

Условия проведения регионального этапа Конкурса «Лучшая школьная столовая» среди образовательных организаций Донецкой Народной Республики

В конкурсе могут принять участие школьные столовые, работающие с применением разных моделей (школьно-базовые столовые, столовые на сырье, доготовочные, работающие на полуфабрикатах), организации питания обучающихся в образовательных организациях, расположенных в городах и в сельской местности. Для работников школьных столовых-участников конкурса не устанавливаются ограничения по возрасту и стажу.

Конкурсанты допускаются к выполнению конкурсных заданий при наличии комплекта необходимых инструментов и спецодежды согласно требованиям охраны труда, а также при наличии паспорта или иного документа, удостоверяющего личность, личной медицинской книжки.

Во время выступления участники должны соблюдать санитарно-гигиенические правила.

Участники конкурса используют средства гигиены для уборки кухни (моющие и чистящие средства, губки, тряпки, бумажные полотенца, мусорные мешки и пр.).

По окончании выступления участник должен убрать свое рабочее место и используемое оборудование. При оценке члены Жюри будут учитывать состояние рабочих мест, и соблюдение правил гигиены во время выступления.

Участники могут использовать свой собственный профессиональный инструмент, а также тарелки и соусники для демонстрации блюд.

Осмотр продуктов, принесенных участниками, осуществляет Жюри до начала соревнований.

Так как оценка конкурсных работ, выполненных в рамках производственных рабочих мест, предполагает дегустацию членами Жюри, участники должны неукоснительно следовать основным правилам санитарии:

- при транспортировке и хранении продукты питания должны быть закрыты чистым пластиком или герметичной крышкой;
- запрещается хранить сырые продукты вместе с приготовленной пищей;
- допускается ношение перчаток при работе с грязными или пачкающимися предметами, такими, как свекла и т.п.;
- к готовой к употреблению пище участники не должны прикасаться голыми руками, для этого используются щипцы, палочки, пинцеты или перчатки;
- использование перчаток не освобождает от требований правильной подачи пищи - при смене продукта перчатки необходимо заменить.
- дегустация блюд должна проводиться при помощи одноразовых приборов, или приборов, подлежащих обязательному мытью после каждой дегустации; двойное погружение одной и той же ложки в один соус или блюдо недопустимо.
- участники несут ответственность за качество готовых блюд/изделий, предоставляемых на дегустацию членам Жюри.

Практическое задание для участников.

Приготовление блюд из школьного меню:

- рыбные котлеты «Нежные» со сложным гарниром – рис с овощами (кукуруза консервированная, зеленый горошек, морковь, фасоль спаржевая, брокколи, пассерованный лук – по сезону);

- салат витаминный (капуста свежая, морковь, перец болгарский, зеленое яблоко, укроп);
- блинчики с фруктами и сладким соусом;
- компот плодово-ягодный.

Оценочные критерии

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- температура подачи;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция);
- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- корректная масса или размер блюда, температура подачи;
- оформление блюда;
- консистенция готового блюда;
- общая гармония вкуса и аромата готового блюда;

Конкурс проходит по двум обязательным этапам:

1. Видеоролик.

Видеофрагмент индивидуальный, который проходит очно и включает практическое и теоретическое задание.

Максимальная оценка за видеозапись – 3 балла.

Критерии оценивания:

наличие видеовизитки (отражена организация работы столовой, пищеблока, организация питания школьников) – 1 балл;

наличие положительных отзывов, обратной связи от питающихся, от родителей и т.д. – 1 балл;

креативность ролика – 1 баллов.

2. Приготовление конкурсных блюд.

После завершения приготовления блюд участникам Конкурса необходимо оформить стол, в состав которого должны быть включены готовые, оформленные к подаче блюда, предлагаемых для школьника в соответствии со школьным меню и принципами здорового питания. Стол формируется из блюд, предназначенных для школьного питания, приготовленных с использованием новых современных технологий, креативных подходов к подаче и сервировки стола.

Участники Конкурса представляют технико-технологические карты на приготовленные блюда согласно меню.

Для приготовления блюд используются продукты в соответствии с требованиями СанПиН. Приготовленные блюда оцениваются экспертной конкурсной комиссией, ученической и родительской конкурсной комиссией.

Участники должны сделать устную презентацию и представить конкурсные блюда.

Критерии оценки в номинации:

презентация/инновация (художественный вкус – 1 балл; цветовая гамма – 1 балл; новые элементы оформления (съедобные) – 1 балл; привлекательность – 1 балл; аппетитность 1 балл) – 5 баллов;

подача (сервировка – 1 балл; чистота подачи блюд – 1 балл; презентация блюда вовремя – 1 балл) – 3 балла.

Оценки выставляются в целом за комплекс блюд, приготовленный участником, каждое блюдо в отдельности не оценивается, максимальная оценка – 11 баллов.