

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
КАРАЧАЕВО-ЧЕРКЕССКОЙ РЕСПУБЛИКИ

ПРИКАЗ

« 22 » 04 2025

№ 269

г. Черкесск

**«О проведении регионального этапа  
Всероссийского конкурса «Лучшая  
школьная столовая - 2025»**

В целях 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

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Провести на территории Карачаево-Черкесской Республике региональный этап Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2025» 14 мая 2025 года на базе столовой РГБУ « Центр развития одаренных и талантливых детей «Спутник», г. Черкесск, ул. Свободы 62 «е».

2. Утвердить прилагаемые:

- положение о региональном этапе конкурса (далее - положение);
- состав конкурсной комиссии регионального этапа конкурса.

3. Отделу воспитательной работы, дополнительного образования, детского отдыха и защиты прав детей Министерства образования и науки Карачаево-Черкесской Республики (Гербекова Г.М.) обеспечить координацию организации и проведения регионального этапа конкурса.

4. Карачаево-Черкесской республиканской государственной бюджетной профессиональной образовательной организации «Колледж индустрии питания, туризма и сервиса» (Китаов В.А.) обеспечить подготовку и проведение регионального этапа конкурса в соответствии с положением.

5. РГБУ «Центр «Спутник» (Коджакова Д. А.) обеспечить организационно-техническое сопровождение регионального этапа конкурса.

6. Рекомендовать руководителям органов управления образованием муниципальных районов и городских округов Карачаево-Черкесской Республики обеспечить представление конкурсных материалов и участие победителей муниципального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» в 2025 году для участия в региональном этапе конкурса.

7. Утвердить смету расходов согласно приложению.

8. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя министра образования и науки КЧР, курирующего данный вопрос.

Министр



И.В.Кравченко

**Положение  
о проведении регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая  
школьная столовая -2025»**

**I. Общие положения**

1. Положение определяет порядок организации и процедуру проведения регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» в 2025 году (далее - региональный этап конкурса, конкурс).

2. Проведение регионального этапа конкурса предполагает оценку существующей системы обеспечения горячим питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций, ее эффективность, уровень профессионализма работников столовых общеобразовательных организаций (далее - школьная столовая), творческой индивидуальности и личного мастерства поваров.

3. Основные принципы организации регионального этапа конкурса:

- 1) добровольность участия;
- 2) открытость и достоверность информации;
- 3) объективность оценки;
- 4) равные возможности участников регионального этапа конкурса.

**II. Цель и задачи регионального этапа конкурса**

4. Цель регионального этапа 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.

5. Основные задачи регионального этапа конкурса:

- 1) выявление лучших моделей организации горячего питания обучающихся на муниципальном и региональном уровне;
- 2) внедрение и популяризация современных форм и методов обслуживания обучающихся;
- 3) распространение передового опыта по обеспечению обучающихся качественным питанием, формирование культуры и принципов здорового питания;
- 4) совершенствование профессионального мастерства поваров школьных столовых, популяризация и повышение престижа профессии, стимулирование творческого подхода к организации школьного питания, привлечение в профессию молодых специалистов;

5) реализация принципов здорового питания и расширение ассортимента блюд, рекомендуемых для включения в рацион школьного питания;

6) привлечение общественного внимания к деятельности образовательных организаций по созданию условий для организации качественного сбалансированного питания.

### **III. Участники и этапы проведения регионального этапа конкурса**

6. В региональном этапе конкурса принимают участие победители муниципального этапа конкурса: 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, и их работники (без ограничения стажа работы и возраста) (далее - участники).

В региональном этапе конкурса принимают участие столовые, осуществляющие питание обучающихся как самостоятельно, так и обслуживаемые базовыми организациями школьного питания на основе аутсорсинга с операторами питания (комбинатами школьного питания различной организационно-правовой формы).

7. Региональный этап конкурса проводится **16 мая 2025 года с 9.30 часов в номинациях:**

"Лучшая школьная столовая городской школы";

"Лучшая школьная столовая сельской школы";

"Лучший повар школьного питания".

