



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

П Р И К А З

24.06.2011 № 01/20-371

О проведении областного конкурса
«Лучшая школа по организации питания
учащихся» в 2011 году

Э.И. Кочегар
СЗМ

В целях активизации деятельности общеобразовательных учреждений Оренбургской области по совершенствованию организации школьного питания, выявления и распространения опыта школ, эффективно работающих по развитию системы питания обучающихся, воспитанников, привлечения внимания педагогической, родительской общественности к вопросам здорового питания

п р и к а з ы в а ю:

1. Провести областной конкурс «Лучшая школа по организации питания учащихся» (далее – Конкурс) в период с 10 октября по 5 декабря 2011 года.

2. Утвердить положение об областном конкурсе «Лучшая школа по организации питания учащихся» в 2011 году согласно приложению I.

3. Создать оргкомитет, экспертный совет областного конкурса «Лучшая школа по организации питания учащихся» и утвердить в составе согласно приложениям II, III.

4. Руководителям органов, осуществляющих управление в сфере образования:

4.1. Организовать и провести муниципальный этап Конкурса.

4.2. Обеспечить участие общеобразовательных учреждений в региональном этапе Конкурса.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на первого заместителя министра образования О.П.Озерову.

Министр

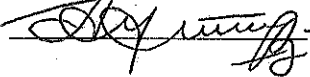
СЗМ

В.А.Лабузов

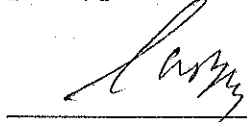
СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Председатель Оренбургской областной общественной организации профсоюза работников народного образования и науки Российской Федерации

 А.Г.Гутарев

Министр образования Оренбургской области

 В.А.Лабузов

ПОЛОЖЕНИЕ
об областном конкурсе «Лучшая школа по организации
питания учащихся» в 2011 году

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет цели, задачи областного конкурса «Лучшая школа по организации питания учащихся» (далее - Конкурс), порядок его организации и проведения.

1.2. Конкурс проводится министерством образования Оренбургской области совместно с Оренбургской областной общественной организацией профсоюза работников народного образования и науки Российской Федерации.

1.3. Конкурс направлен на стимулирование деятельности общеобразовательных учреждений по совершенствованию организации школьного питания, выявление и распространение опыта школ, эффективно работающих по развитию системы питания обучающихся, воспитанников, укрепление профессиональных и деловых связей между участниками Конкурса и заинтересованными структурами.

II. Цели и задачи

2.1. Цель областного конкурса – сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, активизация деятельности общеобразовательных учреждений по совершенствованию организации питания обучающихся, воспитанников, внедрению новых форм организации школьного питания, направленной на привлечение внимания педагогической, родительской общественности к вопросам здорового питания.

2.2. Задачи Конкурса:

- повышение качества питания в школах при увеличении охвата горячим питанием;

- выявление наиболее перспективных моделей работы общеобразовательных учреждений по организации школьного питания;
- совершенствование культуры обслуживания;
- формирование культуры питания школьников;
- повышение профессионального уровня специалистов, ответственных за организацию питания в школах;
- обмен опытом между общеобразовательными учреждениями и муниципальными образованиями по совершенствованию организации питания школьников в Оренбургской области;
- анализ состояния организации питания школьников в образовательных учреждениях Оренбургской области.

II. Участники конкурса

2.1. В областном Конкурсе могут принимать участие общеобразовательные учреждения Оренбургской области, осуществляющие комплекс мер по совершенствованию организации питания обучающихся, воспитанников.

2.3. Критерии участия общеобразовательного учреждения в Конкурсе:

- в деятельности школы в течение трех последних лет не зафиксированы нарушения санитарного законодательства;
- в школе разработана и утверждена программа (подпрограмма) организации системы питания обучающихся, воспитанников;
- укомплектованность школьного пищеблока кадрами со специальным образованием.

2.4. Для участия в Конкурсе в соответствующий организационный комитет предоставляются документы и материалы в соответствии с установленным перечнем (Приложение 1).

III. Организация и проведение Конкурса

3.1. Конкурс проводится по следующим номинациям:

- «Лучшая городская школа по организации питания учащихся»;
- «Лучшая сельская школа по организации питания учащихся».

3.2. Устанавливаются следующие этапы Конкурса:

1 этап (муниципальный) – с 15 августа до 3 октября 2011 года;

2 этап (региональный) – с 10 октября по 5 декабря 2011 года.

