



ПРИКАЗ

08.10.2021 № 1258

Шупашкар хули

г. Чебоксары

О проведении Республиканского этапа  
Всероссийского конкурса «Лучшая  
столовая школы»

В целях оценки существующей системы обеспечения горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций, ее эффективности, повышения уровня профессионализма работников школьных столовых п р и к а з ы в а ю:

1. Провести Республиканский этап Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы» в период с 21 октября по 2 ноября 2021 года в двух номинациях «Лучшая столовая городской школы», «Лучшая столовая сельской школы».

2. Утвердить Положение Республиканского этапа Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы» согласно приложению к настоящему приказу.

3. Организационно-методическое руководство организацией и проведением Республиканского этапа Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы» возложить на БУ ЧР ДПО «Чувашский республиканский институт образования» Минобразования Чувашии (Исаев Ю.Н.).

4. Руководителям органов управления образованием администраций муниципальных районов и городских округов организовать участие в Республиканском этапе Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы».

5. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на первого заместителя министра А.П. Лукшина.

И.о. министра

Д.А. Захаров

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **о Республиканском этапе Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы»**

#### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и процедуру проведения Республиканского этапа Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы» (далее – Конкурс).

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

1.3. Основные принципы организации Конкурса:

- добровольность участия;
- открытость и достоверность информации;
- объективность оценки;
- равные возможности участников Конкурса.

#### **2. Цель и задачи Конкурса**

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

2.2. Основные задачи Конкурса:

- выявление лучших моделей организации горячего питания обучающихся на муниципальном и региональном уровне;
- внедрение современных форм и методов обслуживания обучающихся;
- распространение передового опыта по обеспечению обучающихся качественным питанием, формирования культуры и принципов здорового питания;
- совершенствование профессионального мастерства поваров школьных столовых, популяризация и повышение престижа профессии, стимулирование творческого подхода к организации школьного питания, привлечение в профессию молодых специалистов;
- 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 образовательных организаций по созданию условий для организации качественного сбалансированного питания;
- повышение культуры обслуживания и улучшение качества питания в школьных столовых.

2.3. На основе итогов Конкурса проводится формирование рейтинга лучших школьных столовых республики.

#### **3. Участники и этапы проведения Конкурса**

3.1. В Конкурсе могут принять участие школьные столовые, работающие с применением разных моделей (школьно-базовые столовые, столовые на сырье, доготовочные, работающие на полуфабрикатах), организующие питание обучающихся в образовательных организациях, расположенных в городской и в сельской местности,

работники школьных столовых городских и сельских школ (без ограничения стажа работы и возраста) муниципальных образовательных организаций.

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

В проведении профессионального конкурса участие принимают повара школьных столовых и комбинатов питания, по результатам которого определяется победитель.

3.2. Победители муниципального этапа являются участниками регионального этапа в номинациях «Лучшая столовая городской школы», «Лучшая столовая сельской школы», «Лучший повар школьного питания».

3.3. Конкурс проводится в три этапа.

Первый этап – муниципальный, проводится с 11 по 20 октября 2021 года.

Второй этап – региональный, проводится с 21 октября по 2 ноября 2021 года.

1 тур – с 21 по 26 октября 2021 года.

2 тур – с 28 октября по 2 ноября 2021 года.

Третий этап – федеральный, проводится в два тура:

1 тур (заочный) – с 8 по 19 ноября 2021 года.

С 22 ноября по 26 ноября - формирование команды от региона для участия во втором (очном) туре федерального этапа Конкурса.

2 тур (очный) – презентация блюд тематического стола и профессиональный (практический) конкурс среди поваров школьных столовых «Лучший повар школьного питания» – с 29 ноября по 1 декабря 2021 года.

Муниципальный этап Конкурса проводится муниципальными органами управления образованием.

Ответственным за проведение регионального этапа Конкурса является БУ ЧР ДПО «Чувашский республиканский институт образования» Минобразования Чувашии (Исаев Ю.Н.).

К участию в федеральном этапе Конкурса допускаются по 2 участника (по одному от каждой номинации), набравших наибольшее количество баллов по итогам регионального этапа Конкурса.

#### **4. Организация и порядок проведения Конкурса**

4.1. Для участия в республиканском этапе Конкурса представляются следующие материалы:

- заявка на участие в Конкурсе (Приложение № 1);
- представление на участника Конкурса «Лучшая столовая школы» (Приложение № 2);
- информационная карта участника (Приложение № 3);
- «Портфолио» (Приложение № 4).

Первый тур регионального этапа заключается в оценке конкурсных материалов по представленным документам.

