



ПРАВИТЕЛЬСТВО  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Мальшова ул., д. 33, Екатеринбург, 620075  
тел. (факс) (343) 312-00-04 (многоканальный)  
E-mail: info.minobraz@egov66.ru, http://minobraz.midural.ru

01.04.2026 № 02-01-82/5184  
на № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

О проведении регионального тура  
Всероссийского конкурса «Лучшая  
школьная столовая – 2026»

Руководителям органов местного  
самоуправления, осуществляющих  
управление в сфере образования

Роткиной СВ  
Руководитель  
школы  
в работу  
применяется  
урагане  
Каф

Уважаемые руководители!

Министерство образования Свердловской области (далее – Министерство образования) информирует о проведении регионального тура Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2026» (далее – Конкурс). Министерством просвещения Российской Федерации рекомендовано провести региональный тур в срок до 30 мая 2026 года, федеральный этап запланирован к проведению осенью 2026 года.

Министерство образования направляет вам Положение о региональном туре Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2026» (далее – положение) и рекомендует до 28 апреля 2026 года организовать проведение муниципального тура конкурса. Региональный тур Конкурса состоится в период с 4 по 30 мая 2026 года и будет включать в себя 2 этапа: полуфинал и финал. Для проведения полуфинала регионального тура конкурсные материалы победителей муниципального этапа должны быть подготовлены в соответствии с разделом 4 Положения и в срок до 28 апреля 2026 года в полном объеме и единым документом (ссылкой) направлены на адрес электронной почты: olga.polyakova@egov66.ru с обязательным обозначением контактных данных отправителя.

Контактные лица в Министерстве образования (подготовка к полуфиналу Конкурса): Крашенинникова Ирина Сергеевна, тел.: (343) 312-00-04 (доб. 026), адрес электронной почты: i.krashenyunnikova@egov66.ru, Полякова Ольга Алексеевна, тел.: (343) 312-00-04 (доб. 507), адрес электронной почты: olga.polyakova@egov66.ru

Контактные лица в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Свердловской области «Екатеринбургский торгово-экономический техникум» (подготовка к финалу Конкурса): Гордеева Наталия Сергеевна, тел.: +7904-54-311-54, Сапелкина Александра Николаевна, тел.: +7922-204-94-67, адрес электронной почты: 2576304@mail.ru.

Приложение: 1. Положение на 19 л. в 1 экз. (в формате pdf).  
2. Положение на 19 л. в 1 экз. (в формате word).


Заместитель Министра

И.А. Серкова

Ирина Сергеевна Крашенинникова  
(343) 312-00-04 (доб. 026)  
Екатерина Евгеньевна Курбанова  
(343) 312-00-04 (доб. 501)

Вход № 1450  
01.04.2026 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель Министра образования  
Свердловской области

  
И.А. Серкова  
«26» марта 2026 года

## ПОЛОЖЕНИЕ о региональном туре Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2026»

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и проведения регионального тура Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2026» (далее – Конкурс) в Свердловской области.

1.2. Проведение Конкурса предполагает оценку существующей системы обеспечения горячим питанием обучающихся образовательных организаций, ее эффективность, уровень профессионализма работников школьной столовой, творческой индивидуальности и личного мастерства поваров.

1.3. Основные принципы организации регионального этапа Конкурса:  
добровольность участия;  
открытость и достоверность информации;  
объективность оценки;  
равные возможности участников конкурса.

1.4 Региональный тур Конкурса проводится в два этапа: полуфинал и финал.

1.5 Учредитель регионального тура Конкурса – Министерство образования Свердловской области.

1.6 Организатор регионального тура Конкурса по поручению Министерства образования Свердловской области – государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Екатеринбургский торгово-экономический техникум» (далее – ГАПОУ СО «Екатеринбургский торгово-экономический техникум»).

### 2. Цель и задачи Конкурса

2.1. Цель регионального тура Конкурса – совершенствование организации питания обучающихся, внедрение инновационных технологий приготовления кулинарной продукции, современных форм и методов предоставления качественного и сбалансированного питания, распространение лучшего опыта работы, популяризации принципов здорового питания в общеобразовательных организациях.

2.2. Основные задачи регионального тура Конкурса:  
выявление лучших моделей организации горячего питания обучающихся на муниципальном и 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;  
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 сбалансированного питания; повышение культуры обслуживания и улучшение качества блюд в школьных столовых.

