



**АДМИНИСТРАЦИЯ
ПОГРАНИЧНОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА
ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

19.02.2025

п. Пограничный

179

**О муниципальном этапе Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2025»**

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в целях совершенствования организации питания обучающихся, внедрения инновационных технологий при предоставлении качественного и сбалансированного питания, популяризации принципов здорового питания в общеобразовательных организациях, Администрация Пограничного муниципального округа

ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Провести муниципальный этап Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2025» среди общеобразовательных организаций Пограничного муниципального округа с 10 марта по 14 марта 2025 года.
2. Утвердить Положение о проведении муниципального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2025» (Приложение № 1).
3. Утвердить состав Конкурсной комиссии муниципального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2025» (Приложение № 2).
4. Руководителям общеобразовательных организаций обеспечить участие в муниципальном этапе Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2025».
5. Отделу образования Администрации Пограничного муниципального округа (Т.В. Третьяковой) обеспечить проведение муниципального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2025».

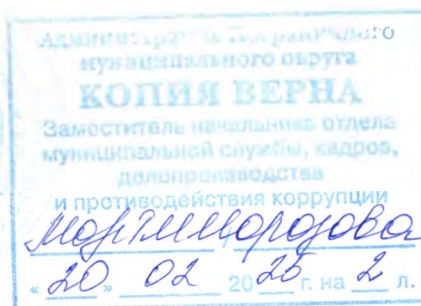
6. Разместить настоящее постановление на официальном сайте Администрации Пограничного муниципального округа.

7. Контроль за выполнением постановления возложить на советника главы Администрации Пограничного муниципального округа по социальной политике В.А. Шарову.

Глава муниципального округа -
глава Администрации
муниципального округа



О.А. Александров



ПОЛОЖЕНИЕ
о муниципальном этапе Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2025»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и процедуру проведения муниципального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2025» (далее – Конкурс), устанавливает требования к предоставляемым материалам, критерии оценки, порядок определения и награждения победителей.

1.2. Проведение Конкурса предполагает оценку существующей системы обеспечения горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций, ее эффективность, уровень профессионализма работников школьной столовой.

1.3. Основные принципы организации Конкурса:

- открытость и достоверность информации;
- объективность оценки.

2. Цель и задачи Конкурса

2.1. Цель Конкурса - совершенствование организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, внедрение инновационных технологий кулинарной продукции, современных форм и методов предоставления качественного и сбалансированного питания, распространение лучшего опыта работы школьных столовых, популяризации принципов здорового питания в общеобразовательных организациях.

2.2. Основные задачи Конкурса:

- выявление лучших моделей организации горячего питания обучающихся на муниципальном уровне;
- распространение передового опыта по обеспечению обучающихся качественным питанием, формированию у обучающихся и их родителей культуры и принципов здорового питания;
- совершенствование профессионального мастерства поваров школьных столовых, популяризация и повышение престижа профессии, стимулирование творческого подхода к организации школьного питания;
- реализация принципов здорового питания;
- повышение культуры обслуживания и улучшение качества школьных столовых.

2.3. Цели и задачи индивидуального конкурса:

- выявление творческого потенциала сотрудников пищеблоков;
- совершенствование мастерства участников конкурса;
- содействие развитию и популярности профессии повар.

3. Участники Конкурса

3.1. В Конкурсе принимают участие школьные столовые, организующие питание обучающихся в общеобразовательных организациях округа, работники школьных столовых общеобразовательных организациях округа (без ограничения стажа работы и возраста).

3.2. В проведении индивидуального профессионального (практического) конкурса «Лучший повар школьной столовой - 2025» участие принимают повара школьных столовых, по результатам которого определяется победитель.

3.3. Участники соревнуются в номинациях: «Лучшая школьная столовая - 2024», «Лучший повар школьной столовой - 2025».

4. Организация и порядок проведения Конкурса

4.1. Для участия в Конкурсе в отдел образования Администрации Пограничного муниципального округа представляются в электронном виде в формате Word

следующие материалы (портфолио):

- заявка на участие в Конкурсе (**приложение № 1**);
- заявка на участие в индивидуальном конкурсе для практического конкурса поваров (**приложение № 2**).
- представление на участника «Лучшая школьная столовая-2025», «Лучший повар школьной столовой - 2025» (**приложение № 3**);
- информационная карта участника (**приложение № 4**);
- структура «Портфолио» дана в **приложении № 5**.
- видеоролик. 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. Рекомендации к видеоролику указаны в **приложении 5**.

4.2. Муниципальный Конкурс заключается в оценке конкурсных материалов по представленным документам.

