

**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ЗАТО АЛЕКСАНДРОВСК**

ПРИКАЗ

«12» декабря 2019 г.

№ 996

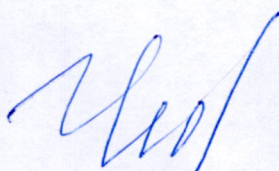
**О проведении III муниципального кулинарного конкурса
«Новогоднее ассорти»**

В соответствии с Планом работы Управления образования администрации ЗАТО Александровск на 2019-2020 учебный год, в целях выявления и поддержки обучающихся, обладающих повышенными образовательными потребностями и способностями, создания условий для творческой самореализации личности, профориентации,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести **23 декабря и 24 декабря 2018** года на базе МАОУДО «ЦДОД» II муниципальный кулинарный конкурс «Новогоднее ассорти» (далее – Конкурс).
2. Утвердить Положение о проведении Конкурса (приложение № 1).
3. Утвердить состав жюри конкурса (приложение № 2).
4. 4. И.о. директора МАОУДО «ЦДОД» (Г.П. Алексеева):
 - 4.1. Обеспечить информирование образовательных организаций ЗАТО Александровск о проведении Конкурса.
 - 4.2. Организовать подготовку, проведение и подведение итогов Конкурса в соответствии с Положением и в установленные настоящим приказом сроки.
5. Руководителям образовательных организаций ЗАТО Александровск:
 - 5.1. Рассмотреть возможность участия в Конкурсе.
6. Директору МБУО «ИМЦ» (Е.М. Зламан):
 - 6.1. Разместить приказ на сайте Управления образования администрации ЗАТО Александровск
7. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на начальника отдела общего, дополнительного образования и воспитания (С.В. Кострова).

**Начальник
Управления образования**



Г. Ю. Чебелева

ПОЛОЖЕНИЕ
о проведении III муниципального кулинарного конкурса
«Новогоднее ассорти»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и проведения муниципального кулинарного конкурса «Новогоднее ассорти» (далее – Конкурс).

2. Цели и задачи

- создание условий для творческой реализации личности и профориентации;
- выявление и поддержка обучающихся, имеющих повышенные потребности и способности;
- совершенствование профессионального и творческого мастерства обучающихся, воспитание технологической культуры.

3. Организаторы

- 3.1. Организаторами Конкурса являются: Управление образования администрации ЗАТО Александровск, Муниципальное автономное образовательное учреждение дополнительного образования «Центр дополнительного образования детей».

4. Участники Конкурса

- 4.1. Конкурс проводится в 2 этапа.
- 4.2. **В первом этапе:**
- 4.2.1. Принимают участие обучающиеся групп профессионального обучения по профессии «Повар», объединений, реализующих дополнительные общеразвивающие программы профориентационного направления соответственно тематике данного конкурса образовательных организаций ЗАТО Александровск в возрасте от 11 до 17 лет.
- 4.2.2. Обучающиеся принимают участие в Конкурсе **индивидуально**.
- 4.2.3. **От каждой образовательной организации в первом этапе Конкурса могут принять участие не более 5 человек.**
- 4.3. **Во втором этапе:**
- 4.3.1. Принимают участие обучающиеся образовательных организаций ЗАТО Александровск в возрасте от 11 до 17 лет, не обучающиеся по программам, указанным в пункте 4.2.1;
- 4.3.2. Обучающиеся принимают участие в Конкурсе **индивидуально**.
- 4.3.3. **От каждой образовательной организации во втором этапе Конкурса могут принять участие не более 2 человек.**
- 4.4. Конкурс проводится в следующих возрастных категориях:
- 11 – 12 лет;
 - 13 – 14 лет;
 - 15 – 17 лет;

- 4.5. Участие в Конкурсе бесплатное.
- 4.6. Участник, подтверждая свое участие в Конкурсе, соглашается с Положением.

5. Место и время проведения Конкурса

- 5.1. Конкурс проводится по адресу: г. Полярный, ул. Гаджиева, дом 1.
- 5.2. Дата и время проведения Конкурса:
первый этап – 23 декабря 2019 г. в 16.00;
второй этап – 24 декабря 2019 г. в 16.00.