3.3. Учредителями 1 этапа Конкурса являются муниципальные органы управления образованием.

3.4. Содержание этапов Конкурса, состав жюри определяются соответствующими организационными комитетами.

3.5. На региональный этап Конкурса выдвигается общеобразовательное учреждение – победитель (I место) и призеры (II и III места) муниципального этапа.

3.6. Органы управления образованием до 10 октября 2011 года направляют документацию в организационный комитет 2 этапа Конкурса по адресу: г.Оренбург, ул.Краснознаменная, дом 5, ГУ «Региональный центр развития образования», кабинет 207 (Пинчуковой С.П.).

3.7. Конкурсные материалы, поступившие на региональный этап, оцениваются в соответствии с критериями оценки по 5-ти балльной системе.

3.8. В областном Конкурсе в 2011 году не принимают участия общеобразовательные учреждения – участники экспериментального проекта по совершенствованию организации школьного питания.

IV. Руководство Конкурсом

4.1. Для подготовки и проведения 1 этапа Конкурса учредителями создается организационный комитет (далее – Оргкомитет). Оргкомитет 1 этапа конкурса компетентен самостоятельно решать вопросы, не регламентированные настоящим Положением.

4.2. Общее руководство региональным этапом Конкурса осуществляет областной Оргкомитет.

4.3. Состав областного Оргкомитета утверждается приказом министерства образования Оренбургской области.

4.4. Областной Оргкомитет:

- разъясняет задачи и порядок проведения 2 (регионального) этапа Конкурса;
- контролирует ход подготовки и проведения регионального этапа Конкурса;
- принимает материалы кандидатов на участие во 2 этапе Конкурса и организует их экспертизу;
- ведет документацию Конкурса;
- решает спорные вопросы;
- информирует средства массовой информации о проведении Конкурса;
- организует церемонию награждения.

4.5. Решение областного Оргкомитета считается принятым, если за него проголосовало более половины списочного состава. Решение оформляется протоколом и утверждается председателем Оргкомитета, а в его отсутствие – заместителем.

V. Экспертный совет Конкурса

5.1. Для осуществления экспертизы материалов, представленных муниципальными оргкомитетами на региональный этап Конкурса, определения победителей создается областной экспертный совет (далее - Совет), в состав которого могут быть включены представители органов управления образованием, родительской общественности, учреждений Роспотребнадзора по Оренбургской области и других заинтересованных ведомств, руководители общеобразовательных учреждений.

5.2. Персональный состав Совета утверждается приказом министерства образования Оренбургской области.

5.3. Совет Конкурса оценивает деятельность общеобразовательных учреждений по совершенствованию организации питания на основании представленных материалов.

5.4. Результаты оценивания в баллах заносятся в «Протокол оценки деятельности общеобразовательного учреждения по совершенствованию организации питания за последние 3 года» (Приложение 5) и в «Протокол оценки Программы общеобразовательного учреждения по организации питания» (Приложение 6). Итоговые баллы суммируются.

5.5. На основании ранжирования конкурсантов с учетом набранных баллов Совет определяет победителя (I место) и призеров (II и III места) областного Конкурса.

5.6. Решение Совета считается принятым, если за него проголосовало более половины списочного состава. Решение оформляется протоколом.

VI. Требования к содержанию и оформлению конкурсной документации

6.1. Комплект документов конкурсанта оформляется согласно перечню на бумажном и электронном носителях. Все материалы на бумажном носителе предоставляются в одном экземпляре объемом не более 30 страниц текста установленного формата. Объем приложений не ограничен. Материалы предоставляются в Оргкомитет в отдельной папке. На титульном листе необходимо указать: название конкурса; наименование муниципального органа управления образованием; полное название и юридический адрес общеобразовательного учреждения; фамилию, имя, отчество директора.

6.2. Электронные копии документов представляются на компакт-диске, каждый документ – в отдельном файле (формат А 4, Word for Windows, шрифт Times New Roman, кегль 14, полуторный интервал, все поля – 2 см).

6.3. Представленные материалы не возвращаются, рецензии авторам не высылаются.

VII. Подведение итогов Конкурса

6.1. Награждение участников проводится по номинациям:

- «Лучшая городская школа по организации питания учащихся»;
- «Лучшая сельская школа по организации питания учащихся».

