|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| **УКРАЇНА****ХАРКІВСЬКА МІСЬКА** **РАДА****ХАРКІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ****ВИКОНАВЧИЙ КОМІТЕТ****АДМІНІСТРАЦІЯ ОСНОВ’ЯНСЬКОГО РАЙОНУ**УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ | **УКРАИНА** **ХАРЬКОВСКИЙ ГОРОДСКОЙ СОВЕТ** **ХАРЬКОВСКОЙ ОБЛАСТИ** **ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КОМИТЕТ****АДМИНИСТРАЦИЯ ОСНОВЯНСКОГО РАЙОНА** **УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ** |

 |  |

**Н А К А З**

23.11.2018 № 207

Про проведення районного конкурсу

професійної майстерності серед

кухарів закладів дошкільної освіти

«Кращий кухар дитячого садка»

На виконання плану роботи Управління освіти адміністрації Основ’янського району Харківської міської ради на 2018 рік, з метою удосконалення організації харчування вихованців у закладах дошкільної освіти, підвищення рівня майстерності приготування їжі, культури обслуговування, обміну досвідом роботи працівників харчоблоків,

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити:

1.1. Склад оргкомітету конкурсу професійної майстерності серед кухарів закладів дошкільної освіти Основ’янського району «Кращий кухар дитячого садка» (далі Конкурс) (додаток 1);

1.2. Склад журі Конкурсу (додаток 2);

1.3. Положення про проведення районного конкурсу професійної майстерності серед кухарів закладів дошкільної освіти «Кращий кухар дитячого садка» (далі Положення) (додаток 3).

1.4. Форму заявки на участь у Конкурсі (додаток 4).

2. Оргкомітету Конкурсу:

2.1. Провести жеребкування серед керівників закладів дошкільної освіти району з метою визначення основних продуктів харчування, з яких готуватимуть страви для конкурсу.

Листопад 2018 року.

2.2. Здійснити перевірку якості оформлення карток-розкладів дитячих страв.

До 10.12.2018.

2.3. Здійснити аналіз інформаційних матеріалів для батьків щодо організації харчування вихованців, розміщених на офіційних сайтах закладів дошкільної освіти.

До 10.12.2018.

2.4. Узагальнити результати перевірки карток-розкладів та сторінок на сайтах.

До 14.12.2018.

2.5. Створити умови, необхідні для організації Конкурсу на базі Харківської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 53 Харківської міської ради Харківської області.

До 10.12.2018.

2.6. Провести Конкурс відповідно до Положення.

З 10.12.2018 по 14.12.2018.

2.7. Здійснити нагородження переможців номінацій, Конкурсу.

14.12.2018.

3. Журі Конкурсу:

- здійснити дегустацію усіх приготованих страв;

- визначити кращу страву дитячого харчування з різних видів продуктів харчування та продовольчої сировини за смаковими якостями, зовнішнім виглядом;

- визначити кращий спецодяг кухарів;

- обрати кращу презентацію страв.

14.12.2018

4. Керівникам закладів дошкільної освіти:

4.1. Довести до відома працівників харчоблоків підпорядкованих закладів дошкільної освіти Положення про Конкурс.

До 01.12.2018.

4.2. Забезпечити участь у Конкурсі кухарів усіх закладів дошкільної освіти.

З 10.12.2018 по 14.12.2018.

5. Завідувачу Остапчук С.П. розмістити цей наказ на офіційному сайті Управління освіти адміністрації Основ’янського району Харківської міської ради

23.11.2018.

6. Контроль за виконанням цього наказу покласти на заступника начальника Управління освіти Прохоренко О.В.

Начальник Управління освіти О.С. Нижник

З наказом ознайомлені:

Прохоренко О.В. Мануйлова Т.М.

Білаш Я.В. Чобіток Л.В.

Іголкіна Т.І. Шмельова Н.О.

Кулакова Л.В.

Кулакова

Додаток 1

до наказу Управління освіти

від 23.11.2018 № 207

СКЛАД

оргкомітету конкурсу професійної майстерності серед кухарів закладів дошкільної освіти Основ’янського району «Кращий кухар дитячого садка»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №з/п | П.І.Б. | Посада: |
| Голова оргкомітету: |
| 1 | Нижник О.С. | Начальник Управління освіти адміністрації Основ’янського району Харківської міської ради |
| Секретар оргкомітету: |
| 2 | Прохоренко О.В. | Заступник начальника Управління освіти адміністрації Основ’янського району Харківської міської ради |
| Члени оргкомітету: |
| 3 | Білаш Я.В. | Директор Харківської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 53 Харківської міської ради Харківської області |
| 4 | Іголкіна Т.І. | Головний бухгалтер централізованої бухгалтерії Управління освіти адміністрації Основ’янського району Харківської міської ради |
| 5 | Кулакова Л.В. | Головний спеціаліст Управління освіти адміністрації Основ’янського району Харківської міської ради |
| 6 | Чобіток Л.В. | Методист методичного центру Управління освіти адміністрації Основ’янського району Харківської міської ради |
| 7 | Шмельова Н.О. | Завідувач комунального закладу «Дошкільний навчальний заклад (ясла-садок) № 24 Харківської міської ради» |

Начальник Управління освіти О.С. Нижник

Додаток 2

до наказу Управління освіти

від 23.11.2018 № 207

СКЛАД

журі конкурсу професійної майстерності серед кухарів закладів дошкільної освіти Основ’янського району «Кращий кухар дитячого садка»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №з/п | П.І.Б. | Посада: |
| Голова журі: |
| 1 | Зубкова Ірина Аріївна | начальник відділу державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства Харківського міського управління Головного управління Держпродспоживслужби України в Харківській області (за згодою) |
| Члени журі: |
| 2 | Губар Ірина Петрівна | Голова батьківської ради (за згодою) |
| 3 | Мануйлова Тетяна Михайлівна | Бухгалтер централізованої бухгалтерії Управління освіти адміністрації Основ’янського району Харківської міської ради |
| 4 | Солоха Валентина Іванівна | Технолог комунального підприємства «Комбінат дитячого харчування» (за згодою) |
| 5 | Хомутенко Вікторія Миколаївна | Технолог комунального підприємства «Комбінат дитячого харчування» (за згодою) |

Начальник Управління освіти О.С. Нижник

Додаток 3

до наказу Управління освіти

від 23.11.2018 № 207

ПОЛОЖЕННЯ

про проведення районного конкурсу професійної майстерності серед кухарів закладів дошкільної освіти «Кращий кухар дитячого садка»

Мета Конкурсу:

удосконалення організації харчування вихованців у закладах дошкільної освіти; підвищення якості їжі та культури обслуговування дітей, забезпечення раціонального, безпечного харчування дітей, розширення асортименту страв для дошкільнят; демонстрація кращих раціонів дитячого харчування, відзначення кращих кухарів, які працюють на харчоблоках закладів дошкільної освіти; обмін професійним досвідом працівників харчоблоків.

##### Учасники Конкурсу

У Конкурсі беруть участь кухарі, які працюють на харчоблоках закладів дошкільної освіти (по одному від кожного закладу). У разі відсутності кухаря з поважних причин на момент проведення Конкурсу, замінити його може керівник відповідного закладу.

Переможці Конкурсу визначаються найбільшою кількістю балів, отриманих на всіх етапах, нагороджуються Грамотами Управління освіти адміністрації Основ’янського району Харківської міської ради.

Переможці в номінаціях визнаються журі під час дегустації, нагороджуються Дипломами районного конкурсу професійної майстерності серед кухарів закладів дошкільної освіти «Кращий кухар дитячого садка» та подарунками від спонсорів.

Вимоги до учасників

Учасники повинні працювати за фахом.

Заявки встановленого зразка на участь у Конкурсі, картки-розклади обраних страв із зазначенням назви страви, докладним викладенням технології її приготування, розрахунком хімічного складу та калорійності з посиланням на збірку рецептур відповідно до нормативних вимог.

Усі види зразків кухарі готують на харчоблоці закладу, де працює на основній посаді. До закладу, де буде проводитися Конкурс, привозять готові страви у кількості 5 порцій, розрахованих на дітей дошкільного віку.

Кожен учасник Конкурсу демонструє свою майстерність через приготування страви, основні інгредієнти до якої визналися напередодні шляхом жеребкування. Дозволяється готувати лише страви з дитячого меню, передбачені погодженим Примірним двотижневим меню. Одна дитяча порція є зразком для оцінювання правильності, естетичності сервірування, оформлення та нормативності фактичного виходу даної страви. Решта (4 порцій) розміщені на окремому блюді, розділені для дегустації членами журі.

Для демонстрації та дегустації своєї продукції членами журі учасники застосовують інвентар, інструменти, фірмовий (святковий) посуд, столову білизну, квіти, прикраси й атрибути сервіровки для дітей дошкільного віку.

Учасники Конкурсу повинні мати санітарний або формений одяг, мати особисту медичну книжку з відміткою про своєчасне проходження медогляду відповідно до Порядку проходження обов’язкових профілактичних медичних оглядів та видачі особистих медичних книжок, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 23.05.2001 № 559 (в редакції від 17.01.2014) «Про затвердження переліку професій, виробництв та організацій, працівники яких підлягають обов’язковим профілактичним медичним оглядам, порядку проведення цих оглядів та видачі особистих медичних книжок».

Умови проведення Конкурсу

Підготовку та проведення Конкурсу здійснює організаційний комітет.

На оргкомітет покладається робота щодо організації і проведення Конкурсу, підбиття підсумків Конкурсу та представлення до нагородження переможців, нагородження переможців Конкурсу, залучення спонсорів до придбання подарунків переможцям.

Членами оргкомітету здійснюється оцінювання якості оформлення карток-розкладів та актуальність розділу «Організація харчування дітей» на офіційних сайтах підпорядкованих ЗДО за 5-бальною шкалою.

Під час оцінювання карток-розкладів страв враховується дотримання вимог, передбачених Інструкцією з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, Змінами до Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України, Міністерства охорони здоров’я України від 17 квітня 2006 року № 298/227, зареєстрованої у Міністерстві юстиції України 05 травня 2006 року за № 523/12397, подаються учасниками в оргкомітет Конкурсу до 01.12.2018.

При аналізі інформаційного наповнення сайтів враховується актуальність наявної інформації, порад, рекомендацій для батьків щодо організації якісного, безпечного харчування дітей вдома, відображення особливостей організації харчування в закладі дошкільної освіти.

Крім того, для визначення переможців у номінаціях, утворюється незалежне журі з представників громадських організацій, комунального підприємства «Комбінат дитячого харчування», відділу державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства ХМУ ГУ Держпродспоживслужби в Харківській області та інших установ за їх згодою.

Члени Журі дегустують та оцінюють конкурсні зразки, обираючи одну страву з різних видів продуктів харчування та продовольчої сировини та відповідної номінації конкурсу: «Краща страва з овочів», «Краща страва з риби», «Краща страва з м’яса», «Краща страва з курятини», «Краща страва з сиру», «Краща страва з тіста», звертаючи увагу на:

- правильність виходу готової продукції;

- демонстрацію дегустаційного зразку (зовнішній вигляд страв, апетитність, привабливість, елегантність, сучасний стиль, подання - сервірування);

- оформлення страв та виробів;

- смакові якості, правильне професійне приготування (відповідність сучасним вимогам та кулінарним традиціям);

- дотримання технології приготування страв та організацію виробничих процесів і техніку роботи;

- правильність подавання холодних та гарячих страв;

- дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

За 5-бальною шкалою оцінюються зовнішній вигляд учасника, включаючи доречність, особливість, санітарний стан його фірмового одягу та оригінальність презентації страви.

Начальник Управління освіти О.С. Нижник

Додаток 4

до наказу Управління освіти

від 23.11.2018 № 207

ЗАЯВКА

на участь у районному конкурсі професійної майстерності серед кухарів

закладів дошкільної освіти «Кращий кухар дитячого садка»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ЗДО, № | П.І.Б. учасника(повністю) | Спеціальність за фахом | Стаж роботи на посаді кухаря | Дата проходження останнього медичного огляду | Назва обраної страви |
|  |  |  |  |  |  |

Начальник Управління освіти О.С. Нижник