**УМОВИ**

**проведення регіонального баттлу «Супер-їдальня»**

1. **Загальні положення**
   1. Регіональний баттл «Супер-їдальня» (далі по тексту – Баттл) проводиться серед шкільних їдалень закладів загальної середньої освіти (далі по тексту – ЗЗСО), що відносяться до комунальної власності територіальних громад Харківської області, та передбачає аналіз стану технологічного обладнання харчоблоків і їдалень у ЗЗСО, організації харчування учнів згідно із вимогами Національної стратегії розбудови безпечного і здорового освітнього середовища у Новій українській школі, затвердженої Указом Президента України від 25 травня 2020 року № 195/2020.
   2. Організаційний супровід проведення Баттлу здійснюють: на регіональному рівні – Департамент науки і освіти Харківської обласної державної адміністрації, на рівні територіальних громад – місцеві органи управління у сфері освіти.
   3. Терміни проведення.

Баттл проводиться у два етапи:

1-й (місцевий) етап – серпень 2021 року,

2-й (регіональний) етап –– вересень 2021 року.

1. **Мета і завдання**

2.1 Мета: покращення умов та вдосконалення організації харчування учнів у всіх ЗЗСО сіл, селищ, міст Харківської області; визначення й відзначення кращих шкільних їдалень.

2.2. Завдання:

* створення сучасних умов для організації безпечного і якісного харчування учнів у шкільних їдальнях;
* впровадження нових стандартів харчування;
* втілення у практику принципів здорового харчування;
* запровадження та використання постійно діючих процедур, що базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР);
* формування в учнів навичок культури харчування;
* підвищення компетентності працівників ЗЗСО, які безпосередньо причетні до організації харчування учнів,
* підвищення відповідальності керівників ЗЗСО, місцевих органів управління у сфері освіти за створення безпечних і належних умов для організації харчування учнів;
* забезпечення раціонального використання бюджетних коштів та залучення спеціального фонду бюджету для створення належних умов для організації харчування учнів;
* поширення кращого досвіду організації харчування учнів серед ЗЗСО сіл, селищ, міст Харківської області.

1. **Порядок проведення Баттлу:**
   1. **На І (місцевому) етапі** для проведення Баттлу місцевим органом управління у сфері освіти **створюються комісії,** які виконують такі **функції:**

* поширення інформації про мету, завдання, критерії, терміни, порядок проведення Баттлу серед закладів загальної середньої освіти;

термін – червень 2021 року

* збір і аналіз матеріалів відкожного закладу: описових звітів та фото-, відео-матеріалів про діяльність, спрямовану на створення сучасних умов для організації безпечного і якісного харчування учнів у шкільних їдальнях та її результати; документів щодо використання кожним закладом загальної середньої освіти у 2019-2021 році бюджетних коштів та залучення спеціального фонду бюджету для покращення матеріально-технічної бази харчоблоків і шкільних їдалень;

термін – до 26 липня 2021 року

* складання графіку ознайомлення із шкільними їдальнями на місцях (вибірково);

термін – до 01серпня 2021 року

* виїзд на місця для оцінювання умов та організації безпечного і якісного харчування учнів у шкільних їдальнях;

термін – до 09 серпня 2021 року

* визначення кращих їдалень ЗЗСО – претендентів для участі у ІІ (регіональному) етапі;

термін – до 15 серпня 2021 рок

* підготовка подання, опису, фото-, відео-звітів переможців І (місцевого) етапу ЗЗСО до оргкомітету ІІ (регіональному) етапу та інформаційно-аналітичної довідки про перебіг Баттлу в територіальній громаді.

