

ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ КРАСНЕНСКОГО РАЙОНА
БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРИКАЗ

с. Красное

21 декабря 2015 года

№ 1014

**О проведении районного
конкурса «Лучший школьный повар-2015»**

В целях совершенствования профессионального мастерства школьных поваров и обмена опытом по внедрению в производство рациональной технологии приготовления пищи

приказываю:

1. Провести районный конкурс профессионального мастерства "Лучший школьный повар-2015" 30 января 2016 года на базе МОУ «Горская средняя общеобразовательная школа».

2. Утвердить положение о проведении районного конкурса профессионального мастерства "Лучший школьный повар - 2015" (прилагается).

3. Утвердить оргкомитет по проведению конкурса (прилагается).

4. Утвердить план мероприятий по подготовке и проведению районного конкурса профессионального мастерства «Лучший школьный повар - 2015»(прилагается)

5. Руководителям МОУ Горская средняя общеобразовательная школа (Вальтер Е.В.), МОУ Камызинская средняя общеобразовательная школа (Жигулина А.А.), МОУ Красненская средняя общеобразовательная школа им. М.И. Светличной (Антипенко Т.Б.), МОУ Новоуколовская средняя общеобразовательная школа (Конищевой С.А.), МОУ Большовская основная общеобразовательная школа им. М.Д. Чубарых (Хантулина Т.П.), МОУ Готовская основная общеобразовательная школа им А.Н.Маснева (Нагорная Е.Н.), МОУ Кругловская основная общеобразовательная школа им. А.М.Жданова (Субачева Е.В.), МОУ Лесноуколовская основная общеобразовательная школа (Ушаков Н.А.), МОУ Расховецкая основная общеобразовательная школа (Капустина Т.Н.), МОУ Сетищенская основная общеобразовательная школа (Кудинова Е.А.) обеспечить участие школьных поваров в конкурсе согласно Положению о проведении.

6. Директору МОУ Горская средняя общеобразовательная школа Вальтер Е.В. создать необходимые условия для проведения конкурса.

7. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя начальника отдела образования Переверзеву Н.М.

**Начальник отдела образования
администрации Красненского района**



Н.Доманова

Утверждено
приказом отдела
образования
от «21» декабря 2015
года
№

**Положение
о конкурсе профессионального мастерства
«Лучший школьный повар- 2015»**

1. Общие положения

Конкурс профессионального мастерства среди поваров образовательных учреждений «Лучший школьный повар» (далее – конкурс) является районным мероприятием.

Конкурс проводится отделом образования администрации Красненского района и направлен на повышение профессионального мастерства поваров, повышение качества питания учащихся.

Все вопросы, касающиеся организации конкурса, решает организационный комитет по подготовке и проведению конкурса.

Настоящим Положением определяются условия и порядок проведения конкурса.

2. Цель и задачи конкурса

Цель конкурса: совершенствование профессионального мастерства поваров общеобразовательных учреждений района.

Задачи конкурса:

- обеспечение учащихся рациональным и качественным питанием;
- выявление новых направлений и совершенствование методов обслуживания учащихся;
- выявление талантливых, творческих поваров, повышение роли и значения профессии повара;
- обмен опытом по внедрению в производство рациональной технологии приготовления пищи.

3. Порядок проведения конкурса

3.1. К участию в конкурсе приглашаются повара, работающие в школьных столовых.

3.2. Для организации и проведения конкурса создается организационный комитет.

3.3. Для участия в районном конкурсе в адрес оргкомитета представляются следующие документы:

1. заявление на участие в конкурсе от ОУ;
2. личное заявление претендента на участие представителем ОУ, в котором указывается:

- число, месяц, год рождения;
- образование;
- место работы, занимаемая должность;
- стаж работы в учреждении;
- увлечения;

Все вышеназванные документы предоставить в оргкомитет до 25 января 2016 года.

3.4. Для оценки мастерства участников создается жюри из:

- специалистов отдела образования администрации района;
- медицинских работников;
- специалистов Роспотребнадзора;
- представителей администрации школ;
- представителей Муниципального Совета Красненского района;
- представителей членов родительского Комитета;
- обучающихся образовательных учреждений.

3.5. Конкурс проводится в 4 этапа.

1 этап – домашнее задание.

Участники готовят дома блюдо на тему: «Поиск новых направлений в ассортименте блюд для школьного питания».

2 этап – выполнение тестового задания на знание санитарно - эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях в течение 20 минут.

3 этап – выполнение конкурсного задания.

Комплексный школьный завтрак стоимостью 35 рублей, приготовленный с учетом калорийности и отвечающий физиологическим требованиям обучающихся, как по качественным, так и по количественным показателям в течение 1,5-2 часов.

В присутствии членов конкурсной комиссии участники готовят комплексный школьный завтрак на одну персону в 2 экземплярах. Один обед представляется для обозрения посетителям конкурса, второй - для оценки конкурсному жюри.

Участники сами обеспечивают необходимое количество продовольственного сырья для приготовления обедов, поварской инвентарь и посуду для приготовления и подачи конкурсных блюд, элементы оформления блюд и изделий.

