

Информационная карта участника конкурса

«Лучшая школьная столовая»

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1.	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с Уставом	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ « КОШЕХАБЛЬСКИЙ РАЙОН» «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 7.
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная ,буфет-раздаточная или др.)	Сырьевая
	Количество обучающихся:	
	-всего	273
	В том числе по возрастным группам:	
	- 1-4 класс	124
	- 5-9 класс	138
	- 10-11 класс	11
	Количество обучающихся , получающих питание	255
	- всего	93%
	В том числе по возрастным группам:	
	- 1-4 класс	124
	- 5-9 класс	107
	- 10-11 класс	10
	Их них получают одноразовое горячее питание (количество, %)	
	- всего	241
	В том числе по возрастным группам:	

- 1-4 класс	124
- 5-9 класс	107
- 10-11 класс	10
Получают двухразовое питание (количество,%)	
-всего	14
В том числе по возрастным группам:	
- 1-4 класс	4
- 5-9 класс	10
- 10-11 класс	0
Количество обучающихся льготной категории, чел.	109
В том числе по возрастным группам:	
- 1-4 класс	49
- 5-9 класс	55
- 10-11 класс	10
График приема пищи:	Имеется (Приложение № 1)
Количество обучающихся, принимающих только завтрак	225
Количество обучающихся, принимающих только обед	16
Количество обучающихся, принимающих завтрак и обед	14
Стоимость рациона питания (руб.) с учетом торговой наценки:	
- завтрака	1-4 кл. завтрак- 70.88 руб.
- обеда	обед- 93.37 руб.
	5-11 класс завтрак — 78.19 руб. обед — 99.46 руб

	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (буфет, кафе тематическое и т.д.)	Не имеется
	Безналичный расчет за питание обучающихся	Оплата родителями по лицевым счетам учащихся .
	Использование современных информационно — программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся	-
2.	Техническое состояние производственных и служебно- бытовых помещений в соответствии с СанПиН	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	100% Приложение №2
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале	120 посадочных мест. Соответствует требованиям. Приложение №3
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	Имеется : ракованы для мытья рук -4 шт. Мыло жидкое с дозатором — на каждой раковине по 1шт., со сменой по требованию. Сушка для рук- 2 Питьевой фонтанчик- 1 Приложение № 4
	Интерьер и декоративное оформление : Уголок потребителя, информационный стенд по здоровому питанию.	1. Стенд по здоровому питанию «Нутриенты.» «Меню», «Уголок здорового питания» Приложение №5
3.	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами.	
	Численность работников пищеблока:	

	<p>- всего</p> <p>В том числе по должностям :</p> <p>- технолог, зав производством</p> <p>- повара</p> <p>- кухонные работники</p>	<p>Всего -3чел.</p> <p>Шеф-повар - 1</p> <p>Повара- 1 чел.</p> <p>Кух.работники - 1</p>
	<p>Уровень профессионализма работников школьной столовой</p>	<p>1. Астахова Анна Викторовна -шеф.повар. Образование среднее. Специальность - повар 4 разряда .</p> <p>2. Чаплыгина Ангелина Сергеевна — повар . Образование среднее-профессиональное. Специальность — техник-технолог. Приложение № 6</p>
	<p>Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)</p>	<p>-</p>
<p>4.</p>	<p>Меню школьной столовой</p>	
	<p>Проведение мероприятий по повышению качества кулинарных изделий в 2021 - 2022 году:</p> <p>- тематические дни</p> <p>-школы кулинарного мастерства</p> <p>- выставки — дегустации</p>	<p>Приложение № 7</p>
	<p>Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания</p>	<p>Нет дополнительного питания.</p>
	<p>Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего учебного года</p>	<p>Не имеется</p>
	<p>Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.</p>	<p>Приложение № 8</p> <p>http://kosh-school7.ucoz.ru/index/luchshaja_shkolnaja_stolovaja/0-120</p>

	Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5 мин.)	Приложение № 9 Имеется. Прилагается. http://kosh-school7.ucoz.ru/index/luchshaja_shkolnaja_stolovaja/0-120
6.	Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе , о работах школьной столовой в 2021- 2022 учебном году.	Приложение № 10
	Отражение работы школьной столовой на образовательно- информационном портале образовательного учреждения	http://kosh-school7.ucoz.ru/index/luchshaja_shkolnaja_stolovaja/0-120
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов , соблюдения требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО	Сайт МБОУ СОШ №7 http://kosh-school7.ucoz.ru/index/luchshaja_shkolnaja_stolovaja/0-120

Директор МБОУ СОШ №7



В.В.Сидюкова