



**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ И НАУКИ
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
(МИНПРОСВЕЩЕНИЯ КБР)**

П Р И К А З

**КЪЭБЭРДЕЙ-БАЛЪКЪЭР РЕСПУБЛИКЭМ ЕГЪЭДЖЭНЫГЪЭМРЭ
ЩІЭНЫГЪЭМКІЭ И МИНИСТЕРСТВЭ
У Н А Ф Э**

**КЪАБАРТЫ-МАЛЪАР РЕСПУБЛИКАНЫ ЖАРЫКЪЛАНДЫРЫУ
ЭМ ИЛМУ МИНИСТЕРСТВОСУ
Б У Й Р У К Ъ**

«07» 04 2026 г.

№ 002/309

г. Нальчик

Об организации и проведении регионального этапа
Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая»
в Кабардино-Балкарской Республике в 2026-2028 годах

В целях совершенствования организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях в Кабардино-Балкарской Республике, внедрения инновационных технологий кулинарной продукции, современных форм и методов предоставления качественного и сбалансированного питания, распространения лучшего опыта работы школьных столовых, популяризации принципов здорового школьного питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемое Положение о региональном этапе Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» в Кабардино-Балкарской Республике на 2026-2028 годы (далее – Конкурс).

2. Проводить региональный этап Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» ежегодно в порядке и сроки, определяемые ежегодным планом-графиком организационных мероприятий Министерства просвещения и науки Кабардино-Балкарской Республики.

3. Отделу общего образования Минпросвещения КБР (Ашинова З.В.) обеспечить организацию и проведение Конкурса в Кабардино-Балкарской Республике.

4. Настоящий приказ вступает в силу со дня его подписания и действует до 31 декабря 2028 года.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя министра просвещения и науки Кабардино-Балкарской Республики Мисостову Е.Н.

И.о. министра

А.Мокаев

ПОЛОЖЕНИЕ
о региональном этапе Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая» в Кабардино-Балкарской Республике
на 2026 – 2028 годы

I. Общие положения

1. Настоящее Положение регламентирует проведение регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» в Кабардино-Балкарской Республике (далее – Конкурс), определяет цели и задачи Конкурса, порядок его организации и проведения, структуру испытаний, формат их проведения и критерии оценивания, подведение итогов и награждение победителей.

2. Организатором Конкурса определено Министерство просвещения и науки Кабардино-Балкарской Республики (далее – Организатор).

3. Конкурс проводится в номинациях «Лучшая столовая городской школы», «Лучшая столовая сельской школы», «Лучший повар школьной столовой».

4. Конкурс проводится в два этапа: заочный и очный. Конкретные сроки проведения каждого этапа в соответствующем году определяются Организатором.

5. Место проведения определяется Организатором после утверждения списка участников очного этапа.

II. Цель и задачи Конкурса

6. Конкурс проводится в целях совершенствования организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях в Кабардино-Балкарской Республике, внедрения инновационных технологий кулинарной продукции, современных форм и методов предоставления качественного и сбалансированного питания, распространения лучшего опыта работы школьных столовых, популяризации принципов здорового питания в общеобразовательных организациях

7. Основными задачами Конкурса являются:

- выявление лучших моделей организации горячего питания обучающихся и определение победителей на региональном уровне, а также внедрение и популяризация современных форм и методов обслуживания обучающихся;

- распространение передового опыта по обеспечению обучающихся качественным питанием, формированию у обучающихся и их родителей 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;

- реализация принципов здорового питания и расширение ассортимента блюд, рекомендуемых для включения в рацион школьного питания;
- привлечение общественного внимания к деятельности образовательных организаций по созданию условий для организации качественного питания школьников и контроля за этим процессом.

III. Участники Конкурса

8. В номинациях конкурса могут принимать участие школьные столовые образовательных организаций, осуществляющих образовательную деятельность в городах и сельских поселениях.

9. Участие в Конкурсе осуществляется на основе выдвижения команды муниципальным органом управления образованием. Выдвижение производится по результатам муниципального этапа конкурса (при его проведении) либо по решению муниципального органа управления образованием на основании внутренней оценки деятельности школьных столовых.

10. Участие в номинации Конкурса «Лучший повар школьной столовой» индивидуальное для поваров школьных столовых.

11. Рекомендуемый состав команды школы от муниципального района/городского округа в каждой из номинаций «Лучшая столовая городской школы» и «Лучшая столовая сельской школы»: повар, ответственный за питание, представитель организатора питания.

12. Окончательный состав команды определяет муниципальный орган управления образованием (не более трех образовательных организаций).

13. Для участников Конкурса ограничения по возрасту и стажу работы не устанавливаются.

14. Участие в Конкурсе добровольное и бесплатное.

IV. Форма и порядок проведения Конкурса

15. Конкурс проводится в два этапа (заочный – экспертиза конкурсных материалов и очный).

16. С целью оценки результатов участия в Конкурсе Организатором образуется конкурсная комиссия из числа представителей Организатора, специалистов сферы школьного и социального питания, профильных научных и образовательных организаций, детской и родительской общественности.

