



world skills

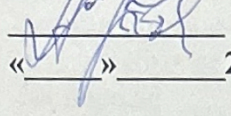
АСПАЗ ICI DeafSkills

Байқау ережесі

Астана 2025 ж

«КЕЛІСІЛДІ»

Бас сарапшы



Красовская А.

« » 2025 ж



Астана қаласы Білім басқармасының басшысы

Сенғазыев К.С.
2025 ж

ЕРЕЖЕ

Астана қаласы техникалық және кәсіптік білім беретін колледж студенттері үшін 16 және 22 жас аралығындағы «DeafSkills Astana 2025» «Аспаз ісі» қалалық чемпионатының өтуі туралы

I. ЖАЛПЫ ЕРЕЖЕ

- 1.1. DeafSkills Astana «Аспаз ісі» қалалық чемпионатын Астана қаласының Білім басқармасы өткізеді.
- 1.2. DeafSkills Astana «Аспаз ісі» қалалық чемпионатының ұйымдастырушысы «Қоғамдық тамақтандыру және сервис колледжі» ШЖҚ МКК
- 1.3. Қатысушылар бейджикпен кәсіби киімде болуы керек.
- 1.4. DeafSkills Astana «Аспаз ісі» қалалық чемпионаты нақты тапсырмалар мен жарыстарды ұсына отырып, сапалы бағалауды қарастырады.
- 1.5. DeafSkills Astana «Аспаз ісі» қалалық чемпионаты Астана қаласы техникалық және кәсіптік білім беретін колледж студенттері үшін «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандықтары бойынша өткізіледі.

II. МАҚСАТТАРЫ МЕН МІНДЕТТЕРІ

- 2.1. Қалалық чемпионаттың негізгі мақсаты: DeafSkills Astana «Аспаз ісі» чемпионаты Қазақстанда Worldskills қозғалысын насихаттау, шеберліктің осы түрінде біліктілікті көрсету және бағалау.
- 2.2. Чемпионаттың міндеттері: студенттердің кәсіби шеберлік деңгейін анықтау, жұмыс мамандығын танымал ету.
- 2.3. DeafSkills Astana Kazakhstan ұлттық чемпионатына қатысу үшін кандидатты анықтау.

III. ӨТКІЗУ ОРНЫ МЕН МЕРЗІМІ

- 3.1. DeafSkills Astana «Аспаз ісі» чемпионаты 23.05.2025 ж. 9.00-де өткізіледі. Мекен-жайы: Астана қаласы, Ч.Айтматов көшесі 41 б, құзыреттілік орталығы, Астана қаласы әкімдігінің "Қоғамдық тамақтану және сервис колледжі" ШЖҚ МКК.
Байланыс ақпараты: 501652, 87023489699

IV. ҚАЛАЛЫҚ ЧЕМПИОНАТ ҚАТЫСУШЫЛАРЫ

- 4.1. DeafSkills Astana «Аспаз ісі» қалалық чемпионатына техникалық және кәсіптік білім беретін колледж студенттері қатыса алады.

(Қосымша № 1)

- 4.2. Чемпионатқа қатысушы кәсіби киіммен және бейджикпен қатысуы тиіс:
 - аспаз күртешесі;
 - шалбар;
 - ұсынуға арналған ақ алжапқыш;
 - пісіруге арналған қара алжапқыш;

- аспаз қалпағы
- ыдыс сүлгісі;
- мойын орамалы (міндетті емес);
- алды жабық аяқ киім;
- ақ шұлық;
- рұқсаты бар санитарлық кітапша.

4.3. Қосымша қажетті құрал-саймандарды өзімен бірге сарапшының келісімі бойынша алып келуге болады.

4.4. Аланда тыйым салынған материалдар мен жабдықтар: конкурса қатысушыларға шикізатты, яғни азық-түлік өнімдерін немесе қоспаларды әкелуге тыйым салынады, алдын ала дайындамалар жасауға рұқсат етілмейді. Презентация үшін өз тарелкаларын пайдалануға рұқсат етілмейді.

V. ЧЕМПИОНАТ ҚАТЫСУШЫЛАРЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАП

5.1. Жеребені чемпионат басталғанға дейін СК төрағасы (WSK бас сарапшысы) өткізеді.