9. К участию в региональном этапе конкурса от каждого муниципального образования допускаются по 1 участнику в каждой номинации, набравшие наибольшее количество баллов по итогам муниципального этапа конкурса.

10. Победители регионального этапа конкурса в номинациях "Лучшая школьная столовая городской", "Лучшая школьная столовая сельской школы", "Лучший повар школьного питания" допускаются к участию в федеральном этапе конкурса и награждаются дипломами победителей регионального этапа конкурса.

### **IV. Организация и порядок проведения регионального этапа конкурса**

11. Для участия в региональном этапе конкурса представляются следующие материалы:

1) заявка на участие в конкурсе по форме согласно приложению № 1 к Положению;

2) представление на участника конкурса по форме согласно приложению № 2 к Положению;

3) информационная карта участника по форме согласно приложению № 3 к Положению.

Информационная карта образовательной организации с приложениями представляется в электронном виде.

12. Региональный этап конкурса заключается в оценке конкурсных материалов по представленным документам. Региональный этап конкурса

проводится по обеденному рациону питания, состоящему из 4 блюд (для детей младшего возраста (7-10 лет) и старшего возраста (12 лет и старше) с представлением технологических документов, указанных в пункте 12 Положения).

13. Необходимые технологические документы:

1) технологические карты (ТК), утвержденные в соответствии с рекомендуемой формой ГОСТ 31987-2012 "Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию";

2) примерное двухнедельное меню (утвержденное и согласованное в установленном порядке);

3) фотографии (блюд, пищеблоков и обеденных залов);

4) конкурсные информационные материалы ("Портфолио") (структура информационных материалов "Портфолио" и требования к фотографиям и даны в приложении N 4 к Положению).

14. Каждое блюдо, входящее в рацион обеда, оценивается по следующим показателям:

1) органолептические показатели (на основе рекомендаций ГОСТ 31986-2012 "Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания");

2) физико-химические и микробиологические показатели по Технологическим картам (ТК) в соответствии с Программой производственного контроля на основе принципов ХАССП (ПМК).

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

16. Конкурсная комиссия регионального этапа конкурса (далее - конкурсная комиссия) выявляет победителей среди участников, отвечающих требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

17. На региональном этапе конкурса предусматривается проведение следующих конкурсных процедур:

1) прием и регистрация конкурсных материалов от участников.

Конкурсные материалы предоставляются до **10 мая 2025** года в Министерство образования и науки КЧР одним из следующих способов:

а) на адрес электронной почты [dganeta@mail.ru](mailto:dganeta@mail.ru);

б) почтовым отправлением по адресу: 369000, г. Черкесск, ул. Комсомольская, 23;

Контактное лицо Бытдаева Джанета Мухадиновна, тел.: 8 (878) 22 -669-10.

2) Организация экспертизы конкурсных информационных материалов ("Портфолио").

Экспертно-аналитическая оценка конкурсных материалов проводится конкурсной комиссией на основании критериев оценки, согласно разделу VI Положения 10-15 мая 2025 года.

По итогам экспертизы конкурсная комиссия осуществляет ранжирование участников и определяет победителей конкурса.

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

## **V. Конкурсная комиссия**

18. Для подведения итогов конкурса создается конкурсная комиссия.

19. Состав конкурсной комиссии утверждается приказом Министерства образования и науки Карачаево-Черкесской Республики (далее министерство).

В состав конкурсной комиссии входят представители министерства, научных учреждений, профильных профессиональных образовательных учреждений Карачаево-Черкесской Республики.

20. Основными функциями конкурсной комиссия являются:

- 1) осуществление процедуры приема и регистрации конкурсных материалов;
- 2) проведение экспертизы конкурсных материалов (Портфолио) участников;
- 3) экспертная оценка качества приготовления блюд школьного меню;
- 4) определение победителей конкурса.

21. Конкурсная комиссия на основании протоколов принимает решение о победителях, получивших максимальное количество баллов, которое оформляется сводным (итоговым) протоколом. Сводный (итоговый) протокол подписывается председателем и секретарем конкурсной комиссии.

## **VI. Критерии оценки**

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

23. Критерии оценки пояснительной записки:

- 1) обоснование выбора блюд и их сочетания;
- 2) соблюдение принципов здорового питания;
- 3) оригинальность идеи.

