



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
РАСПОРЯЖЕНИЕ

ОКУД 02512218

19.02.2026№ 149-п

**Об организации и проведении
регионального этапа Всероссийского
конкурса «Лучшая школьная
столовая - 2026» в 2025/2026 учебном
году**

В соответствии с пунктом 4.20 Положения о Комитете по образованию, утвержденного постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 24.02.2004 № 225 «О Комитете по образованию», на основании положения о Всероссийском конкурсе «Лучшая школьная столовая – 2024», утвержденного 23.03.2024 Первым заместителем Министра просвещения Российской Федерации Бугаевым А.В.:

1. Утвердить Положение о региональном этапе Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2026» в 2025/2026 учебном году (далее – Конкурс) согласно приложению № 1 (далее – Положение).
2. Утвердить состав Организационного комитета и Экспертной конкурсной комиссии регионального этапа Конкурса в 2025/2026 учебном году согласно приложению № 2.
3. Утвердить Положение об Экспертной конкурсной комиссии Конкурса согласно приложению № 3.
4. Установить, что в 2025/2026 учебном году региональный этап Конкурса проводится с 02.03.2026 по 03.04.2026.
5. Государственному бюджетному учреждению дополнительного профессионального образования Санкт-Петербургской академии постдипломного педагогического образования имени К.Д. Ушинского обеспечить методическую поддержку Конкурса в соответствии с Положением.
6. Отделу общего образования Комитета по образованию обеспечить организацию Конкурса.
7. Рекомендовать администрациям районов Санкт-Петербурга обеспечить участие в Конкурсе образовательных организаций, находящихся в ведении администраций районов Санкт-Петербурга.
8. Контроль за выполнением распоряжения возложить на первого заместителя председателя Комитета по образованию Розова П.С.

Председатель Комитета

Н.Г.Путиловская

ПОЛОЖЕНИЕ
о региональном этапе Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2026»
в 2025/2026 учебном году

1. Общие положения

1.1. Положение о региональном этапе Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2026» в 2025/2026 учебном году (далее – Конкурс) определяет цели и задачи, порядок организации и проведения Конкурса, устанавливает требования к предоставляемым материалам, критерии их оценки, порядок определения и награждения победителей.

1.2. Региональный этап Конкурса предусматривает проведение нескольких конкурсных процедур:

- представление материалов в соответствии с положением о Конкурсе;
- домашнее задание Конкурса – тематический стол по теме «Школьное питание 2.0»;
- Блиц-турнир «Три вопроса родителей»;
- Квест-практикум «Безопасный пищеблок»;
- представление Стратегии развития школьного питания в общеобразовательной организации.

1.3. Индивидуальный профессиональный (практический) конкурс «Кулинарный баттл» проводится в один этап.

1.4. По итогам Конкурса формируется рейтинг лучших школьных столовых. Учредитель Конкурса – Комитет по образованию.

2. Цель и задачи Конкурса

2.1 Цель Конкурса – совершенствование системы организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Санкт-Петербурга (далее – ОО), внедрение инновационных технологий кулинарной продукции, современных форм и методов предоставления качественного и сбалансированного питания, распространение лучшего опыта работы школьных столовых, популяризации принципов здорового питания в ОО.

2.2 Основные задачи Конкурса:

выявление лучших моделей организации горячего питания обучающихся и определение победителей на региональном уровне, а также внедрение и популяризация современных форм и методов обслуживания обучающихся;

распространение передового опыта по обеспечению обучающихся качественным питанием, формированию у обучающихся и их родителей культуры и принципов здорового питания;

совершенствование профессионального мастерства поваров школьных столовых,

популяризация и повышение престижа профессии, стимулирование творческого подхода к организации школьного питания, привлечение в профессию молодых специалистов;

реализация принципов здорового питания и расширение ассортимента блюд, рекомендуемых для включения в рацион школьного питания;

привлечение общественного внимания к деятельности ОО по созданию условий для организации качественного питания школьников и контроля за этим процессом.

3. Участники и этапы проведения Конкурса

3.1 Отделы образования администраций районов Санкт-Петербурга направляют команды от ОО для участия в региональном этапе Конкурса. Рекомендуемый состав команды от ОО: повар, ответственный за питание, представитель организатора питания. Окончательный состав команды определяет отдел образования администрации района Санкт-Петербурга.