4.1.1. Необходимые технологические документы, представляемые в «Портфолио»:

- 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»;

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

фотографии (блюд, пищеблоков и обеденных залов).

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).

4.1.2. Примерное двухнедельное меню рациона питания оценивается по пищевой и энергетической ценности, разнообразию используемых продуктов, сочетаемости гарниров и соусов, оригинальности и используемой технологии.

4.1.3. Конкурсная комиссия выявляет победителей среди участников первого тура в 2 номинациях, набравших максимальное количество баллов, которые примут участие во втором туре.

4.2. **Второй тур регионального** этапа Конкурса проводится в виде представления школьными столовыми творческой презентации «Тематического стола» в онлайн режиме с использованием *фото- и видеоматериалов*.

4.4.1. **Тематический стол** предлагается подготовить по теме **«Организация и приготовление горячего питания в школьной столовой в соответствии с двенадцатидневным меню»**, в состав которого должно быть включено **не менее 3 готовых блюд** предлагаемых для школьника в соответствии с выбранной темой и принципами здорового питания.

4.4.2. В качестве творческого задания могут быть приготовлены вторые блюда, холодные закуски, мучные изделия, десерты. Участники должны описать продукцию в свободной форме конкурсной комиссии с полной характеристикой особенностей состава и потребительских свойств блюд. Описание продукции должно быть подкреплено фото- и видеоматериалами.

4.4.3. По итогам регионального этапа Конкурса определяется победитель и два призера по номинациям «Лучшая столовая городской школы» и «Лучшая столовая сельской школы», набравшие максимальное количество баллов.

В номинации «Лучший повар школьного питания» победителями становятся победители конкурса «Лучшая столовая городской школы» и «Лучшая столовая сельской школы», которые примут участие в федеральном этапе Конкурса.

## 5. Конкурсная комиссия

5.1. Для подведения итогов Конкурса создается конкурсная комиссия.

В состав конкурсной комиссии входят представители Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики, Чувашского республиканского института образования, а также эксперты в области индустрии питания (**Приложение № 5**).

5.2. Основными функциями конкурсной комиссии являются:

- осуществление процедуры приема и регистрации конкурсных материалов;
- проведение экспертизы конкурсных материалов (портфолио) участников Конкурса;
- экспертная оценка качества приготовления блюд школьного меню;
- определение победителей Конкурса.

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

## 6. Критерии оценки

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

6.2. Критерии оценки пояснительной записки:

- обоснование выбора блюд и их сочетания;
- соблюдение принципов здорового питания;
- оригинальность идеи.

### 6.3. Критерии оценки технологической карты:

- доступность, качество и безопасность сырья;
- содержание белков, жиров, углеводов, калорийность, пищевая ценность;
- включение в рацион блюда 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.

### 6.4. 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).

### 6.5. Критерии оценки блюд тематического стола:

- внешний вид блюд;
- подача и сервировка обеда;
- оригинальность оформления и подачи блюд.

## 7. Подведение итогов Конкурса

7.1. Итоги Конкурса подводятся конкурсной комиссией. Результаты являются окончательными и пересмотру не подлежат.

7.2. Победителями Конкурса признаются участники, набравшие наибольшее количество баллов.

7.3. При равенстве баллов у двух и более участников Конкурса конкурсная комиссия учитывает их награды и достижения (грамоты, дипломы, благодарственные письма).

7.4. Победители получают дипломы (дипломы I, II, III степени).

7.5. Звание «Лучшая столовая городской школы» и звание «Лучшая столовая сельской школы» получают участники Конкурса, занявшие I место в соответствующей номинации. Звание «Лучший повар школьной столовой» получают участники Конкурса, занявшие I место.

7.6. Победители регионального этапа будут представлены для участия на Всероссийском этапе Конкурса.

7.7. По совокупности полученных результатов комиссия осуществляет формирование рейтинга лучших школьных столовых из числа участников Конкурса.

7.8. Результаты 1 и 2 этапов будут размещены на официальных сайтах Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики и Чувашского республиканского института образования. О месте проведения церемонии награждения победителям будет сообщено дополнительно.

## 8. Порядок предоставления конкурсных документов на региональный этап

8.1. Прием и регистрация конкурсных материалов от участников.

Конкурсные материалы от муниципалитетов принимает конкурсная комиссия с **21 до 26 октября 2021 года** по адресу: г. Чебоксары, пр. М. Горького, 5, БУ ЧР ДПО «Чувашский республиканский институт образования» Минобразования Чувашии (Центр формирования инфраструктуры образовательных организаций Чувашской Республики, режим работы: пн-пт 8.00-17.00, каб. 224).