24. Критерии оценки технологической карты:

- 1) доступность, качество и безопасность сырья;
  - 2) содержание белков, жиров, углеводов, калорийность, пищевая ценность;
  - 3) включение в рацион блюда соответствующие требованиям здорового питания (пониженное содержание соли, сахара, насыщенных жиров);
  - 4) совместимость пищевых продуктов при приготовлении блюда;
  - 5) возможность использования для массового приготовления в школьных столовых;
  - 6) возможность взаимозаменяемости сырья;
  - 7) стоимость готового блюда.
25. Критерии оценки фотоматериалов:
- 1) внешний вид каждого блюда,
  - 2) внешний вид каждого комплексного обеда,

- 3) эстетическое состояние пищеблока, обеденного зала, линии раздачи,
- 4) внешний вид участника конкурса (внешний вид, наличие формы эмблемы).

**Предусматривается проведение следующих практических конкурсных процедур на региональном этапе Конкурса:**

**Домашнее задание Конкурса** - Тематический стол предлагается подготовить по теме «Школьное питание 4.0», в состав которого должно быть включено не менее трех готовых блюд, предлагаемых для школьника в соответствии с выбранной темой и принципами здорового питания.

Домашнее задание Конкурса - Тематический стол формируется из блюд, предназначенных для школьного питания, приготовленных с использованием новых современных технологий, креативных подходов к подаче и сервировки стола.

В качестве домашнего задания могут быть приготовлены вторые блюда, холодные закуски, мучные изделия, десерты. Размещение и подготовка к экспозиции кулинарной продукции производится самими участниками, на каждое блюдо заполняется карточка с указанием региона, наименования, номера и местонахождения образовательного учреждения, наименование кулинарной продукции. Участники конкурса представляют технико- технологические карты на приготовленные блюда.

Для приготовления блюд используются продукты в соответствии с требованиями СанПиН.

Тематический стол оценивается профессиональным жюри и ученической конкурсной комиссией

*Размеры, предоставляемого стола для каждого муниципалитета составляют 120 x 120 см, стилистическое оформление стола на усмотрение муниципалитета.*

Участники должны устно представить выставленную продукцию Конкурсной комиссии с полной характеристикой особенностей состава и потребительских свойств блюд.

Критерии оценки блюд тематического стола: внешний вид блюд, сервировка стола, оригинальность оформления и подачи блюд.

За представление блюд, с использованием продукции не предусмотренной в школьном питании, снимаются баллы.

#### **Блиц-турнир «Три вопроса родителей».**

Конкурс на выявление эффективного партнерского взаимодействия школы с родителями в вопросах участия и контроля качества школьного питания.

Каждой команде задаются 3 вопроса, которые касаются участия родителей в контроле за качеством школьного питания.

На обдумывание каждого вопроса дается не более 30 секунд. Критерии оценки команд: скорость, полнота и правильность ответов.

Количество набранных баллов учитывается при подведении итогов Конкурса. Конкурс оценивается родительской конкурсной комиссией Большой конкурсной комиссии.

#### **Квест-практикум «Безопасный пищеблок».**

Для данного конкурса готовится пищеблок образовательной организации, где формируются наглядно этапы производственного процесса с нарушениями и без нарушений (с продуктами, инвентарем, в конце этапа - бракераж готовых блюд).

К финалу Конкурса допускается не более 20 команд-участников (до 4-х человек в команде) в каждой номинации. Команде выделяется 10 минут для выполнения практического задания.

Команда должна обойти весь пищеблок и заполнить чек - лист на предмет выявления нарушений. Критерии оценки: представление наибольшего количества нарушений (или всех нарушений) требований СанПиН, скорость выполнения задания, полнота раскрытия нарушений. Очередность выхода команд на пищеблок определяется путем жеребьевки.

Участниками индивидуального профессионального (практического) конкурса «**Кулинарный батл**» являются повара школьных столовых и комбинатов питания.

**К участию в конкурсе допускается 1 повар от школы.**

В отведенное время на рабочих местах осуществляется приготовление 1 блюда (рыбное или мясное, овощное или фруктовое) для школьного питания с учетом требований СанПиН, одновременно представляются технико-технологические карты.

