Приложение 2

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации и проведении регионального этапа Всероссийского**

**конкурса «Лучшая столовая школы»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации и проведении регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы» (далее – Положение) определяет порядок организации и регламент проведения регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы» (далее – Конкурс).

1.3. Конкурс проводится государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития образования Краснодарского края» (далее – Институт).

1.4. Информация о Конкурсе размещается на сайте Института, во вкладке МедиаВики Краснодарского края в разделе Конкурсы, в подразделе Профессиональные конкурсы в 2021 году.

1.5. Основные принципы организации Конкурса:

* добровольность участия;
* открытость и достоверность информации;
* объективность оценки;
* равные возможности участников Конкурса.

**2. Цель и задачи Конкурса**

2.1. Конкурс проводится с целью совершенствования организации питания обучающихся, внедрения инновационных технологий кулинарной продукции, современных форм и методов предоставления качественного и сбалансированного питания, распространения лучшего опыта работы, популяризации принципов здорового питания в общеобразовательных организациях Краснодарского края.

2.2. Основные задачи Конкурса:

* выявление лучших моделей организации горячего питания обучающихся на 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 для приготовления блюд школьного меню, реализации принципов здорового питания;
* расширение ассортимента блюд, рекомендуемых для включения в рацион школьного питания;
* привлечение общественного внимания к деятельности образовательных организаций по созданию условий для организации качественного сбалансированного питания: повышение культуры обслуживания и улучшение качества питания в школьных столовых.

**3. Участники и этапы 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 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. Региональный этап конкурса проводится в заочном формате **с 21 октября по 05 ноября 2021 года.**

3.3. Региональный этап конкурса проводится по двум номинациям: «Лучшая столовая городской школы», «Лучшая столовая сельской школы».

3.4. На муниципальном уровне происходит выдвижение одного или двух участников регионального этапа посредством собеседования муниципальной конкурсной комиссии с участниками конкурса.

**4. Организация и порядок проведения Конкурса**

4.1.Для участия в региональном этапе Конкурса предоставляются следующие материалы:

– представление на участника регионального этапа Конкурса (приложение 1);

– информационная карта участника (приложение 2).

Представление (на бумажном носителе) и информационная карта с конкурсными материалами (на электронном носителе) предоставляются в Институт, кабинет № 221, кафедра начального образования.

4.2. Региональный заочный этап состоит из двух конкурсных испытаний:

1) оценка конкурсных материалов по представленным документам обеденного рациона питания, состоящего из 4 блюд (для детей младшего возраста (7-10 лет) и старшего возраста (11-17 лет) с представлением технологических документов. Необходимые технологические документы:

– утвержденные Технологические карты (ТК) в соответствии с рекомендуемой формой ГОСТ 31987-2013 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»:

* примерное двухнедельное меню (утвержденное и согласованное в установленном порядке);
* фотографии (блюд, пищеблоков и обеденных залов);
* конкурсные информационные материалы (Портфолио). Структура информационных материалов «Портфолио» и требования к фотографиям даны в приложении 3;

2) видео презентация «Тематического стола».

Тематический стол предлагается подготовить по теме «Здоровое питание ребенка в семье», в состав которого должно быть включено не менее трех готовых блюд, предлагаемых для школьника в соответствии с выбранной темой и принципами здорового питания. Могут быть приготовлены вторые блюда, холодные закуски, мучные изделия, десерты. Участники должны представить продукцию с полной характеристикой особенностей состава и потребительских свойств блюд.

4.3. Содержание видеоролика должно соответствовать заявленной тематике конкурса. Текст видеоролика должен быть кратким, лаконичным, оригинальным, соответствовать требованиям безопасности подачи информационного материала.

4.4. Формат видеоролика: MOV, MPEG, MPG, WMV, WEBM, M4V, FLV, MKV, 3GP, AVI, MP4, размер до 500 Мб.

4.5. Продолжительность видеоролика не более 5 минут.

4.6. Название файла предоставляемого видеоролика должно включать наименование общеобразовательного учреждения, Ф.И.О. участника.

4.7.Конкурсные материалы принимаются **до 29 октября 2021 года** (включительно).

Контактное лицо: Костровская Елена Николаевна, старший преподаватель кафедры начального образования ГБОУ ИРО Краснодарского края, тел.: +7(861)375-27-30.

**5. Конкурсная комиссия**

5.1. Для подведения итогов Конкурса создается конкурсная комиссия.

В состав конкурсной комиссии входят представители Министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края, кафедры общественного питания и сервиса ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», муниципальных органов управления образованием, ответственные за организацию питания, ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в Краснодарском крае, Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю, ГБОУ ИРО Краснодарского края.

