

Regulamin konkursu Kuchnia na medal 2019/2020

Konkurs „Kuchnia na medal” skierowany do grup wychowawczych na terenie Internatu MOW w Radzionkowie pod patronatem Stowarzyszenia Damy Radę.

CELE:

1. Przestrzeganie podstawowych zasad utrzymania czystości.
2. Dbłość o estetykę i sprawność techniczną pomieszczeń grupy wychowawczych.
3. Wdrażanie działań na rzecz środowiska naturalnego, ekologii oraz dbłości o własne zdrowie.
4. Dbłość o zdrowy jadłospis zgodny z normami żywienia.

ZASADY KONKURSU:

1. W konkursie biorą udział wszystkie grupy wychowawcze.
2. Konkurs trwa od października 2019 roku do maja 2020 roku.
3. Grupy walczą o certyfikat „ KUCHNI NA MEDAL ”.
4. W skład komisji oceniającej wchodzi Anna Guzy, przedstawiciel kierownictwa MOW oraz przedstawicielka Samorządu Wychowanek.
5. Punktacja będzie podawana i na bieżąco aktualizowana na stronie internetowej placówki mowradzionkow.pl w zakładce Konkurs Kuchnia na medal.
6. Czystość każdej kuchni oceniana będzie w skali 0-3 pkt od jednego członka komisji przy każdym kryterium.
7. Ocenie podlegać będą:
 - odpowiednie przechowywania produktów spożywczych;
 - czystość sprzętu gospodarstwa domowego;
 - czystość i porządek w szafkach;
 - segregowanie śmieci;
 - przechowywanie półproduktów lub gotowych potraw.
1. Komisja będzie sprawdzać czystość kuchni co najmniej 3 razy w miesiącu w różnych dniach tygodnia w godzinach porannych.
2. Komisja raz w miesiącu sprawdzi jadłospis, który oceni pod względem zasad prawidłowego układania jadłospisu oraz ekonomicznego wykorzystania produktów, żywności i przyzna dodatkowe „gwiazdki” w skali 1-5 gwiazdki.
3. Grupa, która uzyska najwięcej gwiazdek może zdobyć Certyfikat z wyróżnieniem Kuchni na medal.
4. Podsumowanie wyników konkursu na podstawie zdobytych punktów, wręczenie certyfikatu Kuchni na medal oraz nagród odbywać się będzie pod koniec każdego semestru (styczeń 2020, maj 2020).

Organizatorzy konkursu Anna Guzy i Aldona Pakulska-Kubicus