2.3. По итогам Конкурса формируется рейтинг лучших школьных столовых (на региональном туре – в Свердловской области, на федеральном – Российской Федерации).

### 3. Участники регионального тура 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), осуществляющие организацию питания обучающихся в образовательных организациях, расположенных в городах и в сельской местности.

В Конкурсе могут принимать участие столовые общеобразовательных организаций, осуществляющие питание обучающихся самостоятельно или обслуживаемые операторами питания различной организационно-правовой формы.

3.2. Победители регионального тура Конкурса в номинациях «Лучшая столовая городской школы – 2026», «Лучшая столовая сельской школы – 2026» рекомендуются для участия в федеральном туре Конкурса.

### 4. Организация и порядок проведения полуфинала регионального тура Конкурса

4.1. Для участия в полуфинале регионального тура Конкурса представляются следующие материалы (материалы представляются в электронном виде в формате PDF):

заявка на участие в конкурсе (приложение № 1);

представление на команду-участника регионального тура Конкурса «Лучшая столовая городской школы – 2026» / «Лучшая столовая сельской школы – 2026» (приложение № 2);

информационная карта участника (приложение № 3);

видеоролик.

Информационная карта образовательной организации с приложениями представляется в электронном виде.

Видеоролик должен содержать видеовизитку команды (персональное представление команды с ответом на вопрос «Почему мы лучшие?»), видеоэкскурсию по пищеблоку, согласно требованиям системы производственного контроля, основанного на принципах ХАССП. Технические требования к видеоролику содержатся в приложении № 4.

4.2. Полуфинал регионального тура Конкурса проводится по обеденному рациону питания, состоящему из 4-х блюд (для детей младшего возраста (7–10 лет) и старшего возраста (11–17 лет)) с предоставлением нормативно-технологической документации.

4.2.1. Необходимые к представлению нормативные, технологические и прочие документы: утвержденные технологические (техничко-технологические) карты (ТК и ТТК), 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);

фотоматериалы (блюд, пищеблоков и обеденных залов);

конкурсные информационные материалы («Портфолио») (структура информационных материалов «Портфолио» и требования к фотографиям представлены в приложении № 4).

4.2.2. Представленное примерное двухнедельное меню рациона питания оценивается по пищевой и энергетической ценности, разнообразию используемых продуктов, сочетаемости гарниров и соусов, оригинальности подачи и используемым технологиям приготовления.

4.3. Экспертно-аналитическая оценка конкурсных материалов проводится членами конкурсной комиссии на основании разработанных критериев оценки.

4.4. По итогам документарной экспертизы конкурсная комиссия проводит ранжирование участников Конкурса. Конкурсная комиссия вправе выехать в образовательные организации, набравшие максимальное количество баллов. Состав финалистов регионального Конкурса определяется конкурсной комиссией по завершению всех процедур оценки, предусмотренных разделом 4 настоящего Положения.

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

## 5. Организация и порядок проведения финала регионального тура Конкурса

5.1 К участию в финале регионального тура Конкурса допускаются по 3 команды в каждой номинации («Лучшая столовая городской школы – 2026», «Лучшая столовая сельской школы – 2026»), набравшие максимальное количество баллов по итогам полуфинала. В состав команды включаются 3 человека от школьной столовой и (или) оператора питания (повара, работники пищеблока, заведующий производством).

5.2 Финал регионального тура Конкурса состоится на площадке ГАПОУ СО «Екатеринбургский торгово-экономический техникум», по адресу: г. Екатеринбург, ул. Большакова, 65, в срок до 30 мая 2026 года.

5.3 Финал регионального тура Конкурса предусматривает проведение следующих конкурсных процедур:

5.3.1 Домашнее задание Конкурса – тематический стол «Школьное питание» (без дегустации). В состав блюд тематического стола должны быть включены не менее трех готовых блюд из представленного примерного двухнедельного меню (холодные закуски, вторые горячие блюда, мучные изделия, сладкие блюда (десерты)) 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 сервировке стола.

Размещение и подготовка к экспозиции готовой кулинарной продукции проводится самими участниками, на каждое блюдо заполняется карточка с указанием наименования, номера и местонахождения образовательного учреждения, наименование блюда (кулинарной продукции). Участник конкурса представляет технологические карты/ технико-технологические карты на блюда тематического стола.

