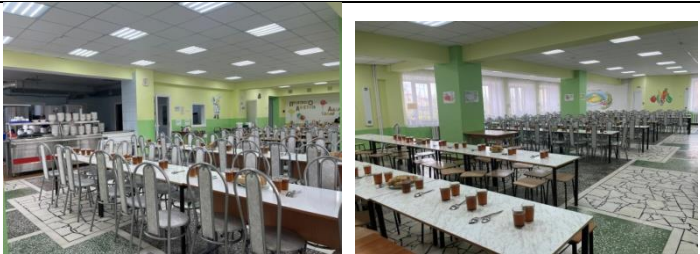

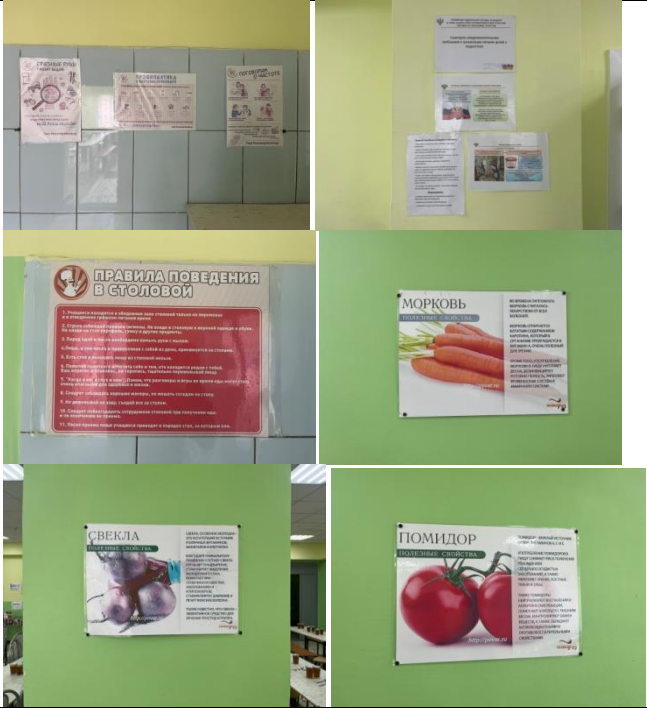


**Приложение 3**  
к Положению республиканского этапа  
Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая»

**Информационная карта участника Всероссийского конкурса  
«Лучшая школьная столовая» (заполняется в программе excel)**

<b>№ п / п</b>	<b>Направления</b>	<b>Информация образовательной организации</b>
<b>1</b>	<b>Сведения об организации питания</b>	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №3 имени Тази Гиззата г. Агрыз Агрызского муниципального района Республики Татарстан
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	школьно-базовая столовая
	Количество обучающихся: - всего,	799 человек
	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	334 человек
	-5-9 классы	423 человек
	-10-11 классы	42 человек
	Количество обучающихся, получающих питание -всего,	799 человек
	в том числе возрастным группам -1-4 классы	334 человек
	-5-9 классы	423 человек
	-10 -11 классы	42 человек
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %) -всего,	97%;
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	<b>41,8</b>
	-5-9 классы	<b>52,9</b>
	-10-11 классы	<b>5,2</b>
	получают двухразовое питание (количество, %) всего	<b>3%</b>
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	<b>25 чел</b>
	-5-9 классы	-
	-10-11 классы	-
	количество обучающихся льготной категории, чел	<b>45</b>
	в том числе по возрастным группам:	-

	-1-4 классы	
	-5-9 классы	<b>44</b>
	-10-11 классы	<b>1</b>
	График приема пищи	<b>8:45-12:45</b>
	Количество обучающихся принимающих только завтрак	<b>754</b>
	Количество обучающихся принимающих только обед	<b>0</b>
	Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	<b>25</b>
	Количество обучающихся принимающих обед и полдник	<b>-</b>
	Стоимость рациона питания (руб): -завтрака, -обеда -полдника	<b>Горячий завтрак: 9,90; 39,50; 66,76.</b>
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.).	<b>Нет новых форм</b>
	Безналичный расчет за питание обучающихся.	Родители оплачивают питание по реквизитам на счет школы
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	<b>-</b>
<b>2</b>	<b>Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН</b>	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	100%
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.(150 мест)	
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	