5.2. Байқау тапсырмасы тек практикалық жұмыстан тұрады. Аспаз ісі бойынша чемпионат нақты уақыт форматында 1 күнде 1 модуль, 2 модуль орындалады. Әр модульді орындау үшін тапсырманың күрделілігіне байланысты 1,5-тен 2,5 сағақа дейін уақыт бөлінеді. Екі модуль бір жұмыс күніне есептелген (№2 қосымша).

5.3. «Қара жәшікті» ашу және құпия өнімді дыбыстау жеребе тастағаннан кейін бірден жүргізіледі. 1сағат ішінде қатысушы өнімдермен танысып, мәзір құрастыру тиіс. Қатысушы алдын ала үлгі мәзірін жасап, ол бойынша дайындала алады. Бірақ «Қара жәшіктен» құпия ингредиенттерді олар дайындаған тағамға еңгізілуі тиіс. Қатысушының тағамды уақытынан бұрын ұсынуға құқығы жоқ. Қатысушыға ұсыну уақыты мен интервалын (уақыт қалдығын) сарапшылар хабарлайтын болады. Сервировка жасауға арналған уақытта ешбір кідіріс болмауы тиіс. Тамақты ұсыну белгіленген уақыт ішінде жүзеге асырылады (плюс-минус бес минут). Тағамды ұсыну белгіленген және плюс-минус бес минут уақыттанкірілген жағдайда қосымша айыппұлдық бес минут беріледі, тамақтың кешіктірілген әрбір минутына 0,1 балл шегеріледі. Осы мерзім өткеннен кейін тағам презентациядан алынылып, бағаланбайды.

Ескертпе

Қатысушы алдын ала мәзір жасайды және ол бойынша дайындалады. Барлық модульдерді толығымен атқарады. «Қара жәшіктің» құрамынаәрбір модуль үшін тек 1 құпия ингредиент кіреді. Қалған өнімдердің атауы белгілі. Чемпионаттың С-1 күні конкурстық тапсырмаларға 30% өзгерістер егізіледі.

VI. DEAFSKILLS ASTANA «АСПАЗ ІСІ» ЧЕМПИОНАТЫН ӨТКІЗУ ШАРТТАРЫ ЖӘНЕ КОНКУРСТЫҚ ЖҰМЫСТАРДЫ БАҒАЛАУ КРИТЕРИЙЛЕРІ

6.1. Бағалау критерийлері

Бұл бөлімде бағалау критерийлері және қойылатын балдардың саны (субъективті және объективті) анықталған. Барлық бағалау критерийлері бойынша жалпы балл саны 100 құрайды.

Бөлім	Критерий	Бағалау		
		Субъективті (егер бұл қолданылса)	Объективті	Жалпы
А	Гигиена	0	10	10

B	Дайындау және уақытты есептеу	19	11	30
C	Презентация	13	7	20
D	Дәмі	40	0	40
Барлығы=		72	28	100

6.2. Субъективті бағалау

Бағалар 1-ден 10-ға дейінгі шкала бойынша қойылады:

Үздік	10
Өте жақсы	9
Жақсы	8
Жалпы жақсы	7
Қанағаттанарлық	6
Нашар	5
Жеткіліксіз	4
Өте жаман	2
Қанағаттанарлық	1

Негізгі талаптар: қолданылатын технологиялардың заманауи аспаздық дәстүрлерге сәйкестігі; дәмдер мен хош иістердің теңдестігі мен үйлесімділігі; дайын тағамды безендіру мен таныстырудың көркемдік дәмі мен шығармашылық тәсілі. МОДУЛЬГЕ ШОЛУ (100 %). 1-2 модуль бойынша баллдар туралы ақпарат (№ 4 қосымша)

1 модуль жалпы баллдардың 50% -ы

2 модуль жалпы баллдардың 50% -ы

6.2. Шегерімдер

Бағаланатын аспектіні бұзғаны үшін сарапшылардың шешімімен балл шегеріледі. Шегерілетін баллдардың сомасы аспектіге байланысты және объективті бағалау түрінде жіктеледі.

