**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.

**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 | Технологическийпроцесс изготовления,оформления и подачиблюда (изделия),условия и срокиреализации \* |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 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.