Оценка будет выставляться 100 баллов

Для выполнения заданий по приготовлению блюд участникам предоставляется помещение и оборудование, время составляет 40 минут. Дополнительно выделяется 10 минут для уборки рабочих мест. Оценке подлежит готовая кулинарная продукция с учетом правильности заполнения технологических карт.

Продукты для приготовления конкурсных блюд предоставляются участниками конкурса в соответствии с технологическими картами.

## **VII. Подведение итогов регионального этапа конкурса**

26. Итоги регионального этапа конкурса подводятся конкурсной комиссией. Результаты являются окончательными и пересмотру не подлежат.

27. По совокупности полученных результатов конкурсная комиссия осуществляет формирование рейтинга лучших школьных столовых из числа участников регионального этапа конкурса.

28. Победителями регионального этапа конкурса признаются три участника, набравшие наибольшее количество баллов в соответствующей номинации.

29. При равенстве баллов у двух и более участников конкурса конкурсная комиссия учитывает их награды и достижения (грамоты, дипломы, благодарственные письма) по 1 баллу за каждую грамоту, диплом, благодарственное письмо.

30. В случае равенства суммы баллов, проводится голосование членов конкурсной комиссии простым большинством голосов. В случае равенства

голосов членов конкурсной комиссии голос председателя конкурсной комиссии является решающим.

31. Победители получают дипломы (дипломы I, II, III степени и денежные премии).

32. Звание «Лучшая столовая городской школы» и звание «Лучшая столовая сельской школы» получают участники, занявшие I место в соответствующей номинации и денежную премию.

Звание «Лучший повар школьной столовой» получает участник конкурса, занявший I место и денежную премию.

33. Награждение победителей и призеров регионального этапа конкурса осуществляется на торжественной церемонии.

**ЗАЯВКА**  
**на участие в региональном этапе Всероссийского конкурса "Лучшая школьная столовая"**  
**в 2025 в году**

1.	Наименование образовательного учреждения	
2.	Адрес образовательного учреждения (юридический и фактический)	
3.	Телефон, факс	
4.	Руководитель образовательного учреждения (ФИО (отчество при наличии))	
5.	Сведения об участнике конкурса ФИО (отчество при наличии) (полностью); образование; общий стаж в профессии; должность (с указанием разряда); стаж работы в школьной столовой; контактный телефон (в т.ч. сотовый)	
6.	ФИО (отчество при наличии) и телефон специалиста органа местного самоуправления, осуществляющего полномочия в сфере образования, ответственного за участие представителей муниципалитета в конкурсе	

Даю свое согласие на обработку моих указанных выше персональных данных в целях участия в конкурсе "Лучший повар школьной столовой" в 2025 году. Даю разрешение на использование материалов в некоммерческих целях для размещения в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", публикаций в буклетах и периодических изданиях с возможностью редакторской обработки.

Участник конкурса \_\_\_\_\_ ФИО (отчество при наличии)  
Подпись

Руководитель  
образовательной организации \_\_\_\_\_ ФИО (отчество при наличии)  
М.П. Подпись

**Представление  
на участника регионального этапа Всероссийского конкурса "Лучшая школьная  
столовая" в 2025 году**

Муниципальное образование

Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с  
Уставом:

---

---

---

Адрес (местонахождение) муниципального образовательного учреждения,  
Контактный телефон:

---

---

---

E-mail:

---

http:

---

Фамилия, имя, отчество (последнее при наличии) руководителя муниципального образовательного  
учреждения:

---

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

---

---

Фамилия, имя, отчество (последнее при наличии) 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

школьная столовая" в 2025 году N \_\_\_\_\_

Председатель жюри \_\_\_\_\_ /подпись, Ф.И.О. (отчество при наличии)/

Руководитель муниципального  
органа управления образованием \_\_\_\_\_ /подпись, Ф.И.О. (отчество при наличии)/

Дата подачи заявки: \_\_\_\_\_

Приложение №3  
к положению о региональном этапе  
Всероссийского конкурса  
«Лучшая школьная столовая» в 2025 году

