



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОГБПОУ «РМПК»

С. В. Ишков

«06» марта 2019 г.

## **Положение о проведении конкурса «Школьное питание - здоровое питание», среди слушателей стажировочной площадки,**

### **I. Общие положения**

- 1.1. Положение о проведении конкурса "Школьное питание - здоровое питание" среди работников школьных столовых (далее именуется - Положение) определяет порядок организации, проведения и подведения итогов конкурса среди работников школьных столовых (далее именуется - Конкурс).
- 1.2. Организаторами конкурса являются Министерство образования и молодежной политики Рязанской области и ОГБПОУ «Рязанский многопрофильный колледж» (далее именуется - организаторы).
- 1.3. В конкурсе принимают участие слушатели стажировочной площадки (работники питания в школьных столовых, повара школьных столовых). Участники конкурса должны иметь личную медицинскую книжку с отметкой о своевременно пройденном медицинском осмотре, профессиональную или фирменную одежду.
- 1.4. Подготовку и проведение конкурса осуществляет организационный комитет по подготовке и проведению конкурса "Школьное питание - здоровое питание" среди школьных столовых (далее именуется - оргкомитет).

### **II. Цели и задачи конкурса**

- 2.1. Целями проведения конкурса являются:
  - улучшение качества горячего питания школьников;
  - повышение престижа профессии повара и уровня профессионального мастерства участников конкурса;
  - развитие творческого потенциала молодых специалистов;
  - совершенствование навыков и приемов работы.
- 2.2. Задачи конкурса:
  - улучшение процесса организации питания школьников в общеобразовательных учреждениях города;
  - выявление новых технологий, используемых в школьном питании;
  - выявление лучшей школьной столовой, лучшего повара школьной столовой города;
  - обмен опытом.

### **III. Порядок проведения конкурса**

- 3.1. Конкурс проводится по окончании обучения в помещении лаборатории ОГБПОУ «Рязанский многопрофильный колледж».
- 3.2. Для участия в конкурсе, слушатели стажировочной площадки подают в рабочую группу колледжа письменную заявку по форме согласно приложениям 1, 2 к Положению.
- 3.3. Конкурс может проводиться среди группы поваров (командный зачет) и среди отдельных поваров школьных столовых (личный зачет).
- 3.4. Повара для командного зачета выполняют следующие задания:

- домашнее задание (приготовление по выбранной теме холодной закуски, второго блюда, десерта, мучного изделия в художественном исполнении, демонстрирующем творческие способности автора в кулинарном мастерстве). При подготовке домашнего задания участники особое внимание должны уделить особенностям школьного питания, ассортименту блюд. Жюри оценивает внешний вид блюд, раскрытие темы, гармоничность, оригинальность использования дизайна, оформление и подачу блюд;
- практическое задание (приготовление и оформление горячего блюда из одинакового набора продуктов). Блюдо готовится на 2 порции (одна порция для экспозиции и одна порция для дегустации жюри);
- теоретическое задание (разработать меню школьника на 1 день, включив новые оригинальные блюда из продуктов, допускаемых в школьном питании, наиболее востребованных учащимися).

3.5. Повара в личном зачете выполняют следующие задания:

- домашнее задание (одна композиция Арт-класса);
- практическое задание (приготовление холодной закуски из одинакового набора продуктов). Блюдо готовится в художественном исполнении на 2 порции (одна порция для экспозиции и одна порция для дегустации жюри);
- теоретическое задание (ответы на вопросы в форме теста).

3.6. Все элементы блюд должны быть съедобными и подготовленными к экспозиции на время проведения конкурса. Блюда и изделия экспозиции и тематические столы необходимо сопроводить информационной карточкой с указанием фамилии повара, темы стола, названия блюда, состава ингредиентов.

3.7. Блюда (изделия), представленные на конкурсе, должны отвечать следующим требованиям:

- использование общедоступного, качественного и безопасного сырья;
- соответствие принципам рационального школьного питания;
- использование кулинарных приемов, способствующих сохранению пищевой ценности;
- блюда (изделия) должны быть оформлены с учетом современных направлений кулинарного искусства;
- возможность внедрения блюд в массовое производство.

3.8. Общие критерии оценки участников конкурса:

- внешний вид конкурсанта;
- организация рабочего места: соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил, правил техники безопасности, рациональное использование рабочей зоны, оборудования, инвентаря;
- соблюдение технологии приготовления блюд;
- органолептические показатели блюд: цвет, внешний вид, консистенция, вкус, запах;
- оригинальность (сложность, новизна), сочетаемость ингредиентов;
- эстетическое размещение блюда на тарелке или другой рабочей поверхности.