6.3. Шеберлікті бағалау критерийлері

Шеберлікті бағалау критерийлері қандай да бір баға қалай және неге қойылатынын нақты түсіндіретін аспектілердің нақты қысқа анықтамалары болып табылады. Төменде бағаланатын аспектілердің мысалы берілген

Бөлім	Критерий		
		Баллдар	Жалпы
A	Гигиена; - сыртқы бейнесі және гигиена; - жұмыс орнының тазалығы; - қалдықтармен жұмыс;	10 5 5	20

В	Дайындау технологиясы және уақытты есептеу: <ul style="list-style-type: none"> - жұмыс орның дайындау; 5 - шикізат жиынтығын дайындау; 5 - шикізат дайындаудың кәсіби дағдылары; 10 - дайындалу технологияларының ережелерін сақтау; 10 - рецепттің дәлділігі; 10 - міндетті ингредиенттерді қолдану; 10 - өнімді дайындау уақытын есептеудің дұрыстығы; 5 - ұйымдастырушылық қабілеті; 5 		60
С	Презентация <ul style="list-style-type: none"> - өнімнің сәйкестігі; 2 -сырқы көрініс эстетикасы; 2 -заманауи әдістер мен технологияларды қолдану; 2 - шығармашылық көзқарас; 2 -презентацияның нақтылығы; 2 		10
Д	Органолептикалық көрсеткіштер: <ul style="list-style-type: none"> - сыртқы түрі; 2 - түсі; 2 - дәмі; 2 - ішкі құрлымы; 2 - ұқыптылығы; 2 		10
Барлығы			100

VII. ТЕХНИКА ҚАУІПСІЗДІГІНЕ ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

7.1. Чемпионаттың басталуына бір күн қалғанда қатысушылар өздерінің жұмыс орындарына баруына және жалпы тәртіп бойынша ақпарат алуға мүмкіндік алады. Қатысушылар жұмыс орнын меңгеріп, жабдықтармен таныса алады.

7.2. Чемпионаттың барлық қатысушылары үшін қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулық өткізу. Техникалық сарапшылардың ведомспен расталған қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқама жүргізуін бақылау (№5 қосымша).

7.3. Қауіпсіздік техникасының салалық талаптары: алғашқы көмек қобдишасының болуы.

VIII. DEAFSKILLS ASTANA «АСПАЗ ІСІ» ЧЕМПИОНАТЫНЫҢ ҰЙЫМДАСТЫРУ КОМИТЕТІ

8.1. DeafSkills Astana «Аспаз ісі» чемпионатына жалпы басшылықты құрамына арнайы пәндер оқытушылары мен колледждің өндірістік оқыту шеберлері, чемпионатты өткізуге қатысатын әлеуметтік серіктестердің өкілдері кіретін ұйымдастыру комитеті жүзеге асырады.

8.2. DeafSkills Astana «Аспаз ісі» чемпионатының ұйымдастыру комитеті Астана қаласының Білім басқармасы.

8.3. Ұйымдастыру комитетінің қызметіне:

- DeafSkills Astana «Аспаз ісі» чемпионатын дайындау және өткізуге жалпы басшылық жасау»;
- сараптама тобын қалыптастыру және бекіту;
- DeafSkills Astana «Аспаз ісі» чемпионатының ережесін әзірлеу және бекіту, DeafSkills Astana «Аспаз ісі» чемпионатын өткізу және ұйымдастыру мерзімін белгілеу;
- DeafSkills Astana «Аспаз ісі» чемпионатына қатысушылардың өкілеттігін тексеру;
- DeafSkillsAstana «Аспаз ісі» чемпионатының қорытындысын талдау және қорытынды хаттама жасау кіреді.

8.4. DeafSkills чемпионатын өткізу үшін **СК төрағасы (WSK бас сарапшысы)** мен сарапшылар құрамында сараптамалық кеңес (СК) құрылады. (№6 қосымшада). Сарапшылар колледж өкілдері мен әлеуметтік серіктестерден құралады. Кеңес чемпионат басталғанға дейін өткізіледі, онда сарапшылар арасындағы міндеттер бөлінеді және жұмыс регламенті келісіледі.

8.5. Сараптамалық кеңестің (СК) қызметіне:

- DeafSkills турниріне қатысушылардың байқау тапсырмаларын орындауын тексеру;
- Тексеру нәтижелерін бағалау;
- DeafSkills Astana «Аспаз ісі» чемпионатының жеңімпаздарын анықтау кіреді.

8.6. Сараптамалық кеңестің (СК) барлық шешімдері хаттамаланады (№7 қосымша) және оған ұйымдастыру комитетінің мүшелері қол қояды.