4.2.1. Видеовизитка. Оценивается видеовизитка и полнота экскурсии по пищеблоку и обеденному залу, процесс приготовления блюд, внешний вид пищеблока, обеденного зала и сотрудников, товарное соседство, материально-техническое оснащение пищеблока - возможность максимального выполнения требований СанПиН. Рекомендации к съемке пищеблоков: показать наглядно процесс приготовления блюд для школьного питания, инвентарь, продукты, накрытие столов, бракераж готовых блюд. Показать линию раздачи, обеденный зал. Креативность и оригинальность съемки приветствуются.

4.2.2. Тематический стол. Оценивается тематический стол в состав которого включается рацион питания, состоящий из 4 блюд (завтрак или обед в соответствии с таблицей 1, приложением 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), предлагаемых для школьного питания в соответствии с выбранной темой и принципами здорового питания с представлением технологических документов. Стол формируется из блюд, предназначенных для школьного питания, приготовленных с использованием новых современных технологий, креативных подходов к подаче и сервировке стола. Мо-

гут быть приготовлены холодные блюда и закуски, первые блюда, вторые блюда с гарниром или двухкомпонентные блюда, мучные изделия, десерты, напитки. Для приготовления блюд используются продукты в соответствии с требованиями Сан-ПиН.

4.2.3. Информационные материалы.

Оцениваются следующие документы:

- 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»;
- примерное двухнедельное меню рациона питания (утвержденное и согласованное в установленном порядке) оценивается по пищевой и энергетической ценности, разнообразию используемых продуктов, сочетаемости гарниров и соусов, оригинальности и используемой технологии;
- фотографии (блюд, пищеблоков и обеденных залов);
- конкурсные информационные материалы («Портфолио»)

4.2.4. Конкурсная комиссия выявляет победителей среди участников муниципального этапа.

4.3. Предусматривается проведение следующих конкурсных процедур на муниципальном уровне:

4.3.1. Прием и регистрация конкурсных материалов от участников.

Конкурсные материалы принимаются на адрес электронной почты **kalachnyuk_oa@pogranichny.org** с **10 марта по 14 марта 2025г.**

4.3.2. Организация экспертизы конкурсных информационных материалов («Портфолио»).

Оценка конкурсных материалов проводится членами конкурсной комиссии на основании разработанных критериев оценки.

По итогам экспертизы конкурсная комиссия определяет победителей.

Конкурсные материалы официально не рецензируются и не возвращаются. Результаты оценки с участниками Конкурса не обсуждаются, апелляции на решения

конкурсной комиссии не принимаются.

5. Организация и порядок проведения индивидуального профессионального конкурса «Лучший повар школьной столовой – 2025»

5.1. Практическое задание представляет собой представление приготовленных двух порций (мясное или рыбное блюдо, овощное или фруктовое блюдо) из предложенного набора продуктов в течение отведенного времени (продуктовый набор, время приготовления, сервировка стола, презентация блюда регламентируется самостоятельно).

5.2. Участники конкурса предоставляют на конкурс фотоматериалы готовых блюд, рецепт, описание технологии приготовления блюд, фотоматериалы внешнего вида повара при приготовлении блюд, процесса приготовления блюд.

5.3. Жюри конкурса подводит итоги и определяет победителя путем подсчёта суммы баллов, выставленных после выполнения практического задания.

5.4. Задание необходимо оценить по следующим критериям:

- соблюдение технологии приготовления, санитарных норм и правил;
- презентация блюд, оригинальность оформления блюд;
- оригинальный подход к приготовлению блюд, к сочетанию компонентов;
- возможность включения блюд в меню школьной столовой;
- санитария и гигиена;
- знания об ингредиентах и меню.

6. Конкурсная комиссия

6.1. Для подведения итогов Конкурса создается конкурсная комиссия.

В состав конкурсной комиссии входят представители отдела образования Администрации Пограничного муниципального округа, представители иных учреждений.

6.2. Основными функциями конкурсной комиссия являются:

- осуществление процедуры приема, регистрации и экспертизы конкурсных

материалов;

- оценка качества приготовления блюд школьного меню Тематического стола;
- оценка индивидуального профессионального Конкурса поваров;
- определение победителей Конкурса.

6.3. Конкурсная комиссия принимает решение о победителях, которое заносится в соответствующий протокол. Протокол подписывается председателем и ответственным секретарем конкурсной комиссии.

7. Критерии оценки

7.1. Общая оценка складывается из оценки по итогам трех этапов конкурса. Конкурс оценивается по пятибалльной системе по каждому критерию.

