

УТВЕРЖДАЮ



Первый
заместитель Министра
просвещения Российской
Федерации

А.В. Бугаев

2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о Всероссийском конкурсе «Лучшая школьная столовая - 2024»

1. Общие положения

Настоящее положение Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2024» (далее - Конкурс) определяет цели и задачи, порядок организации и проведения Конкурса, устанавливает требования к предоставляемым по итогам муниципального и регионального туров материалам, критерии их оценки; порядок определения и награждения победителей.

Федеральный тур Конкурса проходит в три этапа: полуфинал, финал и суперфинал.

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

По итогам Конкурса формируется рейтинг лучших школьных столовых страны. Учредитель Конкурса - Министерство просвещения Российской Федерации.

Организатор Конкурса по поручению Министерства просвещения Российской Федерации - Федеральный центр мониторинга питания обучающихся (ФЦМПО).

Конкурс проходит при поддержке Общественной палаты Российской Федерации и Общероссийского народного фронта.

2. Цель и задачи конкурса

2.1 Цель Конкурса - совершенствование организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, 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 общеобразовательных организациях.

2.2 Основные задачи Конкурса:

- выявление лучших моделей организации горячего питания обучающихся и определение победителей на муниципальном, региональном и федеральном уровнях, 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 образовательных организаций по созданию условий для организации качественного питания школьников и контроля за этим процессом.

3. Принципы формирования команд

3.1. Органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющие государственное управление в сфере образования направляют в ФЦМПО документы, по итогам региональных туров Конкурса. Экспертная конкурсная комиссия Большой конкурсной комиссии проводит анализ, представленных регионами материалов. Результаты сообщаются регионам. Участники, отобранные по результатам экспертизы, приглашаются на федеральный тур Конкурса. Электронная почта ФЦМПО - [**info@cemon.ru**](mailto:info@cemon.ru)

3.2. Орган исполнительной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющий государственное управление в сфере образования направляет команду школы (городская и/или сельская и /или школа города-миллионника) для участия в федеральном туре Конкурса. Рекомендуемый состав команды школы от региона: повар, ответственный за питание, представитель организатора питания. Возможно направление команд от лучших школ региона. Окончательный состав команды определяет орган исполнительной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющий

государственное управление в сфере образования

3.3. В полуфинале команды представляют Домашнее задание Конкурса - Тематический стол, а также участвуют в блиц - турнире «Три вопроса от родителей».

Команды регионов, прошедшие в финал Конкурса, участвуют в Квест-практикуме «Безопасный пищеблок». Команды - участники суперфинала приглашаются на встречу с руководством Министерства просвещения Российской Федерации для представления инновационных особенностей опыта организации школьного питания.

4. Участники и этапы проведения конкурса

4.1. 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 образовательных организациях, расположенных в городах и в сельской местности. Для работников школьных столовых - участников конкурса не устанавливаются ограничения по возрасту и стажу работы.

В конкурсе могут принимать участие школьные столовые образовательных организаций, 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 индивидуального профессионального (практического) конкурса «Лучший повар школьной столовой» участие принимают повара школьных столовых и комбинатов питания, по результатам которого определяется победитель.

4.2 Конкурс проводится по номинациям: «Лучшая столовая городской школы - 2024», «Лучшая столовая сельской школы - 2024», «Лучшая столовая школы города-миллионника - 2024», «Лучший повар школьной столовой - 2024».

4.3. Муниципальные и региональные туры Конкурса проводятся субъектами Российской Федерации самостоятельно. Органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющие государственное управление в сфере образования направляют заявки для участия в федеральном туре Конкурса.

4.4. Федеральный тур Конкурса проводится в три этапа: полуфинал, финал и

суперфинал.

5. Организация и порядок проведения Конкурса

5.1 Для участия в **федеральном туре** Конкурса представляются следующие материалы (материалы представляются в электронном виде в формате Word):

- заявка команды на участие в конкурсе (**приложение №1**);
- представление на команду с приложением меню рациона питания (**приложение №2**);
- информационная карта образовательной организации (**приложение № 3**);
- видеоролик;
- потребность в продуктах для приготовления конкурсных блюд.

Экспертно-аналитическая оценка конкурсных материалов проводится экспертной конкурсной комиссией.

5.2. Видеоролик должен содержать видеовизитку команды (персональное представление команды с ответом на вопрос «Почему мы лучшие?»), видеоэкскурсию по пищеблоку, согласно требованиям системы производственного контроля, на принципах ХАССП. Технические требования к видеоролику (**Приложение 6**).

