

7.1. Для руководства Конкурсом создается областной организационный комитет (далее – Оргкомитет).

7.2. Оргкомитет состоит из председателя, заместителя председателя, ответственного секретаря и членов Оргкомитета.

7.3. Состав Оргкомитета (не более 10 человек) ежегодно утверждается

распоряжением Комитета.

7.4. Оргкомитет формируется из представителей Комитета, специалистов организатора Конкурса (ГАОУ ДПО «ЛОИРО»).

7.5. Оргкомитет Конкурса:

- обеспечивает освещение подготовки и хода Конкурса в средствах массовой информации;
- обеспечивает условия для работы областной конкурсной комиссии;
- подготавливает аналитические материалы по представленным работам на Конкурс;
- подготавливает предложения по совершенствованию организации и содержания Конкурса;
- координирует проведение торжественной церемонии награждения победителей и лауреатов Конкурса;
- организует публикацию итогов Конкурса и лучших конкурсных материалов в электронных и печатных изданиях.

7.6. Председатель Оргкомитета:

- осуществляет контроль за соблюдением настоящего Положения;
- консультирует членов Оргкомитета по вопросам проведения Конкурса;
- имеет право представлять результаты Конкурса общественности и делегировать часть своих полномочий заместителю председателя.

7.7. Члены Оргкомитета обязаны:

- соблюдать настоящее Положение;
- не пропускать заседания Оргкомитета без уважительных причин;
- не использовать после завершения Конкурса представленные на нем документы, материалы и сведения об участниках без их разрешения.

7.8. Секретарь Оргкомитета оформляет протоколы заседаний Оргкомитета, координирует работу Оргкомитета.

7.9. Члены Оргкомитета во главе с председателем Оргкомитета принимают решения, связанные с вопросами организации и проведения Конкурса.

7.10. Председатель Оргкомитета проводит заседание Оргкомитета (по мере необходимости), которое считается правомочным, если в нем принимает участие не менее 2/3 утвержденного состава Оргкомитета. Решения принимаются открытым голосованием простым большинством голосов присутствующих участников состава Оргкомитета.

7.11. Решения Оргкомитета оформляются протоколом в течение трех рабочих дней, со дня его вынесения.

## **8. Конкурсная комиссия**

8.1. Состав областной конкурсной комиссии (далее – комиссия) ежегодно утверждается распоряжением Комитета из представителей органов местного самоуправления, осуществляющих управление в сфере образования муниципальных районов (городского округа) Ленинградской области, организатора Конкурса, специалистов в сфере организации детского питания.

8.2. В состав комиссии (не более 10 человек) входят председатель комиссии, заместитель председателя, ответственный секретарь и члены комиссии.

8.3. Председатель комиссии:

- осуществляет контроль за соблюдением настоящего Положения;
- консультирует членов комиссии по вопросам содержания Конкурса;
- руководит и координирует деятельность комиссии;
- распределяет обязанности между членами комиссии;
- проводит заседания комиссии;
- предоставляет запрашиваемую областным Оргкомитетом информацию о результатах заседания комиссии.

8.4. Члены комиссии:

- оценивают конкурсные работы, представленные на Конкурс в соответствии с критериями;
- по сумме баллов определяет победителей и лауреатов Конкурса;
- по итогам проведения Конкурса осуществляют отбор материалов для обобщения положительного опыта работы общеобразовательных организаций с целью публикации и распространения его в Ленинградской области.

8.5. Секретарь конкурсной комиссии регистрирует документы и материалы, поступившие от участников Конкурса, направляет их председателю комиссии, оформляет протоколы заседания комиссии.

8.6. Председатель комиссии проводит заседание (по мере необходимости), которое считается правомочным, если в нем принимает участие не менее 2/3 утвержденного распоряжением Комитета состава. Решения принимаются открытым голосованием простым большинством голосов присутствующих участников состава комиссии.

8.7. Решения комиссии оформляются протоколом в течение трех рабочих дней, со дня его вынесения, который подписывается председателем комиссии или его заместителем, председательствующим на заседании, и ответственным секретарем комиссии.

## **9. Критерии оценки**

9.1. Критерии оценки представлены в Приложениях 4, 5, 6 к настоящему Положению.



**Приложение 1**  
к Положению  
об областном конкурсе  
«Лучшая школьная столовая  
Ленинградской области»  
(форма)

**ЗАЯВКА**  
**на участие в конкурсе**  
**«Лучшая школьная столовая Ленинградской области»**  
**по номинации \_\_\_\_\_**

1.	Наименование общеобразовательной организации	
2.	Адрес общеобразовательной организации (юридический и фактический)	
3.	Телефон, факс	
4.	Руководитель общеобразовательной организации (ФИО)	
6.	ФИО и телефон специалиста органа местного самоуправления, осуществляющего управление в сфере образования, ответственного за участие представителей муниципального образования в конкурсе	

Руководитель  
общеобразовательной организации \_\_\_\_\_  
М.П. \_\_\_\_\_

ФИО

Подпись

(форма)

**ЗАЯВКА**  
**на участие в конкурсе**  
**«Лучшая школьная столовая Ленинградской области»**  
**по номинации «Лучший школьный повар Ленинградской области»**

1.	Наименование общеобразовательной организации	
2.	Адрес общеобразовательной организации (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 специалиста органа местного самоуправления, осуществляющего управление в сфере образования, ответственного за участие представителей муниципального образования в конкурсе	

Даю свое согласие на обработку моих указанных выше персональных данных в целях участия в Конкурсе в номинации «Лучший школьный повар Ленинградской области». 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

\_\_\_\_\_  
ФИО

Подпись

Руководитель  
общеобразовательной организации  
М.П.

