

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 45»
Петропавловск-Камчатского городского округа

Россия, Камчатский край, 683006, г.Петропавловск-Камчатский, ул. Якорная, 11
Телефон (факс): 8(4152) 25-76-33, e-mail: school45_PKGO_41@mail.ru

Рассмотрено педагогическим советом
(протокол № 33 от 11.11.2021г.)

« Утверждаю»
Директор МАОУ «Средняя школа №45» ПКГО М.И.Гореликов

Приказ № 275/1 от 11.11. 2021г.



ПОЛОЖЕНИЕ

О проведении конкурса « Лучшее меню школьной столовой»

1. Общие положения

1. Организатором проведения конкурса «Лучшее меню школьной столовой» является МАОУ «Средняя школа № 45» ПКГО.
2. Цель проведения конкурса - пропаганда культуры здорового питания, воспитание правильного пищевого поведения учащихся.
3. Задачами конкурса являются:
 - расширение ассортимента блюд, приготовление их с учетом вкусовых интересов учащихся и их 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.

2. Участники и сроки проведения конкурса

1. В конкурсе принимают участие учащиеся и их родители.
2. Конкурсные работы сдаются учителю биологии Шепетовской О.И.
3. Этапы проведения конкурса:
 - анкетирование обучающихся, родителей, сотрудников школы по ссылке на сайте школы с 29.11.2021г. по 05.12.2021г.;
 - встреча родителей и обучающихся с координатором конкурса Шепетовской О.И. в Точке кипения 06.12.2021г.;
 - приём работ с 08.12.2021г. по 19.12.2021г. в конкурсную комиссию;
 - обработка конкурсных работ с 20.12.2021г. по 24.12.2021г.;
 - подведение итогов и награждение 27.12.2021г.

3. Требования к оформлению конкурсной работы

1. Конкурсная работа выполняется на листах формата А-4
2. Работа должна содержать титульный лист с указанием наименования образовательного учреждения, Ф.И.О. учащегося и родителей, выполнявших работу, а также контактный телефон.
3. Каждый участник предлагает свой вариант меню на 2 недели. Это может быть меню завтрака или обеда или завтрака и обеда.
4. При составлении меню необходимо учесть требования санитарных норм и правил:
 - в школьном питании используются принципы щадящего питания, предусматривающие режимы тепловой обработки - варка, запекание, тушение;
 - в детском питании исключаются продукты: грибы, кетчуп, майонез, арахис, сырокопченые колбасы, острые приправы и специи;
 - стоимость питания должна формироваться из стоимости продуктового набора и не должна превышать для завтрака: начальная школа-69 рублей, старшая школа- 80 рублей; обеда: начальная школа-104 рубля, старшая школа- 127 рублей.
 - технология приготовления блюд должна быть несложной и не длительной по времени приготовления.

IV. Критерии оценки и подведение итогов.

1. Комиссия, в состав которой входят представители школьной столовой, медицинский работник, учитель биологии и обучающиеся медицинского класса, оценивают конкурсное меню.
2. Итоги конкурса будут подведены 28 декабря 2021г

V. Дополнительная информация

Координаторы конкурса – заместитель директора по УВР Пидпалюк Е.А.,
учитель биологии Шепетовская Ольга Ивановна.