Все пищевые продукты, используемые для приготовления школьного обеда, должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям.

На каждое блюдо должны быть технологические и калькуляционные карты. Технологические карты должны быть подробными с указанием всех этапов приготовления и включать в себя полный перечень сырья и ингредиентов на одну порцию изделия. В карте указывается фамилия, имя, отчество, школа, название блюда. Для приготовления нужно использовать только натуральные ингредиенты. Блюда и изделия должны соответствовать современным принципам рационального и здорового питания и бережного расходования продуктов (вкус, форма, цвет), легко порционироваться, свободно располагаться на блюде без излишеств.

4 этап:

- визитная карточка (возможно участие учащихся школ и коллектива школы,

до 10 минут);

- презентация блюд поваром (до 15 минут на два блюда).

3.6. Участники представляют свои работы в профессиональной одежде. На одежде должен быть бейджик с именем участника.

4. Оценка результатов конкурса

4.1. Жюри конкурса оценивает работу конкурсантов по показателям, изложенным в оценочных листах в бальной системе. Итоги оценки жюри оформляются протоколом, который подписывается председателем жюри и секретарем.

4.2. Критерии оценки домашнего блюда (по каждому показателю от 0 до 5 баллов):

- вкусовые качества;
- оригинальность оформления и подачи блюд;
- соблюдение технологии приготовления, санитарных норм и правил;
- творческий подход в приготовлении блюд;
- зрелищность представления блюда (артистичность, оригинальность, яркость, сценическая культура).

Критерии оценки конкурсного блюда (по каждому показателю от 0 до 5 баллов):

- организация рабочего места;
- внешний вид участников;
- вкусовые качества;
- оригинальность оформления и подачи блюд;
- соблюдение технологии приготовления, санитарных норм и правил;
- соблюдение правил охраны труда и техники безопасности;
- наличие технологической карты;
- творческий подход в приготовлении блюд;
- зрелищность представления блюда (артистичность, оригинальность, яркость, сценическая культура).

Критерии оценки визитной карточки (по каждому показателю от 0 до 3 баллов):

- полнота и глубина представления;
- яркость, оригинальность;
- сценическая культура (артистичность, культура речи, манера поведения, внешность).

Критерии оценки тестового задания - 1 балл за каждый правильный ответ.

5. Определение победителя и лауреатов конкурса, награждение

Победителю конкурса присваивается звание «Лучший школьный повар – 2015», вручается грамота и памятный подарок. Помимо победителя определяются лауреаты конкурса.

Утверждено
приказом
отдела образования от
«21» декабря 2015 года
№ _____

Состав
оргкомитета по подготовке и проведению
районного конкурса профессионального мастерства
«Лучший школьный повар – 2015»

Доманова Наталья Павловна	-начальник отдела образования администрации Красненского района, председатель оргкомитета
Члены оргкомитета	
Вальтер Елена Васильевна	-директор МОУ «Горская СОШ»
Корнева Татьяна Васильевна	-председатель Красненской районной организации Профсоюза работников народного образования и науки РФ
Немчинова Нина Михайловна	-главный специалист отдела образования
Переверзева Наталья Михайловна	-заместитель начальника отдела образования
Смирных Инна Николаевна	- директор Дома детского творчества

Утверждено
приказом
отдела образования от
«21» декабря 2015 года
№ _____

ПЛАН
мероприятий по подготовке и проведению районного конкурса
профессионального мастерства
«Лучший школьный повар -2015»

№пп	Мероприятия	Срок исполнения	Ответственные
1.	Прием заявок на участие в конкурсе	до 25.01.2016г	Переверзева Н.М.
2.	Заседания оргкомитета	13.01.2016г 20.01.2016г 27.01.2016г	Доманова Н.П.
3.	Подготовка сценария проведения районного конкурса	до 15.01.2016г	Смирных И.Н. Немчинова Н.М.
4.	Подготовка сметы расходов	до 20.01.2016г	Переверзева Н.М.
5.	Приобретение дипломов, памятных подарков	до 25.01.2016г	Корнева Т.В.
6.	Создание условий для проведения конкурса	до 28.01.2016г	Вальтер Е.В.
7.	Подготовка списков-работников ОУ – участников конкурса	до 25.01.2016г	Переверзева Н.М.
8.	Подготовка оценочных листов	до 25.01.2016г	Смирных И.Н.
9.	Выполнение печатных работ	до 25.01.2016г	Смирных И.Н.
10	Формирование и утверждение списочного состава жюри	до 27.01.2016г	Доманова Н.П. Переверзева Н.М.
11.	Составление тестовых заданий	до 15.01.2016г	Переверзева Н.М.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Приказ отдела образования администрации Красненского района

«О проведении районного конкурса «Лучший школьный повар-2015»

Документу присвоен № 1014 от 21 декабря 2015 года

Приказ подготовил:

Заместитель начальника
отдела образования

Н.М. Переверзева

Согласован:

Н.Немчинова
Т.Корнева
И.Смирных

Проверено:
секретарь отдела образования:

И.С.Чепенко

Лист согласования оформила:

_____ Переверзева 21.12. 2015 года