Информационная карта участника Всероссийского конкурса

«Лучшая школьная столовая»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п  | Направления | Информация образовательной организации |
| 1 |  **Сведения об организации питания (блок 1 заполняется в программе excel)**  |  |
| Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с Уставом | муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Никольская основная общеобразовательная школа» |
| Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доставочная, буфет-раздаточная)  | Школьная –базовая столовая |
| Количество обучающихся: - всего  | 22 |
| в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы | 7 |
| - 5-9 классы  | 15 |
| - 10-11 классы | - |
| Количество обучающихся, получающих питание (количество и в %): - всего | 22 (100%) |
| в том числе по возрастным группам (количество и в %): - 1-4 классы  | 7 (100%) |
| - 5-9 классы | 15(100%) |
| - 10-11 классы  | - |
| Из них: получают одноразовое горячее питание (количество и в %) - всего  | 14 (64%) |
| в том числе по возрастным группам (количество и в %): - 1-4 классы  | 0 |
| - 5-9 классы  | 14 (64%) |
| - 10-11 классы | - |
| получают двухразовое горячее питание (количество и в %)- всего | 8(36%) |
| в том числе по возрастным группам (количество и в %):- 1-4 классы | 7 (32%) |
| - 5-9 классы  | 1 (4%) |
| - 10-11 классы | 0 |
| Количество обучающихся льготной категории, чел.(количество и в %) | 1673% |
| в том числе по возрастным группам (количество и в %): - 1-4 классы  | 6 (27 %) |
| - 5-9 классы  | 10 (46%) |
| - 10-11 классы | 0 |
| График приёма пищи  | 1-4 классы 11.25-11.455-9классы12.30-12.50 |
| Количество обучающихся, принимающих только завтрак, чел.и в % | 0 |
| Количество обучающихся, принимающих только обед, чел.и в %  | 14 64% |
| Количество обучающихся, принимающих завтрак и обед, чел.и в %  | 8 36 % |
| Количество обучающихся, принимающих обед и полдник, чел. и в % | 0 |
| Стоимость рациона питания: - завтрака; - обеда; - полдника  | 5,4068,70 |
| Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.)  | отсутствует |
| Безналичный расчёт за питание обучающихся  | Продукты поставляются по договору в школьную столовую поставщиками, расчет происходит через бухгалтерию 2 раза в месяц по накладным и счетам. |
| Использование современных информационнопрограммных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся  | Школьный сайт как экран организации питания обучающихся, где можно просмотреть рацион, меню обучающихся на каждый день  |
| **2.** | **Техническое состояние производственных и служебнобытовых помещений в соответствии с СанПиН**  |  |
| % оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием |  |
| Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале. | 28 |
| Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, , сушка для рук) | СоответствуетИмеются раковины для мытья рук, дозаторы для мыла, для каждого ученика личное полотенце, бумажные полотенца. |
|  | Интерьер и декоративное оформление; уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию | Имеется декоративное оформление столовой, уголок по здоровому питанию |
| **3.** | **Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами**  |  |
| Численность работников пищеблока: - всего; | 2 |
| в том числе по должностям: - технолог, зав, производством;(ответственный за организацию питания) - повара; - кухонные работники  | 11 |
| Уровень профессионализма работников школьной столовой Ф.И.О., должность, сведения о профессиональном образовании.  | Ефремова Ольга Валерьевна, повар, образование среднее профессиональное, по должности оператор ЭВМШалимова Наталья Ивановна, ответственный за организацию питания, образование высшее педагогическое. |
| Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка) Г од прохождения курсов повышения квалификации, их тематика,  | 2020 курсы повышения квалификации |
| **4.** | **Меню школьной столовой**  |  |
|  | Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2019-2020 и 2020-2021 уч. г.г.: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации |  |
|  | Примерное (Цикличное) меню  | <http://pokr-nikolskaia-oosh.obr57.ru/cyclic-menu/> |
|  | Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания  | Дополнительное питание отсутствует, в школе нет буфета , нет розничной торговли |
|  | Объём реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года  | 0 |
|  | Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака | C:\Users\school\Desktop\20211022_114311.jpg |
|  | Введение в рацион школьника блюд, соответствующих требованиям здорового питания (с пониженным содержанием соли, сахара, насыщенных жиров) | Ежедневные салаты из свежих овощей в весеннее и осеннее время |
| **5** | **Пропаганда здорового питания**  |  |
|  | Мероприятия по теме здорового питания  | Беседа «Правильное питание –залог здоровья»Беседа «Витамины в нашем рационе»Конкурс – игровая программа «Здоровое питание –это ЗДОРОВО» |
| **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 2019-2020 и 2020-2021 уч. г.г  | Публикации отсутствуют |
|  | Отражение работы школьной столовой на сайте образовательного учреждения | http://pokr-nikolskaia-oosh.obr57.ru/pitanie/ |





