**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о проведении регионального конкурса**

**«Школьный шеф»**

1. **Общие положения**

Конкурс проводится министерством образования и молодежной политики Рязанской области (далее - Организатор) совместно с Рязанской областной организацией Профсоюза работников народного образования и науки Российской Федерации при поддержке депутата Государственной Думы Российской Федерации, регионального координатора федерального проекта «Новая школа» Митиной Е.А.

Настоящее положение определяет цели и задачи, условия и порядок проведения регионального конкурса «Школьный шеф» (далее - Конкурс), порядок определения и награждения победителей.

Партнерами конкурса являются средства массовой информации, предприятия и организации общественного питания различных форм собственности.

Вопросы по организации и проведения Конкурса решает организационный комитет.

1. **Цель и задачи конкурса**

Цель конкурса: сделать школьное питание вкусным и полезным с помощью рецептов, разработанных профессионалами школьного питания.

Задачи конкурса:

* предложить школьным столовым и операторам школьного питания лучшие рецепты с прилагаемыми технико-технологическими картами для внедрения в школьное меню;
* выявить талантливых, творческих поваров, повысить роль и значения профессии повара:
* заинтересовать и мотивировать родительское сообщество на создание эффективной системы контроля за организацией питания в школах;
* оценить с помощью экспертов по заданным критериям возможности внедрения предложенных репецтов в школьное меню;
* информировать общественность о проблематике школьного питания и результатах конкурса.

1. **Целевая аудитория**

* учащиеся 1-4 классов общеобразовательных организаций;
* родители учащихся;
* операторы школьного питания, повара и/или шеф-повара школьных столовых.

1. **Участники конкурса**

К участию в Конкурсе приглашаются повара и/или шеф-повара общеобразовательных организаций (далее - Участники).

К участию в Конкурсе могут быть допущены заведующие производством, работающие в общеобразовательных организациях региона, а также на предприятиях общественного питания, оказывающие услуги по организации питания школьников, чьи разработки соответствуют условиям конкурса.

1. **Общие условия проведения конкурса**

Региональный Конкурс проходит в очно-заочной форме с 05.04.2021г. по 26.05.2021 г., включая подведение итогов и объявление результатов.

Принимая участие в Конкурсе, Участники соглашаются с тем, что представленные ими материалы могут быть использованы организаторами Конкурса для составления книги рецептов.

Материалы, предоставленные на Конкурс, не рецензируются и не возвращаются.

Конкурс проводится в 3 этапа:

* **первый этап** – отборочный этап (заочный), приём, обработка и анализ заявок.

Участники до 20.04.2021 года присылают в адрес организатора ([bav@min-obr.ru](mailto:bav@min-obr.ru)):

1. согласие на обработку персональных данных (приложение № 1).
2. заполненную заявку на участие в конкурсе (приложение № 2);
3. две технологические карты на первое и второе блюдо с гарниром, с перечнем сырья (из приложения № 4), технологии приготовления, требованиями к качеству и расчетом стоимости блюд. К технологическим картам прилагают фото;

Жюри оценивает эту документацию на предмет соблюдения требований конкурса и принимает решение о допуске Участников ко второму этапу.

* **второй этап** – практический этап (очный), приготовление Участниками Конкурса блюд, их дегустация членами жюри, выставление оценок.

Участники второго этапа, готовят блюда на базе ОГБПОУ «Рязанский многопрофильный колледж». Срок проведения – с 12 по 19 мая 2021 года.

На каждого Участника второго этапа должно быть представлено портфолио в печатном и электронном виде (приложение № 3).

Всем Участникам предоставляются продукты, столы для экспозиции, рабочие места с тепловым и холодильным оборудованием (Список продуктов в приложении № 4).

На экспозиции каждому блюду (изделию) организаторы предоставляют информационную карточку (18 х 12) с указанием: номинации, Ф.И.О. участника, наименования блюда (изделия).

Все материалы, используемые в конкурсных изделиях, должны быть изготовлены из пищевых продуктов.

Все элементы украшения конкурсных блюд (изделий) выполняются участниками непосредственно в ходе конкурса.

Участники должны иметь при себе медицинскую книжку.

Для приготовления используются продукты, разрешенные законодательством Российской Федерации. Обязательно соблюдение технологий, разрешенных в школьном питании. Для приготовления блюд дается определенное время, установленное членами жюри. разрешается досрочное приготовление. Каждое блюдо готовится в количестве пяти порций.