8.2. Материалы на Конкурс принимаются в электронном и бумажном вариантах: в электронном варианте – заявка (приложение №1), представление (Приложение № 2), информационная карта (приложение № 3); в бумажном варианте – «Портфолио» (приложение № 4).

8.3. Электронные материалы необходимо направить на адрес электронный почты **chrio33@rchuv.ru**

8.4 Контактные лица: Большакова Марина Юрьевна, тел.: 58-45-22 (доб. 128); Лушина Татьяна Ивановна, тел.: 45-04-22.

**Приложение № 1**  
к Положению  
Республиканского этапа  
Всероссийского конкурса  
«Лучшая школьная столовая»

**ЗАЯВКА\***  
**на участие в конкурсе**  
**«Лучшая школьная столовая»**

1.	Наименование образовательного учреждения		
2.	Адрес образовательного учреждения (юридический и фактический)		
3.	Телефон, факс		
4.	Руководитель образовательного учреждения (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 конкурсе «Лучший повар школьной столовой». 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

М.П. Подпись

\*Заявка представляется на бумажном и электронном носителях.

**Приложение № 2**  
к Положению  
Республиканского этапа  
Всероссийского конкурса  
«Лучшая столовая школы»

**Представление  
на участника конкурса «Лучшая столовая школы»**

Муниципальное образование \_\_\_\_\_  
Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с Уставом: \_\_\_\_\_

Адрес (местонахождение) муниципального образовательного учреждения, контактный телефон: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_  
http: \_\_\_\_\_

Фамилия, имя, отчество руководителя муниципального образовательного учреждения: \_\_\_\_\_

Полное наименование организации общественного питания муниципального образовательного учреждения, осуществляющего организацию питания обучающихся: \_\_\_\_\_

Фамилия, имя, отчество руководителя организации общественного питания: \_\_\_\_\_

Адрес (местонахождение) организации общественного питания муниципального образовательного учреждения, осуществляющего организацию питания обучающихся, контактный телефон: \_\_\_\_\_

Основание для представления: \_\_\_\_\_

Протокол от \_\_\_\_\_ заседания жюри муниципального этапа конкурса «Лучшая школьная столовая» № \_\_\_\_\_

Председатель жюри /подпись, Ф.И.О./ \_\_\_\_\_

Руководитель муниципального органа управления образованием \_\_\_\_\_ /подпись, Ф.И.О./

Дата подачи заявки: \_\_\_\_\_

**Приложение № 3**  
к Положению  
Республиканского этапа  
Всероссийского конкурса  
«Лучшая столовая школы»

**Информационная карта участника Всероссийского конкурса  
«Лучшая столовая школы»**

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



	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	
<b>2</b>	<b>Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН</b>		
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	В приложении предоставить описание и фотографии по работе пищеблока	
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале	В приложении не более 2-х фотографий обеденного зала	
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	В приложении 1 фотография	
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию	Название и тематическое содержание стендов, в приложении 2 фотографии	
<b>3</b>	<b>Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами</b>		
	Численность работников пищеблока: - всего, в том числе по должностям: - технолог, зав. производством - повара - кухонные работники		
	Уровень профессионализма работников школьной столовой	Ф.И.О., должность, сведения о профессиональном образовании. В приложении предоставить копии документов об образовании	

	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	Год прохождения курсов повышения квалификации, их тематика. В приложении предоставить	
<b>4</b>	<b>Меню школьной столовой</b>		
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2019-2020/2020-2021 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации	Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2019-2020/2020-2021 учебных годов, 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	При наличии	
	Введение в рацион школьника блюд, соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли, сахара, насыщенных жиров		
<b>5</b>	<b>Пропаганда здорового питания</b>		
	Фото- и видеоматериалы проведения мероприятий по теме здорового питания	Название и ссылка на школьный сайт с его размещением	
<b>6</b>	<b>Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся</b>		
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2019-2020/2020-2021 учебном году	Указать название СМИ, статьи или передачи, дату эфир или публикации. В приложении предоставить по возможности скриншоты или копии материалов	название выхода в
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения	Указывается ссылка на школьного сайта, в приложении предоставить распечатанные скриншоты	страницу
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню по показателям СанПиН	Указывается ссылка на школьного сайта	страницу

Подпись директора образовательной организации,  
печать образовательной организации

