

Муниципаль бюджет гомуми белем бирү учреждениясе Татарстан Республикасы Апас муниципаль районы «Апас урта гомуми белем бирү, аерым фәннәрне тирәнтен өйрәнү мәктәбе».



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Апастовская средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных предметов» Апастовского муниципального района Республики Татарстан.

ИНН 1608004184

422350, ТР, Апас муниципаль районы, Апас ш.т.п., Красноармейская урамы, 65йорт,
тел: (884376) 21-5-61

ИНН 1608004184

422350, РТ, Апастовский муниципальный район, п.г.т. Апастово, ул. Красноармейская, дом 65,
тел: (884376) 21-5-61
E-mail: apasschool@mail.ru

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
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Апастовская средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных предметов» Апастовского муниципального района Республики Татарстан
	Тип школьной столовой (школьно -базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная)	Школьно – базовая столовая
	Количество обучающихся: - всего	696 чел.
	в том числе по возрастным группам:	
	1-4 классы	267 чел.
	5-9 классы	383 чел.
	10-11 классы	44 чел.
	Количество обучающихся, получающих питание -всего	696 чел.
	в том числе возрастным группам	
	1-4 классы	267 чел.
	5-9 классы	383 чел.

	10-11 классы	44 чел.
	Из них: Получают одноразовое горячее питание (количества %) - всего,	696 чел.
	В том числе по возрастным группам 1-4 классы	267 чел.
	5-9 классы	383 чел.
	10-11 классы	44 чел.
	Получают двухразовое питание (количество, %) всего	552 (80%)
	В том числе по возрастным группам -1-4 классы	210 (79%)
	-5-9 классы	331 (88%)
	-10-11 классы	27 (71 %)
	Количество обучающихся льготной категории, чел.	Всего – 296 чел.
	В том числе по возрастным группам: 1-4 классы	122
	5-9 классы	162
	10-11 классы	12
	График приема пищи	1 питание 8.45-9.00 – 1-4 классы 9.45-10.00 – 5-7 классы 10.45-11.05- 8-11 классы 2 питание 11.50- 12.05– 1-4 классы 12.50-13.05 – 5-7 классы 13.50-14.00 – 8-11 классы 14.10 – группа продленного дня
	Количество обучающихся принимающих только завтрак	115
	Количество обучающихся принимающих только обед	---
	Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	560
	Количество обучающихся принимающих обед и полдник	28
1.1.	Стоимость рациона питания (руб.) - завтрака, - обеда - полдника	Завтрак 1-4 классов – 77.76 руб. Завтрак 5-11 классов - 28 руб. Обед - 50 руб. Полдник - 28 руб.
1.2.	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.)	В школе используются «метод накрытия» столов для учащихся 1-11 классов. Данный метод позволяет увеличить время для приема пищи согласно графика. Обучающиеся с 7 по 11 класс дежурят в школьной столовой, помогают накрывать столы. Совместно с родительской общественностью обучающимися выбрано

		4 вида школьного меню. Каждый обучающийся имеет возможность выбрать данные меню.
1.3.	Безналичный расчет за питание обучающихся	Питание организовано через школьный портал «Образовательная карта». Составлен договор между акционерным коммерческим банком "АК БАРС" (публичное акционерное общество), обществом с ограниченной ответственностью «Образовательная карта» и школой на внедрение автоматизированной информационной системы учета, контроля и мониторинга оплаты школьного питания (далее – информационная система «Образовательная карта»), с целью обеспечения организации оплаты за приобретение питания, организации учета и своевременности расчетов за оказанные услуги по организации приобретения питания обучающихся.
1.4.	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	Комплексная программа «Правильное питание здорового поколения». Основные задачи по организации питания: 1) Обеспечение бесплатным и льготным питанием учащихся из многодетных семей; малообеспеченных семей, детей с ОВЗ, детей, чьи родители – участники СВО и др. категорий, согласно Постановлению Исполкома 2) Создание благоприятных условий для организации рационального питания учащихся с привлечением средств родителей (законных представителей); 3) Повышение культуры питания; 4) Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания; 5) Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и учащихся о необходимости горячего питания.
2.	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	
2.1.	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	Пищеблок оснащен технологическим и иным оборудованием. Процент оснащения – 100 % 2.1. Приложение Видеоролик «Оснащение пищеблока»
2.2.	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале	В обеденном зале 130 посадочных мест. Мебель соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». 2.2. Приложение Фотографии 2 шт.
2.3.	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены	Соблюдение личной гигиены соответствует требованиям.

	обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	Имеются: Раковины – 10 шт. Дозаторы для мыла – 10 шт. Антисептик – 10 шт. Электросушилки – 4 шт.
		2.3. Приложение. Фотография
2.4.	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	В столовой расположены информационные стенды: «Тәмле булсын» «Дерес туклану – сәламәтлек нигезе» «Уголок повара»
		2.4. Приложение. Фотографии
3.	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	Школьная столовая укомплектована кадрами. В штатном расписании имеются: Шеф-повар – 1 Повар – 3,5 Кухонные работники – 3
3.1.	Численность работников пищеблока: - всего В том числе по должностям - технолог, зав. производством - повара - кухонные работники	7 1 3 3
3.2.	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	- Шеф повар имеет среднее специальное образование по должности технолог, «Повар» 6 разряда; - 3 повара имеют – среднее специальное образование по должности «Повар»; - Кухонные работники имеют среднее специальное образование по должности «Повар». 1. Галиуллина Фирдауя Самиуловна – шеф-повар 2. Нургалеева Гузалия Фаритовна – повар 3. Федорова Гузалия Шевкатовна – повар 4. Хуснуллина Гулуся Хаззатовна – повар 5. Каюмова Зульфа Зуфаровна – кухонный работник 6. Гарипова Резеда Шарифзяновна – кухонный работник 7. Прохорова Алеся Рифкатовна – кухонный работник
		3.2. Приложение Копия диплома об образовании
3.3.	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	Шеф-повар школьной столовой имеет дополнительное профессиональное образование – переподготовка по должности «Менеджмент в социальной сфере»
		3.3. Приложение. Копии диплома
4	Меню школьной столовой	https://edu.tatar.ru/apastovo/sch/https://foodmonitoring.ru/17043/food
4.1.	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в	1. Акция «Секреты здоровья» 2. Мастер-класс «Вкусные истории» 3. Выставка «Витаминная кладовая»
		4.1. Приложение. Фотографии

	2022/2023/ 2024/2025/2026 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации	
4.2.	Примерное (Цикличное) меню	1.2. Приложение
4.2.2.	Ссылка на раздел «Питание/ туклану»	https://edu.tatar.ru/apastovo/sch/food_review
4.2.3.	Ссылка на раздел «food»	https://edu.tatar.ru/apastovo/sch/https://edu.tatar.ru/admin/page/simple_page/edit/830489
4.3.	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	В школе на арендной основе работает буфет. Ассортимент, которого соответствует требованиям санитарных норм и правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Режим работы буфета: с 8.00 до 15.00 Торговые автоматы отсутствуют.
4.4.	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца составляет - 695 500 руб.
4.5.	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака	https://edu.tatar.ru/upload/storage/org304/files/%D0%9F%D1%80%D0%B5%D0%B7%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%20%D0%BE%20%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B8%20%D0%BF%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B0%D0%BC%D0%B8%20%D0%B3%D0%BE%D1%80%D1%8F%D1%87%D0%B5%D0%B3%D0%BE%20%D0%B7%D0%B0%D0%B2%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BA%D0%B0.pptx
4.6.	Введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров	При построении рациона питания детей школьного возраста, в наше меню введены блюда с пониженным содержанием соли (каши, запеканки, салаты, супы, вторые блюда), напитки с пониженным содержанием сахара (все горячие напитки на завтрак, а также компоты, фруктовые напитки и кисели на обед), использованы специализированные обогащенные микронутриентами продукты (хлеб, батон). Приготовление блюд осуществляется с помощью только щадящих режимов (приготовление на пару, варка, запекание, припускание, тушение), что полностью отвечает требованиям здорового питания. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий. Потребление жиров не должно превышать 30% от общей потребляемой энергии. Свободные сахара должно быть для человека 10%, или не менее 50 грамм с нормальным весом потребляющего около 2000 калорий в день.

5	Пропаганда здорового питания	
5.1.	Видео - ролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5 минут)	Команда «Витамины» https://cloud.mail.ru/public/YJng/QoF6FmHKX 5.1. Приложение Видеоролик
6	Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся	
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	Газета «Звезда» Апастовского района № 4 (5786) 5 февраля 2021 года Газета «Йолдыз» Апастовского района № 13 (10419) от 10 апреля 2026 г. 6.1. Приложение
6.2.	Отражение и работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	https://vk.ru/wall-212286563_12810 https://vk.ru/wall-212286563_12815 https://edu.tatar.ru/apastovo/sch https://vk.com/club212286563 https://max.ru/id1608004184_gos 6.2. Приложение
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.	https://foodmonitoring.ru/17043/food https://monitoring.cemon.ru/#/profile?id=55357 https://edu.tatar.ru/apastovo/sch/page5124319.htm

Директор МБОУ «Апастовская СОШ»  /Г.С.Зиятдинова/

Начальник отдела образования Исполнительного комитета Апастовского муниципального района Республики Татарстан  /Г.Б.Галлямева /