Видеоролик направляется на почту: info@semon.ru, с обязательным обозначением контактных данных отправителя.

5.3. Принимая участие в Конкурсе, все участники соглашаются с тем, что представленные ими Работы не возвращаются и могут быть использованы Организатором Конкурса для размещения в специальной педагогической прессе.

5.4. Предусматривается проведение следующих конкурсных процедур на федеральном туре Конкурса:

5.4.1. Домашнее задание Конкурса - Тематический стол (**полуфинал**) предлагается подготовить 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. Домашнее задание Конкурса - Тематический стол формируется из блюд, предназначенных для школьного питания, приготовленных с использованием новых современных технологий, креативных подходов к подаче и сервировки 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 региона, 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 и ученической конкурсной комиссией Большой конкурсной комиссии. На основе предпочтений ученической конкурсной комиссии формируется «меню детского выбора».

Размеры, предоставляемого стола для каждого региона составляют 150 х 54 см, стилистическое оформление стола на усмотрение региона.

Участники должны устно представить выставленную продукцию Конкурсной 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.

5.4.2. 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 родительской конкурсной комиссией Большой конкурсной комиссии.

5.4.3. Квест-практикум «Безопасный пищеблок» (финал).

Для данного конкурса готовится пищеблок школы, где формируются наглядно этапы производственного процесса с нарушениями и без нарушений (с продуктами, инвентарем, в конце этапа - бракераж готовых блюд).

К финалу Конкурса допускается не более 50% команд-участников (до 4-х человек в команде) в каждой номинации. Команде выделяется 10 минут для выполнения практического задания.

Команда 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 путем жеребьевки.

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

К участию в конкурсе допускается 1 повар от региона.

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

Оценка будет выставляться 100 баллов

Критерии оценки конкурса приведены в **приложении №5**.

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 на отборочный тур федерального этапа конкурса в 4

5.5. По итогам **финала федерального этапа Конкурса** определяются претенденты (не более 20 школ), победители по номинациям «Лучшая столовая городской школы - 2024», «Лучшая столовая сельской школы - 2024», «Лучшая столовая школы города-миллионника-2024».

По итогам индивидуального профессионального (практического) конкурса поваров школьных столовых определяется «Лучший повар школьной столовой - 2024».

Итоги проведения конкурса размещаются на сайте **фцмпо.рф**

6. Большая конкурсная комиссия

6.1. Для организации подведения итогов федерального тура Конкурса создается Большая конкурсная комиссия.

В состав Большой конкурсной комиссии входят представители Министерства просвещения Российской Федерации, соответствующих департаментов и управлений федеральных органов исполнительной власти, научных учреждений, специалистов предприятий товаропроизводителей, индустрии питания.

Большая конкурсная комиссия состоит из председателя, трех заместителей, ответственного секретаря и членов Большой конкурсной комиссии.

Для обеспечения работы Большой конкурсной комиссии регионом - соорганизатором создается Счетная комиссия.

6.2. В Большой конкурсной комиссии из числа ее членов формируются:

- экспертная конкурсная комиссия;
- профессиональное жюри;
- родительская конкурсная комиссия.

Руководство жюри и комиссиями осуществляет председатель.

6.2.1. Экспертная конкурсная комиссия формируется организаторами Конкурса из представителей сферы школьного и социального питания, профильных научных и образовательных организаций.

6.2.2. Профессиональное жюри формируется организаторами Конкурса из числа экспертов, представителей операторов питания, профильных научных и образовательных организаций.

6.2.3. Родительская конкурсная комиссия формируется из членов рабочей группы по родительскому контролю за школьным питанием Оперативного штаба Минпросвещения России, представителей родительской общес

6.3. Основными функциями Большой конкурсной комиссия являются:

- осуществление процедуры приема, регистрации и экспертизы конкурсных материалов;
- экспертная оценка качества приготовления блюд школьного меню Тематического стола «Школьное питание 3.0»;
- оценка конкурса «Кулинарный поединок»;
- оценка блиц-турнира «Три вопроса родителей»;
- оценка квест-практикума «Безопасный пищеблок»;
- оценка инновационных особенностей опыта организации школьного питания;
- определение победителей федерального тура Конкурса.