6.2. Победителям 1 этапа Конкурса в каждой номинации вручаются дипломы соответствующего этапа конкурса и награды, определенные оргкомитетом.

6.3. Победители регионального этапа Конкурса по каждой номинации получают диплом и памятные призы.

6.4. Общеобразовательные учреждения, занявшие II и III места в каждой номинации, награждаются дипломами призеров и памятными призами.

6.5. По решению областного Оргкомитета отдельные участники могут награждаться поощрительными грамотами.

6.6. Финансирование проведения Конкурса и награждения его победителей осуществляется за счет спонсорских средств.

**Перечень документов участника областного конкурса
«Лучшая школа по организации питания учащихся» в 2011 году**

№ п/п	Документ	Бумажная копия	Электронная копия
1.	Заявка общеобразовательного учреждения на участие в областном Конкурсе Приложение 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	Анализ деятельности общеобразовательного учреждения по совершенствованию организации питания за последние 3 года Приложение 3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.	Наличие: - договора на медицинское обслуживание обучающихся в общеобразовательном учреждении; - 10-12-дневное меню, примерное 24-дневное меню; -технологические карты (в соответствии с представляемым меню); - приказ (распоряжение) об утверждении бракеражной комиссии; -образовательные программы по формированию культуры здорового питания	<input type="checkbox"/>	
4.	Материал о развитии системы организации питания в общеобразовательном учреждении за последние 3 года: -презентации, фотоматериалы; -публикации в средствах массовой информации; -анкеты, результаты анкетирования, таблицы, диаграммы; - разработки уроков, внеклассных занятий по формированию здорового образа жизни; -буклеты, памятки и др.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.	Программа (подпрограмма) общеобразовательного учреждения по организации питания обучающихся, воспитанников Приложение 4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.	Материалы, иллюстрирующие реализацию Программы (подпрограммы) по организации питания	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Заявка на участие в областном конкурсе
«Лучшая школа по организации питания учащихся» в 2011 году**

1.	Наименование общеобразовательного учреждения	
2.	Территория	
3.	Юридический адрес учреждения (с индексом)	
4.	Вид общеобразовательного учреждения (лицей, гимназия и т.д.)	
5.	Общая численность обучающихся, воспитанников	
6.	Фамилия, имя, отчество руководителя общеобразовательного учреждения	
	Контактный телефон/факс	
	E-mail	
7.	Фамилия, имя, отчество, должность педагога, ответственного за организацию питания обучающихся, воспитанников	
	Контактный телефон/факс	
	E-mail	

Схема

анализа деятельности общеобразовательного учреждения по совершенствованию организации питания за последние 3 года

1. Общая характеристика общеобразовательного учреждения.

- 1.1. Вид общеобразовательного учреждения (средняя общеобразовательная школа, школа с углубленным изучением..., гимназия, лицей и т.д.).
- 1.2. Дата создания учреждения.
- 1.3. Местоположение (город, сельская местность).
- 1.4. Численность обучающихся, воспитанников (по проекту, фактически).
- 1.5. Режим работы (полный день, количество смен).
- 1.6. Количество детей в классе, класс-комплектов.
- 1.7. Социальный состав семей обучающихся, воспитанников (удельный вес многодетных семей, семей с низким достатком, социально неблагополучных семей и т.д.).
- 1.8. Кадровый состав (образование, стаж работы), кадровое обеспечение медицинского обслуживания в общеобразовательном учреждении (наличие договора).
- 1.9. Форма организации контроля за состоянием здоровья обучающихся, воспитанников в течение учебного года, динамика показателей здоровья обучающихся (таблицы, диаграммы, описание).
- 1.10. Укомплектованность школьных столовых кадрами (всего работников, из них со специальным образованием, дефицит поваров), регулярность прохождения профессиональной подготовки и гигиенического обучения.
- 1.11. Уровень межведомственного сотрудничества по совершенствованию организации питания, привлечение спонсоров (схема, описание).

2. Организация питания.

- 2.1. Формы организации питания, наличие договоров на обслуживание учащихся горячим питанием (№, дата).
- 2.2. Условия для организации качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений.
- 2.3. Состояние материально-технической базы школьной столовой, обеспеченность современным технологическим оборудованием.
- 2.4. Оснащенность школьной столовой и пищеблока мебелью, посудой, инвентарем, торгово-технологическим, холодильным оборудованием.
- 2.5. Площадь обеденного зала, количество посадочных мест.
- 2.6. Условия доставки продовольственного сырья специализированным транспортом, гарантирующим сохранность сырья и продукции.
- 2.7. Размер стоимости школьных завтраков и обедов.
- 2.8. Формы организации питьевого режима.