	<p>Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.</p>	
3	<p><b>Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами</b></p>	
	<p>Численность работников пищеблока: -всего в том числе по должностям -технолог, зав производством -повара -кухонные работники</p>	<p>Вазяхиева Гузьяль Амировна, заместитель директора по АХЧ, стаж работы 18 лет Лукьянченко Лилия Илдерхановна, старший повар 4 разряда, стаж 14 лет Мингалиева Гульфида Камилевна, повар 4 разряда, стаж 25 лет Фазиуллина Наталья Александровна, повар 4 разряда, стаж 6 лет Фазиуллина Маргарита Аркадьевна, повар 4 разряда, стаж 3 года</p>
	<p>Уровень профессионализма работников школьной столовой.</p>	<p>Ф.И.О., должность, сведения о профессиональном образовании. В приложении предоставить копии документов об образовании. - Лукьянченко Лилия Илдерхановна - старший повар (4-5 разряд) - Мингалиева Гульфида Камилевна – повар (3 разряд) -Фазиуллина Наталья Александровна (4 разряд) -Фазиуллина Маргарита Аркадьевна(4 разряд)</p>
	<p>Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).</p>	<p>Год прохождения курсов повышения квалификации, их тематика. В приложении предоставить копии документов о повышении квалификации. 2018 год «Организация питания в образовательных и детских учреждениях. Контроль качества и требования СанПиН» 2022 год«Особенности деятельности повара</p>

		4(четвертого разряда) в условиях новых санитарно-эпидемиологических требований»
4	Меню школьной столовой	
	<p>Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2019-2020/2020/2021 учебном году:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- тематические дни;</li><li>- школы кулинарного мастерства;</li><li>- выставки-дегустации.</li></ul>	<p>Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2021/2022/2023 учебном году, представить фотографии не более 2-х по каждому мероприятию.</p> <div></div> <p>-выставки-дегустации</p> <div></div> <p>-школы кулинарного мастерства(шоколадная фабрика)</p> <p>- Дегустации обеда (обучающимися, педагогами, родителями).</p> <div></div>
4 . 2 .	Примерное (Цикличное) меню	<a href="https://edu.tatar.ru/agryz/agryz_sch3/page4309694.htm">https://edu.tatar.ru/agryz/agryz_sch3/page4309694.htm</a>
4 . 2 . 2 .	Ссылка на раздел «Питание/туклану»	<a href="https://edu.tatar.ru/agryz/agryz_sch3/pitanie">https://edu.tatar.ru/agryz/agryz_sch3/pitanie</a>

4 . 2 . 3 .	Ссылка на раздел «food»	<a href="https://edu.tatar.ru/agryz/agryz_sch3/food">https://edu.tatar.ru/agryz/agryz_sch3/food</a>
4 . 3 .	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	Режим работы буфета, наличие торговли через торговые автоматы
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/agryz/agryz_sch3/page3519954.htm">https://edu.tatar.ru/agryz/agryz_sch3/page3519954.htm</a>
4 . 6 .	введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров	-
5	<b>Пропаганда здорового питания</b>	
5 . 1 .	Видео-ролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	<a href="https://disk.yandex.ru/i/LlfEOqyEMo4KYA">https://disk.yandex.ru/i/LlfEOqyEMo4KYA</a>
6	<b>Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся</b>	
6 . 1 .	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2019-2020/2020/2021 учебном году.	Канал журналиста и блогера Расима Хазиева. Посещение школьной столовой совместно с главой муниципального Агрызского района Нургаяновым Л. Ф. 27 ноября 2023 <a href="https://t.me/imenno116/9928">https://t.me/imenno116/9928</a> <a href="https://disk.yandex.ru/i/UcH3p-XdywJ2fA">https://disk.yandex.ru/i/UcH3p-XdywJ2fA</a>
6 . 2 .	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	Указывается ссылка на страницу школьного сайта, в приложении предоставить распечатанные скриншоты. <a href="https://edu.tatar.ru/upload/storage/org5/files/%D0%91%D1%8E%D0%B4%D0%B6%D0%B5%D1%82.PDF">https://edu.tatar.ru/upload/storage/org5/files/%D0%91%D1%8E%D0%B4%D0%B6%D0%B5%D1%82.PDF</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	Ссылка направлена в ФЦМОП, должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке. <a href="https://edu.tatar.ru/agryz/agryz_sch3/food2">https://edu.tatar.ru/agryz/agryz_sch3/food2</a>

Подпись директора образовательной организации,  
печать образовательной организации

# Комплексные обеды





*Здоровое питание – залог здоровья организма и хорошего самочувствия, говорит народная мудрость.*



## КАПУСТА

### ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА



НЕВЕРОЯТНО, НО В КАПУСТЕ СОДЕРЖИТСЯ БОЛЬШЕ ВИТАМИНА С, ЧЕМ В АПЕЛЬСИНАХ.

