**ПОЛОЖЕНИЕ**

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

1. **ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ**
   1. Организатором Краевого конкурса рецептов **«**Школьная еда – пища для ума» (далее – Конкурс) является Управление Роспотребнадзора по Забайкальскому краю (далее – Организатор).
   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.
   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. 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. Решение о победителях Конкурса принимает Конкурсная комиссия, состав которой определяется Организатором.
  2. Участниками Конкурса являются школьники Забайкальского края в возрасте от 11 до 18 лет.

1. **УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ**
   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. Предусмотрено три возрастные категории номинантов:
      1. возрастная категория «5-6 классы» – представление рецепта в виде (на выбор):

- рисунок;

- презентация;

- видеоролик

* + 1. возрастная категория «7-9 классы» – представление рецепта в виде (на выбор):

- рисунок;

- презентация;

- видеоролик

* + 1. Возрастная категория «10-11 классы» – представление рецепта в виде (на выбор):

- рисунок;

- презентация;

- видеоролик

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

1. **ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ**
   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.
   2. Информационным партнёром Конкурса является Портал «Гуранка.ру».
   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).

**Приложение**

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.