3. Охват школьников питанием.

3.1. Охват горячим питанием учащихся школы (с учетом родительской платы), в том числе учащихся 1-4 классов, 5-9 классов, 10-11 классов; учащихся группы продленного дня.

3.2. Охват горячим питанием учащихся школы (без учета родительской платы), в том числе учащихся 1-4 классов, 5-9 классов, 10-11 классов; учащихся группы продленного дня.

3.3. Число (процент) детей из многодетных, малообеспеченных семей, получающих льготы на питание из местного бюджета.

3.4. Обеспечение двухразовым горячим питанием учащихся группы продленного дня.

4. Рацион питания.

4.1. Наличие 24-дневного или 10-12-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области (представить меню).

4.2. Выполнение меню, согласованного с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области (представить ведомость контроля за рационом питания за 2 декады).

4.3. Разнообразие меню по дням недели и ассортимента буфетной продукции, сочетаемость блюд в меню, учет сезонности предлагаемого обеда.

4.4. Соблюдение основных принципов рационального питания, включающих соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма ребенка и объему потребляемой пищи (выход блюд).

4.5. Удовлетворение физиологической потребности школьника в витаминах, минеральных веществах и микронутриентах.

4.6. Включение в рацион питания продуктов, обогащенных витаминами и микронутриентами.

4.7. Наличие витаминных столов.

4.8. Проведение «С»-витаминизации третьих блюд (указать лицо, ответственное за осуществление данной процедуры).

5. Контроль за организацией питания.

5.1. Наличие программы производственного контроля, договора на его проведение (представить).

5.2. Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы со стороны медицинского работника. Результаты лабораторных исследований смывов.

5.3. Кем, как, когда осуществляется контроль за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд. Результаты лабораторных исследований готовых блюд.

5.4. Наличие технологических карт (представить согласно меню).

5.5. Наличие бракеражной комиссии (представить приказы, распоряжения). Кем, как, когда проводится бракераж.

5.6. Ведение медицинской документации на пищеблоке.

5.7. Соблюдение режима питания обучающихся, воспитанников, наличие графиков посещения столовой, количество перемен, определенных для отпуска питания, их продолжительность.

5.8. Кем, каким образом ведется учет количества питающихся учащихся.

5.9. Профилактика пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

6. Мероприятия по развитию системы организации питания, формированию культуры питания на различных этапах обучения.

6.1. Новые подходы к организации питания детей.

6.2. Проведение мониторинга обратной связи по вопросам организации школьного питания (указать способы), его результаты.

6.3. Рассмотрение вопросов организации питания на заседаниях Совета общеобразовательного учреждения (обозначить перечень вопросов, эффективность их рассмотрения).

6.4. Эстетическое оформление обеденного зала (фото). Наличие информационных стендов по организации питания в школе (их содержательность, фото).

6.5. Профессиональная подготовленность педагогов по вопросам формирования культуры здорового питания.

6.6. Реализация образовательных программ, направленных на формирование культуры здорового питания: «Рациональное и адекватное питание», «Разговор о правильном питании», «Школа здорового питания», «Школьное молоко», другие (представить).

6.7. Организационное, методическое, педагогическое сопровождение работы по совершенствованию организации питания, формированию культуры здорового питания (рекомендации, разработки уроков, внеклассных занятий по формированию культуры здорового питания, схемы, таблицы, фото, видеоматериалы (продолжительность не более 10 минут), публикации в СМИ, другие материалы).

6.8. Проведение массовых мероприятий, тематических досугов с целью формирования у учащихся культуры питания (сценарии, конкурсы детского творчества, смотры-конкурсы), их эффективность.

6.9. Совместные детско-родительские мероприятия (тематика, оценка уровня проведения, эффективность).

6.10. Тематические мероприятия для родителей (лекции, семинары и т.п.).

6.11. Отношение родителей, обучающихся, воспитанников к деятельности школы по совершенствованию организации питания и формированию культуры здорового питания (анализ результатов опроса (анкетирования) родителей, учащихся).