Организатором финала регионального тура Конкурса предоставляется по одному столу, габаритами 1200\*800 на каждую команду. Стилистическое оформление стола на усмотрение команды-участника (скатерть, посуда, элементы декора и т.д.).

Для приготовления блюд используются продукты в соответствии с требованиями СанПиН. Тематический стол оценивается членами Конкурсной комиссии.

Участники команды должны устно представить выставленную продукцию с полной характеристикой особенностей состава и потребительских свойств блюд. Время презентации составляет до 10 (десяти) минут.

Критерии оценки блюд тематического стола: внешний вид блюд, сервировка стола, оригинальность оформления и подачи. За представление блюд, с использованием продукции, не предусмотренной в школьном питании, снимаются баллы.

5.3.2 Практикум «Безопасный пищеблок».

Для данного испытания готовится пищеблок на конкурсной площадке, где наглядно формируются этапы производственного процесса с нарушениями и без нарушений требований СанПиН (по продуктам, инвентарю, оборудованию).

Команде выделяется 10 минут для выполнения практического задания.

Команда после осмотра пищеблока должна заполнить чек-лист на предмет выявления нарушений.

Критерии оценки: количество выявленных нарушений, полнота раскрытия нарушений. Очередность выхода команд на пищеблок определяется путем жеребьевки.

5.3.3 Индивидуальный профессиональный (практический) этап «Кулинарный поединок» в финале регионального тура Конкурса организуется на площадке мастерской по компетенции «Поварское дело» в ГАПОУ СО «Екатеринбургский торгово-экономический техникум» по адресу: г. Екатеринбург, ул. Большакова, 65. К участию в практическом этапе допускается один повар от каждой команды.

Повар в течение 1,5 часов должен приготовить 2 блюда из примерного двухнедельного меню школьной столовой:

2 порции второго горячего блюда из рыбы с гарниром;

2 порции самостоятельного блюда из овощей/круп или фруктового блюда (десерт).

Одна порция каждого блюда выставляется на экспозицию, вторая порция предоставляется для оценки (дегустации) членам Конкурсной комиссии.

Участнику дополнительно выделяется 30 минут для уборки рабочего места.

Для приготовления блюд участник может использовать сырье, оборудование и инвентарь, представленные в приложении № 5 и приложении № 6.

Столовая посуда для подачи блюд (изделий) предоставляется организатором Конкурса или допускается использование собственной посуды.

Во время выполнения практического задания Конкурсная комиссия оценивает соблюдение санитарно-гигиенических правил, технологический процесс приготовления, температурный режим подачи, выход блюда и органолептические показатели качества.

Для блюд, представленных на экспозицию, необходимо:

подготовить табличку с указанием наименования блюда, Ф.И.О. участника команды, номер и наименование образовательной организации и организатора питания, местонахождение организации.

Для блюд, представленных на дегустацию Конкурсной комиссии, необходимо:

предоставить технологические карты (ТК)/ технико-технологические карты (ТТК) на блюда и изделия;

провести презентацию готовых блюд (время презентации – до 5 (пяти) минут).

Участник практического этапа должен иметь спецодежду, санитарную книжку, бейдж с указанием наименования организации, Ф.И.О. участника.

Участнику практического этапа разрешается использовать для приготовления блюд необходимый им личный инвентарь (ножи, выемки для оформления и т. п.).

Оценке подлежит готовая кулинарная продукция (блюда) с учетом правильности оформления технологических карт/ технико-технологических карт.

5.4 Заявка на сырье (с указанием наименования и количества) направляется организатору практического этапа Конкурса в срок до 15 мая 2026 года на e-mail: 2576304@mail.ru с обязательным указанием контактных данных отправителя.

## 6. Конкурсная комиссия

6.1. Для подведения итогов Конкурса создается Конкурсная комиссия.

В состав конкурсной комиссии входят представители Министерства образования Свердловской области, территориальных органов федеральных органов государственной власти в Свердловской области, исполнительных органов государственной власти Свердловской области, преподаватели профильных дисциплин, отраслевые эксперты из числа специалистов индустрии питания (Приложение № 7).

6.2. 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 тематического стола «Школьное питание»;

оценка практикума «Безопасный пищеблок»;  
оценка практического этапа конкурса «Кулинарный поединок»;  
определение победителей регионального тура Конкурса «Лучшая школьная столовая – 2026».