5.2. Основными функциями конкурсной комиссия являются:

- осуществление процедуры приема и регистрации конкурсных материалов;

- проведение экспертизы конкурсных материалов (портфолио) участников Конкурса;

- экспертная оценка качества приготовления блюд школьного меню;

- определение победителей Конкурса.

5.3. Конкурсная комиссия на основании протоколов принимает решение о победителях, получивших максимальное количество баллов, которое оформляется протоколом. Протокол подписывается председателем конкурсной комиссии.

**6. Порядок и критерии оценки конкурсных материалов**

6.1. Конкурсные материалы оцениваются конкурсной комиссией. Каждая работа оценивается двумя экспертами.

6.2. Общая оценка складывается из оценки пояснительной записки, каждой технологической карты отдельно, фотоматериалов. Оценивание проводится **по пятибалльной шкале** по каждому критерию.

6.3. *Критерии оценки пояснительной записки:*

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

6.4. *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 блюда;
* возможность использования для массового приготовления в школьных столовых;
* возможность взаимозаменяемости сырья;
* стоимость готового блюда.

6.5. *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).

6.6. *Критерии оценки блюд тематического стола*:

* внешний вид блюд;
* подача и сервировка обеда;
* вкусовые характеристики;
* оригинальность оформления и подачи блюд.

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

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

**7. Подведение итогов Конкурса**

7.1. По итогам регионального этапа определяются победитель и два призера в каждой номинации. Они награждаются дипломами.

7.2. Информация об итогах Конкурса размещается на сайте Института, в СМИ.

7.3. Победители и призеры регионального этапа Конкурса допускаются к участию в федеральном этапе Конкурса.

Приложение 1

к Положению об организации и проведении

регионального этапа Всероссийского конкурса

«Лучшая столовая школы»

**Представление**

**на участника конкурса «Лучшая столовая школы»**

Муниципальное образование \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с Уставом: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Адрес (местонахождение) муниципального образовательного учреждения, осуществляющего организацию питания обучающихся, контактный телефон

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

http:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Фамилия, имя, отчество руководителя муниципального образовательного учреждения, контактный телефон: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Полное наименование организации общественного питания муниципального образовательного учреждения, осуществляющего организацию питания обучающихся: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Фамилия, имя, отчество руководителя организации общественного питания:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Адрес (местонахождение) организации общественного питания муниципального образовательного учреждения, осуществляющего организацию питания обучающихся, контактный телефон: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Основание для представления:

Протокол от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ заседания жюри муниципального этапа конкурса

«Лучшая столовая школы» №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Председатель жюри /подпись, Ф.И.О./

Руководитель муниципального

органа управления образованием /подпись, Ф.И.О./

Дата подачи заявки:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение 2

к Положению об организации и проведении

регионального этапа Всероссийского конкурса

«Лучшая столовая школы»

**Информационная карта участника регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы» (заполняется в программе Excel)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Направления** | **Информация образовательной организации** |
|  | 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 |
|  | **Техническое состояние производственных и 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 включить в видеоролик |
| Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук) | В приложении 1 фотография или включить в видеоролик |
| Интерьер и декоративное оформление: утолок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию | Название и тематическое содержание стендов, в приложении 2 фотографии или включить в видеоролик |
|  | **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 |
|  | **Меню школьной столовой** |  |
| Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2019-2020/2020/2021 учебном году:* тематические дни;
* школы кулинарного мастерства;
* выставки-дегустации
 | Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2019- 2020/2020/2021 учебных годов, представить фотографии, не более 2-х по каждому мероприятию |
| Примерное (Цикличное) меню | В приложении предоставить примерное (цикличное) меню |
| Ассортимент пищевых продуктов дополнительного 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 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 |  |
|  | **Пропаганда здорового питания** |  |
| Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут) | Ф.И.О. автора видеоролика (учащегося или группы учащихся), название и ссылка на школьный сайт с его размещением.В приложении предоставить видеоролик |
|  | **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 2019- 2020/2020/2021 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 образовательно-информационном портале образовательного учреждения. | Указывается ссылка на 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 3

к Положению об организации и проведении

регионального этапа Всероссийского конкурса

«Лучшая столовая школы»

**Структура и содержание «Портфолио»**

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

* заявка на участие в Конкурсе, содержащая информацию об участнике, по форме в соответствии с приложением № 1 и № 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 блюда, второго блюда, 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. Фотографии 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).

5. Информационная карта участника конкурса «Лучшая столовая школы» (приложение № 4).

6. **Конкурсные материалы («Портфолио») должны быть заверены печатью общеобразовательной организации, представляющей соискателя на Конкурс.**

**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.