



**МИНИСТЕРСТВО
ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ**

площадь Революции, д.4, Челябинск, 454113
Тел.(351) 263-67-62, факс (351) 263-87-05
E-mail: minobr@minobr174.ru, www.minobr74.ru
ОКПО 00097442, ОГРН 1047423522277
ИНН/КПП 7451208572/745101001

07 ОКТ 2014

№

05 / 7882

На №

от

Руководителям органов местного
самоуправления,
осуществляющих управление
в сфере образования

Министерство образования и науки Челябинской области (далее - Министерство) информирует о проведении очного этапа областного конкурса муниципальных общеобразовательных учреждений на лучшую организацию питания (далее - конкурс) 23 октября 2014 года на базе ГБОУ СПО (ССУЗ) «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» с объявлением итогов конкурса. Начало в 11.00.

Программа мероприятия, список участников, условия участия образовательных организаций, прошедших на очный этап конкурса, в приложении.

Министерство также обращает внимание, что образовательные организации, не прошедшие на очный этап конкурса, приглашаются для награждения в соответствии со списком (прилагается).

Муниципальные образования, не принявшие участие в конкурсе в 2014 году, приглашаются на мероприятие в качестве гостей (не более 2-х от муниципалитета). О принятом решении просим сообщить в Министерство не позднее 19 октября 2014 года по телефону исполнителя.

Приложение: на 8 л., в 1 экз.

Заместитель Министра

И.Г. Скалунова

Догадаева Ирина Евгеньевна
263 32 63

Разослать: в дело, отдел исполнителя, МОУО (эл. почтой)

Программа
проведения очного этапа областного конкурса
муниципальных учреждений – общеобразовательных организаций на лучшую организацию питания

Дата проведения: 23 октября 2014 года

Место проведения: ГБОУ СПО (ССУЗ) «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», г. Челябинск, ул. Ворошилова, д.16

Проезд: общественным транспортом – троллейбус № 12, 15, 17; автобус № 18, 23 до остановки «Улица Ворошилова», автобусом - въезд с улицы Ворошилова.

Время	Мероприятие	Место проведения	Примечание
10.00-11.00	Встреча и размещение участников конкурса, гостей Регистрация Кофе-брейк	Фойе 1 этажа Столовая	Парковка автотранспорта на территории учреждения <i>Наличие сменной обуви у всех участников обязательно</i> Жеребьевка участников
11.00-11.20	Церемония открытия конкурса	Актовый зал	
11.20-13.00	Презентации участников «Организация питания обучающихся в общеобразовательном учреждении»	Актовый зал	По жребию не более 5 мин. – презентация 2 мин. – ответы на вопросы экспертов

			Программа презентации - Microsoft PowerPoint (в устной презентации допускаются художественные элементы)
11.20-12.20 12.20-13.00	Творческий кулинарный конкурс (выполнение практического задания конкурса): - подготовка к выполнению задания (инструктаж по технике безопасности, подготовка рабочего места) - приготовление салата - сервировка стола - работа жюри - свободное общение, обмен опытом	Лаборатория №1 Фойе 3 этажа	Условия конкурса в приложении к письму МОиН Челябинской области
13.00-13.20	Обед	Столовая	В срок до 19 октября 2014 г. необходимо проинформировать организатора о количестве питающихся (тел. 263-32-63) Стоимость обеда – 120 руб. (за счет участника) Предполагается питание водителей (за счет командирующей организации)
13.20-14.10	- Мастер-класс «Приготовление, оформление и подача маффинов» - Посещение МБОУ НОШ № 95 г. Челябинска (ул. Молдавская, 23б) – победителя областного конкурса муниципальных общеобразовательных учреждений на лучшую организацию питания в 2012 году	Фойе 2 этажа	Зав. производством, повара школьных столовых Руководители общеобразовательных учреждений, специалисты МОУО

14.10-15.00	Церемония закрытия конкурса, награждение участников областного конкурса	Актовый зал	
-------------	---	-------------	--

Возможна продажа специальной литературы (сборники рецептов)

Список участников
очного этапа областного конкурса
муниципальных учреждений – общеобразовательных организаций
на лучшую организацию питания в 2014 г.

№ п/п	Наименование муниципального образования	Образовательное учреждение
1	Златоустовский городской округ	МАОУ «СОШ № 4»
2	Копейский городской округ	МОУ СОШ № 48
3	Челябинский городской округ	МБОУ СОШ № 54
4	Верхнеуфалейский городской округ	МБОУ «Гимназия № 7 «Ступени»
5	Озерский городской округ	МБОУ «Лицей № 23»
6	Трёхгорный городской округ	МБОУ СОШ № 110
7	Чесменский муниципальный район	МБОУ Цвиллингская средняя школа
8	Нагайбакский муниципальный район	МОУ Остроленская общеобразовательная школа
9	Саткинский муниципальный район	МОУ СОШ № 4
10	Снежинский городской округ	МБС(К)ОУ «С(К)ОШ VII вида № 122»
11	Саткинский муниципальный район	МКС(К)ОУ С(К)ОШИ VIII вида
12	Магнитогорский городской округ	МС(К)ОУ «С(К)ОШИ № 4»

Список
участников областного конкурса
муниципальных учреждений – общеобразовательных организаций
на лучшую организацию питания в 2014 г.

