



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

П Р И К А З

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

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

«14» 03 2025 г.

№ 22/187

г. Нальчик

**Об организации и проведении регионального этапа
Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2025»
в Кабардино-Балкарской Республике**

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. Провести с 12 по 16 мая 2025 года региональный этап Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2025» в Кабардино-Балкарской Республике (далее – Конкурс).

2. Утвердить прилагаемое Положение о региональном этапе Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2025» в Кабардино-Балкарской Республике.

3. Определить организатором Конкурса Минпросвещения КБР.

4. Отделу общего образования Минпросвещения КБР (Ашинова З.В.) обеспечить организацию и проведение Конкурса в 2025 году в Кабардино-Балкарской Республике.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя министра просвещения и науки КБР Мисостову Е.Н.

Министр

А.Езаов

УТВЕРЖДАЮ
приказом Минпросвещения КБР
от 14.03. 2025 г. № 22/187

ПОЛОЖЕНИЕ
о региональном этапе Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2025»
в Кабардино-Балкарской Республике

I. Общие положения

1. Настоящее Положение регламентирует проведение регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2025» 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 - 2025», «Лучшая столовая сельской школы - 2025», «Лучший повар школьной столовой - 2025».

4. Конкурс проводится в два этапа: заочный и очный.

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. Для участия в Конкурсе муниципальный орган управления образованием формирует команду по результатам муниципального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2025».

10. Участие в номинации Конкурса «Лучший повар школьной столовой - 2025» индивидуальное для поваров школьных столовых.

11. Рекомендуемый состав команды школы от муниципального района/городского округа в каждой из номинаций «Лучшая столовая городской школы - 2025» и «Лучшая столовая сельской школы - 2025»: 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 с 12 мая по 16 мая 2025 г. 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 №4 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 №5. 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 - 2025», «Лучшая столовая сельской школы - 2025».

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 №6 настоящего Положения.

По итогам индивидуального профессионального (практического) конкурса поваров школьных столовых определяется «Лучший повар школьной столовой - 2024».

26. Для приготовления конкурсных блюд участники Конкурса закупают продукты самостоятельно.

27. Прием заявок на участие в региональном этапе Конкурса осуществляется до 30 апреля 2025 г. включительно в Минпросвещения КБР, каб. №206 (г.Нальчик, ул. Кешокова, 43).

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 в информационно-коммуникационной сети Интернет.

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.

FORMA

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

Руководитель образовательной организации _____ / _____
Подпись ФИО

Приложение №2
к Положению о региональном этапе
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2025»
в Кабардино-Балкарской Республике

ФОРМА

**Представление
на команду конкурса «Лучшая школьная столовая - 2025»**

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

Адрес (местонахождение) муниципального образовательного учреждения, контактный телефон:

E-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 - 2025» № _____

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 – 2025»
в Кабардино-Балкарской Республике

ФОРМА

**Информационная карта
образовательной организации – участника Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2025» (заполняется в MS 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 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., 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 период 2021-2025 годы: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение указанного периода, 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 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 период 2021-2025 годы.	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 №5
к Положению о региональном этапе
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2025»
в Кабардино-Балкарской Республике

**Критерии оценки работ, представленных на конкурс
«Лучшая школьная столовая -2025»**

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 №6
к Положению о региональном этапе
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2025»
в Кабардино-Балкарской Республике

**Индивидуальный профессиональный (практический) конкурс
«Лучший повар школьной столовой - 2025»**

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 - 2024».

Приложение №4
к Положению о региональном этапе
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2025»
в Кабардино-Балкарской Республике

**Технические требования к видеоролику
регионального этапа Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2025»**

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.