

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 2



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ СОШ № 2

И.С. Паньшина

«*марта*» 20*26* г.

**Положение  
о проведении ярмарки (выставки) блюд национальной кухни,  
приуроченной к Году единства народов России**

**с. Южаково  
2026**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение регламентирует условия и порядок проведения ярмарки на лучшее блюдо национальной кухни, определяет требования к участникам, программе данного мероприятия, критериям оценки блюд.

1.2. Конкурс проводится 20 марта 2026 года в МАОУ СОШ № 2 с. Южаково, по адресу ул. Советская, д.10а, в учебных кабинетах, закреплённых за классами, во время больших перемен.

## **2. Цели и задачи**

Ярмарка блюд национальной кухни проводится в рамках Года единства народов России с целью популяризации национальных культур и пропаганды принципов традиционного питания в современной жизни.

Задачи Конкурса:

- развитие активной гражданской позиции, гражданской ответственности, основанной на традиционных культурных, духовных и нравственных ценностях российского общества;
- способствовать развитию культуры межнационального общения;
- формировать приверженности идеям интернационализма, дружбы, равенства, взаимопомощи народов;
- воспитывать уважительное отношение к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям Российской Федерации.

## **3. Организаторы ярмарки**

3.1. Организатором является МАОУ СОШ № 2 с.Южаково

3.2. Организатор осуществляет работу по подготовке и проведению ярмарки (выставки) блюд народов России, формирует состав жюри, подводит итоги.

3.3 Состав жюри:

- директор – Панышина Ирина Сергеевна
- заместитель директора по УВР – Южакова Татьяна Михайловна
- заместитель директора по ВР – Южакова Лариса Владимировна

## **4. Участники ярмарки**

К участию в ярмарке допускаются учащиеся с 1 по 11 классы совместно с классными руководителями. Допускается участие родителей (законных представителей) обучающихся.

## **5. Порядок проведения ярмарки (выставки)**

- Подготовка столов в выбранной стилистике – приветствуется использование элементов национального декора, т.к. жюри учитывает при выставлении оценок декор стола, подготовленные костюмы (элементы костюмов), поведение участников;
- Презентация блюда жюри и его дегустация: участники представляют готовое национальное блюдо, которое сопровождается рассказом о приготовленной пище.

Критерии оценки блюд: внешний вид, запах, вкус, сочетание и совместимость продуктов, новизна идеи, оригинальность исполнения. Все блюда должны

быть приготовлены для дегустации. Для приготовления блюда должны использоваться продукты, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм. Для презентации участники используют личный инвентарь (посуду, атрибуты для оформления).

#### **6. Финансирование ярмарки (выставки)**

Расходы на приобретение продуктов для приготовления блюд производятся за личный счет участников ярмарки.

#### **7. Подведение итогов**

По окончании конкурсной программы подводятся итоги в номинациях:

- «Национальный колорит» - оценивается оформление в национальном стиле;
- «Старое блюдо на новый лад» - оценивается включение в блюдо экзотических продуктов наряду с традиционными;
- «Лучшее блюдо ярмарки» - требование отражено в названии;
- «Самая гостеприимная группа» - оценивается поведение участников ярмарки.

#### **8. Подведение итогов ярмарки**

Жюри определяет победителя каждой номинации ярмарки. Участники награждаются дипломами.

Результаты конкурса и другие информационные материалы публикуются на сайте образовательной организации, в официальном госпаблике ВКонтакте.