№ п/п	Наименование муниципального образования	Образовательное учреждение
1	Магнитогорский городской округ	МОУ СОШ № 3
2	Миасский городской округ	МКОУ «Миасская СОШ № 44»
3	Варненский муниципальный район	МОУ СОШ с. Лейпциг
4	Кусинский муниципальный район	МБОУ Медведёвская СОШ
5	Красноармейский муниципальный район	МОУ Бродоколмакская СОШ
6	Верхнеуральский муниципальный район	МОУ СОШ № 1 г. Верхнеуральска

7	Коркинский муниципальный район	МКОУ НОШ № 3
8	Сосновский муниципальный район	МОУ Большое – Баландинская ООШ
9	Кыштымский городской округ	МС(К)ОУ С(К)НШ детский сад № 14 «Аленушка»

Условия участия в творческом
кулинарном конкурсе (далее - конкурс)
для муниципальных общеобразовательных организаций,
прошедших на очный этап

1. Участники – 1 чел. от общеобразовательной организации, прошедшей на очный этап конкурса.

2. Участник конкурса должен иметь при себе: документ, удостоверяющий личность, справку с места работы, заверенную печатью и подписью руководителя образовательной организации или руководителя организации, осуществляющей питание, подтверждающую его трудовую деятельность на текущий момент.

3. Участник конкурса должен иметь свой комплект спецодежды без логотипов образовательной организации, также иметь соответствующую обувь.

4. Практическое задание включает в себя следующее:

А) приготовление салата на две порции в соответствии с технологической картой;

Б) сервировка стола, на котором должно быть представлено следующее:

- приготовленный в ходе выполнения практического задания салат

- готовые изделия из дрожжевого теста:

а) булочка домашняя в количестве 3 шт.;

б) булочка дорожная в количестве 3 шт.;

в) фирменное изделие в количестве 3 шт. (разрешается использовать начинки, посыпки и т.д.);

- готовый холодный напиток 1 литр.

На каждое наименование изделия участник должен предоставить технологическую карту.

5. Технологические карты должны быть составлены с учетом области применения, требований к сырью, рецептуре (включая норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто, выхода готового блюда, особенностей технологического процесса и используемого оборудования, требований к оформлению, подаче, показателям качества и срокам хранения продуктов (готового блюда).

Технологические карты участник конкурса привозит с собой.

6. Продукты для приготовления блюда А участник конкурса привозит с собой в соответствии с технологической картой и списком продуктов, предложенным организатором конкурса (приложение 3.1).

7. Участник конкурса может пользоваться посудой, технологическим и холодильным оборудованием, предоставляемым организатором (приложение 3.2).

8. Подача готовых блюд предусматривает сервировку стола. Атрибуты и декорации (скатерть, салфетки, столовые приборы, элементы декора) участник

конкурса организует самостоятельно. Организатором конкурса предоставляются столы прямоугольной формы 120 x112 x75, 60 x56 x75.

9. Подача производится на тарелке участника, допускается подача на тарелке, предоставляемой организатором (тарелка белая «Трианон», Д-25 см), выход 180 г. и в соответствии с технологической картой.

10. Время на выполнение практического задания – 40 минут, включая подготовку и уборку рабочего места, на сервировку стола – 10 мин.

11. Предполагается защита практического задания.

Приложение 3.1

Список продуктов для выполнения творческого кулинарного конкурса

1. Помидоры
2. Огурцы
3. Морковь
4. Капуста белокочанная
5. Лук репчатый, зеленый
6. Перец сладкий
7. Горошек зеленый, кукуруза, фасоль (консервированные)
8. Зелень
9. Лимон
10. Апельсин
11. Виноград
12. Груша
13. Яблоки свежие
14. Сахар
15. Соль
16. Масло растительное
17. Масло оливковое
18. Кислота уксусная

Приложение 3.2

Набор необходимой посуды и оборудования, предоставляемой организатором творческого кулинарного конкурса на одного участника

Наименование	Размер, объем	Количество (шт.)
Кастрюля нерж.	Емк. 3,5л.	1
Кастрюля нерж.	Емк. 2,5л.	1
Таз нерж.	Диам. 30см	1

Миска нерж.	Диам. 30см.	1
Миска нерж.	Диам. 24см.	1
Сито	Диам. 18см.	1
Лопатка деревянная		1
Лопатка металлическая		1
Ложка столовая		1
Вилка столовая		1
Тарелка	Диам. 24- 25см.	2
Доски разделочные	-	3

Холодильное оборудование - Шкаф холодильный СМ110-S

Карбовочные ножи, выемки, формы участникам конкурса разрешается привезти с собой.