7.2. Критерии оценки видеовизитки:

- выполнение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- полнота экскурсии по пищеблоку и обеденному залу;
- соблюдение поточности технологических процессов;
- соблюдение условий хранения продуктов и товарное соседство;
- оснащение МТБ;
- санитарное состояние пищеблока;
- маркировка оборудования, инвентаря, рабочих поверхностей;
- процесс приготовления блюд;
- внешний вид сотрудников;
- наличие мыла, полотенца, ведер с педальным приводом, инструкций по мытью рук в зоне размещения умывальников для детей;
- санитарное состояние обеденных залов, стульев, сервировка столов;
- состояние столовой посуды (отсутствие следов загрязнений, сколов, влаги);
- санитарное состояние линии раздачи;
- внешний вид сотрудников линии раздачи.

7.3. Критерии оценки тематического стола:

- выполнение требований СанПиН к завтраку или обеду школьного питания;
- Соответствие меню приложениям к СанПиН № 3, 7, 9, 10, п. 8.1.3., 8.1.4, 8.1.5;
- соответствие сервировки выбранной тематики, креативность подачи и сервировки;
- соответствие блюд принципам здорового питания;
- внешний вид блюд;

- отсутствие в меню запрещенных продуктов в соответствии с Приложением 6 к СанПиН;

- соответствие меню образовательного учреждения в мониторинговой системе мониторингпитание.рф на соблюдение норм СанПиН.

7.4. Критерии оценки информационных материалов:

- соответствие представленной документации требованиям нормативно-технической документации (оформление десятидневного меню, технологических карт, анализ информации на соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20, разрешенные блюда в школьном питании, соблюдение массы блюд, соотношение калорийности, белков, жиров и углеводов).

7.5. Критерии оценки пояснительной записки:

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

7.6. Критерии оценки индивидуального конкурса:

- соблюдение правил спецодежды и личной гигиены (внешний вид участника);
- соблюдение правил по ТБ, пожарной безопасности, санитарных норм на рабочем месте;
- организация работы и рабочего места;
- знание и соблюдение технологии приготовления блюд школьного питания;
- знание правил составления технологических карт;
- креативность и презентация приготовленных блюд;
- знание требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

8. Подведение итогов Конкурса

8.1. Итоги Конкурса подводятся конкурсной комиссией. Результаты являются окончательными и пересмотру не подлежат.

8.2. Победителями Конкурса признаются участники, набравшие наибольшее количество баллов.

8.3. При равенстве баллов у двух и более участников Конкурса конкурсная ко-

миссия учитывает их награды и достижения (грамоты, дипломы, благодарственные письма).

8.4. Победитель получит диплом I степени Администрации Пограничного муниципального округа.

8.5. Звание «Лучшая школьная столовая - 2025», «Лучший повар школьной столовой – 2025» получают участники Конкурса, занявшие I место в соответствующей номинации.

8.6. Победитель муниципального этапа Конкурса направляется на региональный этап Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2025».

Приложение № 1
к Положению
муниципального этапа Всерос-
сийского конкурса
«Лучшая школьная столовая-2025»

ЗАЯВКА
на участие в конкурсе
«Лучшая школьная столовая - 2025»

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, - стаж работы в должности, - 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	

Руководитель

образовательной организации

ФИО

Приложение № 2
к Положению
муниципального этапа Всерос-
сийского конкурса
«Лучший повар школьной сто-
ловой - 2025»

ЗАЯВКА*
на участие в конкурсе
«Лучший повар школьной столовой - 2025»

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 ответственного за участие представите- лей в муниципальном этапе Конкурса	

Даю свое согласие на обработку моих указанных выше персональных данных в целях участия в конкурсе «Лучший повар школьного питания - 2025». 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

Приложение № 3
к Положению
муниципального этапа
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2025»

**Представление
на участника конкурса «Лучшая школьная столовая - 2025»**

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 обучаю-
щихся, контактный телефон

Протокол от _____ заседания жюри муниципального этапа кон-
курса «Лучшая школьная столовая - 2025» № _____

Председатель жюри /подпись, Ф.И.О./

Руководитель муниципального

органа управления образованием /подпись, Ф.И.О./

Дата подачи заявки: _____

Приложение № 4
к Положению
муниципального этапа
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая-2025»

Информационная карта участника муниципального конкурса

«Лучшая школьная столовая - 2025»

(заполняется в программе excel)

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1	Сведения об организации питания	
	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	Краткое описание.