Блюда дегустируются членами жюри, а также родителями и школьниками. Участники дегустации заполняют оценочные листы. Оценки: «очень понравилось», «понравилось», «удовлетворительно», «не понравилось», «категорически не понравилось».

– **третий этап** (финал) подведение итогов конкурса, оценка рецептов членами жюри, определение победителей конкурса, официальное подведение итогов конкурса, награждение.

1. **Жюри Конкурса**

Жюри конкурса создается с целью экспертизы блюд и определения победителей и лауреатов в соответствии с критериями оценки, определенными данным Положением. В задачи жюри также входит экспертиза материалов, предоставленных Участниками на первом этапе Конкурса.

Жюри оценивает блюда, получившие наибольший балл, по каждому критерию по 10-бальной шкале.

Жюри вправе отстранить от участия в Конкурсе при нарушении технологии или санитарных норм.

По усмотрению Оргкомитета конкурсные материалы могут быть опубликованы, скопированы, показаны и транслированы в образовательных и рекламных целях.

1. **Критерии оценки и номинации конкурса**

Критерии оценки:

1. органолептические показатели; состав сырья, используемого в блюде, наличие комбинаций с овощами;
2. внешний вид и подача;
3. простота приготовления;
4. завершенность композиции;
5. организация рабочего места и соблюдение санитарных норм;
6. оригинальность презентации и названия;
7. соответствие средней себестоимости комплекса блюд в регионе;
8. возможность массового приготовления блюда в школьных столовых.

**Номинации Конкурса**

– Лучшее блюдо из птицы;

– Лучшее блюдо из мяса и мясных продуктов;

– Лучшее блюдо из рыбы;

– Лучшее блюдо из творога;

– Лучшее блюдо из молока, молочных продуктов и круп;

– Лучшее блюдо из овощей;

– Лучшее блюдо из яиц;

– Лучшие холодные напитки;

– Лучшие молочные напитки.

1. **Подведение итогов и награждение**

Жюри подводит итоги конкурса. Жюри имеет право определить количество и названия номинаций конкурса в зависимости от количества участников и прочее. На основании оценочных листов Оргкомитет составляет протокол.

По итогам Конкурса будет составлена Книга лучших рецептов (Сборник технико-технологических карт). Книга рецептов будет передана руководителям муниципальных органов управления образованием для дальнейшего распространения в образовательные организации региона. Информация о конкурсе и его результатах будет предоставлена родительской общественности.  
 Победителями признаются участники, набравшие наибольшее количество баллов в каждой номинации. Победители получают соответствующие дипломы и призы.

Все участники Конкурса получают сертификат об участии. Членами жюри, родителями и школьниками могут быть определены специальные номинации и призы.

Приложение № 1 к Положению

СОГЛАСИЕ НА ОБРАБОТКУ И РАСПРОСТРАНЕНИЕ

ПЕРСОНАЛЬНЫХ ДАННЫХ

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г.

Я,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

(фамилия, имя, отчество полностью)

серия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(вид документа, удостоверяющий личность)

выдан \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

(кем и когда)

проживающий (-ая) по адресу \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ,

настоящим даю своё согласие оргкомитету регионального конкурса «Школьный шеф» (далее – оператор) на обработку оператором (включая получение от меня и/или от любых третьих лиц с учётом требований действующего законодательства Российской Федерации) моих персональных данных и подтверждаю, что, давая такое согласие, я действую в соответствии со своей волей и в своих интересах.

Согласие даётся мною в целях заключения с оператором любых договоров, направленных на оказание мне или другим лицам услуг по представлению документов в оргкомитет регионального конкурса «Школьный шеф» (далее – Конкурс) для обеспечения моего участия в Конкурсе и проводимых в рамках него мероприятий, и распространяется на следующую информацию: мои фамилия, имя, отчество, адрес, должность, электронная почта и любая иная информация, относящаяся к моей личности, доступная либо известная в любой конкретный момент времени оператору (далее – персональные данные), предусмотренная Федеральным законом от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных».

Настоящее согласие предоставляется на осуществление любых действий в отношении моих персональных данных, которые необходимы или желаемы для достижения указанных выше целей, включая – без ограничения – сбор, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), использование, распространение (в том числе передача) персональных данных, а также осуществление любых иных действий с моими персональными данными с учётом требований действующего законодательства Российской Федерации.

Обработка персональных данных осуществляется оператором с применением следующих основных способов (но не ограничиваясь ими): хранение, запись на электронные носители и их хранение, составление перечней.