3.2 В Конкурсе могут принять участие школьные столовые, работающие с применением разных моделей (школьно-базовые столовые, столовые на сырье, доготовочные, работающие на полуфабрикатах), организации питания обучающихся в ОО. Для работников школьных столовых – участников конкурса не устанавливаются ограничения по возрасту и стажу работы.

В Конкурсе могут принимать участие школьные столовые ОО, осуществляющие организацию питания обучающихся самостоятельно или обслуживаемые базовыми организациями школьного питания на основе аутсорсинга с операторами питания (комбинатами школьного питания различной организационно-правовой формы).

В проведении в рамках Конкурса индивидуального профессионального (практического) конкурса «Лучший повар школьной столовой» принимают участие повара школьных столовых и комбинатов питания, по результатам которого определяется победитель.

3.3 Конкурс проводится по номинациям: «Лучшая столовая городской школы», «Лучший повар школьной столовой».

3.4 Региональный этап Конкурса проводится Комитетом по образованию совместно с государственным бюджетным учреждением дополнительного профессионального образования Санкт-Петербургской академией постдипломного педагогического образования им. К.Д. Ушинского и Санкт-Петербургским государственным автономным профессиональным образовательным учреждением «Морская техническая академия имени адмирала Д.Н. Сенявина».

3.5 Партнером Конкурса выступает Управление социального питания.

3.6 К участию в федеральном этапе Конкурса допускаются 2 участника, набравшие наибольшее количество баллов по итогам регионального этапа Конкурса.

3.7 Победители регионального этапа Конкурса награждаются дипломами в номинациях «Лучшая столовая городской школы», «Лучший повар школьной столовой».

3.8 Победители, занявшие 1 место, не могут принимать повторное участие в Конкурсе в течение двух лет.

4. Организация и порядок проведения Конкурса

4.1 Для участия в региональном этапе Конкурса представляются следующие материалы (материалы представляются в электронном виде в формате Word):

заявка на участие в Конкурсе (приложение № 1 к настоящему Положению);

представление на команду Конкурса с приложением меню рациона питания (приложение № 2 к настоящему Положению);

информационная карта ОО – участника Конкурса (приложение № 3 к настоящему

Положению);

видеоролик (критерии оценки представлены в приложениях № 4 и 6 к настоящему Положению);

презентация стратегии развития школьного питания в ОО (приложение № 7 к настоящему Положению);

потребность в продуктах для приготовления конкурсных блюд (в свободной форме).

Для подготовки и проведения Конкурса создается организационный комитет Конкурса (приложение № 2 к настоящему распоряжению).

Экспертно-аналитическая оценка конкурсных материалов проводится экспертной конкурсной комиссией.

4.2 Конкурсные материалы принимаются на адрес электронной почты: velyugo@spbappo.ru в организационный комитет Конкурса с 10 марта по 17 марта 2026 года. Контактное лицо: Велюго Ирина Эмировна, тел. 8-921-747-30-22. При отправке документов в теме письма необходимо указать «ЛШС-2026, № ОУ, район» (пример: «ЛШС-2026, №111, Адмиралтейский»).

4.3 Принимая участие в Конкурсе, все участники соглашаются с тем, что представленные ими работы не возвращаются и могут быть использованы организатором Конкурса для размещения в специальных педагогических периодических изданиях.

4.4 Предусматривается проведение следующих конкурсных процедур Конкурса:

4.4.1 Домашнее задание Конкурса – тематический стол по теме «Школьное питание 2.0», в состав которого должно быть включено не менее трех готовых блюд, предлагаемых для школьника в соответствии с выбранной темой и принципами здорового питания. Тематический стол формируется из блюд, предназначенных для школьного питания, приготовленных с использованием новых современных технологий, креативных подходов к подаче и 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 номера и местонахождения ОО, наименования кулинарной продукции. Участники конкурса представляют технико-технологические карты на приготовленные блюда.

Для приготовления блюд используются продукты в соответствии с требованиями СанПиН. Тематический стол оценивается конкурсной экспертной комиссией.

Участники должны устно представить выставленную продукцию конкурсной экспертной комиссии с полной характеристикой особенностей состава и потребительских свойств блюд.