6.4. Большая конкурсная комиссия по результатам работы жюри и соответствующих комиссий принимает решение о победителях, которое заносится в соответствующий итоговый протокол. Протокол подписывается председателем и ответственным секретарем Большой конкурсной комиссии.

7. Подведение итогов Конкурса

7.1. Участники Конкурса, не прошедшие в финал, награждаются сертификатами участника.

7.2. Участники федерального тура Конкурса, не прошедшие в суперфинал, награждаются дипломами лауреатов.

7.3. Участники финала награждаются дипломами.

7.4. Победители финала федерального тура Конкурса приглашаются на суперфинал. В рамках суперфинала будет проведено совместное совещание с руководством Министерства просвещения Российской Федерации для представления передового опыта и инновационных форм организации питания в школьных столовых. По итогам встречи состоится торжественная церемония награждения кубками, дипломами и ценными подарками по соответствующим номинациям: «Лучшая столовая городской

школы - 2024», «Лучшая столовая сельской школы - 2024», «Лучшая столовая школы города - миллионника - 2024», «Лучший повар школьной столовой - 2024»

7.5. Победители индивидуального профессионального (практического) конкурса награждаются кубками, дипломами и ценными подарками.

7.6. Муниципальные и региональные органы управления образованием, а также руководители организаций школьного питания (комбинаты школьного питания различной организационно-правовой формы), которые победили в финале Конкурса награждаются благодарственными письмами Министерства просвещения Российской Федерации.

7.7. Членам жюри и экспертам Конкурсной комиссии вручаются благодарственные письма Министерства просвещения Российской Федерации.

8. Заключительные положения.

8.1. Местом проведения федерального тура следующего Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая-2025» определяется субъект Российской Федерации, занявший первое место по итогам Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая-2024».

8.2. Даты проведения федерального тура Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая-2025» определяется Министерством просвещения Российской Федерации.

Приложение 1
к Положению
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2024»

ЗАЯВКА[□]
на участие в конкурсе
«Лучшая школьная столовая - 2024»

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 школьного питания - 2024». 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

□ Заявка представляется на бумажном и электронном носителях.

Руководитель
образовательной организации _____

ФИО

Приложение 2

к Положению

Всероссийского конкурса

«Лучшая школьная столовая - 2024»

Представление

на команду конкурса «Лучшая школьная столовая - 2024»

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 - 2024» № _____

Председатель жюри /подпись, Ф.И.О./

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

Дата подачи заявки: _____

Приложение 3
к Положению Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2024»

**Информационная карта образовательной организации – участника Всероссийского
конкурса**

«Лучшая школьная столовая - 2024» (заполняется в программе excel)

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1	Сведения об организации питания	
	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.
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 здоровому питанию.	Название и тематическое содержание стендов, в приложении 2 фотографии или включить в видеоролик.
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	<p>Численность работников пищеблока:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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.

4	Меню школьной столовой	
	<p>Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2020-2023 учебном году:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации. 	Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2020-2023 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.	<p>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.</p> <p>В приложении предоставить видео-ролик.</p>
	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 2020-2023 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 направлена в ФЦМПО, должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке.

Подпись директора образовательной организации,

печать образовательной организации

Подпись руководителя МОУО, печать МОУО

Критерии оценки работ, представленных на конкурс

«Лучшая школьная столовая -2024»

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.

Жюри по сумме баллов в каждом этапе определяет победителей.

Приложение 5

к Положению
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2024»

Индивидуальный профессиональный (практический) конкурс

«Лучший повар школьной столовой - 2024»

1. Практическое задание представляет собой приготовление двух порций (мясное или рыбное блюдо, овощное или фруктовое блюдо) из предложенного набора продуктов в течение отведенного времени.
2. Участники конкурса имеют право принести на конкурс для приготовления блюд необходимые им личный инвентарь (ножи, доски, столовую посуду, и т.д.).
3. Жюри конкурса подводит итоги и определяет победителей путем подсчета суммы баллов, выставленных после выполнения практического задания, и распределяет первые, вторые и третьи места.
4. Практическое задание оценивается по следующим критериям:
 - соблюдение технологии приготовления, санитарных норм и правил;
 - вкусовые качества и другие органолептические показатели;
 - оригинальность оформления и подачи блюд;
 - оригинальный подход к приготовлению блюда, к сочетанию компонентов.
5. Оценка по принципам WorldSkills:
 - 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.

6. Результаты практического конкурса объявляются на церемонии награждения победителей Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2023».

Технические требования к видеоролику
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2024»

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.