



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**  
(МИНОБРНАУКИ РД)

367001, г.Махачкала, ул. Даниялова, д. 32, тел.: (8722)67-18-48, e-mail: [dagminobr@e-dag.ru](mailto:dagminobr@e-dag.ru)

№ 06-5298/02-04/23 от 10.04.23

На № 06-1237-м/23 от 29.03.2023

**Главам муниципальных  
районов и городских  
округов Республики  
Дагестан**

**Руководителям  
муниципальных органов  
управления образованием**

**О проведении  
Республиканского конкурса  
«Лучшая школьная столовая –2023»**

**Руководителям  
республиканских  
организаций,  
подведомственных  
Минобрнауки РД**

Во исполнение Протокола заседания Оперативного штаба Министерства просвещения Российской Федерации по горячему питанию «О ходе реализации общеобразовательными учреждениями организации бесплатного горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования» от 27 марта 2023 года № Д15-9/15пр Министерство образования и науки Республики Дагестан информирует о проведении Республиканского конкурса «**Лучшая школьная столовая –2023**».

Учитывая изложенное, Министерство сообщает о проведении в срок **до 26 апреля 2023 года** муниципального этапа «**Лучшая школьная столовая –2023**».

При этом обращаем внимание, что для участия в региональном этапе конкурса «**Лучшая школьная столовая –2023**» материалы необходимо представить в адрес Министерства образования и науки Республики Дагестан в соответствии с Положением о Республиканском конкурсе «**Лучшая школьная**

столовая – 2023» утвержденным Приказом Министерства образования и науки Республики Дагестан от 07.04.2023 №02-02-2-415/23 в срок до **27 апреля 2023 года.**

Ответственное лицо за организацию конкурса и сбор материалов – Рабаданова Патимат Магомедовна – 8-964-024-41-11.

Приложение: Приказ о Положении Республиканского конкурса.

**Министр**

A handwritten signature in blue ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke at the bottom.

**Я. Бучаев**



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**

(Минобрнауки РД)

**П Р И К А З**

« 07 » 04 2023 г.

Махачкала

№ 02-02-2-415/23

**О проведении муниципального и регионального этапов Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2023»**

Во исполнение Протокола заседания Оперативного штаба Министерства просвещения Российской Федерации по горячему питанию от 27 марта 2023 года № Д15-9/15пр «О ходе реализации общеобразовательными учреждениями организации бесплатного горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования».

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Провести муниципальный и региональный этапы Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2023» в период от 07 апреля по 20 мая 2023 года (далее- Конкурс).
2. Утвердить:
  - 2.1. Положение о Конкурсе (приложение №1);
  - 2.2. Состав Конкурсной комиссии (приложение № 2).
3. Начальнику отдела сопровождения государственных программ Шейдабекову М. М. обеспечить:
  - 3.1. Организацию и проведение Конкурса в соответствии с утвержденным положением;
  - 3.2. Методическое и организационное сопровождение участников Конкурса;
  - 3.3. Освещение хода проведения Конкурса и его итогов на официальных интернет-ресурсах, в том числе на официальном сайте Минобрнауки РД.
  - 3.4. Настоящий приказ довести до сведения руководителей муниципальных органов управления образованием Республики Дагестан.

4. Руководителям муниципальных органов управления образованием провести муниципальный этап Конкурса и обеспечить участие победителей в региональном этапе Конкурса.

5. ГКУ РД «Информационно-аналитический центр» (Амиралиев К.Н.) разместить настоящий приказ на официальном сайте Минобрнауки РД в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», осветить ход подготовки и проведения Конкурса.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя министра Нурмагомедова Х.З.

**Министр**

A handwritten signature in blue ink, consisting of several loops and a long tail, positioned in the center of the page.

**Я. Бучаев**

**Состав**  
**Конкурсной комиссии «Лучшая школьная столовая - 2023»**

- Председатель:**  
Бучаев  
Яхья Гамидович
- Министр образования и науки Республики Дагестан
- Заместитель председателя:**  
Далгатова  
Аида Османгаджиевна
- первый заместитель министра образования и науки Республики Дагестан
- Члены комиссии:**  
Нурмагомедов  
Халид Запирович
- заместитель министра образования и науки Республики Дагестан
- Акаева  
Аймисей Тагировна
- начальник Управления развития общего образования Министерства образования и науки Республики Дагестан
- Калмыкова  
Лариса Петровна
- начальник Управления по воспитательной работе и дополнительного образования детей Министерства образования и науки Республики Дагестан
- Шейдабеков  
Муса Магомедрасулович
- начальник отдела сопровождения государственных программ Министерства образования и науки Республики Дагестан
- Рамазанова  
Марина Рамазановна
- начальник отдела надзора за условиями воспитания и обучения Роспотребнадзора по Республике Дагестан
- Ответственный секретарь:**  
Рабаданова  
Патимат Магомедовна
- главный специалист-эксперт ГКУ РД «ИАЦ»

УТВЕРЖДЕНО  
приказом Минобрнауки РД

от «08» 04 2023 г.