IX. DEAFSKILLS ASTANA «АСПАЗ ІСІ» ҚАЛАЛЫҚ ЧЕМПИОНАТЫНЫҢ ҚОРЫТЫНДЫСЫН ЖАРИЯЛАУ ЖӘНЕ ЖЕҢІМПАЗДАРДЫ МАРАПАТТАУ

9.1. DeafSkills Astana «Аспаз ісі» чемпионатының қорытындысы WSK қалалық чемпионатының сарапшылар кеңесінің (СК) отырысын қорытындылайды.

9.2. Қорытындылар жеке шығарылады.

9.3. DeafSkills Astana «Аспаз ісі» чемпионатындағы орындар балл сомасы бойынша анықталады.

9.4. Сарапшылар команданың тапсырмаларын тексереді.

9.5. DeafSkills Astana «Аспаз ісі» чемпионатының жеңімпаздарын марапаттау үшін жеке келесі орындар беріледі:

- бірінші орын - алтын жүлдегер.
- екінші орын - күміс жүлдегер.
- үшінші орын - қола жүлдегер

№1 қосымша

Deafskills қалалық чемпионаты (Астана қаласы)
«Аспаз ісі» қатысушыларының тізімі

№ п/п	Тегі, аты, әкесінің аты	Мекеме, қатысушы	Жетекшісі

Модуль 1, 2

(100%) = Модуль 1 (50%) + Модуль 2(50%)

Модуль 1	Сарымсақты гренки қосылған «Көкөніс» езбе көжесі	«Аспаз»
Сипаттамасы	2 порция сарымсақты гренки қосылған «Көкөніс» езбе көжесі салатын дайындау	
Ұсыну	Тағамның салмағы кем дегенде 90 г. - максимум 150 г. Диаметрі 20-22 см шұңғыл табақтарда көженің 2 порциясы беріледі. Ұсыну температурасы 60 °С Екі бірдей көжені ұсыну Ұсыну барысында қосымша аксессуарларды, жеуге жарамсыз элементтерді және тәрелкелерде қосымша құралдарды пайдалануға РҰҚСАТ ЕТІЛМЕЙДІ!!! Қызмет көрсету терезесі берілуден 5 минут бұрын ашылады және берілгеннен кейін 5 минуттан кейін жабылады. Бір табақ демонстрациялық үстелге және суретке түсіру үшін қойылады. Екіншісі өлшенетін көрсеткіштерді бағалау үшін, содан кейін дегустацияға ұсынады.	
Негізгі ингредиенттер	Жалпы үстелдердегі өнімдерді қолданыңыз Негізгі ингредиент: Көкөніс (кара жәшік)	
Арнайы жабдықтар	Аландағы ұқсас жабдықтардан басқа, жарыс басталар алдында тікелей қауіпсіздік техникасы жөніндегі сарапшымен келісілген қосымша жабдықты пайдалануға рұқсат етіледі.	

№ п/п	Операцияның атауы	Операцияны орындау уақыты
1	Жұмыс орның дайындау және азық-түлік өнімдерін алу	15 мин
2	Негізгі тағамды дайындау ж	60 мин
3	Жұмыс орның жинау	15 мин
Барлығы:		90 мин= 1,5 сағат

Модуль 2		Екі гарнир қосылған кілегейлі тұздықтағы тауық еті	Аспаз
	Сипаттамасы	Екі гарнир, кілегейлі тұздық қосылған тауық етінен 2 порция тағам дайындау.	
	Ұсыну	<p>Тағамның салмағы 300 граммға дейін.</p> <p>Ыстық тағамның екі порциясы диаметрі екі тәрелкеде ұсынылады.</p> <p>Негізгі тағам кем дегенде 75°C температурада ыстық күйінде берілуі керек.</p> <p>Екі бірдей тағамды ұсыну.</p> <p>Ұсыну барысында қосымша аксессуарларды, жеуге жарамсыз элементтерді және тәрелкелерде қосымша құралдарды пайдалануға РҰҚСАТ ЕТІЛМЕЙДІ!!!</p> <p>Қызмет көрсету терезесі ұсынуға дейін 5 минут бұрын ашылады және берілгеннен кейін 5 минут өткен соң жабылады.</p> <p>Бір табақ демонстрациялық үстелге және суретке түсіру үшін қойылады. Екіншісі өлшенетін көрсеткіштерді бағалау үшін, содан кейін дегустацияға ұсынады.</p>	
	Негізгі ингредиенттер	<p>Жалпы үстелдердегі өнімдерді қолданыңыз</p> <p>Міндетті гарнир: 1 гарнир - қатысушының таңдау бойынша</p> <p>2 гарнир - қара жәшік</p>	
	Арнайы жабдықтар	Аландағы ұқсас жабдықтардан басқа, жарыс басталар алдында тікелей қауіпсіздік техникасы жөніндегі сарапшымен келісілген қосымша жабдықты пайдалануға рұқсат етіледі.	