#### **IV. Функции оргкомитета**

4.1. Проводит консультационно-разъяснительную работу по вопросам участия в конкурсе.

4.2. Обрабатывает заявки на участие в конкурсе.

4.3. Разрабатывает условия, регламент выполнения заданий, в том числе домашних, критерии оценки, другую конкурсную документацию и доводит их до участников конкурса.

4.4. Утверждает поименный состав жюри по подведению итогов конкурса, в который входят представители организаторов конкурса, специалисты предприятий общественного питания, преподаватели учебных заведений города. Жюри оценивает участников по указанным в пункте 3.8 Положения критериям в балльной системе. Итоги оценки жюри оформляются протоколом, который подписывается председателем жюри и его членами. Решение жюри пересмотру не подлежит.

## **V. Подведение итогов конкурса и награждение победителей конкурса**

5.1. По результатам выполненных заданий конкурса жюри подводит итоги.

5.2. Победителями конкурса признаются группа слушателей (командный зачет) и повара школьных столовых (личный зачет), набравшие наибольшее количество баллов, которым присуждается в каждом зачете 3 призовых места.

5.3. Участникам, занявшим призовые места в командном и личном зачете, вручаются дипломы победителя.

5.4. Для поощрения всех участников конкурса, не вошедших в число победителей, по результатам выполненных конкурсных заданий устанавливаются дополнительные номинации: Приложение 3.

- "За лучшее школьное блюдо";
- "За лучшую презентацию стола";
- "За сохранение национальных традиций";
- "За оригинальность в оформлении и подаче блюд";
- "За новые творческие решения";
- "За лучшие вкусовые качества";
- "За лучшее кондитерское изделие";
- "За лучшее мясное блюдо";
- "За лучшее рыбное блюдо".

Победителям номинаций вручаются дипломы.

5.5. Жюри по подведению итогов конкурса вправе:

- перераспределить призовые места в случае набора участниками одинакового количества баллов;
- учредить другие дополнительные номинации.

Заявка  
на участие в конкурсе, среди слушателей стажировочной площадки,  
"Школьное питание - здоровое питание" (командный зачет)

1. Ф.И.О. участника (полностью) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
1.2. Должность, разряд, телефон \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
1.3. Дата рождения \_\_\_\_\_  
(год, месяц, число)  
1.4. Ф.И.О., телефон руководителя предприятия \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Участник конкурса ознакомлен с Положением о проведении конкурса среди слушателей стажировочной площадки - работников школьных столовых "Школьное питание - здоровое питание" и согласен с условиями участия.

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ года \_\_\_\_\_  
(подпись)

2. Ф.И.О. участника (полностью) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
2.2. Должность, разряд, телефон \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
2.3. Дата рождения \_\_\_\_\_  
(год, месяц, число)  
2.4. Ф.И.О., телефон руководителя предприятия \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Участник конкурса ознакомлен с Положением о проведении конкурса среди слушателей стажировочной площадки - работников школьных столовых "Школьное питание - здоровое питание" и согласен с условиями участия.

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ года \_\_\_\_\_  
(подпись)

3. Ф.И.О. участника (полностью) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
3.2. Должность, разряд, телефон \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
3.3. Дата рождения \_\_\_\_\_  
(год, месяц, число)  
3.4. Ф.И.О., телефон руководителя предприятия \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Участник конкурса ознакомлен с Положением о проведении конкурса среди слушателей стажировочной площадки - работников школьных столовых "Школьное питание - здоровое питание" и согласен с условиями участия.

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ года \_\_\_\_\_  
(подпись)

Заявка

на участие в конкурсе, среди слушателей стажировочной площадки,  
"Школьное питание - здоровое питание" (личный зачет)

1. Ф.И.О. участника (полностью) \_\_\_\_\_

1.2. Должность, разряд, телефон \_\_\_\_\_

1.3. Дата рождения \_\_\_\_\_  
(год, месяц, число)

1.4. Ф.И.О., телефон руководителя предприятия \_\_\_\_\_

Участник конкурса ознакомлен с Положением о проведении конкурса среди слушателей стажировочной площадки - работников школьных столовых "Школьное питание - здоровое питание" и согласен с условиями участия.

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ года

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Дополнительные номинации:

"За лучшее школьное блюдо";

"За лучшую презентацию стола";

"За сохранение национальных традиций";

"За оригинальность в оформлении и подаче блюд";

"За лучшее кондитерское изделие";

"За новые творческие решения";

"За лучшее мясное блюдо";

"За лучшие вкусовые качества";

"За лучшее рыбное блюдо";

"Мастер - золотые руки";

"За внедрение новых технологий";

"Повар-новатор";

"За новизну и творчество";

"За волю к победе".