№ 02-02-2-415/23

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации и проведении муниципального и регионального этапов**  
**Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2023»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации и проведении муниципального и регионального этапов Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2023» (далее – Положение) определяет порядок организации и регламент проведения муниципального и регионального этапов Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2023» (далее – Конкурс).

1.2. Учредителем и организатором Конкурса является Министерство образования и науки Республики Дагестан (далее -Министерство).

1.3. Информация о Конкурсе размещается на официальном сайте Министерства.

1.4. Основные принципы организации Конкурса:

- добровольность участия;
- открытость и достоверность информации;
- объективность оценки;
- равные возможности участников Конкурса.

**2. Цель и задачи Конкурса**

2.1. Конкурс проводится с целью совершенствования организации питания обучающихся, внедрения инновационных технологий кулинарной продукции, современных форм и методов предоставления качественного и сбалансированного питания, распространения лучшего опыта работы, популяризации принципов здорового питания в общеобразовательных организациях Республики Дагестан.

2.2. Основные задачи Конкурса:

- выявление лучших моделей организации горячего питания обучающихся на региональном 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;
- формирование рейтинга лучших школьных столовых Республики Дагестан.

### **3. Участники и этапы проведения 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) государственных и муниципальных образовательных организаций.

В Конкурсе могут принимать участие 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).

3.2. Муниципальный этап Конкурса проводится с **07 апреля по 26 апреля 2023 года** по двум номинациям: **«Лучшая столовая городской школы - 2023»** либо **«Лучшая столовая сельской школы - 2023»**, **«Лучший повар школьной столовой – 2023»**.

3.3. На муниципальном уровне происходит выдвижение одного участника регионального этапа или, по возможности, по одному в каждой номинации, посредством собеседования муниципальной конкурсной комиссии с участниками конкурса.

3.4. Региональный этап Конкурса проводится в заочном формате с **28 апреля по 20 мая 2023 года** по трем номинациям: **«Лучшая столовая городской школы - 2023»**, **«Лучшая столовая сельской школы - 2023»**, **«Лучший повар школьной столовой – 2023»**.

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

4.1 Для участия в **республиканском туре** Конкурса представляются следующие материалы (материалы представляются в электронном виде в формате Word и PDF):

- заявка команды на участие в конкурсе (**приложение №1**);
- представление на команду с приложением меню рациона питания (**приложение №2**);
- информационная карта образовательной организации (**приложение № 3**);



- видеоролик;
- конкурсные материалы (Портфолио). Структура «Портфолио» и требования к фотографиям даны в приложении (**приложение № 4**).

Экспертно-аналитическая оценка конкурсных материалов проводится конкурсной комиссией.

4.2. 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. Технические требования к видеоролику (**приложение № 5**).

**Конкурсные материалы направляются на почту: [ogp@dagminobr.ru](mailto:ogp@dagminobr.ru) с обязательным обозначением контактных данных отправителя.**

4.3. Принимая участие в Конкурсе, все участники соглашаются с тем, что представленные ими работы не возвращаются и могут быть использованы Организатором Конкурса для размещения на официальном сайте, страницах социальных сетей и в специальной педагогической прессе.

4.4. Контактное лицо: Шейдабеков Муса Магомедрасулович, 89285387442.

## **5. Конкурсная комиссия**

5.1. Для подведения итогов Конкурса приказом Министерства создается конкурсная комиссия.

5.2. Основными функциями конкурсной комиссии являются:

- прием и регистрация конкурсных материалов;
- экспертиза конкурсных материалов участников Конкурса;
- определение победителей Конкурса.

5.3. Конкурсная комиссия состоит из председателя, заместителя, ответственного секретаря и членов конкурсной комиссии.

5.4. Конкурсная комиссия по результатам работы принимает решение о победителях и призерах, которое заносится в соответствующий итоговый протокол. Протокол подписывается председателем и ответственным секретарем Конкурсной комиссии.

## **6. Порядок и критерии оценки конкурсных материалов**

6.1. Конкурсные материалы оцениваются конкурсной комиссией.

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

6.3. *Критерии оценки пояснительной записки:*

- обоснование выбора блюд и их сочетания;
- соблюдение принципов здорового питания;
- оригинальность идеи.

6.4. *Критерии оценки технологической карты:*

- доступность, качество и безопасность сырья;
- содержание белков, жиров, углеводов, калорийность, пищевая ценность;

- включение в рацион блюд, соответствующих требованиям здорового питания (пониженное содержание соли, сахара, насыщенных жиров);
- совместимость пищевых продуктов при приготовлении блюд;
- возможность использования для массового приготовления в школьных столовых;
- возможность взаимозаменяемости сырья;
- стоимость готового блюда.

