



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

РАСПОРЯЖЕНИЕ

от 30.03.2023 № 348-р

Об организации и проведении областного конкурса «Лучшая школьная столовая»

В целях повышения качества питания обучающихся общеобразовательных организаций, поддержки и распространения лучшего опыта организации питания:

1. В срок до 25.05.2023 провести областной конкурс «Лучшая школьная столовая» (далее – Конкурс).
2. Утвердить прилагаемые документы:
положение об областном Конкурсе;
состав организационного комитета Конкурса.
3. Государственному автономному учреждению дополнительного профессионального образования Самарской области «Институт развития образования» (Минаеву) обеспечить информационно-методическое сопровождение мероприятия и сбор конкурсных материалов на областной этап Конкурса.
4. Организационному комитету Конкурса:
до 15.04.2023 утвердить состав областной конкурсной комиссии,
до 01.05.2023 принять заявки и конкурсные материалы участников Конкурса,

до 25.05.2023 подвести итоги областного Конкурса.

5. Территориальным управлениям министерства образования и науки Самарской области (Баландиной, Гороховицкой, Двирнику, Каврыну, Кочукиной, Куликовой, Пожидаевой, Полищуку, Русанову, Сазоновой, Светкину, Сизовой и Халаевой), департаментам образования администраций городских округов Тольятти (Лебедевой) и Самара (Коковиной) соответственно обеспечить:

в срок до 21.04.2023 проведение первого окружного (отборочного) этапа Конкурса,

в срок до 01.05.2023 направление конкурсных материалов для участия во втором (областном) этапе Конкурса;

6. Контроль за выполнением настоящего распоряжения возложить на управление общего образования министерства (Лапшову).

Заместитель министра
образования и науки
Самарской области



Е.О. Пинская

УТВЕРЖДЕН
распоряжением министерства
образования и науки
Самарской области
от 30.09.2023 № 348-р

СОСТАВ
организационного комитета областного конкурса
«Лучшая школьная столовая»

- | | |
|---------------------------------|--|
| Пинская
Елена Олеговна | – заместитель министра образования и науки Самарской области (председатель); |
| Панарина Лариса
Юрьевна | – проректор по научной работе государственного автономного учреждения дополнительного профессионального образования Самарской области «Институт развития образования», заместитель председателя; |
| Богатырева
Елена Геннадьевна | – консультант управления общего образования министерства образования и науки Самарской области (секретарь); |
| Ефремова
Надежда Геннадьевна | – заведующий кафедрой охраны здоровья, основ безопасности жизнедеятельности, физической культуры и спорта государственного автономного учреждения дополнительного профессионального образования Самарской области «Институт развития образования»; |
| Дубов Виталий
Иванович | – методист кафедры охраны здоровья, основ безопасности жизнедеятельности, физической культуры и спорта государственного автономного учреждения дополнительного профессионального образования Самарской области «Институт развития образования»; |
| Антонова
Надежда Витальевна | – начальник отдела надзора по гигиене детей и подростков Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области (по согласованию); |

- Покровский
Павел Александрович – сопредседатель регионального штаба общероссийского общественного движения «Народный фронт «За Россию» в Самарской области, заместитель председателя Общественной палаты Самарской области (по согласованию);
- Аврискина
Татьяна Николаевна – директор ООО «Комбинат школьного питания» (по согласованию);
- Замотин
Алексей Петрович – заместитель директора ЗАО «Комбинат школьного питания «Дружба» (по согласованию);
- Кабанов
Сергей Афанасьевич – управляющий ГК «Континент»;
- Кобзев
Дмитрий Анатольевич – председатель родительского собрания городского округа Самара, член Всероссийского родительского совета (по согласованию);
- Климова
Елена Анатольевна – председатель Областного родительского собрания.

УТВЕРЖДЕНО
распоряжением министерства
образования и науки
Самарской области
от 30.03.2023 № 348-р

Положение об областном конкурсе «Лучшая школьная столовая»

1. Основные положения

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и процедуру проведения областного конкурса «Лучшая школьная столовая» (далее – Конкурс).