6. Порядок подготовки и проведения Конкурса

- 6.1. Заявки на участие принимаются по адресу: г. Полярный, ул. Красный Горн, д.16 или по электронной почте: zatocdod@mail.ru по форме (приложение 1, 2). Срок подачи заявок до **18 декабря 2019 года**.
- 6.2. Участники **первого и второго этапа** должны приготовить **слоёный салат на 1 порцию весом не более 300 г. В зависимости от ингредиентов участник может приготовить салат только одной определённой классификации:**
 - **Салат рыбный** (В состав салата входит рыба. Рыба может быть отварной, жареной, консервированной, солёной. Так же в состав салата могут входить морепродукты.)
 - **Салат мясной** (В состав салата может входить говядина, птица, свинина, субпродукты различной кулинарной обработки. Например, отварное или жаренное.)
- 6.3. График выполнения заданий Конкурса:
 - 5 минут – подготовка рабочего места;
 - 50 минут – приготовление блюда, изделия;
 - 5 минут – уборка рабочего места.
- 6.4. Все блюда и оформление к ним должны быть выполнены на глазах у членов жюри и гостей Конкурса.
- 6.5. Продукты, посуду и инвентарь для приготовления и подачи блюд участники приносят с собой.
- 6.6. Приносимые с собой продукты могут быть заранее вымыты, при необходимости очищены (но не нарезаны). Разрешается использование продуктов, прошедших тепловую обработку, но не нарезанных.
- 6.7. Разрешается заранее взвесить и разложить необходимые для конкурса продукты по индивидуальным боксам.
- 6.8. Все пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям.
- 6.9. Участники выступают в специальной одежде и сменной обуви, соблюдают санитарно-гигиенические требования по организации рабочего места. Участник должен иметь бейджик с указанием фамилии и имени.

7. Организация и порядок работы жюри Конкурса

- 7.1. Жюри формируется организаторами Конкурса.
- 7.2. Количественный состав жюри – 3 человека. Возглавляет жюри – председатель.
- 7.3. Члены жюри наблюдают за ходом выполнения практических заданий и составляют протокол оценки итогов Конкурса в виде перечня оценочных параметров с соответствующим представлением в баллах а также определяют штрафные баллы за допущенные отклонения, нарушения и ошибки.
- 7.4. Жюри определяет победителей Конкурса по сумме набранных баллов.
- 7.5. **Критерии оценки конкурсных работ:**

- гигиена, организация рабочего места – до 10 баллов;
 - внешний вид конкурсной работы – до 20 баллов;
 - сложность приготовления – до 20 баллов;
 - вкусовые показатели – до 50 баллов.
- 7.6. Все конкурсные работы отдаются на дегустацию жюри в соответствии с регламентом. Задержка наказывается штрафными баллами: удержанием 1 балла за каждую минуту из суммы результата. Вместе с работой участник должен предоставить жюри рецептуру. Максимальное количество баллов – 100.

8. Подведение итогов и награждение участников

- 8.1. Победитель Конкурса определяется по результатам суммы набранных баллов.
- 8.2. Жюри определяет победителей и призёров Конкурса, которые награждаются грамотами (1, 2, 3 место). Остальным вручаются сертификаты за участие.
- 8.3. Решение жюри окончательное и пересмотру не подлежит.
- 8.4. Финансовые затраты, связанные с награждением, несёт МАОУДО «ЦДОД».

**Состав жюри III муниципального кулинарного конкурса
«Новогоднее ассорти»**

Председатель:

Залещук Ирина Юрьевна, инженер-технолог, заместитель начальника МАУО «КШП ЗАТО Александровск» (по согласованию).

Члены жюри:

Ложкина Татьяна Ивановна, начальник МАУО «КШП ЗАТО Александровск» (по согласованию).

Брянская Ольга Михайловна, повар в/ч 30296 (по согласованию).

Штамп ОО

МАОУДО «ЦДОД»

ЗАЯВКА

на участие в **первом (втором) этапе** муниципального кулинарного конкурса
«Новогоднее ассорти»

ФИО участника	
Классификация салата	
Дата рождения	
Образовательное учреждение	
ФИО руководителя, должность, место работы	
Телефон для связи	

Руководитель ОО

М.П.

подпись