Министерство образования и науки Курской области

П Р И К А З

от 09.11.2026 № 1-1107

г. Курск

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

В целях совершенствования организации школьного питания, сохранения и укрепления здоровья обучающихся, профилактики заболеваний, связанных с нарушениями питания, стимулирования педагогических коллективов общеобразовательных организаций к расширению просветительской и информационной работы с обучающимися и родителями по формированию культуры питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести с 23.11.2026 по 18.12.2026 года региональный этап Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2026» среди общеобразовательных организаций Курской области.

2. Утвердить прилагаемые:

Положение о региональном этапе Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2026» (далее - Положение);

состав оргкомитета регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2026» (далее - Оргкомитет);

состав жюри регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2026».

3. Оргкомитету организовать проведение регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2026» (далее – Конкурс) в соответствии с Положением.

4. Руководителям органов, осуществляющих управление в сфере образования муниципальных районов и городских округов, руководителям областных общеобразовательных организаций, подведомственных Министерству образования и науки Курской области, в срок до 4.12.2026 представить заявки и материалы для участия в Конкурсе в соответствии с Положением о Конкурсе.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя министра образования и науки Курской области Сорокину Татьяну Александровну.

Министр Н.В. Леонова

УТВЕРЖДЕНО
приказом Министерства образования
и науки Курской области
09.11.2026 № 1-1107

Положение
о региональном этапе Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2026»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регулирует процедуру проведения регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2026» (далее – Конкурс).

1.2. Подготовку и проведение Конкурса осуществляет организационный комитет Конкурса.

1.3. По итогам проведения Конкурса, исходя из состава финалистов Конкурса, присуждаются следующие номинации:

«Лучшая школьная столовая в городской школе»;

«Лучшая школьная столовая в сельской школе».

1.4. Конкурс по каждой из номинаций признается состоявшимся при наличии не менее 4-х участников по каждой из номинаций, обозначенных в п. 1.3. настоящего Положения.

2. Цели и задачи Конкурса

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

2.2. Задачи Конкурса:

– выявление лучших моделей организации горячего питания обучающихся на муниципальном и региональном уровнях;

– распространение передового опыта по обеспечению обучающихся качественным питанием, формирование культуры и принципов здорового питания;

– совершенствование профессионального мастерства поваров школьных столовых, популяризация и повышение престижа профессии «повар», привлечение в профессию молодых специалистов, стимулирование творческого подхода к организации школьного питания;

– реализация принципов здорового питания;

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

– привлечение общественного внимания к деятельности образовательных организаций по созданию условий для организации

качественного питания обучающихся общеобразовательных организаций и контроля.

3. Организаторы и участники Конкурса

3.1. Организаторами регионального этапа Конкурса являются:

– Министерство образования и науки Курской области;

– ОГБУ ДПО «Курский институт развития образования»;

– Курская областная организация профессионального союза работников народного образования и науки Российской Федерации.

3.2. Участниками Конкурса являются общеобразовательные организации Курской области.

4. Оргкомитет Конкурса

4.1. Для руководства Конкурсом создается организационный комитет (далее – Оргкомитет), в состав которого входят председатель, ответственный секретарь и члены оргкомитета. Состав Оргкомитета утверждается приказом Министерства образования и науки Курской области.

4.2. Функции Оргкомитета:

– организация информационной поддержки Конкурса;

– осуществление приема заявок на участие в Конкурсе и конкурсных материалов;

– формирование информационной базы данных об участниках Конкурса;

– организация проведения экспертизы конкурсных материалов и утверждение победителей и призеров.

5. Жюри Конкурса

5.1. Для оценки организации школьного питания в общеобразовательных организациях – участниках Конкурса, и определения победителей и призеров создается жюри Конкурса.

5.2. Функции жюри:

– проведение экспертизы конкурсных материалов, представленных общеобразовательными организациями;

– оформление результатов экспертизы;

– оценивание инновационного опыта общеобразовательных организаций по совершенствованию организации школьного питания;

– подведение итогов работы Конкурса (составление итогового протокола, аналитической справки) и определение победителей и призеров.

6. Организация и порядок проведения Конкурса

6.1. В Конкурсе могут принимать участие школьные столовые, организующие питание обучающихся в общеобразовательных организациях, расположенных в городах и сельской местности, работники школьных столовых (без ограничения стажа работы и возраста) городских и сельских

муниципальных и государственных общеобразовательных организаций.

Участники Конкурса – столовые общеобразовательных организаций, в которых осуществляется питание обучающихся самостоятельно образовательными организациями или обслуживаемыми организациями школьного питания на основе аутсорсинга с операторами питания.

6.2. Региональный этап Конкурса проводится в два этапа: первый (заочный) включает в себя организацию экспертизы, осуществляемой членами жюри Конкурса.

На основании рейтинга оценок 5 образовательных организаций, набравших наибольшее количество баллов, принимают участие во втором (очном) этапе Конкурса.

Второй этап (очный) включает следующие конкурсные испытания:

– творческое представление команды с ответом на вопрос «Почему мы лучшие?» (не более 10 минут);

– презентация тематического стола по теме «Школьное питание 3.0», в состав которого должно быть включено не менее трех готовых блюд, предлагаемых для школьника в соответствии с выбранной темой и принципами здорового питания. Тему конкурсанты выбирают самостоятельно.

Домашнее задание Конкурса: тематический стол формируется из блюд, предназначенных для школьного питания, приготовленных с использованием новых современных технологий, креативных подходов к подаче и сервировке 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 образования, 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 профессиональным жюри.

Размеры предоставляемого стола для каждой образовательной организации составляют 150 х 60 см, стилистическое оформление стола на усмотрение образовательной организации.

Участники должны устно представить выставленную продукцию Конкурсной комиссии с полной характеристикой особенностей состава и потребительских свойств блюд (не более 10 минут).

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.

6.3. Сроки проведения Конкурса:

региональный этап Конкурса проводится в период с 23 ноября по 18 декабря 2026 года.

Приём заявок осуществляется в период с 23 ноября по 4 декабря 2026 года.

В период с 7 по 11 декабря 2026 года осуществляется экспертная оценка конкурсных материалов.

Очный этап Конкурса проводится в период с 14 по 18 декабря 2026 года.

6.4. Для участия в Конкурсе необходимо представить:

– заявку (обязательно в двух форматах: word и pdf) на участие в Конкурсе, оформленную в соответствии с Приложением №1 к настоящему Положению;

– информационную карту участника Конкурса (обязательно в двух форматах: word и pdf) в соответствии с Приложением №2 к настоящему Положению с «живыми» (рабочими) ссылками на конкурсные материалы.

Конкурсные документы представляются в электронном виде на адрес электронной почты: kirokonkurs@yandex.ru (Баркаловой Галине Владимировне), с обязательным обозначением контактных данных отправителя.

6.5. Общеобразовательные организации, представившие конкурсные материалы не в полном объеме, к участию в Конкурсе не допускаются.

7. Формат проведения заочного этапа и критерии отбора финалистов Конкурса

7.1. Заочный этап Конкурса проходит в формате экспертизы конкурсных материалов, осуществляемой членами жюри Конкурса.

7.2. Пять образовательных организаций, набравших наибольшее количество баллов, объявляются финалистами Конкурса и участвуют в очном этапе Конкурса.

7.3. Критерии отбора финалистов (по каждому критерию оценивание от 0 до 5 баллов (включительно):

– степень заполнения и содержание информационной карты;

– техническое и эстетическое состояние пищеблока;

– пропаганда здорового питания и информационная поддержка;

– информационное наполнение (эффективность, перспективность, результативность мер по совершенствованию школьного питания);

– инновационность деятельности образовательной организации по организации школьного питания;

– наличие обратной связи от обучающихся и родителей;

– оригинальность, творческий подход;

– культура презентации (культура речи, эстетическое оформление).

8. Формат проведения очного этапа и критерии отбора победителей и призеров Конкурса

9.1. Очный этап Конкурса проходит в формате творческого выступления - представления команды с ответом на вопрос «Почему мы лучшие?», а также презентации тематического стола.

9.2. Критерии отбора победителя и призеров Конкурса (по каждому критерию оценивание от 0 до 5 баллов (включительно):

– информационное наполнение: эффективность, перспективность, результативность мер по совершенствованию школьного питания;

– инновационность деятельности образовательной организации по организации школьного питания;

– оригинальность, творческий подход;

– культура презентации: культура речи, эстетическое оформление.

9. Определение и награждение победителя и призеров Конкурса

10.1. В соответствии с решением жюри в Конкурсе определяются победитель и призеры, занявшие 2 и 3 места.

10.2. Победителем и призерами Конкурса становятся общеобразовательные организации, достигшие наиболее высоких результатов в организации питания обучающихся и представившие наиболее качественные материалы, соответствующие критериям конкурсного отбора.

10.3. Победитель и призеры Конкурса награждаются дипломами Министерства образования и науки Курской области.

10.4. Жюри оставляет за собой право определения нескольких призеров, занявших 2 и 3 места, а также учреждения отдельных номинаций Конкурса.

10.5. По согласованию с Оргкомитетом Конкурса, различными предприятиями, организациями и учреждениями могут быть установлены другие виды и формы поощрения участников Конкурса.

10.6. Победитель Конкурса представляет регион на Всероссийском конкурсе «Лучшая школьная столовая – 2026». Расходы по командированию участников для участия во Всероссийском конкурсе осуществляет направляющая сторона.

10.7. В целях информационной поддержки Конкурса, пропаганды его результатов итоги Конкурса будут освещаться в средствах массовой информации, на сайте Министерства образования и науки Курской области и ОГБУ ДПО «Курский институт развития образования».

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

Заявка
на участие в региональном этапе Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2026»
(представляется в форматах word и pdf)

Муниципальное образование	
Наименование общеобразовательной организации	
ФИО директора общеобразовательной организации	
Номер телефона: рабочий сотовый	
ФИО ответственного за организацию школьного питания	
Номер телефона: рабочий сотовый	
Ссылка на конкурсные материалы	

Руководитель
общеобразовательной организации_____ _____
(подпись) (Ф.И.О.)

М.П.

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

Информационная карта участника регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2026» (представляется в форматах word и pdf)

№ п/п	Направления	Информация общеобразовательной 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 СанПиНом**	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	В приложении предоставить видеоролик по работе пищеблока или ссылку на видеоролик
	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: утолок 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	ФИО, 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 2025-2026 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации	Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2025-2026 учебного года, 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	Разместить презентацию, выполненную в программе Power Point, содержащую не более 10 слайдов с использованием информационных и фотоматериалов о приготовлении школьного завтрака. 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)	Ф.И.О. автора видеоролика (учащегося или группы учащихся), название мероприятия
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 2025-2026 учебном году	Указать название СМИ, название статьи или телепередачи, дату выхода в эфир или публикации. Разместить на официальном сайте общеобразовательной организации
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательной организации	Разместить на официальном сайте образовательной организации

Руководитель
образовательной организации _____ _____
(подпись) (ФИО)

М.П.

УТВЕРЖДЕН
приказом Министерства образования
и науки Курской области
_____№_____

Состав оргкомитета
регионального этапа Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2026»

1.	Леонова Наталия Валерьевна	Министр образования и науки Курской области, председатель оргкомитета конкурса
2.	Сорокина Татьяна Александровна	заместитель министра образования и науки Курской области
3.	Распопова Светлана Владимировна	старший инспектор-делопроизводитель управления развития инфраструктуры Министерства образования и науки Курской области, ответственный секретарь
4.	Илькухина Юлия Алексеевна	заместитель начальника отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Курской области (по согласованию)
5.	Корякина Ирина Васильевна	председатель Курской областной организации профессионального союза работников народного образования и науки Российской Федерации (по согласованию)
6.	Зимнева Ольга Николаевна	проректор по научно-методической и проектной работе ОГБУ ДПО «Курский институт развития образования», кандидат филологических наук
7.	Соколова Елена Александровна	заведующий центром сопровождения общественно значимых мероприятий ОГБУ ДПО «Курский институт развития образования»
8.	Баркалова Галина Владимировна	методист центра сопровождения общественно значимых мероприятий ОГБУ ДПО «Курский институт развития образования»

УТВЕРЖДЕН
приказом Министерства образования
и науки Курской области

_____№_____

Состав жюри
регионального этапа Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2026»

1.	Корякина Ирина Васильевна	председатель Курской областной организации профессионального союза работников народного образования и науки Российской Федерации (по согласованию)
2.	Распопова Светлана Владимировна	старший инспектор-делопроизводитель управления развития инфраструктуры Министерства образования и науки Курской области, ответственный секретарь
3.	Качмазова Вера Придоновна	Ведущий специалист-эксперт отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Курской области
4.	Зимнева Ольга Николаевна	проректор по научно-методической и проектной работе ОГБУ ДПО «Курский институт развития образования», кандидат филологических наук
5.	Соколова Елена Александровна	заведующий центром сопровождения общественно значимых мероприятий ОГБУ ДПО «Курский институт развития образования»
6.	Евдокимова Любовь Сергеевна	методист центра сопровождения общественно значимых мероприятий ОГБУ ДПО «Курский институт развития образования»
7.	Репринцев Иван Владимирович	старший преподаватель кафедры естественно-математического образования ОГБУ ДПО «Курский институт развития образования»
8.	Носова Ольга Сергеевна	старший преподаватель кафедры естественно-математического образования ОГБУ ДПО «Курский институт развития образования»
9.	Беседина Лариса Александровна	доцент кафедры естественно-математического образования ОГБУ ДПО «Курский институт развития образования», кандидат педагогических наук
10.	Григорян Альбина Бадаловна	преподаватель ОБПОУ «Курский государственный техникум технологий и сервиса» (по согласованию)
11.	Ларина Ольга Владимировна	Главный внештатный специалист по медицинской помощи в образовательных организациях Министерства здравоохранения Курской области (по согласованию)
12.	Кузнецова Елена Викторовна	директор ОКОУ «Курская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья» (по согласованию)
13.	Ивашова Марина Сергеевна	Директор МБОУ «Средняя общеобразовательная школа им. А. Невского» Курского района (по согласованию)
14.	Карагодина Наталья Валерьевна	Директор МКОУ «Касторенская СОШ № 1» Касторенского района (по согласованию)