



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ

П Р И К А З

25.03.2026

№ 445

г. Мурманск

О проведении регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2026»

В целях совершенствования профессионального мастерства школьных поваров, популяризации и повышения культуры питания в общеобразовательных организациях Мурманской области, пропаганды здорового питания, продвижения полезных и доступных продуктов, руководствуясь Положением о Министерстве образования и науки Мурманской области, утвержденным постановлением Правительства Мурманской области от 21.03.2014 № 133-ПП, **п р и к а з ы в а ю:**

1. Отделу ресурсного обеспечения, государственных закупок и проектной деятельности (Егоров И.Е.) обеспечить координацию проведения регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2026» в срок с 08.05.2026 по 20.05.2026.

2. Государственному автономному учреждению дополнительного профессионального образования Мурманской области «Институт развития образования» (Ларина Т.М.) провести региональный этап Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2026» в срок с 08.05.2026 по 20.05.2026.

3. Утвердить прилагаемое Положение о проведении регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2026».

4. Утвердить прилагаемый состав конкурсной комиссии.

5. Рекомендовать руководителям муниципальных органов, осуществляющих управление в сфере образования, организовать участие в Конкурсе.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя министра образования и науки Мурманской области Паражинскене Ю.А.

Министр

Д.Н. Кузнецова

УТВЕРЖДЕНО

приказом Министерства
образования и науки
Мурманской области

от 25.03.2026 № 475

**Положение
о проведении регионального этапа Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2026»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о проведении регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2026» (далее – Положение, Конкурс) определяет сроки проведения и формат Конкурса.

1.2. Организаторами Конкурса являются Министерство образования и науки Мурманской области (далее - Министерство), государственное автономное учреждение дополнительного профессионального образования Мурманской области «Институт развития образования» (далее - ГАУДПО МО «ИРО»).

1.3. Конкурс проводится с целью совершенствования организации питания обучающихся Мурманской области, 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 Мурманской области.

1.4. Конкурс направлен на оценку существующей системы обеспечения горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций Мурманской области, ее эффективности, уровня профессионализма работников школьной столовой, творческой индивидуальности и личного мастерства поваров.

1.5. Основные задачи Конкурса:

выявление лучших моделей организации горячего питания обучающихся Мурманской области на региональном уровне;

внедрение современных форм и методов обслуживания обучающихся;

распространение передового опыта по обеспечению обучающихся Мурманской области качественным питанием, формирования культуры и принципов здорового питания;

совершенствование профессионального мастерства поваров школьных столовых, популяризация и повышение престижа профессии, стимулирование творческого подхода к организации школьного питания,

привлечение в профессию молодых специалистов;

внедрение новых технологий для приготовления блюд школьного меню, реализации принципов здорового питания;

расширение ассортимента блюд, рекомендуемых для включения в рацион школьного питания;

привлечение общественного внимания к деятельности общеобразовательных организаций Мурманской области по созданию условий для организации качественного сбалансированного питания: повышение культуры обслуживания и улучшение качества питания в школьных столовых.

1.6. Конкурс проводится по следующим номинациям:

- «Лучшая столовая городской школы - 2026»;
- «Лучшая столовая сельской школы - 2026»;
- «Лучший повар школьного питания - 2026».

2. Участники конкурса

2.1 В Конкурсе могут принять участие школьные столовые общеобразовательных организаций, работающие с применением разных моделей (школьно-базовые столовые; столовые на сырье; доготовочные, работающие на полуфабрикатах), организующие питание обучающихся в общеобразовательных организациях, расположенных в городах и в сельской местности, работники школьных столовых городских и сельских школ (без ограничения стажа работы и возраста) общеобразовательных организаций, столовые общеобразовательных организаций, осуществляющие питание обучающихся самостоятельно или, обслуживаемые базовыми организациями школьного питания на основе аутсорсинга с операторами питания (комбинатами школьного питания различной организационно-правовой формы).

2.2 В номинации «Лучший повар школьного питания - 2026» участие принимают повара школьных столовых и комбинатов питания.

3. Организация и порядок проведения Конкурса

3.1. Конкурс проводится с 08.05.2026 по 20.05.2026 включительно в заочном формате.

3.2. Для участия в Конкурсе муниципальные органы, осуществляющие управление в сфере образования, направляют документы в адрес ГАУДПО МО «ИРО» (183035, г. Мурманск, ул. Инженерная, д. 2А, ГАУДПО МО «ИРО», konkurs@iro51.ru, конкурс «Лучшая школьная столовая - 2026») в электронном виде в соответствии с номинацией конкурса.

3.3. Участники номинаций «Лучшая столовая городской школы - 2026» и «Лучшая столовая сельской школы - 2026» направляют следующие документы в электронном виде:

представление на участника Конкурса «Лучшая школьная столовая - 2026» (Приложение № 1) в формате *.pdf;

информационная карта участника регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2026» (Приложение № 2);

видеоролик «Тематический стол» в формате *.mp4, *.avi, *.mov.

3.4. Участники номинации «Лучший повар школьного питания - 2026» направляют следующие документы в электронном виде:

- заявка на участие в Конкурсе (Приложение № 3);
- согласие на обработку персональных данных (Приложение № 4) в формате .pdf;

- видеоролик «Тематический стол» в формате *.mp4, *.avi, *.mov;

- видеоролик «Практический тур» в формате *.mp4, *.avi, *.mov.

3.5. Прием материалов в электронном виде осуществляется по 20.05.2026 (включительно) по электронной почте konkurs@iro51.ru с пометкой «Лучшая школьная столовая - 2026».

3.6. Не подлежат рассмотрению материалы, подготовленные с нарушением требований к их оформлению, а также поступившие с нарушением сроков.

3.7. Материалы, представляемые на Конкурс, не возвращаются.

4. Порядок проведения конкурса

4.1. В номинациях «Лучшая столовая городской школы - 2026» и «Лучшая столовая сельской школы - 2026» Конкурс включает конкурсные испытания: «Портфолио» и «Тематический стол».

4.2. В номинации «Лучший повар школьного питания - 2026» Конкурс включает конкурсные испытания: «Тематический стол» и «Практический тур».

4.3. Конкурсное испытание «Портфолио».

Конкурсная комиссия оценивает конкурсные материалы (обеденный рацион питания, состоящий из 4 блюд (для детей младшего возраста (7-10 лет) и старшего возраста (11-17 лет) с представлением технологических документов).

Необходимые технологические документы:

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

- примерное двухнедельное меню (утвержденное и согласованное в

установленном порядке);

- фотографии (блюд, пищеблоков и обеденных залов);
- информационные материалы «Портфолио» в соответствии с Приложением № 5.

Критерии оценивания конкурсного испытания:

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

Каждое блюдо, входящее в рацион обеда, оценивается по следующим показателям: органолептические показатели (на основе рекомендаций ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»); физико-химические и микробиологические показатели по Технологическим картам (ТК) в соответствии с Программой производственного контроля (ППК). Примерное двухнедельное меню рациона питания оценивается по пищевой и энергетической ценности, разнообразию используемых продуктов, сочетаемости гарниров и соусов, оригинальности и используемой технологии. Конкурсные материалы должны отвечать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32).

Критерии оценки пояснительной записки: обоснование выбора блюд и их сочетания; соблюдение принципов здорового питания; оригинальность идеи.

Критерии оценки технологической карты: доступность, качество и безопасность сырья; содержание белков, жиров, углеводов, калорийность, пищевая ценность; включение в рацион блюд соответствующие требованиям здорового питания (пониженное содержание соли, сахара, насыщенных жиров); совместимость пищевых продуктов при приготовлении блюда; возможность использования для массового приготовления в школьных столовых; возможность взаимозаменяемости сырья; стоимость готового блюда.

Критерии оценки фотоматериалов: внешний вид каждого блюда; внешний вид каждого комплексного обеда; эстетическое состояние пищеблока, обеденного зала, линии раздачи; внешний вид участника Конкурса (внешний вид, наличие формы эмблемы).

4.3. Конкурсное испытание «Тематический стол».

Тема конкурсного испытания «Здоровое питание ребенка в семье». Участники Конкурса представляют презентацию тематического стола, в состав которого должно быть включено не менее трех готовых блюд, предлагаемых для школьника в соответствии с темой и принципами здорового питания (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 должны устно представить выставленную продукцию конкурсной комиссии с полной характеристикой особенностей состава и потребительских свойств блюд.

Форму презентации участник Конкурса определяет самостоятельно. Формат конкурсного испытания: *видеоролик в формате *mp4, *avi, *mov* продолжительностью не более 10 минут с разрешением не менее Full HD.

Критерии оценивания конкурсного испытания: общая и профессиональная эрудиция; знание передовых технологий практической подготовки; культура публичного выступления; внешний вид участника Конкурса (внешний вид, наличие формы, эмблемы); внешний вид блюд; оригинальность оформления и подачи блюд; обоснование выбора блюд и их сочетания; соблюдение принципов здорового питания; оригинальность идеи; доступность, качество и безопасность сырья; содержание белков, жиров, углеводов, калорийность, пищевая ценность; включение в рацион блюд соответствующие требованиям здорового питания (пониженное содержание соли, сахара, насыщенных жиров); совместимость пищевых продуктов при приготовлении блюда.

Оценивание проводится по пятибалльной системе по каждому критерию.

4.4. Конкурсное испытание «Практический тур».

Видеозапись приготовления трех порций блюд на своём рабочем месте (рыбное, мясное, овощное или фруктовое) для школьного питания.

Формат конкурсного испытания: *видеоролик в формате *mp4, *avi, *mov* продолжительностью не более 30 минут с разрешением не менее Full HD, отражающий процесс приготовления (набор продуктов, подготовительная часть, фрагменты процесса приготовления, оформление подачи).

Критерии оценивания конкурсного испытания: соблюдение технологии приготовления, санитарных норм и правил; органолептические показатели; оригинальность оформления и подачи блюд; оригинальный подход к приготовлению блюда, к сочетанию компонентов; внешний вид участника Конкурса (внешний вид, наличие формы, эмблемы).

Оценивание проводится по пятибалльной системе по каждому критерию.

5. Конкурсная комиссия

5.1. Для подведения итогов Конкурса создается конкурсная комиссия.

В состав конкурсной комиссии входят специалисты Министерства образования и науки Мурманской области, ГАУДПО МО «ИРО», государственного автономного учреждения Мурманской области «Центр комплексного обслуживания учреждений образования».

5.2. Основными функциями конкурсной комиссии являются:

- проведение экспертизы конкурсных материалов участников Конкурса;
- определение победителей Конкурса.

5.3. Состав конкурсной комиссии утверждается приказом Министерства образования и науки Мурманской области.

5.4. Конкурсная комиссия на основании проведенной экспертизы принимает решение о победителях в номинациях, получивших максимальное количество баллов, которое оформляется протоколом (Приложение № 6). Протокол подписывается председателем конкурсной комиссии.

5.5. По каждому конкурсному мероприятию члены конкурсной комиссии заполняют оценочные ведомости (Приложение № 7).

6. Подведение итогов и награждение участников Конкурса

6.1. Конкурсная комиссия оценивает выполнение конкурсных мероприятий в соответствии с критериями Конкурса.

6.2. Участник Конкурса, набравший наибольшее количество баллов в рейтинге из числа участников Конкурса в каждой номинации, объявляется победителем Конкурса в номинации.

6.3. Два участника Конкурса, следующих в рейтинге за победителем в номинации, объявляются лауреатами Конкурса в номинации.

6.4. Победитель и лауреаты Конкурса награждаются дипломами Министерства образования и науки Мурманской области. Участники награждаются сертификатами участника.

6.5. Победители конкурса в номинациях направляется для участия в федеральном этапе Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2026».

Приложение № 1
к Положению
(форма)

В Оргкомитет
регионального этапа Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2026»

Представление
на участника конкурса **«Лучшая школьная столовая - 2026»**
(для участников номинаций *«Лучшая столовая городской школы - 2026»* и *«Лучшая
столовая сельской школы - 2026»*)

Муниципальное образование Мурманской области _____

Полное наименование общеобразовательной организации (в соответствии с
Уставом): _____

Адрес (местонахождение) общеобразовательной организации, контактный
телефон: _____

E-mail: _____

http: _____

Фамилия, имя, отчество руководителя общеобразовательной организации:

Полное наименование организации общественного питания
общеобразовательной организации, осуществляющей организацию питания
обучающихся: _____

Фамилия, имя, отчество руководителя организации общественного питания:

Адрес (местонахождение) организации общественного питания
общеобразовательной организации, осуществляющей организацию питания
обучающихся, контактный телефон _____

Руководитель муниципального
органа управления образованием

/подпись, Ф.И.О./

Дата подачи заявки:

Приложение № 2
к Положению
(форма)

**Информационная карта участника регионального этапа
Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2026»**
(для участников номинаций «Лучшая столовая городской школы - 2026» и «Лучшая
столовая сельской школы - 2026»)

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование общеобразовательной организации (в соответствии с Уставом)	
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет - раздаточная)	
	Количество обучающихся: - всего	
	в том числе по возрастным группам: - 1 -4 классы	
	- 5-9 классы	
	- 10-11 классы	
	Количество обучающихся, получающих питание - всего	
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	
	- 5-9 классы	
	- 10-11 классы	
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %) - всего	
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	
	- 5-9 классы	
	- 10-11 классы	
	получают двухразовое питание (количество, %) - всего	
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	
	- 5-9 классы	
	- 10-11 классы	
	количество обучающихся льготной категории, чел.	

	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	
	- 5-9 классы	
	- 10-11 классы	
	График приема пищи	
	Количество обучающихся, принимающих только завтрак	
	Количество обучающихся, принимающих только обед	
	Количество обучающихся, принимающих завтрак и обед	
	Количество обучающихся, принимающих обед и полдник	
	Стоимость рациона питания (руб.):	
	- завтрака	
	- обеда	
	- полдника	
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.)	
	Безналичный расчет за питание обучающихся	Краткое описание системы безналичного расчета
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся	Краткое описание
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 2022-2023/2023-2024 учебном году: - тематические дни - школы кулинарного мастерства - выставки-дегустации	Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2023-2024/2024-2025/2026 учебном году, 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 торговые автоматы
	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака	Указать ссылку на страницу школьного сайта, где размещена презентация, выполненная в программе Power Point, содержащая не более 10 слайдов с использованием информационных и фотоматериалов о приготовлении школьного завтрака В приложении предоставить видеоролик
	Введение в рацион школьника блюд, соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли, сахара, насыщенных жиров	
5. Пропаганда здорового питания		
	Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут)	Наименование команды, название и ссылку на школьный сайт с его размещением. В приложении предоставить видеоролик.
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, 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	Ссылка направлена в ФЦМОП должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке

Директор
 общеобразовательной организации
 М.П.

/подпись, Ф.И.О./

Руководитель МОУО
 М.П.

/подпись, Ф.И.О./

Приложение № 3
к Положению
(форма)

Заявка
на участие в региональном этапе Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2026»
(для участников номинации «Лучший повар школьного питания - 2026»)

1.	Наименование общеобразовательной организации (в соответствии с Уставом)	
2.	Адрес общеобразовательной организации (юридический и фактический)	
3. 3.	Телефон, факс	
4.	Руководитель общеобразовательной организации (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 номинации «Лучший повар школьного питания - 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 _____ /ФИО, подпись/

Директор
общеобразовательной организации _____ /ФИО, подпись/
М.П.

Приложение № 4
к Положению
(форма)

СОГЛАСИЕ
на обработку персональных данных
(для участников номинации «Лучший повар школьного питания - 2026»)

Я, _____
(ФИО),
зарегистрированный по адресу места жительства: _____
, паспорт _____ (серия, номер)
выдан _____

_____ (кем и когда),
в соответствии с п. 1 ст. 9 закона РФ от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных»
даю согласие свободно, своей волею и в своем интересе ГАУДПО МО «Институт
развития образования» (г. Мурманск, улица Инженерная, д. 2А), Министерству
образования и науки Мурманской области (г. Мурманск, ул. Трудовых резервов, д. 4),
государственному автономному учреждению Мурманской области «Центр комплексного
обслуживания учреждений образования» (г. Мурманск, ул. Советская, д. 9а) согласие на
обработку моих персональных данных любым законодательно разрешенным способом, в
том числе передачу третьим лицам.

Согласие относится к обработке следующих персональных данных:

- Фамилия, имя, отчество.
- Адреса регистрации по месту жительства и фактического проживания.
- Номера телефонов: домашнего и/или мобильного.
- Адрес электронной почты.
- Данные о месте работы.
- Должность
- Паспортные данные
- Дата рождения
- Сведения и документы о высшем или среднем профессиональном образовании,

профессиональной переподготовке. Документы, подтверждающие смену фамилии, имени,
отчества, указанных в дипломе о высшем или среднем профессиональном образовании

Обработка данных должна осуществляться с целью:

- Обеспечения соблюдения требований законодательства РФ.
- Организация и проведение конкурсов.

Я ознакомлен, что обработка персональных данных включает в себя: получение,
использование, накопление, обновление, передачу, хранение, обезличивание,
блокирование, уничтожение.

Я предупрежден, что имею бесплатный доступ к моим персональным данным и
право на полную информацию об их содержании.

Я предупрежден, что данное согласие может быть отозвано полностью или частично
по моей инициативе на основании личного письменного заявления.

Настоящее согласие действует со дня его подписания до дня отзыва в письменной
форме.

(дата, подпись)

Структура и содержание «Портфолио»

1. «Портфолио» представляет собой комплект следующих материалов и документов:
 - 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).
2. Отзывы обучающихся, педагогов, родителей, и результаты дегустации обедов (не более 6 отзывов. 1/3 страницы формата А4. шрифт — Times New Roman, 14 пт, интервал - 1).
3. Грамоты, дипломы, благодарственные письма за последние 3 года (ксерокопии).
4. Фотографии школьной столовой за работой (обслуживание детей на линии раздачи, приготовление блюда, общая коллектива пищеблока, оформление буфета и т. п., всего не более 5 фото).
5. Информационная карта (Приложение № 2).

Требования к фотографиям

Общие требования:

- формат файла: JPG., JPEG.
- разрешение изображения 200-300 dpi.
- не принимаются фотографии низкого качества: смазанные, засвеченные, затемненные.

Блюда:

- фон - однородный;
- не менее 2-х фотографий на 1 блюдо, в кадре не должны присутствовать посторонние предметы.

**Протокол
заседания конкурсной комиссии
регионального этапа
Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2026»**

«__» _____ 20__ г.

г. Мурманск

Председатель конкурсной комиссии: _____.

Секретарь конкурсной комиссии: _____.

Члены конкурсной комиссии:

Повестка дня:

Слушали:

На _____ региональный конкурс _____ представлено _____.

№ п/п	Номинация конкурса	Количество участников конкурса
1	«Лучшая столовая городской школы - 2026»	
2	«Лучшая столовая сельской школы - 2026»	
3	«Лучший повар школьного питания - 2026»	

Конкурсная комиссия провела оценку конкурсных материалов. Определены победители конкурса по номинациям.

Постановили:

1. _____.
2. _____.
3. _____.

Председатель конкурсной комиссии

Приложение
к протоколу заседания
конкурсной комиссии
регионального этапа
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая -
2026»
от «__» _____ 20__ года

**Список победителей регионального этапа
Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2026»**

Номинация «Лучшая столовая городской школы - 2026»

1 место:

2 место:

3 место:

Номинация «Лучшая столовая сельской школы - 2026»

1 место:

2 место:

3 место:

Номинация «Лучший повар школьного питания - 2026»

1 место:

2 место:

3 место:

Приложение № 7
к Положению
(форма)

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ

«__» _____ 20__ года

г. Мурманск

(наименование участника регионального этапа

_____,
Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2026»)

_____,
(наименование конкурсного испытания)

№	Критерии оценивания конкурсного испытания	Оценка (1-5 баллов)

(Ф.И.О. члена конкурсной комиссии)

(подпись)