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

4.4.2 Блиц-турнир «Три вопроса родителей». Конкурс на выявление эффективного партнерского взаимодействия школы с родителями в вопросах участия и контроля качества школьного питания. Каждой команде задаются 3 вопроса, которые касаются участия родителей в контроле за качеством школьного питания. На обдумывание каждого вопроса дается не более 30 секунд. Критерии оценки команд: скорость, полнота и правильность ответов. Количество набранных баллов учитывается при подведении итогов Конкурса. Конкурс оценивается конкурсной экспертной комиссией.

4.4.3 Квест-практикум «Безопасный пищеблок». Для данного конкурса готовится пищеблок, где формируются наглядно этапы производственного процесса с нарушениями и без нарушений (с продуктами, инвентарем, в конце этапа – бракераж готовых блюд). Команде участников выделяется 10 минут для выполнения практического задания.

Команда участников должна обойти весь пищеблок и заполнить чек-лист на предмет выявления нарушений. Критерии оценки: представление наибольшего количества нарушений (или всех нарушений) требований СанПиН, скорость выполнения задания, полнота раскрытия нарушений. Очередность выхода команд на пищеблок определяется по предварительно сформированному графику.

4.4.4 Стратегия развития школьного питания в ОО. В процессе конкурсного испытания команда участников должна представить основные идеи и направления развития школьного питания. Критерии оценки указаны в приложении №7 к настоящему Положению.

4.4.5 Участниками индивидуального профессионального (практического) конкурса «Кулинарный баттл» являются повара школьных столовых и комбинатов питания.

К участию в конкурсе допускается 1 повар от ОО.

В отведенное время на рабочих местах осуществляется приготовление 2-х блюд (рыбное или мясное, овощное или фруктовое) для школьного питания с учетом требований СанПиН, одновременно представляются технико-технологические карты.

Критерии оценки профессионального (практического) конкурса «Кулинарный баттл» приведены в приложении № 5 к настоящему Положению.

Для выполнения заданий по приготовлению блюд участникам предоставляется помещение и оборудование, время составляет 1 час 30 минут. Оценке подлежит готовая кулинарная продукция с учетом правильности заполнения технологических карт.

Потребность в продуктах для приготовления конкурсных блюд представляется одновременно с материалами ОО в соответствии с технологическими картами.

5. Подведение итогов Конкурса

5.1 Итоги Конкурса подводятся организационным комитетом Конкурса и экспертной конкурсной комиссией.

5.2 Результаты Конкурса являются окончательными и пересмотру не подлежат.

5.3 Победителями, лауреатами и дипломантами Конкурса признаются участники, набравшие наибольшее количество баллов.

5.4 При равенстве баллов у двух и более участников Конкурса при подведении итогов учитываются их награды и достижения (грамоты, дипломы, благодарственные письма).

5.5 Победители, лауреаты и дипломанты получают дипломы.

5.6 Звание «Лучшая столовая городской школы» получает участник Конкурса, занявший I место в соответствующей номинации.

5.7 Звание «Лучший повар школьной столовой» получает участник Конкурса, занявший I место в соответствующей номинации.

5.8 По совокупности полученных результатов организационный комитет Конкурса осуществляет формирование рейтинга лучших школьных столовых из числа участников Конкурса.

Приложение №1
к Положению о региональном этапе
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2026»
в 2025/2026 учебном году

ЗАЯВКА
на участие в региональном этапе Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2026» в 2025/2026 учебном году

1.	Наименование образовательной организации	
2.	Адрес образовательной организации (юридический и фактический)	
3.	Телефон, факс	
4.	Руководитель образовательной 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 уполномоченного специалиста администрации района Санкт-Петербурга, реализующего полномочия в сфере образования на территории соответствующего района Санкт-Петербурга, ответственного за участие представителей района Санкт-Петербурга в конкурсе	

Даю свое согласие на обработку моих выше указанных персональных данных в целях участия в конкурсе «Лучший повар школьного питания - 2025». 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

Руководитель
образовательной организации _____

ФИО

Приложение №2
к Положению о региональном этапе
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2026»
в 2025/2026 учебном году

Представление
регионального этапа Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2026» в 2025/2026 учебном году

Район _____

Полное наименование образовательной организации в соответствии с Уставом:

Адрес (местонахождение) образовательной организации, контактный телефон:

E-mail: _____

http: _____

Фамилия, имя, отчество руководителя образовательной
организации: _____

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

Фамилия, имя, отчество руководителя организации общественного
питания: _____

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

Дата подачи заявки: _____

Приложение №3
к Положению о региональном этапе
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2026»
в 2025/2026 учебном году

**Информационная карта образовательной организации – участника
регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2026»
в 2025/2026 учебном году**

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование образовательной 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 (шведский стол), вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и другие формы	
	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 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	Название и тематическое содержание стендов,

	здоровому питанию.	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, профессиональная 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.	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 видео-ролик.
	введение в рацион школьника блюд, соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров	
5	Пропаганда здорового питания	
	Видео-ролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	Наименование команды, название и ссылку на школьный сайт с его размещением. В приложении предоставить видео-ролик.
6	Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 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 образовательной организации.	Указывается ссылка на страницу школьного сайта, в приложении предоставить распечатанные скриншоты.
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО	Ссылка направлена в ФЦМПО, должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке.

Принятые сокращения:

СМИ – средства массовой информации;

СанПиН – санитарно-эпидемиологические правила и нормы;

ФЦМПО – Федеральный центр мониторинга питания обучающихся, структурное подразделение федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Государственный Университет Просвещения» и подведомственное Министерству просвещения Российской Федерации.

Подпись директора образовательной организации

Подпись руководителя отдела образования администрации района Санкт-Петербурга

печать

Приложение №4
к Положению о региональном этапе
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2026»
в 2025/2026 учебном году

**Критерии оценки работ, представленных на региональный этап
Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2026»
в 2025/2026 учебном году**

Работы, представленные на конкурс, оцениваются по следующим критериям:

- наличие видеовизитки (представлены все участники команды, всех участников на ролике видно, есть название команды) – до 25 баллов;
- представление на видеоролике информации как участники проводят контрольные мероприятия (в рамках вопроса: «Почему мы лучшие?») (видеоэкскурсия по пищеблоку, согласно требованиям программы производственного контроля ХАССП), оценка представленных мероприятий оценка их полноты и эффективности – до 35 баллов;
- наличие достижений в работе, положительных отзывов, обратной связи от питающихся – до 20 баллов;
- креативность ролика – до 20 баллов.

Экспертные конкурсные комиссии по сумме баллов в каждом этапе определяют победителей.

Принятые сокращения:

Требования программы производственного контроля ХАССП – система управления безопасностью пищевых продуктов.

Приложение № 5
к Положению о региональном этапе
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2026»
в 2025/2026 учебном году

**Критерии оценки индивидуального профессионального (практического)
конкурса регионального этапа Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2026» в 2025/2026 учебном году**

Оценка по принципам чемпионата «Профессиональ»:

- Организация и управление работой – 5 баллов;
- Навыки коммуникации и работы с клиентами – 5 баллов;
- Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда – 15 баллов;
- Знания об ингредиентах и меню – 5 баллов;
- Подготовка ингредиентов – 20 баллов;
- Применение различных методов тепловой обработки - 15 баллов;
- Изготовление и презентация блюд – 25 баллов;
- Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет – 10 баллов.

Приложение №6
к Положению о региональном этапе
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2026»
в 2025/2026 учебном году

**Технические требования к видеоролику
регионального этапа Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2026» в 2025/2026 учебном году**

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.

Приложение №7
к Положению о региональном этапе
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2026»
в 2025/2026 учебном году

**Критерии оценки стратегии развития школьного питания
в образовательном учреждении**

Количество баллов по каждому критерию: 0 баллов – отсутствует; 1 балл – проявляется частично; 2 балла – проявляется в полном объеме.		
1.	Соответствие стратегии развития школьного питания в образовательном учреждении (далее – стратегия) нормативным и методическим материалам регионального и федерального уровней	
2.	Актуальность Стратегии	
3.	Цель Стратегии	
4.	Задачи и механизмы реализации Стратегии	
5.	Ресурсная обеспеченность Стратегии: кадровые, материально-технические и т.д.	
6.	Ожидаемые результаты реализации Стратегии	
7.	Оценка эффективности реализации Стратегии, показатели	
8.	Риски реализации Стратегии и пути их преодоления	
9.	Наличие плана мероприятий Стратегии	
10.	Опыт практической реализации Стратегии	
ИТОГО (максимальная оценка – 20 баллов)		

Принятые сокращения:

ОУ - государственные образовательные учреждения Санкт-Петербурга, реализующие общеобразовательные программы и адаптированные общеобразовательные программы для детей с ограниченными возможностями здоровья Санкт-Петербурга

Для представления Стратегии развития школьного питания в образовательном учреждении необходимо представить презентацию до 10 слайдов, а также текст к ней.