Настоящим я признаю и подтверждаю, что в случае необходимости предоставления персональных данных для достижения указанных выше целей третьим лицам, а равно как при привлечении третьих лиц к оказанию услуг в моих интересах оператор вправе в необходимом объёме раскрывать для совершения вышеуказанных действий информацию обо мне лично (включая мои персональные данные) таким третьим лицам.

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись фамилия, имя, отчество полностью

Приложение № 2 к Положению

ЗАЯВКА

на участие в региональном конкурсе

«Школьный шеф»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Наименование образовательной организации |  |
| 2. | Адрес образовательной организации (юридический и фактический) |  |
| 3. | Руководитель образовательной организации (Ф.И.О.) |  |
| 4. | Сведения об участнике конкурса:  - Ф.И.О. (полностью);  - образование;  - общий стаж в профессии;  - должность (с указанием разряда);  - стаж работы в школьной столовой;  - контактный телефон. |  |
| 5. | Ф.И.О., телефон специалиста МОУО, ответственного за участие представителя в Конкурсе. |  |

Участник конкурса \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.

подпись

Руководитель

образовательной организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.

подпись

М.П.

Приложение № 3 к Положению

**ПОРТФОЛИО**

**участника регионального конкурса**

**«Школьный шеф»**

|  |
| --- |
| ФОТОГРАФИЯ  УЧАСТНИКА  3x4 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Наименование образовательной организации |  |
| 2. | Адрес образовательной организации (юридический и фактический) |  |
| 3. | Сведения об участнике конкурса:  - Ф.И.О. (полностью);  - дата рождения;  - образование;  - общий стаж в профессии;  - должность (с указанием разряда);  - стаж работы в школьной столовой;  - увлечения;  - контактный телефон. |  |
| 4. | Отзыв педагогического коллектива и мнение детей |  |

Приложение № 4 к Положению

Список продуктов (единый для всех участников)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ | | |
| Сыр | г |  |
| Молоко | мл |  |
| Сливочное масло | г |  |
| Сметана | г |  |
| Йогурт натуральный | г |  |
| Творог (5% - 9% м.д.ж.) | г |  |
| ОВОЩИ | | |
| Капуста белокочанная | г |  |
| Цуккини зелёный | г |  |
| Картофель | г |  |
| Тыква | г |  |
| Свекла красная | г |  |
| Огурец | г |  |
| Сельдерей стебель | г |  |
| Чеснок | г |  |
| Томаты | г |  |
| Лук репчатый | г |  |
| Лук красный | г |  |
| Морковь | г |  |
| СВЕЖИЕ ТРАВЫ | | |
| Петрушка листовая | г |  |
| Лук зеленый | г |  |
| Укроп | г |  |
| ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ | | |
| Брокколи | г |  |
| Цветная капуста | г |  |
| КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ | | |
| Томатная паста | г |  |
| Зеленый горошек | г |  |
| Консервированная кукуруза | г |  |
| Консервированный зеленый горошек |  |  |
| КРУПЫ | | |
| Белый рис | г |  |
| Крупа гречневая | г |  |
| Овсяная крупа |  |  |
| Крупа манная |  |  |
| Макаронные изделия | г |  |
| Перловая крупа | г |  |
| Чечевица | г |  |
| Пшено |  |  |
| ОРЕХИ И СЕМЕНА | | |
| Кунжут белый | г |  |
| Мак | г |  |
| Подсолнечник семена (очищенные) | г |  |
| Грецкий орех (очищенный) | г |  |
| РАЗНОЕ | | |
| Масло подсолнечное | г |  |
| Сахар | г |  |
| Сухари панировочные | г |  |
| Хлеб ржаной | г |  |
| Хлеб пшеничный | г |  |
| Мука пшеничная | г |  |
| Соль пищевая поваренная йодированная | г |  |
| Дрожжи хлебопекарные | г |  |
| Ванильный сахар | шт |  |
| Лавровый лист | г |  |
| Корица | г |  |
| Какао-порошок |  |  |
| ПТИЦА, ЯЙЦО КУРИНОЕ | | |
| Птица (цыплята-бройлеры потрошеные - 1 кат) | г |  |
| Яйцо куриное | шт |  |
|  |  |  |
| МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ | | |
| Мясо 1-й категории (говядина) |  |  |
| Субпродукты говяжьи (печень, язык, сердце) |  |  |
| РЫБА | | |
| Рыба (филе) |  |  |

Участникам Конкурса добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается, данным правом может воспользоваться оргкомитет. Для выполнения конкурсного задания второго этапа участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до начала второго этапа. Участник указывает какое количество ему необходимо.