1.2. Конкурс проводится министерством образования и науки Самарской области.

1.3. Оператором Конкурса является государственное автономное учреждение дополнительного профессионального образования Самарской области «Институт развития образования» (далее – Оператор Конкурса).

1.4. Проведение Конкурса предполагает оценку существующей системы обеспечения горячим питанием обучающихся образовательных организаций, ее эффективности, уровня профессионализма работников школьной столовой творческой индивидуальности и личного мастерства поваров.

1.5. Основные принципы организации Конкурса:

- добровольность участия;
- открытость и достоверность информации;
- объективность оценки;
- равные возможности участников мероприятия.

2. Цель и задачи Конкурса

2.1. Цель Конкурса – совершенствование организации питания обучающихся, внедрение инновационных технологий кулинарной продукции, современных форм и методов предоставления качественного и сбалансированного питания, распространение лучшего опыта работы,

популяризации принципов здорового питания в общеобразовательных организациях.

2.2. Основные задачи Конкурса:

- выявление лучших моделей организации горячего питания обучающихся на муниципальном и региональном уровне;
- внедрение современных форм и методов обслуживания обучающихся;
- распространение передового опыта по обеспечению обучающихся качественным питанием, формирования культуры и принципов здорового питания;
- совершенствование профессионального мастерства поваров школьных столовых, популяризация и повышение престижа профессии, стимулирование творческого подхода к организации школьного питания, привлечение в профессию молодых специалистов;
- внедрение новых технологий в приготовлении блюд школьного меню;
- реализации принципов здорового питания;
- расширение ассортимента блюд, рекомендуемых для включения в рацион детского питания;
- привлечение общественного внимания к деятельности общеобразовательных организаций по созданию условий для организации качественного сбалансированного питания, повышение культуры обслуживания и улучшение качества питания в школьных столовых.

2.3. На основании итогов Конкурса проводится формирование рейтинга лучших школьных столовых Самарской области.

3. Участники и сроки проведения Конкурса

3.1. В Конкурсе могут принять участие школьные столовые, работающие с применением разных моделей (школьно-базовые столовые, столовые на сырье, доготовочные, работающие на полуфабрикатах), организующие питание обучающихся в образовательных организациях, расположенных в городах и в сельской местности; работники школьных

столовых городских и сельских школ (без ограничения стажа работы и возраста) муниципальных образовательных организаций.

В Конкурсе могут принимать участие школьные столовые образовательных организаций, осуществляющие питание обучающихся самостоятельно или обслуживаемые базовыми организациями школьного питания на основе аутсорсинга с операторами питания (комбинатами школьного питания различной организационно-правовой формы).

3.2. Победители регионального этапа являются победителями Конкурса в номинациях «Лучшая столовая городской школы», «Лучшая столовая сельской школы».

3.3 Конкурс проводится в два этапа.

Первый этап – окружной (отборочный), проводится с 1 апреля по 21 апреля 2023 года.

Второй этап – областной, проводится с 1 мая по 25 мая 2023 года.

3.4. К участию на областном этапе Конкурса допускаются 2 участника от каждого территориального управления (по 1 в каждой номинации), набравших наибольшее количество баллов по итогам окружного этапа Конкурса. При этом от г.о. Самара и г.о. Тольятти – по 2 участника (номинация «Лучшая столовая городской школы»).

3.5. Победители областного Конкурса награждаются дипломами в номинациях «Лучшая столовая городской школы», «Лучшая столовая сельской школы».

4. Организация и порядок проведения Конкурса

4.1. Порядок проведения первого этапа – окружного (отборочного)

4.1.1. В каждом территориальном управлении министерства образования и науки Самарской области (в Самарском и Тольяттинском управлениях совместно с департаментами образования г.о. Самара и г.о. Тольятти) формируется оргкомитет первого окружного (отборочного) этапа Конкурса и конкурсная комиссия, требования к которой определены в пункте 5 настоящего Положения.

Участники окружного (отборочного) этапа Конкурса до 10 апреля 2023 года направляют заявки и необходимые материалы для участия в оргкомитет окружного (отборочного) этапа Конкурса.