\_\_\_\_\_  
ФИО

Подпись

**Приложение 2**  
к Положению  
об областном конкурсе  
«Лучшая школьная столовая  
Ленинградской области»  
(Форма)

**Представление  
на участника Конкурса  
«Лучшая школьная столовая Ленинградской области»  
в номинациях  
«Лучшая городская школьная столовая Ленинградской области»,  
«Лучшая сельская школьная столовая Ленинградской области»**

Полное наименование общеобразовательной организации в соответствии с Уставом:

---

---

---

Адрес (местонахождение) общеобразовательной организации, контактный телефон:

---

---

---

E-mail: \_\_\_\_\_

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

Фамилия, имя, отчество руководителя общеобразовательной организации: \_\_\_\_\_

Полное наименование организации общественного питания общеобразовательной организации, осуществляющего организацию питания обучающихся:

---

---

---

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

---

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

---

---

Руководитель органа местного самоуправления,  
осуществляющего управление  
в сфере образования  
Ленинградской области

/подпись, Ф.И.О./

/

Руководитель  
государственной общеобразовательной организации

/подпись, Ф.И.О./

Дата подачи заявки: \_\_\_\_\_

**Приложение 3**  
к Положению  
об областном конкурсе  
«Лучшая школьная столовая  
Ленинградской области»

**Структура и содержание «Портфолио» Конкурса  
«Лучшая школьная столовая Ленинградской области»  
в номинациях**

**«Лучшая городская школьная столовая Ленинградской области»,  
«Лучшая сельская школьная столовая Ленинградской области»  
(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).	
	Стоимость рациона питания (руб.): -завтрака, -обеда -полдника	
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся, возможность выбора блюд (шведский стол), вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.	
<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 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.
<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 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2021-2022 / 2022-2023 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 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</b>	<b>Пропаганда здорового питания</b>	
	Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5 минут).	Наименование команды сформированной в образовательной организации, название и ссылку 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 работниках школьной столовой в 2021-2022 и 2022-2023 учебных годах.	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.

7.	<b>Видеоролик «Лучшая школьная столовая Ленинградской области»</b>	
	Видеоролик*	
8.	<b>Тематический стол по теме «Детский взгляд на правильное питание»**</b>	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 тематического стола по теме «Детский взгляд на правильное питание»

Подпись директора общеобразовательной организации,  
печать общеобразовательной организации

Подпись руководителя органа местного самоуправления, осуществляющего управление в сфере образования Ленинградской области (печать)

***Примечание:***

**\* Технические требования к видеоролику «Лучшая школьная столовая Ленинградской области»**

Хронометр 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.



## **\*\* Технические 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 каждого блюда, в кадре не должны присутствовать посторонние предметы, ракурс - сбоку, сверху.

**Приложение 4**  
к Положению  
об областном конкурсе  
«Лучшая школьная столовая  
Ленинградской области»

**Экспертный лист для оценки материалов участника Конкурса в  
номинациях  
«Лучшая городская школьная столовая Ленинградской области», «Лучшая  
сельская школьная столовая Ленинградской области»**

**Критерии оценки**

Работы, представленные на Конкурс, оцениваются по следующим критериям:

- наличие Портфолио и раскрытости информации – до 20 баллов;
- наличие видеовизитки (представлены все участники команды школы, всех участников на ролике видно, есть название команды школы) – до 25 баллов;
- представление на видеоролике информации как участники проводят мероприятия (в рамках вопроса: «Почему мы лучшие?») (видеоэкскурсия по школьному пищеблоку, согласно требованиям программы производственного контроля ХАССП), оценка представленных мероприятий оценка их полноты и эффективности - до 35 баллов;
- наличие достижений в работе, положительных отзывов, обратной связи от питающихся - до 20 баллов;
- креативность ролика - до 20 баллов.

**Приложение 5**  
к Положению  
об областном конкурсе  
«Лучшая школьная столовая  
Ленинградской области»

**Критерии оценки блюд Тематического стола в номинациях  
«Лучшая городская школьная столовая Ленинградской области», «Лучшая  
сельская школьная столовая Ленинградской области»**

<b>Критерии-характеристики</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>5</b>
внешний вид блюд;			
подача и сервировка обеда;			
оригинальность оформления и подачи блюд			
соответствие возрастной категории			

0 – указанные характеристики не выражены и/или выражены слабо

3 – частично соответствуют

5 – полностью соответствуют

**Критерии оценки  
в номинации «Лучший школьный повар Ленинградской области»**

1. Выполнение заданий представляет собой приготовление трех порций двух блюд (рыбное или мясное, овощное или фруктовое блюдо) из предложенного набора продуктов в течение отведенного времени.
2. Задание выполняется за счет финансовых средств Организатора.
3. Участники Конкурса имеют право принести на Конкурс для приготовления блюд необходимые им личные предметы (ножи, доски, столовую посуду, и т.д.).
4. Конкурсная комиссия подводит итоги и определяет победителя и лауреата путем подсчета суммы баллов, выставленных после выполнения практического задания.

**Критерии оценки**

Практическое задание оценивается по следующим критериям:

- соблюдение технологии приготовления, санитарных норм и правил;
- вкусовые качества и другие органолептические показатели;
- оригинальность оформления и подачи блюд;
- оригинальный подход к приготовлению блюда, к сочетанию компонентов.

5. Балльная оценка:

- Организация и управление работой – 5 баллов;
- Навыки коммуникации и работы с клиентами – 5 баллов;
- Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда – 15 баллов;
- Знания об ингредиентах и меню – 5 баллов;
- Подготовка ингредиентов – 20 баллов;
- Применение различных методов тепловой обработки - 15 баллов;
- Изготовление и презентация блюд – 25 баллов;
- Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет – 10 баллов.