6.3. Конкурсная комиссия на основании протоколов принимает решение о победителях регионального тура Конкурса, получивших максимальное количество, которое оформляется протоколом. Протокол подписывается председателем и ответственным секретарем конкурсной комиссии.

## 7. Критерии оценки полуфинала регионального тура Конкурса

7.1. Общая оценка по итогам полуфинала складывается из оценки пояснительной записки, каждой технологической карты отдельно, фотоматериалов. Процедура оценки проводится по пятибалльной системе по каждому критерию.

7.2. Критерии оценки пояснительной записки:

обоснование выбора блюд и их сочетания (от 0 до 5 баллов);

соблюдение принципов здорового питания (от 0 до 5 баллов);

оригинальность идеи (от 0 до 5 баллов).

7.3. Критерии оценки технологической карты (техничко-технологической карты):

доступность, качество и безопасность сырья (от 0 до 5 баллов);

содержание белков, жиров, углеводов, калорийность, пищевая ценность (от 0 до 5 баллов);

включение в рацион блюд, соответствующих требованиям здорового питания (пониженное содержание соли, сахара, насыщенных жиров) (от 0 до 5 баллов);

совместимость пищевых продуктов при приготовлении блюда (от 0 до 5 баллов);

возможность использования для массового приготовления в школьных столовых (от 0 до 5 баллов);

возможность взаимозаменяемости сырья (от 0 до 5 баллов).

7.4. Критерии оценки фотоматериалов:

внешний вид каждого блюда (от 0 до 5 баллов);

внешний вид каждого комплексного обеда (от 0 до 5 баллов);

эстетическое состояние пищеблока, обеденного зала, линии раздачи (от 0 до 5 баллов);

внешний вид участника конкурса (внешний вид, наличие формы, эмблемы) (от 0 до 5 баллов).

7.5 Критерии оценки видеороликов:

соответствие работы заявленной теме (от 0 до 5 баллов);

глубина раскрытия темы (от 0 до 5 баллов);

креативность видеоролика (новизна идеи, оригинальность) (от 0 до 5 баллов);

информативность (от 0 до 5 баллов).

## 8. Критерии оценки финала регионального тура Конкурса

8.1. Критерии оценки тематического стола (без дегустации)

№ п/п	Наименование критерия	Количество баллов
1	Внешний вид блюд	0-10
2	Сервировка стола	0-10
3	Оригинальность оформления и подачи блюд	0-10
4	Правильность оформления технологической карты / технико-технологической карты	0-10
5	Презентация стола	0-10
<b>Итого максимальное количество баллов:</b>		<b>50*</b>

\* Конкурсная комиссия вправе снять до 10-ти баллов, в случае выявления факта использования в блюде ингредиентов, не разрешенных для школьного питания

8.2 Критерии оценки практикума «Безопасный пищевблок»: за каждое правильно выявленное нарушение команда может получить до 2 баллов, за полноту раскрытия нарушений (комментарии по каждому выявленному нарушению со ссылками на требования законодательства, санитарных правил и норм) – до 2 баллов.

8.3 Критерии оценки практического этапа «Кулинарный поединок» (с дегустацией)

№ п/п	Наименование критерия		Количество баллов
1	Организация работы	Соблюдение санитарных норм и правил	0-5
		Техника безопасности и нормы охраны труда	0-5
		Организация рабочего места	0-5
2	Технологический процесс приготовления блюд (изделий)	Подготовка ингредиентов	0-5
		Применение различных способов тепловой обработки	0-5
		Соблюдение технологии приготовления	0-10
3	Презентация блюд (изделий)	Оригинальность оформления блюда (изделия)	0-5
		Правильность оформления технологической карты / технико-технологической карты	0-10
4	Органолептические качества блюд (изделий)	Внешний вид	0-10
		Цвет	0-10
		Консистенция	0-10
		Вкус	0-10
		Запах	0-10
<b>Итого (максимальное количество баллов)</b>			<b>100</b>

## 9. Подведение итогов Конкурса

9.1. Итоги регионального тура Конкурса подводятся Конкурсной комиссией. Результаты являются окончательными и пересмотру не подлежат.

9.2. Победителями регионального тура Конкурса признаются участники, набравшие наибольшее количество баллов по результатам всех испытаний.

9.3. При равенстве баллов у двух и более участников регионального тура Конкурса, Конкурсная комиссия учитывает их награды и достижения (грамоты, дипломы, благодарственные письма).

9.4. По итогам регионального тура Конкурса члены Конкурсной комиссии могут принять решение о поощрении победителей дипломами или иными знаками, подтверждающими победу в региональном туре Конкурса.

9.5. По совокупности полученных результатов регионального тура Конкурса комиссия осуществляет формирование рейтинга лучших школьных столовых из числа участников конкурса. Победители регионального тура Конкурса рекомендуются для дальнейшего участия в федеральном туре Конкурса (номинации: «Лучшая столовая города-миллионника – 2026», «Лучшая столовая городской школы – 2026»/ «Лучшая столовая сельской школы – 2026»). Для участия в федеральном туре Конкурса в номинации «Лучший повар школьной столовой – 2026» направляется повар от команды-победителя, набравший большее количество баллов по итогам практического этапа «Кулинарный поединок».

**Приложение № 1**  
к Положению о региональном туре  
Всероссийского конкурса  
«Лучшая школьная столовая – 2026»

**ЗАЯВКА**  
на участие в региональном туре Всероссийского конкурса  
«Лучшая школьная столовая – 2026» («Лучшая столовая городской школы – 2026»/  
«Лучшая столовая сельской школы – 2026»)

1.	Наименование образовательного учреждения	
2.	Адрес образовательного учреждения (юридический и фактический)	
3.	Телефон, факс	
4.	Руководитель образовательного учреждения (Ф.И.О.)	
5.	Сведения об участниках конкурса: - Ф.И.О. (полностью), - образование, - общий стаж в профессии, - должность (с указанием разряда), - стаж работы в школьной столовой, - контактный телефон (в т.ч. сотовый)	
6.	Ф.И.О. 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 региональном туре Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2026». 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

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

подпись

Участник конкурса

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

подпись

Участник конкурса

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

подпись

Руководитель  
образовательной организации

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

М.П.

подпись

**Приложение № 2**  
к Положению о региональном туре  
Всероссийского конкурса  
«Лучшая школьная столовая – 2026»

**Представление**  
**на команду для участия в региональном туре Всероссийского конкурса**  
**«Лучшая школьная столовая – 2026» («Лучшая столовая городской школы – 2026»/**  
**«Лучшая столовая сельской школы – 2026»)**

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 тура конкурса «Лучшая школьная столовая – 2026» № \_\_\_\_\_

Председатель жюри

/подпись, Ф.И.О./

Руководитель муниципального органа управления образованием

/подпись, Ф.И.О./

Дата подачи заявки: \_\_\_\_\_

**Приложение № 3**  
к Положению о региональном туре  
Всероссийского конкурса  
«Лучшая школьная столовая – 2026»

**Информационная карта участника регионального тура Всероссийского конкурса  
«Лучшая школьная столовая – 2026»<sup>1</sup> («Лучшая столовая городской школы – 2026»/  
«Лучшая столовая сельской школы – 2026»)**

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1	<b>Сведения об организации питания</b>	
	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.	

<sup>1</sup> заполняется в программе excel

	в том числе по возрастным группам:	
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	
	-10-11 классы	
	График приема пищи	
	Количество обучающихся, обеспечиваемых только завтраком	
	Количество обучающихся, обеспечиваемых только обедом	
	Количество обучающихся, обеспечиваемых завтраком и обедом	
	Количество обучающихся, обеспечиваемых обедом и полдником	
	Стоимость рациона питания (руб.): -завтрака, -обеда -полдника	
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, школьное кафе 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.
<b>2</b>	<b>Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН</b>	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	В приложении предоставить видеоролик по работе пищеблока.
	Количество посадочных мест и соответствие мебели в обеденном зале требованиям	В приложении не более 2-х фотографий обеденного зала или включить в видеоролик
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушилка 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.
<b>3</b>	<b>Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами</b>	
	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
<b>4</b>	<b>Меню школьной столовой</b>	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2024/2025 и 2025/2026 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации	Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2024/2025 и 2025/2026 учебного года, представить фотографии не более 2-х по каждому мероприятию
	Примерное (циклическое) меню	в приложении предоставить примерное (циклическое) меню
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	Режим работы буфета, наличие торговли через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции, соблюдение требований СанПиН при организации дополнительного питания обучающихся
	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака	Указать ссылку источник, 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 представить видеоролик
	введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли, сахара, насыщенных жиров	
<b>5</b>	<b>Пропаганда здорового питания</b>	
	Видеоролик проведения мероприятий по вопросу здорового питания (до 5 минут)	Ф.И.О. автора видеоролика (учащегося или группы учащихся), название и ссылку на источник, где размещен видеоролик
<b>6</b>	<b>Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся</b>	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2024/2025 и 2025/2026 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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Своевременное размещение ежедневного меню с соблюдением требований СанПиН (% отступлений не более 5%).</li> <li>2. Размещение типового меню и календаря питания, соответствие ежедневного меню типовому (% отступлений не более 25%).</li> <li>3. Размещение актуальных данных рейтинга общественной оценки школьного питания</li> </ol>

Подпись директора образовательной организации.

печать образовательной организации

Подпись руководителя МОУО, печать МОУО

**Приложение № 4**  
к Положению о региональном туре  
Всероссийского конкурса  
«Лучшая школьная столовая – 2026»

### Структура и содержание «Портфолио»

1. «Портфолио» представляет собой комплект следующих материалов и документов:  
заявка на участие в Конкурсе и представление на команду, оформленные в соответствии с приложениями № 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 (техничко-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).

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. 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 школьная столовая – 2026» (приложение № 3).

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.

#### Требования к видеоролику

Хронометраж видеоролика не более 3 (трех 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.

**Приложение № 5**  
к Положению о региональном туре  
Всероссийского конкурса  
«Лучшая школьная столовая – 2026»

**Перечень продуктов для практического этапа Конкурса «Кулинарный баттл»**

№ п/п	Наименование продуктов
1	Горбуша пластованная п/ф (филе на коже)
2	Кета пластованная п/ф (филе на коже)
3	Минтай б/г
4	Камбала (тушка б/г, потрошенная от 250 г )
5	Окунь морской (тушка б/г, потрошенная 250-400г)
6	Кальмар (тушка п/ф)
<b>Овощи свежие, фрукты</b>	
7	Картофель
8	Морковь
9	Лук репчатый
10	Свекла
11	Капуста белокочанная
12	Чеснок
13	Перец сладкий
14	Огурец свежий
15	Помидоры свежие
16	Яблоки
17	Виноград сезонный
18	Груши
19	Апельсины
20	Лимоны
<b>Крупы, бобовые, макаронные изделия:</b>	
21	Крупа рисовая
22	Крупа гречневая
23	Крупа перловая
24	Крупа пшеничная
25	Крупа манная
26	Геркулес
27	Пшено
28	Горох

29	Булгур
30	Кус-кус
31	Макаронные изделия
<b>Жиры, сыр, молочные продукты:</b>	
32	Масло растительное
33	Масло сливочное
34	Мargarин
35	Сыр полутвердый (типа «Голландский», «Российский», «Гауда»)
36	Сыр твердый (Пармезан типа «Пармеджано»)
37	Сыр «Моцарелла»
38	Молоко
39	Сметана
40	Сыр творожный
41	Сливки 33%
42	Творог
43	Яйца
<b>Сыпучие продукты, сухофрукты, орехи:</b>	
44	Мука пшеничная
45	Крахмал картофельный
46	Сахар
47	Сахарная пудра
48	Сухари панировочные
49	Дрожжи
50	Какао порошок
51	Желатин гранулированный
52	Лимонная кислота
53	Орехи (арахис, грецкие)
54	Изюм
55	Курага
56	Чернослив
57	Повидло ягодное
58	Мед
<b>Замороженные продукты:</b>	
59	Ягоды замороженные (брусника, клюква, черная смородина, вишня, клубника, малина)
60	Брокколи замороженная
61	Цветная капуста замороженная

62	Фасоль стручковая замороженная
<b>Фрудово-овощные консервы</b>	
63	Горошек зеленый консервированный
64	Кукуруза консервированная
65	Фасоль белая/красная
66	Огурцы соленые
67	Томатная паста
<b>Специи, соусы:</b>	
68	Пряности различного ассортимента
69	Соль

**Приложение № 6**  
к Положению о региональном туре  
Всероссийского конкурса  
«Лучшая школьная столовая – 2026»

**Перечень оборудования, инвентаря для практического этапа «Кулинарный баттл»**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование оборудования в зоне участника (команды)</b>
1	Пароконвектомат
2	Варочная поверхность (индукционные плиты) – 4 поверхности
3	Планетарный миксер с насадками (венчик, лопата, крюк)
4	Холодильник
5	Производственные столы – 3 шт.
6	Весы производственные электронные
<b>Наименование оборудования в общей зоне (на всех участников)</b>	
7	Мясорубка
8	Микроволновая печь
9	Слайсер
10	Шкаф шоковой заморозки
11	Блендер погружной

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование инвентаря в зоне участника (команды)</b>	<b>Количество, шт.</b>
1	Кастрюля из нержавеющей стали 2 л.	1
2	Сотейник 1,2 л.	1
3	Сотейник 0,8 л.	1
4	Сковорода	2
5	Полусфера 0.5 л	5
6	Лопатка деревянная	2
7	Лопатка металлическая	1
8	Лопатка силиконовая	1
9	Венчик	1
10	Доски разделочные пластиковые цветные	6
11	Сито	1
12	Ложки столовые	5
13	Нож поварской	1
14	Нож для очистки овощей	1
15	Половник	1
16	Кисточка силиконовая	1
17	Молоток для отбивания мяса	1
18	Скалка деревянная	1

**Приложение № 7**  
к Положению о региональном туре  
Всероссийского конкурса  
«Лучшая школьная столовая – 2026»

**Состав конкурсной комиссии**

- |    |                             |   |
|----|-----------------------------|---|
| 1. | Серкова<br>Ирина Андреевна  | – Заместитель Министра образования Свердловской области,<br><b>председатель</b>   |
| 2. | Полякова<br>Галина Зотеевна | – начальник управления развития инфраструктуры<br>Министерства образования Свердловской области,<br><b>заместитель председателя</b> |

**Члены комиссии:**

- |    |                                       |   |
|----|---------------------------------------|---|
| 3. | Александрова<br>Лариса Геннадьевна    | – заместитель председателя Свердловской региональной<br>общественной организации «Комитет общественного<br>контроля» (по согласованию)  |
| 4. | Белан<br>Анатолий Николаевич          | – начальник отдела комплексной безопасности системы<br>образования управления развития инфраструктуры<br>Министерства образования Свердловской области  |
| 5. | Золотницкая<br>Людмила Викторовна     | – председатель Свердловского областного родительского<br>комитета (по согласованию)   |
| 6. | Крашенинникова<br>Ирина Сергеевна     | – главный специалист отдела комплексной безопасности<br>системы образования управления развития инфраструктуры<br>Министерства образования Свердловской области,<br><b>ответственный секретарь</b>            |
| 7. | Мекерова<br>Ольга Валерьевна          | – начальник отдела общественного питания и сферы услуг<br>Министерства агропромышленного комплекса<br>и потребительского рынка Свердловской области   |
| 8. | Сапелкина<br>Александра<br>Николаевна | – заместитель директора по учебно-производственному<br>обучению ГАПОУ СО «Екатеринбургский торгово-<br>экономический техникум»  |
| 9. | Сычева<br>Светлана Викторовна         | – начальник отдела надзора по гигиене детей и подростков<br>Управления Федеральной службы по надзору в сфере<br>защиты прав потребителей и благополучия человека<br>по Свердловской области (по согласованию) |

**Эксперты:**

- |     |                               |  |
|-----|-------------------------------|--|
| 10. | Гордеева<br>Наталья Сергеевна | – преподаватель профессиональных дисциплин высшей<br>квалификационной категории, главный эксперт<br>демонстрационного экзамена по компетенции<br>«Кондитерское дело» |
| 11. | Спицына<br>Ольга Сергеевна    | – преподаватель профессиональных дисциплин, эксперт<br>демонстрационного экзамена по компетенции «Ресторанный<br>сервис»   |

12. Зыкова  
Анна Михайловна – бренд-шеф USTA hotels, председатель государственной экзаменационной комиссии по специальности «Поварское и кондитерское дело»
13. Капралова Ирина  
Александровна – заведующий производством кейтеринг «Шалфей»
14. Веселова  
Ольга Борисовна – технолог комбината питания федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б.Н. Ельцина»
15. Лик Андрей  
Владимирович – шеф-кондитер ресторана «Форест» (ООО «Модное место»)