Для участия в первом окружном (отборочном) этапе Конкурса представляются следующие материалы:

- заявка на участие в Конкурсе «Лучшая школьная столовая» (приложение № 1);
- представление на участника областного этапа Конкурса «Лучшая школьная столовая» (приложение № 2);
- «Портфолио» участника конкурса (приложение № 4);
- видеоролик (приложение № 4).

По итогам окружного (отборочного) этапа 2 участника от каждого территориального управления (по 1 в каждой номинации), набравших наибольшее количество баллов, направляются на участие в областном этапе Конкурса. При этом от г.о. Самара и г.о. Тольятти – по 2 участника в номинации «Лучшая столовая городской школы».

Видеоролик должен содержать видеовизитку команды (персональное представление команды с ответом на вопрос «Почему мы лучшие?»), видеоэкскурсию по пищеблоку, согласно требованиям системы производственного контроля, на принципах ХАССП.

4.2. Порядок проведения второго – областного этапа Конкурса

4.2.1. Участники областного этапа Конкурса до 1 мая 2023 года направляют заявки и необходимые материалы для участия Оператору Конкурса.

Для участия в областном этапе Конкурса представляются следующие материалы:

- заявку на участие в Конкурсе «Лучшая школьная столовая» (приложение № 1);
- представление на участника областного этапа Конкурса «Лучшая школьная столовая» (приложение № 2);

- «Портфолио» участника конкурса (приложение № 4);
- видеоролик (приложение № 4);
- протокол окружного этапа Конкурса, подписанный председателем.

Все материалы, в том числе информационная карта (приложение № 3) образовательной организации с приложениями, представляются в электронном виде. Папка с конкурсными материалами должна быть обозначена образовательной организацией (например, ГБОУ СОШ п. Фонарный м.р. Сызранский) и размещена в облачном хранилище (Яндекс диск, Облако Mail.ru) с открытым доступом до конца Конкурса («доступ всем, у кого есть ссылка»).

4.2.2. К областному этапу допускаются по 2 участника от каждого территориального управления в каждой номинации (от г.о. Самара и г.о. Тольятти по 2 участника в номинации «Лучшая столовая городской школы»), набравших наибольшее количество баллов по итогам отбора конкурсантов на окружном этапе.

4.2.3. Кроме того, на областном этапе Конкурса учитываются результаты мониторинга внешней оценки качества оказания услуги по организации питания в школе: участие в анкетировании родителей обучающихся.

Всем участникам конкурса на окружном и областном этапах необходимо пройти мониторинг с привлечением родителей (законных представителей) по оценке качества оказания услуги по организации питания в конкретной школе. Количество участников от каждой образовательной организации – не менее 20. Мониторинг проводится до 21.04.2023.

Ссылка для прохождения мониторинга:
<https://forms.yandex.ru/u/6336a17ad567989f4ab41c8f/>.



4.3. Конкурсные материалы областного этапа, размещенные в облачном хранилище (Яндекс диск, Облако Mail.ru), принимаются Оператором Конкурса (кафедрой охраны здоровья, основ безопасности жизнедеятельности, физической культуры и спорта) на адрес электронной почты kmfk_iro63@samara.edu.ru до 01.05.2023.

Контактное лицо: Дубов Виталий Иванович, эл. почта kmfk_iro63@samara.edu.ru, тел. 8(846) 247-22-33.

4.4. Организация экспертизы конкурсных информационных материалов («Портфолио»), структура информационных материалов «Портфолио» представлена в приложении № 4.

Экспертно-аналитическая оценка конкурсных материалов проводится членами конкурсной комиссии на основании разработанных критериев оценки.

Примерное двухнедельное меню рациона питания школьников оценивается по пищевой и энергетической ценности, разнообразию используемых продуктов, сочетаемости гарниров и соусов, оригинальности и используемой технологии.

Конкурсные материалы не рецензируются и не возвращаются. Результаты экспертизы с участниками Конкурса не обсуждаются, апелляции на решения конкурсной комиссии не принимаются.