17. В состав конкурсной комиссии входят председатель, заместитель председателя, ответственный секретарь и члены конкурсной комиссии.

18. Основными функциями конкурсной комиссии являются:

осуществление процедуры приема, регистрации и экспертизы конкурсных материалов;

оценка качества приготовления блюд школьного меню Тематического стола «Школьное питание»;

оценка конкурса «Кулинарный поединок»;

оценка блиц-турнира «Три вопроса родителей»;

оценка инновационных особенностей опыта организации школьного питания;

определение победителей регионального этапа и направление их на федеральный этап Конкурса.

19. По результатам работы конкурсной комиссии принимается решение о победителях, которое заносится в соответствующий итоговый протокол. Протокол подписывается председателем и ответственным секретарем конкурсной комиссии.

20. Члены конкурсной комиссии осуществляют свою деятельность добровольно и на безвозмездной основе.

V. Представление документов и материалов для участия в Конкурсе

21. Для участия в Конкурсе представляются следующие материалы:

заявка команды на участие в конкурсе по форме согласно приложению № 1 к настоящему Положению в бумажном и электронном виде в формате Word;

представление на команду с приложением меню рациона питания по форме согласно приложению № 2 к настоящему Положению в бумажном и электронном виде в формате Word;

информационная карта образовательной организации по форме согласно приложению № 3 к настоящему Положению в электронном виде в формате Excel;

видеоролик.

22. Электронные версии документов и видеоролик направляются на адрес электронной почты i.karaeva@kbr.ru с обязательным обозначением контактных данных отправителя.

23. Видеоролик должен содержать видео-визитку команды (персональное представление команды с ответом на вопрос «Почему мы лучшие?»), видео-экскурсию по пищеблоку согласно требованиям системы производственного контроля, на принципах ХАССП в соответствии с Техническими требованиями к видеоролику, указанными в приложении №6 к настоящему Положению.

24. Представленные участниками Конкурса работы не возвращаются и могут быть использованы Организатором Конкурса для размещения в специальной педагогической прессе.

VI. Проведение конкурсных процедур

25. Оценка представленных материалов осуществляется в следующем порядке:

Заочный этап

1) Экспертиза конкурсных материалов

Заочная оценка представленных конкурсных материалов, по результатам которой определяется состав участников очного этапа Конкурса по критериям, указанным в приложении № 4. Конкурсная комиссия оценивает представленные на Конкурс материалы (заявку и видеоролик), которые могут быть использованы при подготовке публикаций Конкурса и проведения очного этапа.

Очный этап

2) Тематический стол по теме «Школьное питание»

Предлагается в качестве домашнего задания представить блюда по теме «Школьное питание». В состав тематического стола должно быть включено не менее трех готовых блюд, предлагаемых для школьника в соответствии с выбранной темой и принципами здорового питания. 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 муниципального района/городского округа, 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 конкурсной комиссией и ученической конкурсной комиссией. На основе предпочтений ученической конкурсной комиссии формируется «меню детского выбора».

Размеры, предоставляемого стола для каждого муниципального района/городского округа составляют 150 x 54 см, стилистическое оформление стола на усмотрение участников.

Участники устно представляют 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.

3) 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.

По сумме набранных баллов определяются команды-победители по номинациям «Лучшая столовая городской школы», «Лучшая столовая сельской школы».

4) «Кулинарный баттл»

К участию в конкурсе допускается один повар. В отведенное время на рабочих местах осуществляется приготовление 2-х блюд (рыбное или мясное,

овощное или фруктовое) для школьного питания с учетом требований СанПиН, одновременно представляются технико-технологические карты.

Для выполнения заданий по приготовлению блюд участникам предоставляется помещение и оборудование, время составляет 1 час 30 минут. Оценке подлежит готовая кулинарная продукция с учетом правильности заполнения технологических карт. Максимальная оценка - 100 баллов в соответствии с требованиями, указанными в приложении № 5 настоящего Положения.

По итогам индивидуального профессионального (практического) конкурса поваров школьных столовых определяется «Лучший повар школьной столовой».

26. Продуктами для приготовления конкурсных блюд участники Конкурса закупают продукты самостоятельно.

27. Прием заявок на участие в региональном этапе Конкурса осуществляется в Минпросвещения КБР, каб. № 206 (г.Нальчик, ул. Кешокова, 43) и на адрес электронной почты i.karaeva@kbr.ru.

28. Организатор вправе отклонить заявку на участие в Конкурсе в случае нарушения сроков представления заявки и (или) требований к оформлению заявки.

29. Итоги проведения Конкурса размещаются на сайте Минпросвещения КБР.

VI. Подведение итогов и награждение победителей Конкурса

30. Победители Конкурса в соответствии с номинациями награждаются дипломами Министерства просвещения и науки Кабардино-Балкарской Республики и ценными подарками.

31. Органы управления образованием местных администраций и городских округов, а также руководители муниципальных организаций, участники которых стали победителями Конкурса, поощряются благодарственными письмами Министерства просвещения и науки Кабардино-Балкарской Республики.

