

Приложение 3
к Положению об организации и проведении
регионального тура Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2024»

**Информационная карта образовательной организации – участника
регионального тура Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2024»**

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №9 имени П.Ф.Евдокимова муниципального образования Абинский район
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	доготовочная
	Количество обучающихся: - всего,	168
	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	73
	-5-9 классы	88
	-10-11 классы	7
	Количество обучающихся, получающих питание -всего,	168
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	73
	-5-9 классы	88
	-10 -11 классы	7
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %) -всего,	168/100%
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	73/100 %
	-5-9 классы	88/100 %
	-10-11 классы	7/100%
	получают двухразовое питание (количество, %) всего	7/4%

в том числе по возрастным группам -1-4 классы	2/2%
-5-9 классы	5/5%
-10-11 классы	0
количество обучающихся льготной категории, чел	7
в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	2
-5-9 классы	5
-10-11 классы	0
График приема пищи	9.30.-9.50- 1-классы 10.20-10.40- 2,3,4,5,11 классы 11.20-11.40- 6,7,8,9,10 классы 12.20-12.40 – 2,4,6,7,8 классы (обучающиеся льготной категории)
Количество обучающихся принимающих только завтрак	161
Количество обучающихся принимающих только обед	0
Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	7
Количество обучающихся принимающих обед и полдник	0
Стоимость рациона питания (руб.): -завтрака, -обеда -полдника	110 235 -
Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся, возможность выбора блюд (шведский стол), вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.	Используется метод накрытия столов для учащихся 1-х – 11- х классов. Данный метод позволяет увеличить время для приема пищи в перемену. - Школьная столовая предлагает помимо завтраков и обедов широкий ассортимент буфетной продукции.
Безналичный расчет за питание обучающихся.	<u>Оплата питания 1-4 классов</u> Классные руководители 1-4 классов ежедневно ведут таблицу посещаемости и питания детей. Согласно данной таблице, ответственный за питание составляет сводную ведомость по расчётам за услуги питания и отдаёт в

		<p>школьную бухгалтерию. Оплата услуг питания поставщиком осуществляется в безналичной форме на основании выставочных документов (счёт - фактура, акта выполненных работ).</p> <p><u>Оплата питания учащихся 5-11 классов</u> Расчеты за организованное питание учащихся осуществляется безналичным путем. Оплата за питания учащихся производится родителями заблаговременно до 10 числа каждого месяца. Стоимость питания и сумма к оплате за питание учащихся доводится классным руководителем до каждого родителя. Оплата за питание учащихся в виде безналичных расчетов производится путем перечисления денежных средств на счета поставщика школьного питания (ИП Пономаренко).</p>
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	Используется программный комплекс 1С.Предприятие 8.3 для учета начислений и оплаты за услугу питания на основании таблиц.
2	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиНом	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	В видеоролике № 2 https://vk.com/wall-139716669_1969
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.	В видеоролике № 2 https://vk.com/wall-139716669_1969
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	В видеоролике № 2 https://vk.com/wall-139716669_1969
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	В видеоролике № 2 https://vk.com/wall-139716669_1969
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	

	<p>Численность работников пищеблока: -всего в том числе по должностям -технолог, зав производством/ повара -кухонные работники</p>	<p>2 1 1</p>
	<p>Уровень профессионализма работников школьной столовой.</p>	<p>Черепина Елена Леонидовна – зав производством/повар – среднее профессиональное образование; Шляпцева Ольга Николаевна – кух рабочая- среднее профессиональное образование</p> <p>92e884a18533cc307e0d62e99e3ede65.pdf (xn--80aac3agbfud7c8b.xn--p1ai)</p>
	<p>Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).</p>	<p>Все работники имеют профессиональное образование, стаж работы, за последние 5 лет курсы повышения квалификации не проходили.</p>
<p>4</p>	<p>Меню школьной столовой</p>	
	<p>Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2020-2021 / 2021-2023 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.</p>	<p>Конкурс «Вкусный блин» https://xn--9-7sbd2akr2a.xn--80aac3agbfud7c8b.xn--p1ai/news-svc/item?id=608080&lang=ru&type=news&site_type=school</p> <p>Школа кулинарного мастерства: Мастер-класс по приготовлению котлет https://xn--9-7sbd2akr2a.xn--80aac3agbfud7c8b.xn--p1ai/news-svc/item?id=632202&lang=ru&type=news&site_type=school</p> <p>Дегустация буфетной продукции https://xn--9-7sbd2akr2a.xn--80aac3agbfud7c8b.xn--p1ai/news-svc/item?id=632213&lang=ru&type=news&site_type=school</p>
	<p>Примерное (Цикличное) меню</p>	<p>9c97b5da53feeee57d639e6ff757e8a8.pdf (xn--80aac3agbfud7c8b.xn--p1ai)</p> <p>6dbf4eeb2884a411924e258c212df06d.pdf (xn--80aac3agbfud7c8b.xn--p1ai)</p>
	<p>Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания</p>	<p>b49201b48d957a632e940ad31bb0f22d.pdf (xn--80aac3agbfud7c8b.xn--p1ai)</p>
	<p>Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца</p>	<p>75 000</p>

	предыдущего года	
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	https://vk.com/wall-139716669_1972
	введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров	В рацион школьников введены все блюда в соответствии с Сан Пин с пониженным содержания сахара, соли насыщенных жиров
5	Пропаганда здорового питания	
	Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	https://vk.com/wall-139716669_1971
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 2020/2021; 2021/2022; 2022/2023 учебных годах	Газета «Восход» В 2022 году была опубликована статья «Здоровое питание-залог здоровья», Разработана статья Снадиной Н.В ответственной за организацию горячего питания в школе
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	https://xn--9-7shd2akr2a.xn--80aac3agbfud7e8b.xn--p1ai/food
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО	https://foodmonitoring.ru/13331/food

Директор школы

Е.Н. Черная

Начальник управления образования

Н.С. Ключан