5. Конкурсная комиссия

5.1. Для подведения итогов Конкурса создается конкурсная комиссия.

Конкурсная комиссия проводит экспертизу конкурсных материалов, по итогам которой осуществляется ранжирование участников Конкурса и определение победителей.

5.2. На первом окружном (отборочном) этапе в состав конкурсной комиссии входят представители территориальных управлений министерства образования и науки Самарской области, общественности и социальных партнеров (окружных родительских собраний Самарской области, территориальных общественных палат, территориальных управлений

Роспотребнадзора, организаторов питания). Примерные критерии оценки содержатся в пункте 6 настоящего Положения.

5.3. На втором областном этапе в состав конкурсной комиссии входят представители министерства образования и науки Самарской области, родительской общественности и социальных партнеров (критерии оценки содержатся в пункте 6 настоящего Положения). По итогам областного этапа Конкурса определяются один победитель и два призера в каждой номинации.

Основными функциями Конкурсной комиссии являются:

- осуществление процедуры приема и регистрации конкурсных материалов,
- проведение экспертизы конкурсных материалов участников Конкурса,
- экспертная оценка качества приготовления блюд школьного меню,
- определение победителей Конкурса.

Конкурсная комиссия принимает решение о победителях, получивших максимальное количество баллов, которое оформляется протоколом. Протокол подписывается председателем и ответственным секретарем конкурсной комиссии.

6. Критерии оценки

6.1. Оценивание проводится по пятибалльной системе по каждому критерию. Общая оценка складывается из оценки пояснительной записки, каждой технологической карты отдельно, а также видео и фотоматериалов.

6.2. Критерии оценки пояснительной записки:

- обоснование выбора блюд и их сочетания;
- соблюдение принципов здорового питания;
- оригинальность идеи.

6.3. Критерии оценки технологической карты:

- доступность, качество и безопасность сырья;
- содержание белков, жиров, углеводов, калорийность, пищевая ценность;

- включение в рацион блюда, соответствующие требованиям здорового питания (пониженное содержание соли, сахара насыщенных жиров);
- совместимость пищевых продуктов при приготовлении блюд;
- возможность использования для массового приготовления в школьных столовых;
- возможность взаимозаменяемости сырья.

6.4. Критерии оценки фотоматериалов:

- внешний вид каждого блюда;
- внешний вид каждого комплексного обеда;
- эстетическое состояние пищеблока, обеденного зала, линии раздачи;
- внешний вид участника Конкурса (внешний вид, наличие формы эмблемы).

6.5. Критерии оценки видеоролика (видеовизитка):

- наличие видеовизитки (представлены все участники команды, есть название команды);
- представление на видеоролике информации как участники проводят контрольные мероприятия (видеоэкскурсия по пищеблоку, согласно требованиям программы производственного контроля ХАСПП);
- наличие достижений в работе, положительных отзывов, обратной связи от питающихся;
- креативность видеоролика (новизна идеи, оригинальность).

7. Подведение итогов Конкурса

7.1. Итоги конкурса подводятся Конкурсной комиссией. Результаты являются окончательными и пересмотру не подлежат.

7.2. Победителями Конкурса признаются участники, набравшие наибольшее количество баллов.

7.3. При равенстве баллов у двух и более участников Конкурса конкурсная комиссия учитывает их личные достижения (грамоты, дипломы, благодарственные письма).

Победители областного конкурса получают дипломы (I, II, III степени).

Звание «Лучшая столовая городской школы» и звание «Лучшая столовая сельской школы» получают участники Конкурса, занявшие I место в соответствующей номинации. Остальным участникам конкурса вручаются сертификаты участников Конкурса.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1
к Положению
об областном конкурсе
«Лучшая школьная столовая»

ЗАЯВКА
на участие в Конкурсе «Лучшая школьная столовая»

Наименование образовательного учреждения (полное в соответствии с уставом)	
Адрес учреждения (юридический и фактический)	
Телефон, факс	
Руководитель образовательного учреждения (ФИО, контактный телефон)	
Форма организации питания (самостоятельно / аутсорсинг (указать наименование организатора питания)	
ФИО и телефон специалиста органа местного самоуправления, осуществляющего полномочия в сфере образования, ответственного за участие представителей муниципалитета в конкурсе	

_____ (наименование образовательной организации) дает свое согласие на использование материалов в некоммерческих целях для размещения в сети интернет-публикаций в буклетах и периодических изданиях с возможностью редакторской обработки.