Приложение № 1
к Положению о региональном этапе
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»
в Кабардино-Балкарской Республике
на 2026-2028 годы

ЗАЯВКА
на участие в конкурсе
«Лучшая школьная столовая»

1.	Наименование образовательного учреждения	
2.	Адрес образовательного учреждения (юридический и фактический)	
3.	Телефон, факс	
4.	Руководитель образовательного учреждения (ФИО)	
5.	Сведения об участнике Конкурса - ФИО (полностью), - образование, - общий стаж в профессии, - должность (с указанием разряда), - стаж работы в школьной столовой, - контактный телефон (в т.ч. сотовый)	
6.	ФИО 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 школьного питания».

Даю разрешение на использование материалов в некоммерческих целях для размещения в сети Интернет, публикаций в буклетах и периодических изданиях с возможностью редакторской обработки.

Участник конкурса _____ / _____
Подпись ФИО

Руководитель образовательной организации _____ / _____
Подпись ФИО

Приложение № 2
к Положению о региональном этапе
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»
в Кабардино-Балкарской Республике
на 2026-2028 годы

**Представление
на команду конкурса «Лучшая школьная столовая»**

Муниципальное образование _____
Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с Уставом:

Адрес (местонахождение) муниципального образовательного учреждения, контактный телефон:

Е-mail: _____

http: _____

Фамилия, имя, отчество руководителя муниципального образовательного учреждения: _____

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 школьная столовая» № _____

Председатель жюри

/подпись, Ф.И.О./

Руководитель муниципального
органа управления образованием

/подпись, Ф.И.О./

Дата подачи заявки: _____

Приложение № 3
к Положению о региональном этапе
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»
в Кабардино-Балкарской Республике
на 2026-2028 годы

**Информационная карта
образовательной организации – участника Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая» (заполняется в программе 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 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 (шведский стол), 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 видеоролик – по работе пищеблока.
	Количество посадочных мест и соответствие требованием 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., 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 за последние три учебных года: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение трех последних учебных лет, представить фотографии не более 3-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 фото материалов 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	
	Видео-ролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	Наименование команды, 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 2020-2023 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 ФЦМПО, 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 о региональном этапе
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»
в Кабардино-Балкарской Республике

**Критерии оценки работ, представленных на конкурс
«Лучшая школьная столовая»**

Работы, представленные на конкурс, оцениваются по следующим критериям:

- наличие видеовизитки (представлены все участники команды, всех участников на ролике видно, есть название команды) – до 25 баллов;
- представление на видеоролике информации как участники проводят контрольные мероприятия (в рамках вопроса: «Почему мы лучшие?») (видео-экскурсия по пищеблоку, согласно требованиям программы производственного контроля ХАССП), оценка представленных мероприятий оценка их полноты и эффективности - до 35 баллов;
- наличие достижений в работе, положительных отзывов, обратной связи от питающихся - до 20 баллов;
- Креативность ролика - до 20 баллов.

Жюри по сумме баллов в каждом этапе определяет победителей.

Приложение № 5
к Положению о региональном этапе
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»
в Кабардино-Балкарской Республике
на 2026-2028 годы

**Индивидуальный профессиональный (практический) конкурс
«Лучший повар школьной столовой»**

1. Практическое задание представляет собой приготовление двух порций (мясное или рыбное блюдо, овощное или фруктовое блюдо) из предложенного набора продуктов в течение отведенного времени.
2. Участники конкурса имеют право принести на конкурс для приготовления блюд необходимый им личный инвентарь (ножи, доски, столовую посуду, и т.д.).
3. Жюри конкурса подводит итоги и определяет победителей путем подсчета суммы баллов, выставленных после выполнения практического задания, и распределяет первые, вторые и третьи места.
4. Практическое задание оценивается по следующим критериям:
 - соблюдение технологии приготовления, санитарных норм и правил;
 - вкусовые качества и другие органолептические показатели;
 - оригинальность оформления и подачи блюд;
 - оригинальный подход к приготовлению блюда, к сочетанию компонентов.
5. Оценка по принципам WorldSkills:
 - Организация и управление работой – 5 баллов;
 - Навыки коммуникации и работы с клиентами – 5 баллов;
 - Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда – 15 баллов;
 - Знания об ингредиентах и меню – 5 баллов;
 - Подготовка ингредиентов – 20 баллов;
 - Применение различных методов тепловой обработки - 15 баллов;
 - Изготовление и презентация блюд – 25 баллов;
 - Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет – 10 баллов.
6. Результаты практического конкурса объявляются на церемонии награждения победителей регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая».

Приложение № 6
к Положению о региональном этапе
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»
в Кабардино-Балкарской Республике
на 2026-2028 годы

**Технические требования к видеоролику
регионального этапа Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»**

Хронометраж видеоролика не более 3 минут

Видеоролики предоставляются в электронном виде в формате MP4.

Разрешение видео 1920x1080 px. (16:9) с частотой кадров не менее 24 к/с.

Допускаются видеоролики, созданные на мобильных устройствах при условии соответствия техническим требованиям.

Содержательная экспертная оценка видеороликов осуществляется по следующим критериям:

- соответствие работы заявленной теме;
- глубина раскрытия темы;
- креативность видеоролика (новизна идеи, оригинальность);
- информативность.