6.12. Наличие школьного сайта общеобразовательного учреждения с информацией по вопросам школьного питания (указать адрес сайта, периодичность обновления информации, содержательность).

Требования к Программе (подпрограмме) общеобразовательного учреждения по совершенствованию организации питания

Содержание программы должно включать:

1. Обоснование необходимости реализации Программы.
2. Ресурсы, которыми располагает общеобразовательное учреждение для эффективного решения поставленных задач: кадровые, методические, материально-технические, информационные, другие.
3. Цели общеобразовательного учреждения по совершенствованию организации питания.
4. Задачи, обеспечивающие достижение заявленных целей.
5. Сроки реализации Программы.
6. Перечень и описание программных мероприятий (виды мероприятий) по совершенствованию организации питания.
7. Ожидаемые конечные результаты реализации Программы.
8. Система организации контроля за исполнением Программы.
9. Критерии оценки достижения результатов по каждому направлению: качественные, количественные.
10. План мероприятий программы.

**Протокол оценки деятельности
общеобразовательного учреждения по совершенствованию
организации питания (за последние 3 года)**

Оценка производится по пятибалльной шкале

№ п/п	Название общеобразовательного учреждения	Оценки экспертов								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Критерии оценки									
1.	Полнота предоставления и корректность изложения информации									
2.	Кадровое обеспечение школьного пищеблока									
3.	Организация контроля за состоянием здоровья обучающихся, воспитанников в течение учебного года, динамика показателей здоровья обучающихся									
Организация питания										
1.	Формы организации питания, наличие договоров на обслуживание учащихся горячим питанием									
2.	Условия для организации качественного, безопасного питания									
3.	Состояние материально-технической базы школьной столовой и пищеблока, обеспеченность современным технологическим оборудованием									
4.	Оснащенность школьной столовой и пищеблока мебелью, посудой, инвентарем, торгово-технологическим, холодильным оборудованием									
5.	Соответствие площади обеденного зала требованиям СанПиНов									
6.	Условия доставки продовольственного сырья специализированным транспортом, гарантирующим сохранность сырья и продукции									
7.	Организация питьевого режима									
Охват школьников питанием										
1.	Охват (%) горячим питанием учащихся школы (с учетом родительской платы), в том числе - учащихся 1-4 классов; - учащихся 5-9 классов; - учащихся 10-11 классов; - учащихся группы продленного дня									
2.	Охват (%) горячим питанием учащихся школы (без учета родительской платы), в том числе - учащихся 1-4 классов; - учащихся 5-9 классов; - учащихся 10-11 классов									
3.	Число (процент) детей из многодетных, малообеспеченных семей, получающих льготы на питание из местного бюджета									
4.	Обеспечение двухразовым горячим питанием учащихся группы продленного дня									

Рацион питания										
1.	Наличие 10-12-дневного меню, примерного 24-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области									
2.	Выполнение меню, согласованного с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области (согласно ведомости контроля за рационом питания)									
3.	Разнообразие меню по дням недели и ассортимента буфетной продукции, сочетаемость блюд в меню, учет сезонности предлагаемого обеда									
4.	Соблюдение основных принципов рационального питания, включающих соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма ребенка и объему потребляемой пищи (выход блюд)									
5.	Удовлетворение физиологической потребности школьника в витаминах, минеральных веществах и микронутриентах									
6.	Включение в рацион питания продуктов, обогащенных витаминами, микронутриентами									
7.	Наличие витаминных столов									
8.	Проведение «С»-витаминизации третьих блюд									
Контроль за организацией питания										
1.	Наличие программы производственного контроля и договора на его проведение									
2.	Организация контроля за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы со стороны медицинского работника. Результаты лабораторных исследований смывов									
3.	Осуществление контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд									
4.	Наличие технологических карт									
5.	Результаты лабораторных исследований готовых блюд									
6.	Ведение медицинской документации на пищеблоке									
7.	Соблюдение режима питания, наличие графиков посещения столовой									
8.	Ведение документации по учету количества питающихся детей									
9.	Профилактика пищевых отравлений и инфекционных заболеваний									
Мероприятия по развитию системы организации питания, формированию культуры питания										
1.	Наличие системы формирования культуры питания на различных этапах обучения									
2.	Новые подходы к организации питания детей									