Руководитель образовательной организации _____ ФИО
(подпись, МП)

Исполнитель (ФИО, контактный телефон)

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2
к Положению
об областном конкурсе
«Лучшая школьная столовая»

Представление
на участника конкурса «Лучшая школьная столовая»

Муниципальное образование	
Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с Уставом	
Адрес (место нахождения) муниципального образовательного учреждения, контактный тел.	
E-mail	
http:	
Фамилия имя отчество руководителя муниципального образовательного учреждения	
Полное наименование организации общественного питания образовательного учреждения, осуществляющего организацию питания обучающихся	
Фамилия имя отчество руководителя организации общественного питания	
Адрес (местонахождение) организации общественного питания образовательного учреждения, осуществляющего организацию питания обучающихся, контактный телефон	

Основание для представления:

Протокол от _____ 2023 г. заседания жюри окружного этапа конкурса «Лучшая школьная столовая» № ____

Председатель жюри

/подпись, Ф.И.О./

Руководитель органа управления образованием

/подпись, Ф.И.О./

Дата подачи заявки: _____

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3
к Положению
об областном конкурсе
«Лучшая школьная столовая»

Информационная карта образовательной организации -
участника областного конкурса «Лучшая школьная столовая»
(заполняется в программе Microsoft Excel)

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1.	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет-раздаточная).	
	Количество обучающихся: – всего	
	В том числе по возрастным группам: – 1-4 классы	
	– 5-9 классы	
	– 10-11 классы	
	Количество обучающихся, получающих питание – всего	
	в том числе по возрастным группам: – 1-4 классы	
	– 5-9 классы	
	– 10-11 классы	
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %) – всего	
	в том числе по возрастным группам: – 1-4 классы	
	– 5-9 классы	
	– 10-11 классы	
	получают двухразовое питание (количество, %) – всего	
	в том числе по возрастным группам: – 1-4 классы	
	– 5-9 классы	
	– 10-11 классы	

	количество обучающихся льготной категории, чел.	
	в том числе по возрастным группам:	
	– 1-4 классы	
	– 5-9 классы	
	– 10-11 классы	
	График приема пищи.	
	Количество обучающихся, принимающих только завтрак.	
	Количество обучающихся, принимающих только обед.	
	Количество обучающихся, принимающих завтрак и обед.	
	Количество обучающихся, принимающих обед и полдник.	
	Стоимость рациона питания (руб.):	
	– завтрака,	
	– обеда,	
	– полдника.	
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.).	
	Безналичный расчет за питание обучающихся.	Краткое описание системы безналичного расчета.
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	Краткое описание.
2.	Техническое состояние производственных служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	В приложении предоставить видеоролик по работе пищеблока.
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.	В приложении не более 2-х фотографий обеденного зала или необходимо включить в видеоролик.
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мытья, сушка для рук).	В приложении 1 фотография или включить в видеоролик.

	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию	Название и тематическое содержание стендов, в приложении 2 фотографии или включить в видеоролик.
3.	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока: – всего, в том числе по должностям: – технолог, зав. производством, – повара, – кухонные работники	
	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	Ф.И.О., должность, сведения о профессиональном образовании. В приложении предоставить копии документов об образовании.
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	Год прохождения курсов повышения квалификации, их тематика. В приложении предоставить копии документов о повышении квалификации.
4.	Меню школьной столовой	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2020-2021/2021/2022 учебном году: – тематические дни, – школы кулинарного мастерства, – выставки-дегустации.	Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2020-2021/2021/2022 учебных годов, представить фотографии, не более 2-х по каждому мероприятию.
	Примерное (циклическое) меню.	В приложении предоставить примерное (циклическое) меню.
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительно о питания.	Режим работы буфета, наличие торговли через торговые автоматы.
	Объем реализации пищевых продуктов через	

