

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «Школьное питание»

 И. Ф. Загидуллина

ПОЛОЖЕНИЕ

О проведении конкурса «Лучшее меню школьной столовой»

I. Общие положения

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

II. Участник и сроки проведения Конкурса

- ✓ В конкурсе принимают участие учащиеся и их родители.
- ✓ Конкурсные работы сдаются в школьную столовую заведующей производством. **Срок сдачи работ до 19 декабря.**

III. Требования к оформлению конкурсной работы

- ✓ Конкурсная работа выполняется на листах формата А 4;
- ✓ Работа должна содержать титульный лист с указанием наименования образовательного учреждения; Ф.И.О учащегося и родителей, выполнявших работу, а так же контактный телефон.
- ✓ 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.
- ✓ При составлении меню необходимо учесть требования санитарных норм и правил:

- 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: грибы, кетчуп, майонез, арахис, закусочные консервы, сырокопченые колбасы, субпродукты (кроме печени);
- 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 и специи;
- ✓ Стоимость питания должна формироваться из стоимости продуктового набора и не должна превышать для завтрака - 30 рублей, обеда – 70 рублей;
- ✓ 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 рецептов 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)