

Приложение № 2 к
Положению о региональном этапе
Всероссийского конкурса «Лучшая
школьная столовая — 2024»

**Информационная карта участника регионального этапа
Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая — 2024»**

	Направления	Информация общеобразовательной организации
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование общеобразовательной организации в соответствии с уставом.	Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение «Волобуевская средняя общеобразовательная школа»
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет раздаточная)	сырьевая
	Количество обучающихся: - всего	56
	в том числе по возрастным группам: — 1—4 классы	21
	— 5—9 классы	27
	—10—11 классы	8
	Количество обучающихся, получающих питание: — всего	56
	в том числе по возрастным группам: — 1—4 классы	21
	— 5—9 классы	27
	—10—11 классы	8
	Из них получают одноразовое горячее питание (количество, ⁰ /0): — всего	0

в том числе по возрастным группам: — 1— 4 классы	0
— 5 — 9 классы	0
- 10-11 классы	0
получают двухразовое питание (количество, °/0) — всего	56
в том числе по возрастным группам: — 1-4 классы	21
—5-9 классы	27
- 10-11 классы	8

количество обучающихся льготной категории, чел.	38
в том числе по возрастным группам: —1-4 классы	16
— 5-9 классы	17
—10-11 классы	5
График приема пищи	Завтрак -9.45-10.05. Обед- 12.35-13.00 Полдник -15.00-15.20
Количество обучающихся, принимающих только завтрак	0
Количество обучающихся, принимающих только обед	0
Количество обучающихся, принимающих завтрак и обед	36
Количество обучающихся, принимающих завтрак, обед и полдник	20
Стоимость рациона питания (руб.): завтрака, обеда, полдника	Завтрак-30руб, Обед-102руб.87коп. Полдник-25руб

	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.)	- Обучающиеся школы имеют возможность ежедневно получать горячее питание в виде завтраков и обедов на бесплатной и платной основе с учётом льгот, предоставляемых отдельным категориям граждан. Льготное питание (бесплатное) предоставляется обучающимся 1-4 классов; детям из семей, признанных в установленном порядке, малообеспеченными; обучающимся из числа многодетных семей; детям-инвалидам и обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, детям из семей участников СВО. Общий охват горячим питанием обучающихся по школе составляет 100%.
	Безналичный расчет за питание обучающихся	Организация безналичного расчета организована через систему СБЕРБАНК Один раз за месяц.
	Использование современных информационно программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся	Переход на безналичную оплату школьного питания; Возможность контроля движения денежных средств, которые расходуются на оплату школьного питания; Уменьшение пищевых отходов за счет предварительного заказа питания. ПС «Мониторинг питания и здоровья» (НИИ Гигиены питания), позволяющее разрабатывать, анализировать меню в соответствии с возрастом, льготами и др.
2	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиНом 2.32.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Пищеблок оснащён технологическим оборудованием . Все оборудование исправно и работает. https://cloud.mail.ru/public/qN9K/g7g2T1KCz

	<p>% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием</p>	<p>Пищеблок 100% оснащен технологическим и иным оборудованием Приложение №1(1)</p>
	<p>Количество посадочных мест и соответствие требованиям к мебели в обеденном зале</p>	<p>В обеденном зале 70 посадочных мест. Мебель соответствует требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся. Приложение- № 1 фото</p>
	<p>Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)</p>	<p>Приложение- №2 фото 3 шт.</p>
	<p>Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию</p>	<p>Приложение- №3 фото 3 шт</p>

3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	100%
	Численность работников пищеблока: — всего, — в том числе по должностям: — технолог, зав. производством, — повара, — кухонные работники	Всего-2 Повар -1 кухонные работники-1
	Уровень профессионализма работников школьной столовой	Повар 4 разряда Белогурова Нина Ивановна. Приложение №4 документ Приложение к документу.
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	Каждый год проходим обучение по санитарно-просветительской программе «Основы здорового питания» (Сертификат Приложение №5)
4	Меню школьной столовой	Приложение№6
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2023-2024 учебном году: тематические дни; школы кулинарного мастерства; выставки-дегустации	Участие во Всероссийском социальном детском конкурсе «Школьная еда-пища для ума» (сертификат Приложение №7) Участие в конкурсе «Сохраняя традиции» https://vk.com/wall-210994267_400 Конкурс «Традиции здорового питания» https://vk.com/wall-210994267_696
	Примерное (Цикличное) меню	В приложении №8
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	Не имеется.
	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за т и месяца предыдущего года	Не имеется

	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака	https://cloud.mail.ru/public/J7sg/Q8haTMAju  YouCut_20241125_1 31652080.mp4
	Введение в рацион школьника блюд, соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли, сахара, насыщенных жиров	Блюда соответствуют циклическому меню и приготовлены строго по технологическим картам. Используются в меню блюда, где сохраняется исходная биологическая ценность пищевых продуктов, используются пищевые продукты со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров, поваренной соли, а также пищевые продукты, обогащенные витаминами и пищевыми волокнами.
5	Пропаганда здорового питания	
	Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут)	
	Презентация	«Пищевые добавки вред или польза» Ссылка https://cloud.mail.ru/public/i9qb/RiFe1qv7D
6	Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся	 МКОУ Волобуевская СОШ
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2023-2024 учебном году	
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательной организации	<u>Ежедневное меню.</u> https://sh-volobuevskaya-r38.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-

		organizatsii/organizatsiya-pitaniya/
--	--	--

Директор школы _____/М.П.Белых/

М.П.