№ п/п	Операцияның атауы	Операцияны орындау уақыты
1	Жұмыс орның дайындау және азық-түлік өнімдерін алу	15 мин
2	Негізгі тағамды дайындау ж	90 мин
3	Жұмыс орның жинау	15 мин
Барлығы:		120 мин= 2 сағат

Технологиялық карта (Үлгі)

Модуль 1: Дала қуырдығы

№	Азық-түлік атауы	Азық-түлік нормасы				Дайындалу технологиясы
		1 порция		2 порция		
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
Жайлау дала қуырдағы						
1	Асқабақ	30	20	60	40	Алдын ала өңделген қарын мен бауырды сүтке саламыз. Қой етін текшелерге, пиязды майдалап турап. Сары май қосылған ыстық табада ет, қарын және пиязды алтын түске дейін қуырып, коньяк дәмдеуіштерін қосып, пісіреміз. Су құйып, қақпағын 45-50 минут қайнатамыз. Бауырды текшелерге кесіп, дайын болғанша қуырыңыз. Етке бауыр қосып, көбірек су құйып, қақпағын жауып қайнатамыз. Асқабақтың қабығын тазалап, әр ыдысқа 70-80 грамм дайын қуырдақты салып, үстіне асқабақ тілімдерін салып, 180 градуста 10-15 минут пісіріңіз.
2	Қой еті	40	40	80	80	
3	Бауыр	20	20	40	40	
4	Қарын	10	10	20	20	
5	Сарымсақ	1	1	2	2	
6	Жуа	35	30	70	60	
7	Коньяк	10	10	20	20	
8	Сары май	10	10	20	20	
9	Кориандр	3	3	6	6	
10	Қара бұрыш					
11	Зира	3	3	6	6	
Пита						
1	Ұн	30	30	66	60	Жылы сүтті қант пен ашытқымен араластырып, ұн мен тұзды құйып, қамырды илейміз және 30 минутқа қалдырамыз. Қамырды жайып, сары маймен майлап, D8 сақинасын кесіңіз, пешке 200 градуста 5-7 минутқа қойыңыз.
2	Сүт	15	15	36	36	
3	Қант	5	5	10	10	
4	Сары май	10	10	20	20	
5	Ашытқы	3	3	6	6	
6	Тұз	1	1	2	2	
Шығымы: 90 (80, 10)						
<i>Сапасына қойылатын талаптар: Қуырдақ дәмдеуіштер мен қуырылған еттің иісіне дәміне сай, сарғыш түсті, формасы сақталған, лаваш қытырлақ</i>						

ӨНІМДЕР ТІЗІМІ

Байқауда өнімдердің бірыңғай тізімі қолданылады. Азық-түліктер тізіміндегі позицияларды қосуға немесе жоюға тыйым салынады. Конкурстық тапсырманы орындау үшін қатысушылар тек осы тізімде көрсетілген азық-түліктерді пайдаланады. Азық-түлік тізімін, чемпионат басталмас бұрын, екі апта қалғанда толтырып, ұйымдастырушыларға жіберу керек. Барлық күндерге азық-түліктердің саны көрсетілген. Қай күні және қанша мөлшерде қажет екенін қатысушы көрсетеді. Тізімде "Ескерту" терезесі бар. Егер қатысушыға тұтас апельсин қажет болса, ол оны ескертуде жаза алады. Қатысушыларға қара жәшікке арналған және міндетті азық-түліктерді бірдей мөлшерде береді және оларға тапсырыс берудің қажеті жоқ. Егер қатысушыға ұсынылған азық-түліктердің барлығы қажет болмаса, оларды белгілеп тоңазытқышқа салып қояды.

Азық-түлік тізімі конкурстық тапсырмамен бірге Excel форматында жарияланады. Оны осы форматта толтырылуы қажет.

