



РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН  
АДМИНИСТРАЦИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА «БУЙНАКСКИЙ РАЙОН»  
МКУ «УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ БУЙНАКСКОГО РАЙОНА»  
368220, РД, г. Буйнакск, ул. Ленина 61, т. (87237) 2-29-00, bruo30@mail.ru

Номер документа	Дата составления
№ 77	30.03.26

## Приказ

### о проведении районного этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2026»

Во исполнение приказа Минобразования и науки РД № 13-300/26 от 23 марта 2026 года

#### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести районный этап Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2026» (далее – Конкурс) с 30 марта по 24 апреля 2026 года.
2. Подвести итоги Конкурса и наградить победителя и призеров районного этапа.
3. Обеспечить участие победителя районного этапа Конкурса в региональном этапе.
4. Ответственность за исполнение настоящего приказа возложить на специалиста общего отдела МКУ «УОБР» С. Султанбековой.
5. Программисту МКУ «УОБР», Акаеву Г.Г. разместить информацию о Конкурсе на официальном сайте МКУ «УОБР».
6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Приложение: на 10 л. в 1 экз.

Начальник МКУ «УОБР»



А. Залимханова

Утверждено  
Приказом МКУ «УОБР»  
№ 41 от 30.03. 2026г.

### Состав жюри

***Председатель жюри:***

заместитель начальника МКУ «УОБР»  А.М. Магомедова

***Секретарь жюри:***

специалист общего отдела МКУ «УОБР»  С.С. Султанбекова

***Члены жюри:***

специалист общего отдела МКУ «УОБР»  У.Г. Гасаналиева

специалист общего отдела МКУ «УОБР»  Н.М. Абдуразакова

специалист общего отдела МКУ «УОБР»  Д.К. Далипова

**ЗАЯВКА**  
на участие в конкурсе  
«Лучшая школьная столовая - 2026»

	<b>Наименование образовательного учреждения</b>	
.	Адрес образовательного учреждения (юридический и фактический)	
.	Телефон, факс	
.	Руководитель образовательного учреждения (ФИО)	
.	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)	
.	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 - 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

\_\_\_\_\_

Подпись

ФИО

Руководитель  
образовательной организации

\_\_\_\_\_

М.П. Подпись

ФИО

**Информационная карта образовательной организации – участника  
районного конкурса  
«Лучшая школьная столовая - 2026» (заполняется в программе excel)**

/п	Направления	Информация образовательной организации
	<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 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.
	<b>Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН</b>	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	В приложении предоставить видео-ролик – по работе пищеблока.
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.	В приложении не более 2-х фотографий обеденного зала или включить в видеоролик
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	В приложении 1 фотография или включить в видеоролик
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	Название и тематическое содержание стендов, в приложении 2 фотографии или включить в видеоролик.
	<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>Меню школьной столовой</b>	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2023-2024 / 2024-2025 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2023-2024 / 2024-2025 учебном году, представить фотографии не более 2-х по каждому мероприятию
	Примерное (Цикличное) меню	в приложении предоставить примерное (цикличное) меню
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	Режим работы буфета, наличие торговли через торговые автоматы
	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	Указать ссылку на страницу школьного сайта, где размещена презентация, выполненная в программе Power Point, содержащая не более 10 слайдов с использованием информационных и 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	
	<b>Пропаганда здорового питания</b>	
	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.
	<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 2020-2021 / 2021/2023 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, должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке.
---	--

Подпись директора образовательной организации,  
печать образовательной организации  
Подпись руководителя МОУО, печать МОУО

### Структура и содержание Портфолио

«Портфолио» представляет собой комплект следующих материалов и документов:

1. Обеденный рацион питания:

- пояснительная записка с обоснованием выбора блюд для школьных обедов (либо завтраков) (1-2 страницы формата А4. шрифт - Times New Roman. 14 пт, интервал - 1));

- примерное десятидневное меню (утвержденное и согласованное в установленном порядке);

- документы и фотоматериалы двух полных обедов (либо завтраков), состоящих из холодного блюда или закуски, первого блюда, второго блюда, сладкого блюда или напитка;

- технологические карты каждого блюда (всего не менее 8 технологических карт): калорийность блюд и норма отпуска должны соответствовать возрастной категории потребителя<sup>1</sup>;

- фотоматериалы: каждого блюда отдельно, каждого комплексного обеда, сервированного в школьной столовой;

- фотоматериалы дегустации обеда (обучающимися, педагогами, родителями).

2. 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).

3. Приложение (фотографии, скриншоты, скан-копии).

### 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.

**Технические требования к видеоролику  
районного конкурса  
«Лучшая школьная столовая - 2026»**

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.

**Критерии оценки работ, представленных на конкурс**

**«Лучшая школьная столовая -2026»**

Оценивание проводится по пятибалльной шкале по каждому критерию. Работы, представленные на конкурс, оцениваются по следующим критериям:

1. наличие видеовизитки (представлены все участники команды, всех участников на ролике видно, есть название команды);

2. представление на видеоролике информации как участники проводят контрольные мероприятия (в рамках вопроса: «Почему мы лучшие?») (видеоэкскурсия по пищеблоку, согласно требованиям программы производственного контроля ХАССП), оценка представленных мероприятий оценка их полноты и эффективности;

3. наличие достижений в работе, положительных отзывов, обратной связи от питающихся;

4. креативность ролика;

5. оценка пояснительной записки:

- обоснование выбора блюд и их сочетания;

- соблюдение принципов здорового питания;

- оригинальность идеи;

6. оценка технологической карты:

- доступность, качество и безопасность сырья;

- содержание белков, жиров, углеводов, калорийность, пищевая ценность;

- включение в рацион блюд, соответствующих требованиям здорового питания (пониженное содержание соли, сахара, насыщенных жиров);

- совместимость пищевых продуктов при приготовлении блюд;

- возможность использования для массового приготовления в школьных столовых;

- возможность взаимозаменяемости сырья;

- стоимость готового блюда;

7. оценка готового блюда:

- внешний вид каждого блюда;

- внешний вид каждого комплексного обеда;

8. внешний вид участника Конкурса (внешний вид, наличие формы, эмблемы).

Жюри по сумме баллов в каждом этапе определяет победителей.

---

<sup>1</sup> утвержденные Технологические карты (ТК) в соответствии с рекомендуемой формой ГОСТ 31987-2013  
«Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания.  
Общие требования к оформлению, построению и содержанию»