ПОЭТОМУ КАПУСТА – МОЩНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ АНТИОКСИДАНТ, ОСЛАБЛЯЮЩИЙ НЕГАТИВНОЕ ВОЗДЕЙСТВИЕ СВОБОДНЫХ РАДИКАЛОВ НА ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА, УКРЕПЛЯЮЩИЙ ИММУНИТЕТ И ЗАЩИЩАЮЩИЙ ОТ САМЫХ РАЗЛИЧНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ.

ОСОБЕННО ХОРОША КАПУСТА ДЛЯ ЛЕЧЕНИЯ МОЗГОВЫХ И НЕВРОТИЧЕСКИХ РАССТРОЙСТВ.

## ГРЕЧКА

### ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА



ГРЕЧНЕВУЮ КАШУ ЗА ЕЕ ПОЛЕЗНОСТЬ НАЗЫВАЮТ «КОРОЛЕВОЙ КРУП».

БЛАГОДАРЯ СОДЕРЖАНИЮ БЕЛКОВ, ВИТАМИНОВ В И МИКРОЭЛЕМЕНТОВ ГРЕЧКА УЛУЧШАЕТ ЗДОРОВЬЕ КОЖИ И ВОЛОС, ПОМОГАЕТ СПРАВИТЬСЯ С БЕССОННИЦЕЙ, НОРМАЛИЗУЕТ ДАВЛЕНИЕ, УКРЕПЛЯЕТ КОСТИ И КРОВЕНОСНЫЕ СОСУДЫ.





# Полезная еда – залог здоровья



## СВЕКЛА

### ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА



<http://povar.ru>

СВЕКЛА, ОСОБЕННО МОЛОДАЯ – ЭТО БОГАТЕЙШИЙ ИСТОЧНИК РАЗЛИЧНЫХ ВИТАМИНОВ, МИНЕРАЛОВ И КЛЕТЧАТКИ.

БЛАГОДАРЯ УНИКАЛЬНОМУ ПИЩЕВОМУ СОСТАВУ СВЕКЛА УЛУЧШАЕТ ПИЩЕВАРЕНИЕ, СТИМУЛИРУЕТ ВЫДЕЛЕНИЕ ЖЕЛУДОЧНОГО СОКА, ПОМОГАЕТ ПРИ СЕРДЕЧНОСОСУДИСТЫХ ЗАБОЛЕВАНИЯХ И АТЕРОСКЛЕРОЗЕ, СТАБИЛИЗИРУЕТ ДАВЛЕНИЕ И ЛЕЧИТ ЖЕНСКИЕ БОЛЕЗНИ.

ТАКЖЕ ИЗВЕСТНО, ЧТО СВЕКЛА – ЭФФЕКТИВНОЕ СРЕДСТВО ДЛЯ ЛЕЧЕНИЯ ПРОСТУДИ И ГРИППА.

повар.ру

## РИС

### ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА



РИС – САМАЯ ПОПУЛЯРНАЯ В МИРЕ ЗЕРНОВАЯ КУЛЬТУРА, КОТОРОЙ ПИТАЕТСЯ БОЛЕЕ ПОЛОВИНЫ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА.

ОДНАКО РИС НЕ ТОЛЬКО ПИТАТЕЛЕН, НО И ПОЛЕЗЕН – ОН УЛУЧШАЕТ РАБОТУ КИШЕЧНИКА, СТАБИЛИЗИРУЕТ УРОВЕНЬ САХАРА В КРОВИ, ОБЕСПЕЧИВАЕМ ОРГАНИЗМ ВИТАМИНОМ В1, РЕГУЛИРУЕТ КРОВЯНОЕ ДАВЛЕНИЕ, ЗАЩИЩАЕТ ОРГАНИЗМ ОТ СЕРДЕЧНОСОСУДИСТЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ.

ТАКЖЕ РИС – ЭТО БОГАТЫЙ ИСТОЧНИК УГЛЕВОДОВ, НЕ СОДЕРЖАЩИЙ ВРЕДНЫХ ЖИРОВ И ХОЛЕСТЕРИНА.

