



РОСПОТРЕБНАДЗОР

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по Забайкальскому краю
(Управление Роспотребнадзора по Забайкальскому краю)
Амурская ул., д. 109, г. Чита, а/я 1207, 672000; тел./факс (83022) 35-36-13,
e-mail: tur@75.rospotrebnadzor.ru, <http://75.rospotrebnadzor.ru>
Территориальный отдел Управление по Забайкальскому краю
в поселке городского типа Забайкальск
(ул. Комсомольская, д. 30, п.г.т. Забайкальск, 674650, телефон/факс (8251) 2-13-
74) urpn75_zabaikalsk@mail.ru ОКПО 74425399 ОГРН 1057536034731, ИНН/КПП
7536059217/753601001

16.01.2025

75-16-16/120-300-2025

Руководителям учреждений

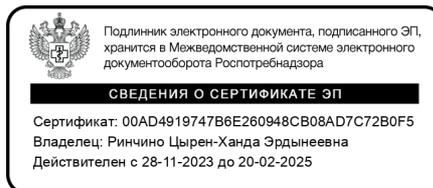
«О конкурсе»

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю в поселке городского типа Забайкальск (далее по тексту – территориальный отдел), информирует о проведении Краевого конкурса полезных рецептов «Школьная еда – пища для ума», проводимого с целью популяризации правильного рационального питания среди детей и подростков, увеличение доли детей, питающихся в школе, профилактики избыточной массы тела и ожирения у детей и подростков Забайкальского края, организатором является Управление Роспотребнадзора по Забайкальскому краю.

Территориальный отдел просит Вас проинформировать учеников 5-11 классов образовательных учреждений, родительское сообщество, разместить на сайтах школ, соцсетях и принять активное участие в Конкурсе. Приём заявок – с 06 ноября 2024 года по **31 января 2025 года (сроки проведения конкурса продлены)**

Приложение: информация на 1 л., положение о конкурсе на 3-х л.

Заместитель начальника



Ринчино Ц.-Х.Э.



«Школьная еда – пища для ума»



Фото пресс-службы Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю

Управление Роспотребнадзора по Забайкальскому краю приглашает учеников 5-11 классов принять участие в конкурсе полезных рецептов «Школьная еда – пища для ума».

Цель конкурса – популяризация правильного рационального питания среди детей и подростков, увеличение доли детей, питающихся в школе, профилактика избыточной массы тела и ожирения у детей и подростков.

Ученикам (можно с помощью родителей и учителей) нужно придумать рецепт блюда для школьной столовой – то есть того блюда, которого не хватает в меню и которое ребята с удовольствием бы ели на переменах. Важно – чтобы это блюдо было и вкусным, и полезным!

Для этого необходимо разработать технологическую карту (заполнить Приложение) и презентовать свой рецепт. Это можно сделать тремя способами (на выбор участника): нарисовать рисунок, создать презентацию или снять видеоролик. Творческий подход только приветствуется!

Работы на конкурс подаются в электронном виде при заполнении формы заявки по ссылке - <https://forms.yandex.ru/u/67246be8eb6146cfe23f2063/> до 31 января 2025 года.

Информационным партнёром Конкурса является Портал «Гуранка.ру».

Приложение – Положение о конкурсе



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.



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.