	буфеты за три месяца предыдущего года.	
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	Указать ссылку на страницу школьного сайта, где размещена презентация, выполненная в программе Microsoft Power Point, содержащая не более 10 слайдов с использованием информационных и фотоматериалов о приготовлении школьного завтрака. В приложении предоставить видеоролик.
	Введение в рацион школьника блюд, соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли, сахара, насыщенных жиров	
5.	Пропаганда здорового питания	
	Видео ролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-ти минут).	Ф.И.О. автора видеоролика (учащегося или группы учащихся), название и ссылка на школьный сайт с его размещением. В приложении предоставить видеоролик.
6.	Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2020-2021/2021/2022 учебном году.	Указать название СМИ, название статьи или передачи, дату выхода в эфир или публикации. В приложении предоставить по возможности скриншоты или копии материалов.
	Отражение работы школьной столовой на	Указывается ссылка на

	образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	страницу школьного сайта, в приложении предоставить распечатанные скриншоты.
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО.	Ссылка направлена в ФЦМОП, должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке.

Подпись директора образовательной организации,
печать образовательной организации

Подпись руководителя МОУО,
печать МОУО

ПРИЛОЖЕНИЕ № 4
к Положению
об областном конкурсе
«Лучшая школьная столовая»

Структура и содержание конкурсных материалов
(«Портфолио» участника конкурса)

1. «Портфолио» участника конкурса представляет собой комплект следующих материалов и документов:

- заявка на участие в Конкурсе, содержащая информацию об участнике оформленная по форме в соответствии с приложениями №№ 1, 2 к настоящему Положению;
- документы и фотоматериалы двух полных обедов (для детей младшего возраста (7-10 лет) и старшего возраста (11-17 лет)), состоящих из холодного блюда или закуски, первого, второго, сладкого блюда или напитка;
- пояснительная записка с обоснованием выбора блюд для школьных обедов (1-2 страницы формата А4, шрифт - Times New Roman, 14 пт, интервал - 1);
- технологические карты каждого блюда (всего не менее 8 технологических карт), калорийность блюд и норма отпуска должны соответствовать возрастной категории потребителя (приложение № 3);
- фотоматериалы:
 - каждого блюда отдельно,
 - каждого комплексного обеда, сервированного в школьной столовой, – дегустации обеда (обучающимися, педагогами, родителями).

2. Отзывы обучающихся, педагогов, родителей и результаты дегустации обедов (не более 6 отзывов, 1/3 страницы формата А4, шрифт - Times New Roman, 14 пт, интервал – 1).

3. Грамоты, дипломы, благодарственные письма за последние 3 года (ксерокопии).

4. Видео и фото участника Конкурса в школьной столовой за работой (обслуживание детей на линии раздачи, приготовление блюда, общая с коллективом пищеблока, оформление буфета и т.п., всего не более 5 фото и видео 2 минутного хронометража).
5. Информационная карта участника конкурса «Лучшая школьная столовая» (приложение № 3).
6. Видеоролик должен содержать видеовизитку команды. Хронометраж – не более 3 минут.

Требования к фотографиям

Общие требования:

- формат файла: JPG, JPEG;
- разрешение изображения 200-300 dpi;
- не принимаются фотографии низкого качества: смазанные, с чрезмерным шумом, засвеченные, затемненные.

Блюда:

- фон - однородный;
- не менее 2-х фотографий на 1 блюдо;
- в кадре не должны присутствовать посторонние предметы;
- ракурс - сбоку, сверху.

Требования к видео

Формат видеороликов должен предусматривать возможность воспроизведения на большом количестве современных цифровых устройств: AVI, MPEG, MOV.

Видеоролики должны включать информационную заставку с указанием образовательной организации, территориального управления/департамента образования. Допускаются видеоролики, созданные на мобильных устройствах при условии соответствия техническим требованиям (качество не ниже 720 p.)