№ 3 қосымша

**Мәзір толтыру үлгісі
МӘЗІР**

Модульдің атауы	Сипаттамасы (мысал ретінде)
Модуль-1 «Көкөніс» езбе көжесі	Пармезанно мусымен сарымсақты гренки қосылған саңырауқұлақтан езбе көжесі
Модуль -2 Екі гарнир қосылған кілегейлі тұздықтағы тауық еті	Сүзбе ірімшік кремі және қуырылған базилик қосылған фритюрде қуырылған нан қыртысы бар күріш шарлары.

№ 4 қосымша

МӘЗІР

Модульдің атауы	Сипаттамасы (мысал ретінде)
1-ші күн	
Модуль -1	
Модуль -2	

Қатысушыларға арналған нұсқаулық:

Ұсыну барысында қосымша аксессуарларды, жеуге жарамсыз элементтерді және тәрелкелерде қосымша құралдарды пайдалануға РҰҚСАТ ЕТІЛМЕЙДІ!!!

Жалпы үстелдегі ингредиентті қолдану рұқсат

Технологиялық картаға сәйкес өнімдер тізіміндегі ингредиенттерді пайдаланыңыз

Сайысқа қатысушының тулбоктағы материалдар мен құрал-жабдықтары

Тулбок модульдерді орындауға қажетті құрал-жабдықтары қамтуы керек

Жарыс алаңында тыйым салынған материалдар мен құралдар-жабдықтар

Алаңдағы ұқсас жабдықтардан басқа, жарыс басталар алдында тікелей қауіпсіздік техникасы жөніндегі сарапшымен келісілген қосымша жабдықты пайдалануға рұқсат етіледі.

Тапсырмаларға сипаттама

Тоңазытқыштағы шикізаттарды, жартылайфабрикаттарды бөлек сақтауталуын ұйымдастыру керек

Жұмыс орны мен ракавинаны ыдыстармен толтыруға болмайды

Таза, жинақы және тиімді жұмыс істеу керек.

Жұмыстың басында, тапсырмаларды орындау кезінде санитарлық талаптар мен қауіпсіздік ережелерін сақтай отыра жұмыс істеу.

Сіз таза, ұқыпты және тиімді жұмыс істеуіңіз керек

Ластану болмауы керек; өнімдер бөлек сақталуы керек, ал барлық дайындамалар буып-түйілген/тартылған және таңбаланған болуы керек.

Азық-түліктің шеттен тыс артық шығыны болмауы кер

Қатысушылардың жұмыс орнындағы
еңбекті қорғау және техника қауіпсіздігі
бойынша нұсқаулық хаттамасы

DeafSkills қалалық чемпионаты (Астана қаласы)

№ р/с	Сарапшының/қ атысушының Т.А.Ә.	Нұсқаулықтан өтуші қатысушының/сар апшының қолы	Нұсқаулық өтуші техникалық сарапшының Т.А.Ә.	Нұсқаулық берушінің қолы

Сарапшылар тізімі
DeafSkills қалалық чемпионаты (Астана қаласы)

№ р/с	Т.Ә.А	Жұмыс орны, қызметі	Электронды мекен жайы және телефоны
1			
2			
3			

Сарапшылар комиссиясының хаттамасы
Deafskills қалалық чемпионаты (Астана қаласы)

ХАТТАМА

Астана қаласы WSK қалалық чемпионатының сарапшылар кеңесінің (СК) отырысы
күзіреттілік бойынша _____

Қатысқандар:

СК төрағасы (WSK бас сарапшысы): _____
күзіреттілік бойынша _____

Сарапшылар:

- 1.
- 2.
- 3.

1. Жарысқа қатысқандар ____ адам

СК төрағасы (WSK бас сарапшысы):
күзіреттілік бойынша _____

Сарапшылар:

№ р/с	Қатысушының Т.А.Ә	Облыс/қала	Қатысушының баллдық көрсеткіші

2. Баллдық көрсеткіш негізінде сарапшылар кеңесі мүшелерінің шығарған қорытындысы бойынша жүлделі орынға ұйғарылады:

Орын	Қатысушының Т.А.Ә.	Қатысушы ұйымы	Облыс/қала	Балл саны

Сонымен қатар басқа номинациялар:

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

СК төрағасы

_____күзіреттілігі бойынша

Сарапшылар: