






**Приложение 3**  
к Положению  
республиканского этапа  
Всероссийского конкурса  
«Лучшая школьная столовая»

**Информационная карта участника республиканского этапа  
Всероссийского конкурса  
«Лучшая столовая школы»**

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
<b>1.</b>	<b>Сведения об организации питания</b>	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	<b>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Старомихайловская средняя общеобразовательная школа» Альметьевского муниципального района Республики Татарстан</b>
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	<b>сырьевая</b>
	Количество обучающихся: - всего,	<b>101</b>
	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	<b>46</b>
	-5-9 классы	<b>50</b>
	-10-11 классы	<b>5</b>
	Количество обучающихся, получающих питание -всего,	<b>101</b>
	в том числе возрастным группам -1-4 классы	<b>46</b>
	-5-9 классы	<b>50</b>
	-10 -11 классы	<b>5</b>
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %) -всего,	<b>51</b>
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	<b>0</b>
	-5-9 классы	<b>46</b>
	-10-11 классы	<b>5</b>
	получают двухразовое питание (количество, %) всего	<b>50</b>
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	<b>46</b>
	-5-9 классы	<b>4</b>

	-10-11 классы	0
	количество обучающихся льготной категории, чел.	7
	в том числе по возрастным группам:	0
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	7
	-10-11 классы	0
	График приема пищи	09.40-09.55, 10.40-10.55, 12.30-12.40
	Количество обучающихся принимающих только завтрак	51
	Количество обучающихся принимающих только обед	0
	Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	50
	Количество обучающихся принимающих обед и полдник	0
1.1.	Стоимость рациона питания (руб): -завтрака, -обеда -полдника	67.06 36.35
1.2.	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.).	Нет возможности выбора блюд, т.к блюда готовятся по меню согласованное с ООО «Фудсоцсервис»
1.3.	Безналичный расчет за питание обучающихся.	Расчет за питание обучающихся безналичный, оплату производят родители через систему Аксиома
1.4.	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	Система «Меркурий» Утренний мониторинг посещаемости
2.	<b>Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН</b>	
2.1.	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	100%
		

		
<p>2.2.</p>	<p>Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.</p>	<p>60 посадочных мест. Мебель соответствует санитарным требованиям и нормам.</p> 
<p>2.3.</p>	<p>Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)</p>	

<p>2.4.</p>	<p>Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.</p>	
<p>3.</p>	<p><b>Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами</b></p>	<p><b>100%</b></p>
<p>3.1.</p>	<p>Численность работников пищеблока: -всего в том числе по должностям -технолог, зав производством -повара -кухонные работники</p>	<p><b>3</b> <b>Завхоз - 1</b> <b>Повар - 1</b> <b>Подсобный рабочий - 1</b></p>
<p>3.2.</p>	<p>Уровень профессионализма работников школьной столовой.</p>	<p>Хужаниязова Мухаббат повар, филиал Автономной не коммерческой организации «Центр дополнительного профессионального образования и сертификации «Региональное агентство развития квалификаций» по профессии «Повар»</p> 
<p>3.3.</p>	<p>Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).</p>	<p>Хужаниязова Мухаббат Ниязमतовна ЧОУ ДПО УЦ «Прогресс» в 2022 г.</p>



КОПИЯ ВЕРНА

Директор МБОУ «Старобулавская СОШ»  
В.В. Овчинникова

**4 Меню школьной столовой**

- 4.1.** Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2022-2023/2024/2025/2026 учебном году:
- тематические дни;
  - школы кулинарного мастерства;
  - выставки-дегустации.

<https://edu.tatar.ru/almet-s-mihailovka/sch/food>

Зарница 2025 г.



Масленица 2026г.




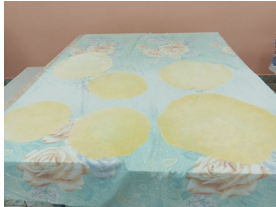

Школа кулинарного мастерства

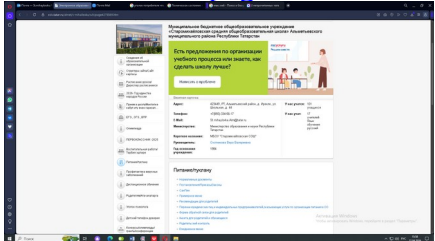
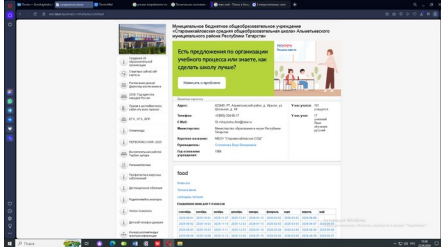




### Волонтеры СВО



		  
4.2.	Примерное (Цикличное) меню	<a href="https://edu.tatar.ru/almet/s-mihailovka/sch/page4856347.htm">https://edu.tatar.ru/almet/s-mihailovka/sch/page4856347.htm</a>
4.2.2.	Ссылка на раздел «Питание/туклану»	<a href="https://edu.tatar.ru/almet/s-mihailovka/sch/page4275589.htm">https://edu.tatar.ru/almet/s-mihailovka/sch/page4275589.htm</a>
4.2.3.	Ссылка на раздел «food»	<a href="https://edu.tatar.ru/almet/s-mihailovka/sch/food">https://edu.tatar.ru/almet/s-mihailovka/sch/food</a>
4.3.	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	Буфет и торговые автоматы отсутствуют
4.4.	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	-
4.5.	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	<a href="https://edu.tatar.ru/upload/storage/org276/files/%D0%93%D0%9E%D0%A0%D0%AF%D0%A7%D0%98%D0%99%20%D0%97%D0%90%D0%92%D0%A2%D0%A0%D0%90%D0%9A.pdf">https://edu.tatar.ru/upload/storage/org276/files/%D0%93%D0%9E%D0%A0%D0%AF%D0%A7%D0%98%D0%99%20%D0%97%D0%90%D0%92%D0%A2%D0%A0%D0%90%D0%9A.pdf</a>
4.6.	введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров	Работаем по установленному меню, нет надобности
5	<b>Пропаганда здорового питания</b>	Пропаганда здорового питания (популяризация

		здорового рациона) направлена на формирование осознанных и полезных пищевых привычек. Цель — улучшить качество жизни и предотвратить заболевания, связанные с неправильным питанием.
5.1.	Видео-ролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	<a href="https://edu.tatar.ru/upload/vidеотека/13583.mp4">https://edu.tatar.ru/upload/vidеотека/13583.mp4</a>
6	<b>Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся</b>	Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся — это комплекс мероприятий, направленных на анализ, систематизацию и популяризацию эффективных практик в этой сфере.
6.1.	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2020-2021 / 2021-2022 учебном году.	-
6.2.	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном образовательного учреждения портале	<a href="https://edu.tatar.ru/almet/s-mihailovka/sch/page4275589.htm">https://edu.tatar.ru/almet/s-mihailovka/sch/page4275589.htm</a>  <a href="https://edu.tatar.ru/almet/s-mihailovka/sch/food">https://edu.tatar.ru/almet/s-mihailovka/sch/food</a> 
6.3.	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО.	<a href="https://edu.tatar.ru/almet/s-mihailovka/sch/page5795955.htm">https://edu.tatar.ru/almet/s-mihailovka/sch/page5795955.htm</a>

Подпись директора образовательной организации,  
печать образовательной организации

Подпись руководителя МОУО, печать МОУО