**Состав Организационного комитета
регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая- 2026»
в 2025/2026 учебном году**

Председатель Организационного комитета

Розов Павел Сергеевич – первый заместитель председателя Комитета по образованию

Заместитель председателя Организационного комитета

Мироненко Алёна Владимировна – начальник Управления социального питания

Члены Организационного комитета:

Грубская Анна Вячеславовна – начальник Отдела общего образования Комитета по образованию

Гапонова Ольга Михайловна – временно исполняющий обязанности заместителя начальника Управления социального питания (по согласованию)

Слесаренко Полина Викторовна – заместитель начальника отдела санитарного надзора Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу и Ленинградской области (по согласованию)

Ответственный секретарь Организационного комитета

Курамысова Елена Васильевна – ведущий специалист Отдела общего образования Комитета по образованию

**Состав экспертной конкурсной комиссии
регионального этапа Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2026»
в 2025/2026 учебном году**

Председатель экспертной конкурсной комиссии

Кот Татьяна Викторовна – кандидат психологических наук, заведующий кафедрой педагогики окружающей среды, безопасности и здоровья человека государственного бюджетного учреждения дополнительного профессионального образования Санкт-Петербургской академии постдипломного педагогического образования имени К.Д. Ушинского

Заместитель председателя экспертной конкурсной комиссии

Гапонова Ольга Михайловна – начальник отдела технологии, стандартизации и контроля Управления социального питания (по согласованию)

Члены экспертной конкурсной комиссии:

Алексеев Сергей Владимирович – доктор педагогических наук, профессор, заведующий институтом общего образования государственного бюджетного учреждения дополнительного профессионального образования Санкт-Петербургской академии постдипломного педагогического образования имени К.Д. Ушинского (по согласованию)

Артюхова Ирина Юрьевна – руководитель аппарата Общественной палаты Санкт-Петербурга (по согласованию)

Бабкина Анна Юрьевна – мастер производственного обучения Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и прикладных технологий» (по согласованию)

Воронова Елизавета Сергеевна – председатель Совета обучающихся общеобразовательных организаций Санкт-Петербурга при Комитете по образованию, обучающийся государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 304 «Центр подготовки кадет» Центрального района Санкт-Петербурга (по согласованию)

- Волков
Алексей
Михайлович
- председатель Совета отцов при Комитете по образованию
(по согласованию)
- Дзаттиати
Зарина
Руслановна
- заведующий отделом организации медицинской профилактики матерям и детям Санкт-Петербургского государственного казенного учреждения здравоохранения «Городской центр общественного здоровья и медицинской профилактики»
(по согласованию)
- Елисеева
Светлана
Анатольевна
- внештатный советник начальника Управления социального питания – главный технолог Санкт-Петербурга; доцент Высшей школы биотехнологий и пищевых производств Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого» (по согласованию)
- Железнов
Юрий
Иванович
- директор государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 164 Красногвардейского района Санкт-Петербурга
(по согласованию)
- Карьялайнен
Юлия
Ивановна
- заместитель директора по учебно-методической работе Санкт-Петербургского государственного бюджетного учреждения дополнительного профессионального образования «Учебно-методический центр Управления социального питания» (по согласованию)
- Кудашова
Наталья
Михайловна
- преподаватель Санкт-Петербургского государственного бюджетного учреждения дополнительного профессионального образования «Учебно-методический центр Управления социального питания» (по согласованию)
- Лавренко
Людмила
Александровна
- преподаватель Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и прикладных технологий»
(по согласованию)
- Милюкова
Светлана
Николаевна
- член Экспертного совета при Общественной палате Санкт-Петербурга (по согласованию)

- Московская
Татьяна
Вячеславовна
- мастер производственного обучения Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и прикладных технологий» (по согласованию)
- Нестеренкова
Ольга
Серафимовна
- директор государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 557 Невского района Санкт-Петербурга (по согласованию)
- Резников
Марк
Арнольдович
- старший преподаватель кафедры педагогики окружающей среды, безопасности и здоровья человека государственного бюджетного учреждения дополнительного профессионального образования Санкт-Петербургской академии постдипломного педагогического образования имени К.Д. Ушинского (по согласованию)
- Утробин
Сергей
Геннадьевич
- главный специалист-юрисконсульт Юридического отдела Комитета по образованию
- Цымбалова
Ольга
Ивановна
- методист Санкт-Петербургского государственного бюджетного учреждения дополнительного профессионального образования «Учебно-методический центр Управления социального питания» (по согласованию)

Ответственный секретарь экспертной конкурсной комиссии

- Велого
Ирина
Эмировна
- старший преподаватель кафедры педагогики окружающей среды, безопасности и здоровья человека государственного бюджетного учреждения дополнительного профессионального образования Санкт-Петербургской академии постдипломного педагогического образования имени К.Д. Ушинского

ПОЛОЖЕНИЕ
об экспертной конкурсной комиссии
регионального этапа Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2026»
в 2025/2026 учебном году

1. Общие положения

1.1 Положение об экспертной конкурсной комиссии разработано в соответствии с Положением о региональном этапе Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2026» в 2025/2026 учебном году (далее – Положение о конкурсе, Конкурс).

1.2 Экспертная конкурсная комиссия создается в целях организации и проведения методической и практической работы по оценке конкурсных материалов.

1.3 Состав экспертной конкурсной комиссии утверждается распоряжением Комитета по образованию.

1.4 Экспертная конкурсная комиссия состоит из председателя экспертной комиссии, заместителя председателя экспертной комиссии, ответственного секретаря экспертной комиссии, членов экспертной комиссии.

1.5 В состав экспертной конкурсной комиссии входят представители исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга, образовательных организаций Санкт-Петербурга, общественных объединений и научного сообщества Санкт-Петербурга, родительской общественности, представители сферы социального питания и иные специалисты.

2. Функции экспертной конкурсной комиссии

2.1 Председатель экспертной конкурсной комиссии (заместитель председателя экспертной комиссии в период отсутствия председателя экспертной комиссии):

руководит деятельностью экспертной конкурсной комиссии;
распределяет обязанности между членами экспертной конкурсной комиссии;
проводит заседания экспертной конкурсной комиссии;

утверждает состав групп из числа членов экспертной конкурсной комиссии для проведения оценки конкурсных материалов;

осуществляет контроль за своевременным исполнением принятых экспертной конкурсной комиссией решений.

2.2 Ответственный секретарь экспертной конкурсной комиссии:

формирует повестку дня заседания экспертной конкурсной комиссии, доводит ее до сведения членов экспертной конкурсной комиссии;

ведет и подписывает протоколы заседаний экспертной конкурсной комиссии;

формирует группы из состава членов экспертной конкурсной комиссии для проведения оценки Конкурсных материалов;

осуществляет рассылку конкурсных материалов членам экспертной конкурсной комиссии;

осуществляет организацию презентаций очного тура конкурса.

2.3 Члены экспертной конкурсной комиссии обязаны:

участвовать в подведении итогов Конкурса и заседаниях экспертной конкурсной комиссии;

при принятии решений экспертной конкурсной комиссии голосовать индивидуально и открыто;

вносить предложения по совершенствованию организации и содержания Конкурса.

3. Организация работы экспертной конкурсной комиссии

3.1 Для оценки конкурсных материалов для каждого тура Конкурса используются формы согласно Положению о конкурсе. Использование экспертной конкурсной комиссией иных форм оценки конкурсных материалов не допускается. Члены экспертной комиссии имеют право задавать вопросы представителям государственных образовательных учреждений Санкт-Петербурга по содержанию и оформлению конкурсных материалов.

3.2 Каждый конкурсный материал оценивается не менее чем тремя членами экспертной конкурсной комиссии.

3.3 Заседание экспертной конкурсной комиссии правомочно, если на заседании присутствует не менее двух третей членов экспертной конкурсной комиссии. Решения принимаются большинством голосов членов экспертной комиссии. Если число голосов «за» и «против» при принятии решения равно, решающим является голос председателя экспертной конкурсной комиссии. В случае несогласия с принятым решением члены экспертной конкурсной комиссии вправе выразить свое особое мнение в письменной форме и приложить его к заключению.

3.4 Решение экспертной конкурсной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и ответственным секретарем экспертной комиссии.