термін – до 23 серпня 2021 року

* 1. **На ІІ (регіональному) етапі** для проведення Баттлу Департаментом науки і освіти Харківської обласної державної адміністрації **створюється оргкомітет,** який забезпечує**:**
* розробку критеріїв оцінювання на І і ІІ етапах шкільних їдалень – учасників Баттлу, доведення їх до місцевих органів управління у сфері освіти, оприлюднення на сайті

термін – до 21 червня 2021 року

* аналіз за поданням місцевих органів управління у сфері освіти описових і фото-відео-матеріалів ЗЗСО – учасників ІІ (регіонального) етапу Баттлу, визначення 10 кращих їдалень ЗЗСО

термін – до 10 вересня 2021 року

* огляд на місцях 10-ти кращих їдалень ЗЗСО (визначених за заочним ознайомленням з надісланими матеріалами) й оцінювання їх стану за критеріями Баттлу

термін – до 24 вересня 2021 року

* підведення підсумків ІІ (регіонального) етапу Баттлу, визначення й оголошення переможців

термін – до 31 вересня 2021 року

3.3. Їдальні ЗЗСО обласного підпорядкування беруть участь у Баттлі на 1 етапі; для чого надають до Департаменту науки і освіти Харківської обласної державної адміністрації матеріали від кожного закладу: описові звіти та фото-, відео-матеріали про діяльність, спрямовану на створення сучасних умов для організації безпечного і якісного харчування учнів у шкільних їдальнях та її результати; документи щодо використання кожним ЗЗСО у 2020-2021 роках бюджетних коштів та інших коштів не заборонених діючим законодавством для покращення матеріально-технічної бази харчоблоків і їдалень.

Термін – до 26 липня 2021 року

3.4. До кожного описового звіту закладу-учасника Баттлу додається бланк - характеристика шкільної їдальні ( *додаток 1).*

1. **Критерії оцінювання їдалень ЗЗСО – учасників Баттлу**

4.1 Оцінювання їдалень – учасниць здійснюється за 4 складовими:

І - їдальня;

ІІ - харчоблок;

ІІІ - організація харчування;

ІV - фінансове забезпечення заходів, спрямованих на покращення матеріально-технічної бази шкільних їдалень.

4.2. Оцінювання здійснюється по кожній складовій за критеріями, що організаційним комітетом доводяться до місцевих органів управління у сфері освіти, керівників ЗЗСО обласного підпорядкування *(додаток 2)*.

4.3. Кожний критерій оцінюється в 0-5 балів.

1. **Відзначення переможців Баттлу**

5.1. Переможцями Баттлу за рішенням оргкомітету стають їдальні, які були учасниками ІІ етапу і набрали не менше 3/4 від можливої максимальної кількості балів. Вони відзначаються дипломом регіонального організаційного комітету.

5.2. Абсолютним переможцем Баттлу стає їдальня ЗЗСО, що за критеріями набрала найбільшу кількість балів (але не менше 3/4 від можливої максимальної кількості балів). Абсолютний переможець отримує диплом регіонального організаційного комітету з позначкою «Супер-їдальня».

5.3. За рішенням оргкомітету абсолютних переможців може бути декілька.

5.4. Керівники місцевих органів управління у сфері освіти та директори закладів-переможців Баттлу відзначаються подяками організаційного комітету Департаменту.

5.5. Матеріали (опис, фото, відео) про їдальні-переможці розміщуються на сайті Департаменту науки і освіти Харківської обласної державної адміністрації.

ДОДАТОК 1

**Бланк-характеристика шкільної їдальні**

**Повна назва ЗЗСО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Технічні характеристики:**

харчоблоку (площа, остання дата проведення ремонтних робіт *(капітальний/поточний),* наявність функціонуючого технологічного обладнання та іншого обладнання, покриття розроблюючих столів*)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

їдальні (площа, остання дата проведення ремонтних робіт(*капітальний/поточний*), розрахункова потужність місць у їдальні*,* наявність меблів (*кількість столів та стільців, гігієнічне покриття обідніх столів*), в якому стані*)* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Наявність буфету\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Спосіб організації харчування (***приготування та реалізація готових страв закладом, аутсорсинг, кейтеринг, інший спосіб – зазначити)* **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Форма організації харчування (***монопрофільне меню, мультіпрофільне меню)*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Графік харчування учнів у ЗЗСО (***наявність***)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Режим (кратність) харчування (***одноразово, дворазово, триразово, чотириразово, п’ятиразово)* **та****інтервал між прийомами їжі \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, тривалість перерви для організації прийому їжі:**