**6.5. 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).

6.6. При равенстве баллов у двух и более участников Конкурса конкурсная комиссия учитывает их награды и достижения (грамоты, дипломы, благодарственные письма).

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

## **7. Подведение итогов Конкурса**

7.1. По итогам регионального этапа определяются победитель и два призера в каждой номинации. Они награждаются дипломами.

7.2. Все участники Конкурса, не занявшие призовые места, награждаются благодарственными письмами Министерства.

7.3. Информация об итогах Конкурса размещается на официальном сайте Министерства, в СМИ.

7.4. Победители регионального этапа Конкурса направляются для участия в федеральном этапе Конкурса.

**Приложение № 1**  
к Положению  
об организации и проведении муниципального  
и регионального этапов Всероссийского конкурса  
«Лучшая школьная столовая – 2023»

**ЗАЯВКА**  
**на участие в конкурсе**  
**«Лучшая школьная столовая - 2023»**

1.	Наименование образовательного учреждения	
2.	Адрес образовательного учреждения (юридический и фактический)	
3.	Телефон, факс	
4.	Руководитель образовательного учреждения (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 полномочия в сфере образования, ответственного за участие представителей муниципалитета в конкурсе	

Даю свое согласие на обработку моих указанных выше персональных данных в целях участия в конкурсе «Лучший повар школьного питания - 2023». 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  
образовательной организации

\_\_\_\_\_

ФИО

М.П. Подпись

**Приложение № 2**  
к Положению  
об организации и проведении муниципального  
и регионального этапов Всероссийского конкурса  
«Лучшая школьная столовая – 2023»

**Представление  
на команду конкурса «Лучшая школьная столовая - 2023»**

Муниципальное образование \_\_\_\_\_  
Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с Уставом:

\_\_\_\_\_

Адрес (местонахождение) муниципального образовательного учреждения, контактный телефон: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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

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

Фамилия, имя, отчество руководителя муниципального образовательного учреждения: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_

Адрес (местонахождение) организации общественного питания муниципального образовательного учреждения, осуществляющего организацию питания обучающихся, контактный телефон \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Основание для представления:

Протокол от \_\_\_\_\_ заседания жюри муниципального этапа конкурса «Лучшая школьная столовая - 2023» № \_\_\_\_\_

Председатель жюри \_\_\_\_\_ /подпись, Ф.И.О./

Руководитель муниципального органа управления образованием \_\_\_\_\_ /подпись, Ф.И.О./

Дата подачи заявки: \_\_\_\_\_

**Приложение № 3**  
к Положению  
об организации и проведении муниципального  
и регионального этапов Всероссийского конкурса  
«Лучшая школьная столовая – 2023»

**Информационная карта образовательной организации – участника Республиканского  
конкурса  
«Лучшая школьная столовая - 2023» (заполняется в программе excel)**

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
<b>1</b>	<b>Сведения об организации питания</b>	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения 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 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	

	-10-11 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 (шведский стол), 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 2020-2021 / 2021-2023 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2020-2021 / 2021-2023 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>	
	Видео-ролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	Наименование команды, 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 2020-2021 / 2021/2023 учебном году.	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.

	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО	Ссылка, должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке.
--	---	--

Подпись директора образовательной организации,  
печать образовательной организации  
Подпись руководителя МОУО, печать МОУО

### **Структура и содержание Портфолио**

«Портфолио» представляет собой комплект следующих материалов и документов:

1. Обеденный рацион питания:
  - пояснительная записка с обоснованием выбора блюд для школьных обедов (1-2 страницы формата А4. шрифт - Times New Roman. 14 пт, интервал - 1);
  - примерное двухнедельное меню (утвержденное и согласованное в установленном порядке);
  - документы и фотоматериалы двух полных обедов, состоящих из холодного блюда или закуски, первого блюда, второго блюда, сладкого блюда или напитка;
  - технологические карты каждого блюда (всего не менее 8 технологических карт): калорийность блюд и норма отпуска должны соответствовать возрастной категории потребителя<sup>1</sup>;
  - фотоматериалы: каждого блюда отдельно, каждого комплексного обеда, сервированного в школьной столовой;
  - фотоматериалы дегустации обеда (обучающимися, педагогами, родителями).
2. 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).
3. Приложение (фотографии, скриншоты, скан-копии).

### **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  
Республиканского конкурса  
«Лучшая школьная столовая - 2023»**

Хронометраж 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.

---

<sup>1</sup> утвержденные Технологические карты (ТК) в соответствии с рекомендуемой формой ГОСТ 31987-2013 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»