Управление образования администрации Ильинского городского округа

РАСПОРЯЖЕНИЕ

№ 291 o/д

О муниципальном конкурсе «Школа года-2023»

В соответствии с планом работы управления образования администрации Ильинского городского округа на 2022-2023 учебный год, в целях выявления и поддержки образовательных организаций Ильинского городского округа, показывающих наилучшие результаты в организации школьного питания:

- 1. Провести муниципальный конкурс «Школа года-2023» по направлению «Организация школьного питания».
- 2. Утвердить Положение о муниципальном конкурсе «Школа года-2023» (Приложение 1), состав конкурсной комиссии (Приложение 2).
- 3. Руководителям образовательных организаций обеспечить участие образовательной организации в муниципальном конкурсе «Школа года 2023».
- 4. Контроль исполнения распоряжения возложить на заместителя начальника управления образования администрации Ильинского городского округа Н.А. Пепеляеву.

Начальник

Н.А. Ворошкевич

Приложение 1 к распоряжению управления образования администрации Ильинского городского округа от 16.11.2022 № 291 о/д

Положение о муниципальном конкурсе «Школа года -2023»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и проведения муниципального конкурса «Школа года -2023» (далее Конкурс).
- 1.2. Организатором Конкурса является управление образования администрации Ильинского городского округа.
- 1.3. Участниками Конкурса являются муниципальные общеобразовательные организации.
- 1.4. В 2023 году конкурс проводится по направлению «Организация школьного питания».

2. Цели и задачи Конкурса

- 2.1. Цель Конкурса: выявление и поддержка образовательных учреждений Ильинского городского округа, показывающих наилучшие результаты в организации школьного питания.
 - 2.2. Задачи Конкурса:
- 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;
- 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 общеобразовательных организаций по созданию условий для организации качественного сбалансированного питания;
- повышение культуры обслуживания и улучшение качества питания в школьных столовых.

3. Конкурсная комиссия

3.1. Для организации и проведения Конкурса создается конкурсная комиссия из числа специалистов управления образования, образовательных организаций, профсоюзной организации работников образования (далее – комиссия).

- 3.2. В состав комиссии входят председатель, заместитель председателя и члены комиссии.
 - 3.3. Председатель комиссии:
 - осуществляет контроль за соблюдением настоящего положения;
 - консультирует членов комиссии по вопросам содержания Конкурса;
 - руководит и координирует деятельность комиссии;
 - проводит заседания комиссии.
 - 3.4. Члены комиссии:
 - оценивают деятельность участников Конкурса;
 - определяют победителей и призеров Конкурса.

4. Порядок и сроки проведения Конкурса

4.1. Конкурс проводится в два этапа:

1 этап - с 15 по 30 июня 2023 года проводится прием конкурсных работ в электронном виде на эл. aдрес: napepeliaeva@ilinsky.permkrai.ru;

- 2 этап с 1 по 15 июля 2023 года оценка конкурсных работ.
- 4.2. Лица, осуществляющие предоставление информации для Конкурса, несут персональную ответственность за достоверность и объективность предоставленных сведений.
- 4.3. По итогам анализа и оценки конкурсных материалов выстраивается рейтинг образовательных организаций Ильинского городского округа.
- 4.4. Для участия в Конкурсе представляются следующие материалы в электронном виде:
- а) документы и фотоматериалы двух полных обедов (для детей младшего возраста $(7-10\ \text{лет})$ и старшего возраста $(11-17\ \text{лет})$), состоящие из холодного блюда или закуски, первого блюда, второго блюда, сладкого блюда или напитка;
- б) пояснительная записка с обоснованием выбора блюд для школьных обедов (1 страница формата A4, шрифт Times New Roman, 14 пт, интервал 1);
- в) технологические карты каждого блюда (всего не менее 8 технологических карт) калорийность блюд и норма отпуска должны соответствовать возрастной категории потребителя;
 - г) фотоматериалы:
 - каждого блюда отдельно;
 - каждого комплексного обеда, сервированного в школьной столовой;
 - дегустации обеда (обучающимися, педагогами, родителями);
- д) отзывы обучающихся, педагогов, родителей, и результаты дегустации обедов (не более 6 отзывов, 1/3 страницы формата A4, шрифт Times New Roman, 14 пт, интервал 1);
- е) фотографии сотрудников пищеблока за работой (приготовление блюда, накрывание столов, обслуживание на линии раздачи и т.п. не более 5 фотографий);
 - з) информационная карта участника конкурса:

No	Направления	Информация образовательной	
		организации	
	I. Сведения об организации питания		
1.	Полное наименование		
	образовательной		
2	организации		
2.	Тип школьной столовой		
	(базовая, сырьевая,		
	доготовочная, буфет-		
2	раздаточная)		
3.	Количество обучающихся		
	в том числе: 1 – 4 классы		
	5 – 9 классы		
	10 – 11 классы		
4.	Количество обучающихся,		
	получающих одноразовое		
	горячее питание		
	в том числе: 1 – 4 классы		
	5 – 9 классы		
	10 – 11 классы		
5.	Количество обучающихся,		
	получающих двухразовое		
	горячее питание		
	в том числе: $1-4$ классы		
	5 – 9 классы		
	10 – 11 классы		
6.	График приема пищи		
	размещен в столовой		
	График приема пищи		
	размещен на сайте ОО		
7.	Стоимость рациона питания		
	(руб.)		
	- завтрак		
	- обед		
	- полдник		
8.	Использование новых форм		
	в организации		
	обслуживания обучающихся		
	(возможность выбора блюд,		
	вариативное меню, кафе		
	тематическое и др.)		
9.	Безналичный расчет за		
	питание обучающихся		
10.	Использование		
	Безналичный расчет за питание обучающихся		

	современных	
	информационно-	
	программных комплексов	
	для управления	
	организацией школьного	
	питания и обслуживания	
	учащихся	
пом	II. Техническое состояние п вещений в соответствии с Сан	роизводственных и служебно-бытовых «ПиН
11.	Процент оснащения	В соответствии с приложением 4
	пищеблока технологическим	методических рекомендаций от
	оборудованием и иным	18.05.2020 MP 2.4.0179-20
	оборудованием	«Рекомендации по организации питания
	оборудованном	для обучающихся общеобразовательных
		организаций»
12.	Количество посадочных	
	мест и соответствие	
	требованиям мебели в	
	обеденном зале	
13.	Соответствие требованиям	
	по соблюдению личной	
	гигиены обучающихся	
	(раковины, дозаторы для	
	мыла, сушка для рук,	
	бумажные полотенца)	
14.	Интерьер и декоративное	
	оформление: уголок	
	потребителя,	
	информационный стенд по	
	здоровому питанию	
		кольной столовой профессиональными
	рами	
15.	<u> </u>	
	пищеблока:	
	- технолог, заведующий	
	производством	
	- повар	
	- кухонный работник	7.77.0
16.	Уровень профессионализма	Ф.И.О., должность, сведения о
	работников школьной	профессиональном образовании. В
	столовой	приложении предоставить копии
		документов об образовании.
17.	Дополнительное	Год прохождения курсов повышения
	профессиональное	квалификации, их тематика. В

	образование (повышение	приложении предоставить копии	
	квалификации,	документов о повышении квалификации	
	переподготовка)		
	IV. Меню школьной столовой		
18.	Проведение мероприятий по		
	повышению качества,		
	расширения ассортимента		
	блюд и кулинарных		
	изделий:		
	- тематические дни		
	- школы кулинарного		
	мастерства		
	- выставки-дегустации		
	и др.		
19.	Примерное десятидневное		
	меню, утверждено и		
	размещено на сайте ОО		
20.	Ежедневное меню		
	размещено в столовой на		
	видном месте		
	Ежедневное меню		
	размещено на сайте ОО		
21.	Ассортимент пищевых		
	продуктов дополнительного		
	питания		
22.	Объем реализации пищевых		
	продуктов через буфеты за		
	три месяца предыдущего		
	года		
23.	Введение в рацион		
	школьника блюд,		
	соответствующих		
	требованиям здорового		
	питания с пониженным		
	содержанием соли, сахара,		
	насыщенных жиров.		
	V. Пропаганда здорового пи	тания	
24.	Видеоролик проведения	Ф.И.О. автора видеоролика, название и	
	мероприятий по теме	ссылку на сайт с его размещением	
	здорового питания (до 5		
	минут)		
25.	Обобщение и	Перечислить мероприятия, которые были	
	распространение опыта	проведены в 2022-2023 учебном году	
	работы по организации		