3.	Проведение мониторинга обратной связи по вопросам организации школьного питания, его результаты																			
4.	Эффективность рассмотрения вопросов организации питания на заседаниях Совета общеобразовательного учреждения																			
5.	Эстетическое оформление обеденного зала школы																			
6.	Содержательность информационных стендов по организации питания в школе																			
7.	Реализация образовательных программ, направленных на формирование культуры здорового питания: - «Рациональное и адекватное питание», - «Разговор о правильном питании», - «Школа здорового питания», - «Школьное молоко», другие																			
8.	Профессиональная подготовленность педагогов по вопросам формирования культуры здорового питания																			
9.	Организационное, методическое, педагогическое сопровождение работы по совершенствованию организации питания																			
10.	Эффективность проведения массовых мероприятий, тематических досугов с целью формирования у учащихся культуры питания																			
11.	Итоговая оценка совместных детско-родительских мероприятий																			
12.	Вариативность, эффективность проведения тематических мероприятий для родителей (лекции, семинары и т.п.)																			
13.	Удовлетворенность детей, родителей и педагогов системностью работы школы по совершенствованию организации питания																			
14.	Наличие сайта общеобразовательного учреждения с информацией по вопросам школьного питания																			
ИТОГО:																				

**Протокол оценки Программы общеобразовательного учреждения
по организации питания**

№ п/п	Название общеобразовательного учреждения	Оценки экспертов								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Критерии оценки программ									
1.	Обоснованность достижения указанных целей									
2.	Соответствие Программы (подпрограммы) требованиям									
3.	Результаты практической реализации Программы (подпрограммы) или ее этапа									
4.	Взаимосвязь целей и задач									
5.	Технологичность решения задач									
6.	Комплексность в реализации программных мероприятий									
7.	Ресурсная обеспеченность Программы									
8.	Конкретность в формулировке планируемых результатов									
9.	Наличие системы контроля за реализацией Программы									
10.	Сформированность критериев оценки достижения результатов по каждому направлению (качественных и количественных)									
11.	Наличие плана мероприятий, направленных на решение задач Программы, в соответствии с требованиями, изложенными в приложении 4									
12.	Опыт практической реализации Программы									
	ИТОГО:									

**Состав оргкомитета областного конкурса
«Лучшая школа по организации питания учащихся»**

- Озерова
Ольга Петровна – первый заместитель министра образования
Оренбургской области, председатель оргкомитета
- Гутарев
Алексей Григорьевич – председатель Оренбургской областной
общественной организации профсоюза работников
народного образования и науки Российской
Федерации, сопредседатель оргкомитета (по
согласованию)

Члены оргкомитета:

- Сафонова
Галина Ивановна – начальник отдела дошкольного и общего
образования министерства образования
Оренбургской области
- Сетко
Ирина Михайловна – начальник отдела надзора по гигиене детей и
подростков Управления Роспотребнадзора по
Оренбургской области (по согласованию)
- Попцов
Сергей Борисович – генеральный директор ООО «Комбинат
школьного питания «Подросток» (по
согласованию)

**Состав экспертного совета областного конкурса
«Лучшая школа по организации питания»**

- Жиляева
Тайсия Ивановна – председатель экспертного совета, главный специалист
министерства образования Оренбургской области
- Белка
Оксана Юрьевна – директор муниципального общеобразовательного
учреждения «Средняя общеобразовательная школа №
72» г.Оренбурга (по согласованию)
- Гельфонд
Софья Федоровна – начальник отдела общего образования Управления
образования администрации г.Оренбурга (по
согласованию)
- Драко
Надежда Владимировна – заведующая производством ООО «Комбинат школьного
питания «Подросток» г.Оренбурга (по согласованию)
- Изотова
Надежда Андреевна – член Общественного Совета по образованию
г.Оренбурга, председатель родительской
общественности администрации Северного округа
г.Оренбурга (по согласованию)
- Красильникова
Юлия Анатольевна – заведующая консультационно-оздоровительным
отделением ГУЗ «Оренбургский областной центр
медицинской профилактики» (по согласованию)
- Пинчукова
Светлана Петровна – методист ГУ «Региональный центр развития
образования» (по согласованию)
- Петрова
Надежда
Александровна – главный специалист управления образования
администрации муниципального образования
Оренбургский район (по согласованию)
- Горбунова
Галина Викторовна – главный специалист-эксперт отдела надзора по
гигиене детей и подростков Управления
Роспотребнадзора по Оренбургской области (по
согласованию)