**Информационная карта участника регионального этапа Всероссийского конкурса  
"Лучшая школьная столовая" в 2025 году**

№ 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 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 и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	В приложении предоставить видео-ролик - 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: 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. (отчество при наличии), должность, сведения о профессиональном образовании. В приложении предоставить копии документов об образовании.
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	Год прохождения курсов повышения квалификации (диплома о переподготовке), их тематика. В приложении предоставить копии документов о повышении квалификации (диплома о переподготовке)
4	Меню школьной столовой	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2023-2024/2024-2025 учебном году: тематические дни; школы кулинарного мастерства; выставки-дегустации.	Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2023-2024/2024-2025 учебном году, 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 видео-ролик.

	Введение в рацион школьника блюд, соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли, сахара, насыщенных жиров	
5	Пропаганда здорового питания	
	Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-и минут).	Указать название и ссылку на школьный сайт с его размещением. В приложении предоставить видео-ролик.
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 2023-2024/2024-2025 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 образовательном 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 Федерального центра мониторинга питания обучающихся	Ссылка направлена в Федеральный центр мониторинга питания обучающихся, должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке.

Подпись директора образовательной организации: \_\_\_\_\_

печать образовательной организации

Подпись руководителя муниципального органа управления образованием: \_\_\_\_\_ печать  
муниципального органа управления образованием

печать образовательной организации

### Структура и содержание «Портфолио»

«Портфолио» представляет собой комплект следующих материалов и документов:

заявка на участие в региональном этапе Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» в 2025 году (далее - региональный этап конкурса, конкурс), содержащая информацию об участнике (ФИО (отчество при наличии), образование, общий стаж в профессии, № учебного заведения, стаж работы в школьной столовой), представление на участника регионального этапа конкурса, оформленные по формам в соответствии с приложениями 1 и 2 к положению о региональном этапе Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы» в 2025 году (далее - положение) соответственно;

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; фотоматериалы: каждого блюда отдельно,

каждого комплексного обеда, сервированного в школьной столовой; дегустации обеда (обучающимися, педагогами, родителями).

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).

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

Фотографии участника регионального этапа 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).

Информационная карта участника регионального этапа конкурса (приложение N 3 к Положению).

Конкурсные материалы ("Портфолио") должны быть заверены печатью общеобразовательной организации, представляющей соискателя конкурса.

Требования к фотографиям

Общие требования:

Формат файла: IPG, 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.

**Состав**  
**конкурсной комиссии регионального этапа Всероссийского конкурса**  
**«Лучшая школьная столовая» в 2025 году (далее - комиссия)**

Кравченко Инна Владимировна	Министр образования и науки КЧР, председатель комиссии;
Атаева Лейла Муратовна	Заместитель Министра образования и науки КЧР, заместитель председателя
Бытдаева Джанета Мухадиновна	секретарь комиссии
Члены конкурсной комиссии	
Байрамкулова Светлана Магомедовна	Председатель общественного совета при Министерстве образования и науки КЧР, председатель регионального отделения Всероссийской родительской Ассоциации (по согласованию);
Гербекова Гокка Магомедовна	Начальник отдела воспитательной работы, дополнительного образования, детского отдыха и защиты прав детей Министерства образования и науки КЧР
Горянникова Елена Исановна	Мастер производственного обучения, Карачаево-Черкесской республиканской государственной профессиональной образовательной организации «Колледж индустрии питания туризма и сервиса» финалист Всероссийского конкурса « Мастер года»
Ловчикова -	Старший мастер производственного обучения
Наталья Тимофеевна	Карачаево-Черкесской республиканской государственной профессиональной образовательной организации «Колледж индустрии питания туризма и сервиса
Мазукабзова Айсе Юсуповна	Главный специалист-эксперт Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по КЧР

Мамаева Ася Маджировна	Заместитель начальника Управления образования Усть-Джегутинского муниципального района
Накохова Таиса Каншаовна	Ведущий специалист Управления образования (по согласованию)
Хамдохова Зулифа Мухамедовна	Участник финала Всероссийского конкурса « Лучшая школьная столовая -2022», Член родительского Штаба по питанию