	обслуживания учащихся.	
2	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	В приложении предоставить видео-ролик – 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.
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	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.
4	Меню школьной столовой	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2021-2024 учебном году: - тематические дни;	Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2021-2024 учебном году, представить фотографии не более 2-х по

	- школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	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 видео-ролик.
	введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров	
5	Пропаганда здорового питания	
	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 видео-ролик.
6	Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2021-2024 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 направлена в ФЦМПО, должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке.

Подпись директора образовательной организации,
печать образовательной организации

Подпись руководителя МОУО, печать МОУО

Приложение № 5
к Положению
муниципального этапа
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая-2025»

Структура и содержание «Портфолио»

1. «Портфолио» представляет собой комплект следующих материалов и документов:

- заявка на участие в Конкурсе «Лучшая школьная столовая-2025», оформленная по форме в формате WORD в соответствии с приложением № 1 к настоящему Положению;

- заявка на участие в индивидуальном практическом конкурсе поваров «Лучший повар школьной столовой - 2025», оформленная по форме в формате WORD в соответствии с приложением № 1 к настоящему Положению;

- документы и фотоматериалы завтрака или обеда (для детей младшего возраста (7-11 лет), состоящих из холодного блюда или закуски, первого блюда, второго блюда с гарниром или одного двухкомпонентного блюда, кондитерского изделия, десерта и напитка;

- пояснительная записка с обоснованием выбора блюд для школьных рационов (1-2 страницы формата А4, шрифт - Times New Roman, 14 пт, интервал - 1);

- технологические карты каждого блюда (всего не менее 8 технологических карт) - калорийность блюд и норма отпуска должны соответствовать возрастной категории школьников;

- фотоматериалы тематического стола: каждого блюда отдельно, каждого комплексного завтрака или обеда, сервированного в школьной столовой; дегустации обеда (обучающимися, педагогами, родителями) – можно включить в видеовизитку.

2. Отзывы обучающихся, педагогов, родителей, и результаты дегустации завтраков или обедов (не более 6 отзывов, 1/3 страницы формата А4, шрифт — Times New Roman, 14 пт, интервал - 1).

3. Грамоты, дипломы, благодарственные письма за последние 3 года

(сканкопии).

4. Фотографии (или включить в видео визитку) участников 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).

5. Информационная карта участника конкурса «Лучшая школьная столовая - 2025» (приложение № 3).

6. Конкурсные материалы («Портфолио») должны быть заверены печатью общеобразовательной организации, представляющей соискателя на Конкурс.

7. Видео с индивидуального конкурса поваров (смонтированное в 1,5-2 минуты), бланк с вопросами и ответами теоретического этапа индивидуального конкурса.

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 и в соответствии с тематикой;

не менее 2-х фотографий на 1 блюдо;

в кадре не должны присутствовать посторонние предметы;

ракурс — сбоку, сверху.

Рекомендации к видеосъемке:

Полнота экскурсии по пищеблоку и обеденному залу, процесс приготовления блюд, внешний вид пищеблока, обеденного зала и сотрудников, товарное соседство, материально-техническое оснащение пищеблока - возможность максимального выполнения требований СанПиН. Рекомендации к съемке пищеблоков: показать наглядно процесс приготовления блюд для школьного

питания, инвентарь, продукты, накрытие столов, бракераж готовых блюд. Показать линию раздачи, обеденный зал. Креативность и оригинальность съемки приветствуются (видеоэкскурсия по пищеблоку, согласно требованиям программы производственного контроля ХАССП). Оцениваются представленные материалы по полноте и эффективности. Креативность ролика приветствуется.

Рекомендации к видеосъемке индивидуального конкурса поваров:

Показать процесс подготовки полуфабрикатов, технологический процесс приготовления и оформления блюд, процесс подготовки технологической карты, процесс ответов на вопросы. В процессе съемки должно быть хорошо видно – внешний вид повара, соблюдение техники пожарной безопасности, санитарных требований, подготовка рабочего места, все необходимые процессы, презентация блюд.

Состав конкурсной комиссии
муниципального этапа Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2025»

Председатель конкурсной комиссии:

Шарова Валентина Алексеевна - Советник главы по социальной политике
Администрации Пограничного муниципального
округа

Секретарь комиссии:

Калачнюк Ольга Андреевна - Специалист по питанию МКУ «ЦОД МОО
Пограничного МО»

Члены конкурсной комиссии:

Третьякова

Татьяна Викторовна - Исполняющий обязанности начальника отдела
образования Администрации Пограничного
муниципального округа

Ландграф Мирослава

Станиславовна - Директор МКУ «ЦОД МОО Пограничного МО»

Шумляева Ольга

Владимировна - Бухгалтер-ревизор МКУ «ЦОД МОО
Пограничного МО»