	питания обучающихся	
26.	Публикации в СМИ	Указать название СМИ, название статьи
	материалов о работе	или передачи, №, дату выхода в эфир или
	школьной столовой,	публикации. В приложении предоставить
	организации питания в	по возможности скриншоты или копии
	школе, о работниках	материалов
	школьной столовой	_
27.	Отражение работы по	Ссылка на сайт ОО, где описан раздел,
	пропаганде здорового	посвященный питанию
	питания, деятельности	
	школьной столовой на сайте	
	образовательной	
	организации	
VI. Контроль		
28.	Организация родительского	Приказ об утверждении общественной
	контроля	комиссии в ОО, выписка из журнала
		проверок
29.	Наличие не выполненных	
	предписаний	
	Роспотребнадзора	
30.	Программа	
	производственного	
	контроля, основанная на	
	принципах XACCП	

5. Критерии оценки конкурсных материалов

- 5.1. Общая оценка складывается из оценки пояснительной записки, каждой технологической карты отдельно, фотоматериалов, информационной карты участника.
 - 5.2. Критерии оценки пояснительной записки (каждый критерий -2 б.):
 - обоснование выбора блюд и их сочетания;
 - соблюдение принципов здорового питания;
 - оригинальность идеи.
 - 5.3. Критерии оценки технологической карты (каждый критерий -2 б.):
 - доступность, качество и безопасность сырья;
- содержание белков, жиров, углеводов, калорийность, пищевая ценность;
- включение в рацион блюда, соответствующего 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.
- 5.4. Критерии оценки фотоматериалов (каждый критерий -2 б.):
- внешний вид каждого блюда;
- внешний вид каждого комплексного обеда;
- эстетическое состояние пищеблока, обеденного зала, линии раздачи.
- 5.5. Оценка информационной карты участника конкурса (каждый критерий 4 б.):
 - сведения об организации питания;
 - техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН;
 - укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами;
 - меню школьной столовой;
 - пропаганда здорового питания;
 - контроль.

6. Подведение итогов Конкурса

- 6.1. По результатам Конкурса определяется победитель и (или) призер (призёры).
- 6.2. Решение конкурсной комиссии утверждается распоряжением управления образования администрации Ильинского городского округа.
- 6.3. Победителям и призерам Конкурса вручаются дипломы управления образования администрации Ильинского городского округа и денежное поощрение.
- 6.4. Награждение победителей и призеров осуществляется на августовском совещании педагогических работников Ильинского городского округа.
- 6.5. Итоги Конкурса публикуются на официальном сайте управления образования администрации Ильинского городского округа.

7. Финансирование и порядок использования денежного поощрения

- 7.1. Финансирование Конкурса осуществляется за счет бюджета Ильинского городского округа, а также спонсорских, благотворительных средств.
- 7.2. Выплата денежного поощрения образовательным организациям, победителям и (или) призерам, производится на лицевые счета образовательных организаций и предназначается для создания условий и организации школьного питания.
- 7.3. В течение 60 дней после получения денежного поощрения образовательная организация должна предоставить отчет о расходовании денежных средств в управление образования администрации Ильинского городского округа.

Приложение 2 к распоряжению управления образования администрации Ильинского городского округа от 16.11.2022 № 291 о/д

Состав конкурсной комиссии муниципального конкурса «Лучшая образовательная организация-2022»

No	ФИО	Должность
Π/Π		
1	Ворошкевич Наталия	- председатель комиссии, начальник
	Анатольевна	управления образования
2	Пепеляева Надежда	- заместитель председателя комиссии,
	Александровна	заместитель начальника управления
		образования
	Члены комиссии:	
3	Паршакова Светлана	- начальник отдела развития образования
	Александровна	управления образования администрации
		Ильинского городского округа
4	Катаева Вера Егоровна	- главный специалист отдела методического
		сопровождения управления образования
		администрации Ильинского городского
		округа
5	Гневашев Авенир	- консультант отдела развития образования
	Сергеевич	управления образования администрации
		Ильинского городского округа
6	Катаева Светлана	- педагог дополнительного образования МБУ
	Владимировна	ДО «Ильинский ЦДО», председатель
		Ильинской районной территориальной
		организации работников профсоюза
		народного образования и науки (по
		согласованию)
7	Пепеляева Наталья	- заместитель заведующего по АХР МБДОУ
	Викторовна	«Детский сад «Росинка» (по согласованию)