

# **ПОЛОЖЕНИЕ**

## **о Краевом конкурсе рецептов «Школьная еда – пища для ума»**

### **1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

- 1.1.** Организатором Краевого конкурса рецептов «Школьная еда – пища для ума» (далее – Конкурс) является Управление Роспотребнадзора по Забайкальскому краю (далее – Организатор).
- 1.2.** Целью Конкурса является популяризация правильного рационального питания среди детей и подростков, увеличение доли детей, питающихся в школе, профилактика избыточной массы тела и ожирения у детей и подростков Забайкальского края.
- 1.3.** Задачи Конкурса:
  - Привлечение внимания к проблеме сохранения здоровья, популяризации пищевой грамотности.
  - Формирование приверженности здоровому питанию.
  - Продвижение знаний об основных принципах рационального и правильного питания.
  - Умение находить достоверные источники информации о питании.
  - Умение оценивать особенности рациона питания с учетом пищевых привычек и семейных традиций.
- 1.4.** Этапы проведения Конкурса:
  - Приём заявок – с 06 ноября 2024 года по 19 января 2025 года.
  - Работа Конкурсной комиссии – с 20 января по 28 января 2025 года.
  - Подведение итогов и объявление победителей – 29 января 2025 года.
- 1.5.** Решение о победителях Конкурса принимает Конкурсная комиссия, состав которой определяется Организатором.
- 1.6.** Участниками Конкурса являются школьники Забайкальского края в возрасте от 11 до 18 лет.

### **2. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ**

- 2.1.** На конкурс принимаются рецепты блюд правильного питания для школьного меню (первые и вторые блюда, салаты, напитки и др.), которые школьники хотели бы видеть в столовой своей школы.
- 2.2.** Предусмотрено три возрастные категории номинантов:
  - 2.2.1.** возрастная категория «5-6 классы» – представление рецепта в виде (на выбор):
    - рисунок;
    - презентация;
    - видеоролик
  - 2.2.2.** возрастная категория «7-9 классы» – представление рецепта в виде (на выбор):
    - рисунок;
    - презентация;
    - видеоролик
  - 2.2.3.** Возрастная категория «10-11 классы» – представление рецепта в виде (на выбор):
    - рисунок;

- презентация;
  - видеоролик
- 2.3. При подаче заявки с конкурсной работой необходимо заполнить и приложить технологическую карту блюда (см. Приложение).
  - 2.4. Работы на Конкурс подаются в электронном виде при заполнении формы заявки по ссылке - <https://forms.yandex.ru/u/67246be8eb6146cfe23f2063/>
  - 2.5. Победители Конкурса в каждой возрастной категории и номинации («Рисунок», «Презентация», «Видеоролик») награждаются Дипломами, участники Конкурса получают Сертификаты.
  - 2.6. Присланные на Конкурс материалы возврату не подлежат.

### **3. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

- 3.1. Заполнение заявки и отправка работы для участия в Конкурсе означает согласие Участника на обработку Организатором Конкурса персональных данных Участника, указанных в заявке, а также использование этих данных для информационного сопровождения Конкурса.
- 3.2. Информационным партнёром Конкурса является Портал «Гуранка.ру».
- 3.3. По всем вопросам, связанным с участием в Конкурсе, можно обращаться к представителю Организатора: (83022) 32-13-79, Вырупаева Мария Викторовна, либо посредством электронной почты: [urpn75pres@yandex.ru](mailto:urpn75pres@yandex.ru).

Фамилия, имя разработчика рецептуры:

---

### Технологическая карта

---

наименование блюда (изделия)

---

| Наименование сырья, пищевых продуктов                                                              | Масса брутто, г, кг | Масса нетто или полуфабриката, г, кг | Масса готового продукта, г, кг | Масса на _____ порций | Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации * |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------|--------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                    |                     |                                      |                                |                       |                                                                                                         |
|                                                                                                    |                     |                                      |                                |                       |                                                                                                         |
|                                                                                                    |                     |                                      |                                |                       |                                                                                                         |
|                                                                                                    |                     |                                      |                                |                       |                                                                                                         |
| Выход на 1 порцию                                                                                  |                     |                                      |                                |                       |                                                                                                         |
| Выход на 1 кг                                                                                      |                     |                                      |                                |                       |                                                                                                         |
| Информация о пищевой ценности: белки - .....; жиры - .....; углеводы - .....; калорийность - ..... |                     |                                      |                                |                       |                                                                                                         |

\* Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) может располагаться на оборотной стороне бланка технологической карты.

**Справочно:** Технологическая карта на продукцию общественного питания - документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).

Можно использовать в работе ГОСТ Р 50763-2007 «Продукция общественного питания, реализуемая населению», общие технические условия; ГОСТ 31987-2012 «Технологические документы на продукцию общественного питания», общие требования к оформлению, построению и содержанию и др.