



world skills

# DeafSkills Astana

## Аспаз ісі

### БАЙҚАУ ЕРЕЖЕСІ

Астана 2024 ж

«КЕЛІСІЛДІ»

Бас сарапшысы

 А.Красовская

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 ж.



## ЕРЕЖЕ

Астана қаласы техникалық және кәсіптік колледж студенттері мен кәсіпорындарының 16 және 22 жас аралығындағы жас мамандары үшін Defaskills Astana «Аспаз ісі» қалалық чемпионатының өтуі туралы

### I. ЖАЛПЫ ЕРЕЖЕ

- 1.1. Defaskills Astana «Аспаз ісі» қалалық чемпионатын Астана қаласы әкімдігінің «Қоғамдық тамақтандыру және сервис колледжі» МКҚК өткізеді.
- 1.2. Defaskills Astana «Аспаз ісі» қалалық чемпионатының ұйымдастырушысы Астана қаласының Білім басқармасы.
- 1.3. Қатысушылар бейджикпен кәсіби киімде болуы керек
- 1.4. Defaskills Astana «Аспаз ісі» қалалық чемпионаты нақты тапсырмалар мен жарыстарды ұсына отырып, сапалы бағалауды қарастырады.
- 1.5. Defaskills Astana «Аспаз ісі» қалалық чемпионаты Астана қаласы колледж студенттері мен кәсіпорындардың жас мамандары үшін 10130300 «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандықтары бойынша өткізіледі.

### II. МАҚСАТТАРЫ МЕН МІНДЕТТЕРІ

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

### III. ӨТКІЗУ ОРНЫ МЕН МЕРЗІМІ

- 3.1. Defaskills Astana «Аспаз ісі» чемпионаты **2024 ж. 17 мамыр сағ 9.00** –де Астана қаласы, Ч.Айтматов көш., 41/Б мекен-жайында орналасқан «Кулинарлық студия» құзыретті орталығы.  
Байланыс телефондары: 501652, 87013111437, 87016407331
- 3.2. Өтінімдерді (№1 Қосымша) техникалық колледж 2024 жылғы 10 наурызға дейін қабылдайды: мекенжайы Сарыарқа ауданы, Бердібек Соқпақбаев көшесі 19, e-mail wsk2021nursultan@mail.ru

### IV. ҚАЛАЛЫҚ ЧЕМПИОНАТ ҚАТЫСУШЫЛАРЫ

- 4.1. Defaskills Astana «Аспаз ісі» қалалық чемпионатына колледж студенттері мен тамақтандыру кәсіпорындарының мамандары қатыса алады (1 қатысушыдан)
- 4.2. Чемпионатқа қатысушы кәсіби киімге және бейджикпен қатысуы тиіс:
  - наубайшы күртешесі;
  - шалбар;
  - ақ алжапқыш;



- ыдыс сүлгісі;
- мойын орамалы (міндетті емес);
- алды жабық жұмыс туфліі.

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

4.4. Алаңда тыйым салынған материалдар мен жабдықтар: конкурсқа 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. Жеребе салуды СК төрағасы (Defaskills бас сарапшысы) чемпионат басталғанға дейін өткізеді.

5.2. Конкурстық тапсырма тек практикалық жұмыстан тұрады. Аспаз ісі бойынша Чемпионат 3 кезеңде (1 модуль, 2 модуль, 3 модуль, 4 модуль) нақты уақыт форматында орындалады. Әрбір модульді орындауға тапсырманың күрделілігіне байланысты 1,5 сағаттан 2,5 сағатқа дейін бөлінеді.

Төрт модуль жұмыстың 2 күніне есептелген (№ 2 Қосымша).

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

Ескертпе

Қатысушы алдын ала мәзір жасайды және ол бойынша дайындалады. Барлық модульдерді толығымен атқарады. «Қара жәшіктің» құрамына әрбір модуль үшін тек

1 құпия ингредиент кіреді. Қалған өнімдердің атауы белгілі.

Чемпионаттың бірінші күні конкурстық тапсырмаға 30% өзгерістер енгізіледі.

5.4. Өтінімге сәйкес инфрақұрылымдық парақты чемпионатқа 45 күн қалғанда алып келу қажет (№ 3 Қосымша)

#### **VI. DEFASKILLS ASTANA «АСПАЗ ІСІ» ЧЕМПИОНАТЫНЫҢ ӨТКІЗІЛУ ШАРТЫ ЖӘНЕ КОНКУРС ЖҰМЫСТАРЫН БАҒАЛАУ КРИТЕРИЙЛЕРІ**

6.1. Бағалау критерийлері

Бұл бөлімде бағалау критерийлері мен қойылатын баллдардың (субъективті және объективті) саны белгіленген. Барлық бағалау критерийлері бойынша баллдардың жалпы саны 100 құрайды.

Бөлім	Критерийлер	Бағалар		
		Субъективті (егер қолданылатын болса)	Объективті	Жалпы
A	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 бағалар

Бағалар 1 – 10 аралығындағы шкала бойынша қойылады:

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

Негізгі талаптар: қолданылатын технологиялардың заманауи аспаздық дәстүрлерге сәйкестігі; дәмдер мен хош иістердің теңдестігі мен үйлесімдігі; дайын тағамды безендіру мен таныстырудың көркемдік дәмі мен шығармашылық тәсілі. МОДУЛЬГЕ ШОЛУ (100 %). 1-4 модуль бойынша баллдар туралы ақпарат

(№ 4 Қосымша).

1 модуль жалпы баллдардың 15% - ы (жабық дәм жоқ)

2 модуль жалпы баллдардың 25% - ы

3 модуль жалпы баллдардың 25% - ы

4 модуль жалпы баллдардың 35 %

## 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	Критерийлер	Баллдар	Жалпы
A	<b>Гигиена:</b> - сыртқы түрі және жеке гигиена - жұмыс орнының тазалығы - қалдықтармен жұмыс	10 5 5	20
B	<b>Дайындау технологиясы және уақытты есептеу:</b> - жұмыс орнын дайындау; - шикізат жиынтығын дайындау; - шикізатты дайындаудың кәсіби дағдылары; - дайындау технологиясы ережелерін сақтау; - рецептінің дәлдігі; - міндетті ингредиенттерді пайдалану; - өнімді дайындау уақытын есептеудің дұрыстығы. <b>Презентация</b> - өнімнің сәйкестігі - сыртқы көрініс эстетикасы - заманауи әдістер мен технологияларды қолдану - шығармашылық көзқарас - презентацияның нақтылығы	5 5 10 10 10 10 5 5	60

С	<b>Презентация</b>		10
	- өнімнің сәйкестігі	2	
	- сыртқы көрініс эстетикасы	2	
	- заманауи әдістер мен технологияларды қолдану	2	
	- шығармашылық көзқарас	2	
	- презентацияның нақтылығы	2	
D	<b>Органолептикалық көрсеткіштер:</b>		10
	- сыртқы түрі,	2	
	- түсі,	2	
	- дәмі;	2	
	- ішкі құрылымы	2	
	- ұқыптылығы	2	
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 ведомоспен расталған қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқама жүргізуін бақылау (№5 Қосымша).

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

### VIII. DEFASKILLS ASTANA «АСПАЗ ІСІ» ЧЕМПИОНАТЫНЫҢ ҰЙЫМДАСТЫРУ КОМИТЕТІ

8.1. Defaskills 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. Defaskills Astana «Аспаз ісі» чемпионатының ұйымдастыру комитеті Астана қаласының Білім басқармасы.

8.3. Ұйымдастыру комитетінің қызметіне:

- Defaskills Astana «Аспаз ісі» чемпионатын дайындау және өткізуге жалпы басшылық жасау);

- сараптама тобын қалыптастыру және бекіту;

- Defaskills Astana «Аспаз ісі» чемпионатының ережесін әзірлеу және бекіту, Defaskills Astana «Аспаз ісі» чемпионатын өткізу және ұйымдастыру мерзімін белгілеу;

- Defaskills Astana «Аспаз ісі» чемпионатына қатысушылардың өкілеттігін тексеру;

- Defaskills Astana «Аспаз ісі» чемпионатының қорытындысын талдау және қорытынды хаттама жасау кіреді.

8.4. Defaskills чемпионатын өткізу үшін СК төрағасы (Defaskills 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:

- Defaskills турниріне қатысушылардың байқау тапсырмаларын орындауын тексеру;

- тексеру нәтижелерін бағалау;

- Defaskills 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. DEFASKILLS ASTANA «АСПАЗ ІСІ» ҚАЛАЛЫҚ ЧЕМПИОНАТЫНЫҢ ҚОРЫТЫНДЫСЫН ЖАРИЯЛАУ ЖӘНЕ ЖЕҢІМПАЗДАРДЫ МАРАПАТТАУ**

9.1. Defaskills Astana "Аспаз ісі" чемпионатының қорытындысы Defaskills қалалық чемпионатының сарапшылар кеңесінің (СК) отырысын қорытындылайды..

9.2. Қорытындылар жеке шығарылады.

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

9.4. Сарапшылар команданың тапсырмаларын тексереді.

9.5. Defaskills 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**

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

№ р/с	Тегі, аты, әкесінің аты	Мекеме, қатысушы	Жетекші	Телефон нөмірі

**№ 2 қосымша**

**1,2 модульдері (100%) = Модуль 1 (55%). Модуль 2 (45 %)**

1 модуль	«Көкөніс сорпасы»	Аспаз
<b>Сипаттамасы</b>	<b>Тағамның 2 порциясын дайындаңыз: Көкөніс пюресі сорпасы (қара жәшік)</b>	
<b>Ұсынуы</b>	<p>Ыдыстың салмағы кемінде 200 г.</p> <p>Ыдыстың қызмет ету температурасы 45 °С-тан 70 °С-ге дейін Ыдыс декорсыз (D=30,5 см) кең жиегі бар ақ, дөңгелек, терең тәрелкелерде беріледі.</p> <p>Екі бірдей тағам ұсынылады: біреуі қазылар алқасының мүшелеріне (дегустациялауға) және екіншісі көрме нұсқасы ретінде ұсынылады.</p> <p>Табақшаларда жеуге жарамсыз құрамдастарды, қосымша керек-жарақтарды және көмекші жабдықты пайдалануға РҰҚСАТ ЕТІЛМЕЙДІ!!!</p> <p>Қызмет көрсету терезесі қызмет көрсетуден 5 минут бұрын ашылады және қызмет көрсетуден кейін 5 минуттан кейін жабылады.</p> <p>Өлшенетін көрсеткіштерді бағалау үшін бір табақ беріледі, содан кейін демонстрациялық үстелге қойылады және суретке түсіріледі. Екінші тәрелке дәм тату үшін беріледі.</p>	
<b>Негізгі ингредиенттері</b>	Сайтта бар ұқсас жабдықты қоспағанда, жарыс басталар алдында дереу қауіпсіздік жөніндегі сарапшымен келісілуі тиіс қосымша жабдықты пайдалануға рұқсат етіледі.	
<b>Арнайы</b>	Аландағы ұқсас жабдықтардан басқа, жарыс басталар алдында тікелей қауіпсіздік техникасы жөніндегі сарапшымен келісілген қосымша жабдықты пайдалануға	

рұқсат етіледі.

**1 модульді орындау уақытын бөлу.**

№ р/с	Операцияның атауы	Операцияны орындау уақыты
1	Жұмыс орнын дайындау және азық-түлік өнімдерін алу	10 мин
2	Негізгі тағамды дайындау және безендіру	100 мин
3	Жұмыс орнын жинау	10 мин
<b>Барлығы:</b>		<b>120мин =2 сағат</b>

2 модуль	Ыстық балық тағамы: «Жарма, көкөніс және кілегей соусы қосылған балық суфлесі	Аспаз
<b>Сипаттамасы</b>	Ыстық балық тағамының 2 порциясын дайындаңыз: «Жарма, көкөніс және кілегей соусы қосылған лосось»	
<b>Ұсыну</b>	<p>Ыстық балық тағамының 2 порциясын дайындаңыз: «Жарма, көкөніс және кілегей соусы қосылған лосось» Ыдыстың салмағы кемінде 220 г. Ұсынылатын тағамның температурасы 45 °С-тан 65 °С-қа дейін.</p> <p>Ыдыс жиегі бар, декорсыз (D=30-32 см) ақ түсті дөңгелек тәрелкелерде беріледі.</p> <p>Екі бірдей тағам ұсынылады: біреуі қазылар алқасының мүшелеріне (дегустациялауға) және екіншісі көрме нұсқасы ретінде ұсынылады.</p> <p>Табақшаларда жеуге жарамсыз құрамдастарды, қосымша керек-жарақтарды және көмекші жабдықты пайдалануға РҰҚСАТ ЕТІЛМЕЙДІ!!!</p> <p>Қызмет көрсету терезесі қызмет көрсетуден 5 минут бұрын ашылады және қызмет көрсетуден кейін 5 минуттан кейін жабылады</p> <p>Ыстық балық тағамының 2 порциясын дайындаңыз: «Жарма, көкөніс және кілегей соусы қосылған лосось» Ыдыстың салмағы кемінде 220 г. Ұсынылатын тағамның температурасы 45 °С-тан 65 °С-қа дейін.</p> <p>Ыдыс жиегі бар, декорсыз (D=30-32 см) ақ түсті дөңгелек тәрелкелерде беріледі.</p> <p>Екі бірдей тағам ұсынылады: біреуі қазылар алқасының мүшелеріне (дегустациялауға) және екіншісі көрме нұсқасы ретінде ұсынылады.</p> <p>Табақшаларда жеуге жарамсыз құрамдастарды, қосымша керек-жарақтарды және көмекші жабдықты пайдалануға РҰҚСАТ ЕТІЛМЕЙДІ!!!</p> <p>Қызмет көрсету терезесі қызмет көрсетуден 5 минут бұрын ашылады және қызмет көрсетуден кейін 5 минуттан кейін жабылады</p> <p>Өлшенетін көрсеткіштерді бағалау үшін бір табақ беріледі, содан кейін демонстрациялық үстелге қойылады және суретке түсіріледі. Екінші тәрелке дәм тату үшін беріледі.</p>	
<b>Негізгі</b>	Ыстық балық тағамының 2 порциясын дайындаңыз:	

<b>ингредиенттер</b>	«Жарма, көкөніс және кілегей соусы қосылған лосось» Балық суфле – қатысушының таңдауы бойынша дайындау әдісі Жарманың гарнирі (полента немесе тары) Қуырылған көкөніс гарнирі (брокколи немесе цуккини) Кремді соус – соустың массасы – 25г кем емес. (көрнекі түрде кем дегенде бір ас қасық). Ұсынылған тізімдегі өнімдерді пайдаланыңыз Ортақ үстелдегі тағамды пайдаланыңыз (қажет болса)
<b>Арнайы жабдықтар</b>	Алаңдағы ұқсас жабдықтардан басқа, жарыс басталар алдында тікелей қауіпсіздік техникасы жөніндегі сарапшымен келісілген қосымша жабдықты пайдалануға рұқсат етіледі

### Модульді орындау уақытын бөлу 2.

№ р/с	Операцияның атауы	Операцияны орындау уақыты
1	Жұмыс орнын дайындау және технологиялық картаға әйкес азық-түлік өнімдерін алу	15 мин
2	Тағам дайындау және безендіру	120 мин
3	Жұмыс орнын жинау	15 мин
<b>Барлығы:</b>		<b>150 мин=2.5сағат</b>

### № 3 Қосымша

Инфрақұрылымдық парақ, Excel технологиялық карталарға сәйкес барлық модульдерге

№ р/с	Азық-түлік өнімдерінің атауы	Өлшем бірлігі	2 порцияға кететін шығын, гр
Балық			
	Лосось филесі	г	450
Сүт және жұмыртқа өнімдері			
	Сарымай	г.	150
	Сүт	мл.	200
	Жұмыртқа	шт.	4
	Пармезан ірімшігі	кг	60
	Крем 33%-35%	мл	400
Көкөністер, жасылдар			
	Сәбіз	г	300
	Брокколи	г	300
	Сарымсақ	г	10
	Жасыл цуккини	г	150
	Шпинат (жаңа мұздатылған)	г	50
	Ақжелкен	г	10
	Аскөк жасыл	г	10
	Микрожасылдар	г	5
	Лимон	г	50
	Пияз	г	100
	Сопақ басты пияз	г	50
	Ботташық	г	200
Бакалея			
	Тұз	кг	10



	Өсімдік майы	г	200
	Бидай ұны	г	150
Күрғақ өнімдер			
	Тары	г	100
	Палента	г	100
Гастрономия			
	Бекон ш/к	г	100
Ортақ кесте			
	Соя тұздығы	л	1
	Ұнтақталған паприка	г	20
	Куркума	г	20
	Ұсақ тұз	г	1
	Балыққа арналған дәмдеуіштер	г	20
	Көкөністерге арналған дәмдеуіштер	г	20
	Тостқа арналған нан	г	1000
	Қара зәйтүн	г	300
	Шарап сірке суы	г	250
	Өсімдік майы	г	10

№ 4 Қосымша

1-4 модульдер бойынша баллдар туралы ақпарат

Бөлім	Критерийлер	Оценки		
		Субъективті (егер бар болса)	Объективті	Жалпы
A	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

Бағалар 1 – 10 аралығындағы шкала бойынша қойылады:

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

№5 Қосымша

Қатысушылардың жұмыс орнындағы еңбекті қорғау және техника қауіпсіздігі бойынша нұсқаулық хаттамасы Defaskills қалалық чемпионаты (Астана қаласы)

р/с	Сарапшының/ қатысушының Т.А.Ә.	Нұсқаулықтан өтуші қатысушының/сарапшының қолы	Нұсқаулық етуші техникалық сарапшының Т.А.Ә.	Нұсқаулық берушінің қолы

№6 Қосымша

Сарапшылар тізімі  
Defaskills қалалық чемпионаты (Астана қаласы)

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

№7 Қосымша

Сарапшылар комиссиясының хаттамасы  
Defaskills қалалық чемпионаты (Астана қаласы)  
ХАТТАМА

Астана қаласы Defaskills қалалық чемпионатының сарапшылар кеңесінің (СК) отырысы

күзіреттілік бойынша \_\_\_\_\_

Қатысқандар:

СК төрағасы (Defaskills бас сарапшысы): \_\_\_\_\_

күзіреттілік бойынша \_\_\_\_\_

Сарапшылар:

1.

2.

3.

1. Жарысқа қатысқандар \_\_\_ адам

СК төрағасы (Defaskills 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: