**Управление образования администрации муниципального района «Княжпогостский»**

**ПРИКАЗ**

**15 февраля 2016 г. № 69**

**г. Емва**

**О проведении районного конкурса**

**профессионального мастерства**

**«Лучший повар года - 2016»**

**В соответствии с планом деятельности Управления образования администрации муниципального района «Княжпогостский» на 2016 год, в целях развития творческого потенциала и повышения профессиональной компетентности поваров, работающих в образовательных организациях Княжпогостского района**

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. **Провести в период с 01 апреля 2016 года по 29 апреля 2016 года районный конкурс профессионального мастерства «Лучший повар года - 2016» (далее - Конкурс).**
2. **Утвердить положение о проведении Конкурса согласно приложению к настоящему приказу.**
3. **Руководителям образовательных организаций обеспечить активное участие поваров в Конкурсе.**
4. **Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заведующего сектором дошкольного образования и кадровой работы Подорову О.С.**

**Начальник управления образования Ю.Г. Пекус**

**Исп. Бобровская Л.В.**

**22594**

**Приложение**

**к приказу Управления образования**

**администрации муниципального**

**района «Княжпогостский»**

**от 15 февраля 2016 года № 69**

**ПОЛОЖЕНИЕ   
о районном конкурсе профессионального мастерства**

**«Лучший повар года - 2016»**

**1. Общие положения**

**1.1. Настоящее положение определяет цель и задачи районного конкурса профессионального мастерства «Лучший повар года - 2016», порядок его организации и проведения (далее - Конкурс).**

**1.2. Организатором Конкурса является Управление образования администрации муниципального района «Княжпогостский» (далее – Управление образования).**

**1.3. Цель Конкурса - развитие творческого потенциала и повышение профессиональной компетентности поваров, работающих в образовательных организациях (далее - ОО).**

**1.4. Задачи Конкурса:**

**- выявление и поддержка творчески работающих поваров, создание условий для их самореализации;**

**- популяризация здорового и полезного питания обучающихся в образовательных организациях;**

**- формирование позитивного общественного мнения о профессии «Повар» в Княжпогостском районе;**

**- распространение передового опыта работы поваров, работающих в ОО, в области организации правильного и полезного питания детей.**

**2. Участники Конкурса**

**2.1. Принять участие в Конкурсе могут повара ОО Княжпогостского района.**

**2.2. Стаж работы, возраст участников не ограничен.**

**2.3. Участие в Конкурсе индивидуальное.**

**2.4. От каждой ОО может быть отправлен только один участник.**

**3. Порядок и сроки проведения Конкурса**

**3.1. Конкурс проводится очно на базе МБОУ «СОШ № 2» г. Емвы 29 апреля 2016 года с 12.00.**

**3.2. Для участия в Конкурсе участники представляют в срок до 20 апреля 2016 года (включительно) заявку по форме (Приложение 1) в бумажном виде в Управление образования** или по электронной почте [uoemva@yandex.ru](mailto:uoemva@yandex.ru).

**3.3. К участию в Конкурсе не допускается повар, заявка которого подана после окончания сроков подачи заявок.**

**3.4.** Проведение Конкурса предполагает **3 этапа:**

**1 этап. «Приготовление блюд».** Проводится **29.04.2016 г. с 12.00.** Включает в себя приготовление горячего второго блюда, выпечки, напитка. **1 этап проходит в столовой МБОУ «СОШ № 2» г. Емвы.** Все расходына продукты берет на себя направляющая сторона. **Выбор блюда, выпечки, напитка остается за поваром.** Участник Конкурса должен иметь профессиональную одежду, бейджик с именем и отчеством, наименованием организации.

**2 этап. «Представление «Наш повар самый лучший».** Проводится **29.04.2016 г. с 14.00 в актовом зале МБОУ «СОШ №2» г. Емвы.** Представление готовит и показывает творческий коллектив ОО, в котором работает повар. Количество участников в творческом коллективе не ограничено. Форма Представления на усмотрение участников. Длительность представления до 10 минут.

**3 этап «Представление своего блюда».** Проводится в  **актовом зале МБОУ «СОШ №2» г. Емвы.** Каждый участник представляет своё блюдо с точки зрения здорового и полезного питания, раскрывает состав и технологию приготовления блюда. Дополнительное оборудование (посуда, столовые приборы, скатерть для представления блюд) для участника обеспечивает направляющая сторона.

3.5. По итогам третьего этапа выявляется победитель и призёры Конкурса.

1. **Организация Конкурса**

**5.1. Для подготовки и проведения Конкурса создаётся организационный комитет (далее — оргкомитет).**

**5.2. Состав оргкомитета:**

**1. Пекус Ю.Г. – начальник Управления образования – председатель;**

**2. Тягинова Е.К. – заведующий сектором дополнительного образования и молодёжной политики Управления образования;**

**3. Подорова О.С. – заведующий сектором дошкольного образования и кадровой работы Управления образования;**

**4. Бобровская Л.В. - инспектор I категории сектора дошкольного образования и кадровой работы Управления образования - секретарь;**

**5. Меркушенко С.И. – директор МБОУ «СОШ № 2» г. Емвы;**

**6. Волкова Л.Н. – директор МАУ ДО «ДДТ» Княжпогостского района.**

**5.3. Жюри Конкурса:**

**1. Морозов А.И. – инспектор I категории отдела общего образования Управления образования - председатель;**

**2. Недорезова Н.В. – инспектор I категории сектором дополнительного образования и молодёжной политики Управления образования – секретарь;**

**3. Соколова Е.В. - инспектор I категории сектором дополнительного образования и молодёжной политики Управления образования;**

**4. Карамышева Л.В. – районный педиатр ГБУЗ РК «КЦРБ» (по согласованию);**

**5. Гнутова С.Г. – директор ресторана «Жемчужина» (по согласованию);**

**6. Лютоева Н.Д. – председатель Территориальной избирательной комиссии Княжпогостского района (по согласованию).**

* 1. **Оргкомитет и жюри действует в соответствии с настоящим Положением.**
  2. **Решение жюри не оспаривается и является окончательным.**

**5.5. Информация об условиях Конкурса, о ходе его проведения и итогах размещаются на официальном сайте Управления образования.**

1. **Критерии оценки материалов Конкурса**

**6.1. Конкурсные материалы оцениваются по следующим критериям:**

**«Приготовление блюд»:**

**-** соблюдение технологии приготовления, санитарных норм и правил;

**-** вкусовые качества;

- полезность с точки зрения здорового питания;

- оригинальность оформления и подачи блюд;

**- оригинальный подход к приготовлению блюда, к сочетанию компонентов;**

**- соответствие приготовленных блюд для питания обучающихся и воспитанников ОО.**

**«Представление «Наш повар самый лучший», «Представление своего блюда»:**

**- творческий подход к представлению своего повара;**

**- оригинальность в представлении своего блюда.**

**6.2. Оценка конкурсных материалов проводится по пятибалльной системе. За каждый критерий начисляется до пяти баллов при наличии критерия, ноль баллов при отсутствии критерия.**

**7. Подведение итогов Конкурса**

**7.1. Жюри по сумме баллов, набранных участниками, определяет победителя и призеров Конкурса.**

**7.2. По итогам проведения Конкурса победители и призеры награждаются дипломами Управления образования и ценными подарками, остальные участники - сертификатами.**

**Приложение  1**

**к положению о районном конкурсе**

**профессионального мастерства**

**«Лучший повар года - 2016»**

**В оргкомитет районного конкурса**

**профессионального мастерства**

**«Лучший повар года - 2016»**

**от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**(Ф.И.О. руководителя**

**образовательной организации,**

**образовательная организация)**

**«\_\_\_» апреля 2016 г.  
(дата приема материалов)**

**ФОРМА ЗАЯВКИ**

**для участия в районном конкурсе**

**профессионального мастерства**

**«Лучший повар года - 2016»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1** | **Фамилия, имя, отчество участника (полностью)** |  |
| **2** | **Место работы (полное название организации)** |  |
| **3** | **Должность** |  |
| **4** | **Стаж** |  |
| **5** | **Название блюд: 1. Горячее второе блюдо** | **1.** |
|  | **2. Выпечка** | **2.** |
|  | **3. Напиток** | **3.** |
| **6** | **Необходимое оборудование для приготовления блюд** |  |
| **7** | **Дополнительная информация** |  |

**Даю согласие на обработку персональных данных.**

**Дата подпись**

**Печать ДОО**