


Положение

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «Школьное питание»

 И. Ф. Загидуллина

ПОЛОЖЕНИЕ

О проведении конкурса «Лучшее меню школьной столовой»

I. Общие положения

1. Организатор проведения конкурса «Лучшее меню школьной столовой» является ООО «Школьное питание»;
2. Цель проведения конкурса - пропаганда здорового образа жизни и культуры здорового питания; воспитание правильного пищевого поведения среди учащихся; проявление любви и уважения к школьной столовой.
3. Задачами конкурса являются:
 - расширение ассортимента блюд, приготовленных с учетом вкусовых интересов учащихся и родителей;
 - повышение привлекательности питания учащихся в школьной столовой, повышение охвата горячим питанием в образовательных учреждениях;
 - формирование у детей навыков правильного питания и культуры приема пищи;
 - привлечение внимания родителей к проблемам питания детей.

II. Участник и сроки проведения

Конкурс У В конкурсе принимают участие учащиеся и их родители.

У Конкурсные работы сдаются в школьную столовую заведующей производством.

Срок сдачи работ до 19 декабря.

III. Требования к оформлению конкурсной работы

У Конкурсная работа выполняется на листах формата А 4;

>4 Работа должна содержать титульный лист с указанием наименования образовательного учреждения; Ф.И.О учащегося и родителей, выполнявших работу, а так же контактный телефон.

>4 Каждый участник предлагает свой вариант меню на 6 дней, каким он представляет свое питание в школьное столовой. Это может быть меню завтрака или обеда; или завтрака и обеда.

У При составлении меню необходимо учесть требования СанПиН 2.4.5.24.09.08:

использовать принципы щадящего питания, предусматривающие режимы тепловой обработки - варка, запекание, тушение;

- запрещается повторение одних и тех же блюд в последующие два дня;

- запрещается включать продукты домашнего изготовления, грибы, кетчуп, майонез, арахис, закусочные консервы, сырокопченые колбасы, субпродукты (кроме печени, языка и сердца);

- запрещается включать блюда, такие как яичница-глазунья, макароны по-флотски, окрошка, паштет, блинчики с мясом и творогом, заливные, студни;

- запрещается при приготовлении блюд использовать уксус, горчицу, хрен, перец и другие острые приправы;

У Цена блюд должна складываться из ориентировочных цен магазинов города, кроме акционных цен на продукты. К конкурсной работе прикладывается список продуктов с указанием стоимости за 1 кг, 1 шт и т.д;

У Стоимость должна формироваться из цены продуктового набора и не должна превышать для завтрака - 30 рублей, обеда - 70 рублей;

У При составлении меню должна быть учтена трудоемкость приготовления блюд. К 9.00 должен быть приготовлен завтрак на 300 человек, к 10.00 - обед на 300 человек, к 11.00 - обед еще на 300 человек. Приветствуется наличие рецептур на блюда.

IV. Критерии оценки и подведение итогов

1) Комиссия, в состав которой входят представители ООО «Школьное питание», медицинские и педагогические работники оценивают конкурсное меню;

2) Итоги конкурса будут подведены к 25 декабря. За 3 лучших школьных меню (по мнению специалистов) победители будут награждены ценным подарком.

V. Дополнительная информация

Координатор проведения конкурса — инженер-технолог ООО «Школьное питание» Мингилёва Юлия Фанаисовна (тел. 4-41-83, 8-904-164-72-32)