**для учнів 1-4 класів \_\_\_\_\_\_**хвилин**, для учнів 5-11(12) класів\_\_\_\_** хвилин

**Наявність примірного чотиритижневого сезонного меню (***погоджене з територіальним органом Держпродспоживслужби / меню рекомендоване МОЗ***), щоденне меню - розклад \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Організація забезпечення якісною питною водою (***забезпечення питного режиму**під час вживання їжі та у будь який інший час)* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Загальна кількість учнів у ЗЗСО\_\_\_\_\_\_осіб**

**Кількість дітей, охоплених гарячим харчуванням, \_\_\_\_\_\_\_осіб,**

**відсоток охоплення\_\_\_\_\_\_\_%**

**Кількість учнів, які харчуються безкоштовно\_\_\_\_\_\_осіб, з них:**

**1-4 класів \_\_\_\_\_\_ осіб, відсоток охоплення\_\_\_\_\_\_\_%**

**5-11 класів пільгових категорій\_\_\_\_\_\_ осіб, відсоток охоплення\_\_\_\_\_\_\_%**

**Кількість учнів, які харчуються за батьківські кошти\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,**

**відсоток охоплення\_\_\_\_\_\_\_%**

**Харчування учнів, зарахованих до груп продовженого дня (***за наявності таких груп):*

**1-4 класів \_\_\_\_\_\_ осіб, (*триразове:сніданок, обід, підвечірок*) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**5-9 класів \_\_\_\_\_\_осіб, (*дворазове*) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Забезпечення харчуванням дітей з особливими дієтичними потребами:**

**рішення засновника\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**кількість (***за наявності заяв батьків, медичних довідок та***) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_осіб, відсутні заяви батьків\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Вартість харчування:**

**для батьків** (сніданок, обід)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_грн

**забезпечення засновником безоплатного гарячого харчування за рахунок коштів місцевих бюджетів \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**грн відповідно до встановленого в ЗЗСО режиму (кратності) харчування

**Способи розрахунків батьками за харчування \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Стан виконання усунення виявлених порушень вимог санітарного законодавства при організації харчування під час проведення заходів державного нагляду (контролю) у закладі місцевими комісіями Держпродспоживслужби (***за результатами проведення планових/позапланових заходів,комісійних перевірок)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**У 2020**  в**иділено коштів** на покращення матеріально-технічної бази (*придбання обладнання та проведення ремонтних робіт)*: харчоблоку\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_тис. грн, їдальні \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_тис.грн

всього\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_тис. грн

у тому числі,

державна субвенція\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

місцевий бюджет\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

залучення інших коштів не заборонених діючим законодавством *(гранти, спонсорські та батьківські)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**Освоєно** **коштів** (тис. грн, відсоток)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

державна субвенція\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

місцевий бюджет\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

залучення інших коштів не заборонених діючим законодавством *(гранти, спонсорські та батьківські)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**У 2021**  в**иділено коштів** на покращення матеріально-технічної бази (*придбання обладнання та проведення ремонтних робіт)*: харчоблоку\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_тис. грн, їдальні \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_тис.грн

всього\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_тис. грн

у тому числі,

державна субвенція\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

місцевий бюджет\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

залучення інших коштів не заборонених діючим законодавством *(гранти, спонсорські та батьківські)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**Освоєно** **коштів** (тис. грн, відсоток)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

державна субвенція\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

місцевий бюджет\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

залучення інших коштів не заборонених діючим законодавством *(гранти, спонсорські та батьківські)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**Директор ЗЗСО** підпис ПІБ

*Відповідальний, контактний телефон*

ДОДАТОК 2

**КРИТЕРІЇ**

для оцінювання шкільних їдалень ЗЗСО - учасників Баттлу «Супер- їдальня»