**Приложение № 4**  
к Положению  
Республиканского этапа  
Всероссийского конкурса  
«Лучшая столовая школы»

**Структура и содержание «Портфолио»**

1. «Портфолио» представляет собой комплект следующих материалов и документов:
  - заявка на участие в Конкурсе, содержащая информацию об участнике (ФИО, образование, общий стаж в профессии, название учебного заведения, стаж работы в школьной столовой), оформленная по форме в соответствии с приложением № 1 и № 2 к настоящему Положению;
  - документы и фотоматериалы двух полных обедов (для детей младшего возраста (7-10 лет) и старшего возраста (11-17 лет), состоящих из холодного блюда или закуски, первого блюда, второго блюда, сладкого блюда или напитка);
  - пояснительная записка с обоснованием выбора блюд для школьных обедов (1-2 страницы формата А4, шрифт – Times New Roman, 14 пт, интервал – 1);
  - технологические карты каждого блюда - калорийность блюд и норма отпуска должны соответствовать возрастной категории потребителя (приложение № 3);
  - 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), (акты, протоколы родительского контроля и т.д.).
3. Грамоты, дипломы, благодарственные письма за последние 3 года (ксерокопии).
4. Фотографии участника Конкурса в школьной столовой за работой (обслуживание детей на линии раздачи, приготовление блюда, общая с коллективом пищеблока, оформление буфета и т. п., всего не более 5 фото).
5. Информационная карта участника конкурса «Лучшая школьная столовая» (приложение № 4).
6. Конкурсные материалы («Портфолио») должны быть заверены печатью общеобразовательной организации, представляющей соискателя на Конкурс.

**Требования к фотографиям**

Общие требования:

- Формат файла: JPG. JPEG.
- Разрешение изображения 200-300 dpi.
- Не принимаются фотографии низкого качества: смазанные, с чрезмерным зумом, засвеченные, затемненные.

Блюда:

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

**Приложение № 5**  
к Положению  
Республиканского этапа  
Всероссийского конкурса  
«Лучшая столовая школы»

**Второй тур Республиканского этапа Всероссийского конкурса  
«Лучшая столовая школы»**

1. Ко второму туру Республиканского этапа Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы» допускаются победители первого этапа, набравшие наибольшее количество баллов по итогам оценивания «Портфолио».

2. Второй тур представляет собой выполнение творческого практического задания в школьной столовой своей образовательной организации.

3. В рамках творческого задания необходимо приготовить не менее трех блюд по тематике «Организация и приготовление горячего питания в школьной столовой в соответствии с двенадцатидневным меню». Данный процесс необходимо представить в виде фото- и видеоматериалов, эссе, презентации, буклетов, методических разработок и т.д. и направить на электронный адрес [chrio33@rchuv.ru](mailto:chrio33@rchuv.ru).

4. Жюри Конкурса подводит итоги и определяет победителей путем подсчета суммы баллов, выставленных после оценивания творческого задания, и распределяет первые, вторые и третьи места.

5. Творческое задание оценивается по следующим критериям:

- соблюдение технологии приготовления, санитарных норм и правил;
- презентабельность изготовленного блюда;
- креативный подход;
- оригинальность оформления и подачи блюд;
- оригинальный подход к приготовлению блюда, к сочетанию компонентов.

6. Результаты Конкурса будут размещены на официальных сайтах Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики и Чувашского республиканского института образования. О месте проведения церемонии награждения победителям будет сообщено дополнительно.

**Приложение № 6**  
к Положению  
Республиканского этапа  
Всероссийского конкурса  
«Лучшая столовая школы»

**Состав конкурсной комиссии  
Республиканского этапа Всероссийского конкурса  
«Лучшая столовая школы»**

1. Николаева Марина Анатольевна, начальник отдела дошкольного и общего образования Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики (председатель).
2. Мурзина Жанна Владимировна, проректор по стратегическому развитию БУ ЧР ДПО «Чувашский республиканский институт образования» Минобразования Чувашии.
3. Большакова Марина Юрьевна, директор центра формирования инфраструктуры образовательных организаций Чувашской Республики БУ ЧР ДПО «Чувашский республиканский институт образования» Минобразования Чувашии (секретарь).
4. Лушина Татьяна Ивановна, директор центра мониторинга БУ ЧР ДПО «Чувашский республиканский институт образования» Минобразования Чувашии.
5. Бенда Лилия Михайловна, директор ООО «КУЛИНАР ПЛЮС» (по согласованию).
6. Бойкова Елена Александровна, методист ГАПОУ «ЧТТПиК» Минобразования Чувашии.
7. Федотов Михаил Иванович, президент Фонда «Чувашия» (по согласованию).