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**( повна назва закладу загальної середньої освіти, ТГ, району)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | **Що оцінюється** | **Критерії** | **Оцінка**  ***(0 - 5 балів можлива кількість балів за кожним критерієм)*** |
| **І.** | **ЇДАЛЬНЯ, а саме:** | | |
| 1.1 | **Інтер’єр:** | Сучасність, привабливість, відповідність санітарним вимогам |  |
| 1.2 |  | Оформлення та змістовність інформаційного стенду |  |
| 1.3 |  | Зручність доступу до роздаткового блоку або буфету (*за наявності*) |  |
| 1.4 | **Меблі:** | Відповідність кількості розрахунковій потужності місць |  |
| 1.5 |  | Сучасність і зручність столів (покриття обідніх столів), стільців |  |
| 1.6 | **Посуд:** | Наявність необхідного асортименту посуду для сервірування обідніх столів: тарілки, ложки, віделки, чашки, стакани; його необхідна кількість і стан |  |
| 1.7 | **Санітарний стан:** | Наявність умивальників, диспенсерів з рідким милом та паперовими рушниками (або електрорушників) |  |
|  | **Максимальна можлива кількість балів за показником 1 = 35** |  |  |
| **ІІ.** | **ХАРЧОБЛОК, а саме:** | | |
| 2.1 | **Обладнання:** | Забезпеченість функціональним обладнанням, робочий стан, (*справність обладнання*), наявність припливно-витяжної вентиляції (*є/ні*, *працює/не працює*) |  |
| 2.2 |  | Оснащеність сучасним технологічним обладнанням *(достатня кількість/ не достатня)* |  |
| 2.3 |  | Необхідність у придбанні нового технологічного обладнання відповідно до санітарних норм *(так/ні)* |  |
| 2.4 |  | Забезпеченість холодильним обладнанням для зберігання різноманітних продуктів |  |
| 2.5 | **Умови:** | Умови для безпечної праці  *(забезпеченість в достатній кількості технологічним промисловим кухонним* *обладнанням, так/ні)* |  |
| 2.6 |  | Умови для приготування якісної та різноманітної їжі  *(забезпеченість в достатній кількості тепловим* *обладнанням, так/ні)* |  |
| 2.7 |  | Наявність експлуатаційного дозволу або державної реєстрації потужності з виробництва та/або обігу харчових продуктів |  |
| 2.8 | **Працівники:** | Укомплектування штату працівників відповідно до вимог діючих типових штатних нормативів / штатного розпису (*у відсотках*), кількість вакансій |  |
| 2.9 |  | Наявність спеціальної фахової освіти |  |
| 2.10 |  | Підвищення кваліфікації в 2021 році (*наявність сертифікатів*) |  |
| 2.11 |  | Забезпеченість санітарним і спеціальним одягом та необхідними умовами для дотримання правил особистої гігієни |  |
|  | **Максимальна можлива кількість балів за показником ІІ = 55** |  |  |
| **ІІІ.** | **ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ** | | |
| 3.1 | **Меню:** | Наявність примірного сезонного меню та щоденного меню-розкладу |  |
| 3.2 |  | Форма організації харчування |  |
| 3.3 |  | Наявність та ведення документів з організації харчування відповідно до орієнтовного переліку |  |
| 3.4 | **Режим харчування:** | Режим (кратність) харчування, наявність та зручність графіка харчування |  |
| 3.5 | **Культура харчування:** | Сервірування обідніх столів, оформлення блюд |  |
| 3.6 |  | Використання відповідних столових приборів, серветок |  |
|  | **Максимальна можлива кількість балів за показником ІІІ =30** |  |  |
| **ІУ.** | **Фінансове забезпечення заходів, спрямованих на покращення матеріально-технічної бази їдальні/харчоблоку:** | | |
| 4.1 |  | Загальний відсоток освоєних коштів від планового показника |  |
| 4.2 |  | Загальний відсоток використаних коштів з інших джерел фінансування (залучення грантів, спонсорських та батьківських коштів) |  |
|  | **Максимальна можлива кількість балів за показником ІУ= 10** |  |  |
| **Голова конкурсної комісії**  підпис ПІБ  **До уваги конкурсних комісій!**  **Максимальна можлива кількість балів усього = 130 б.**  **3/4 від можливої максимальної кількості балів = 97,5 б.** | | | |