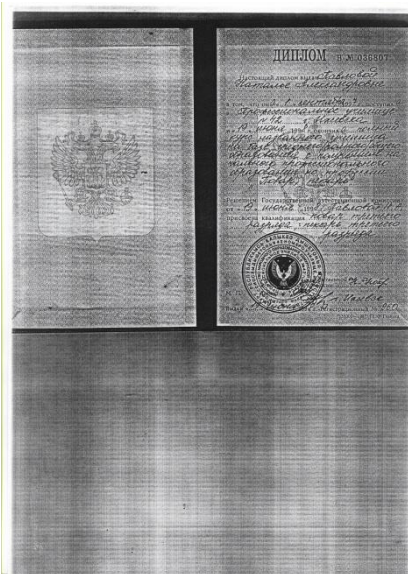
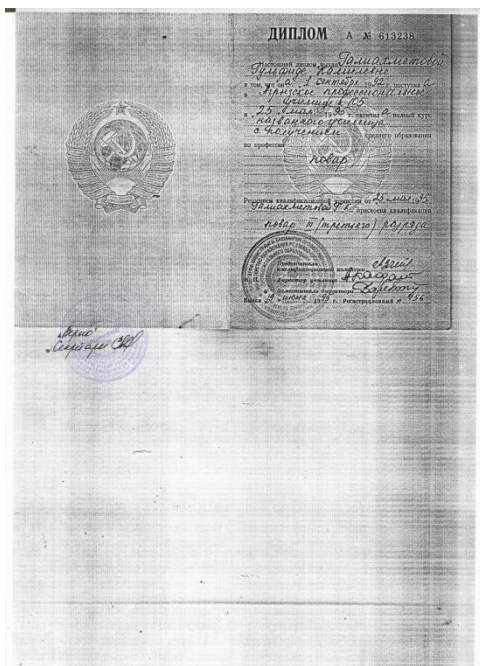




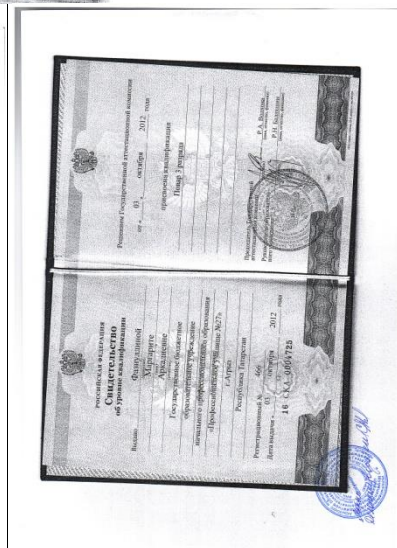
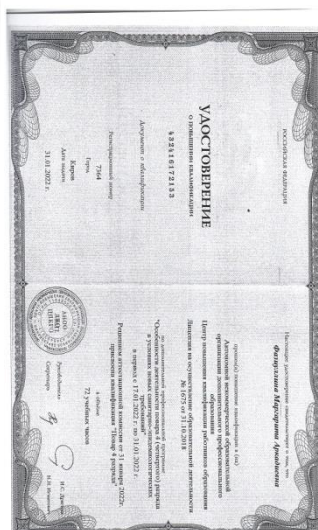
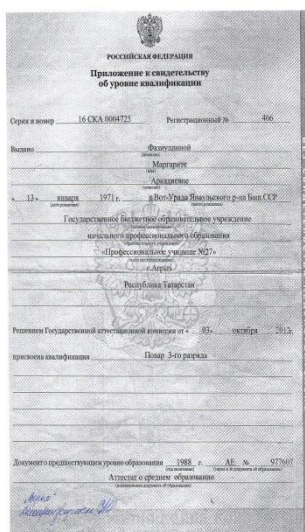
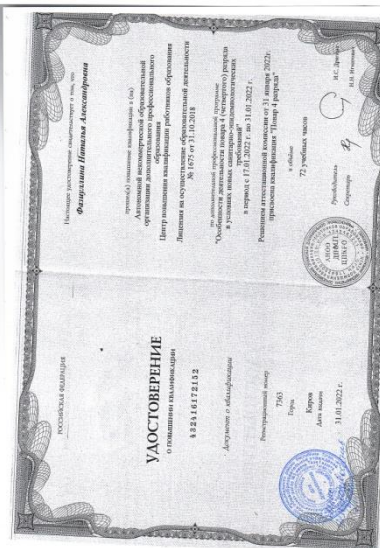


# *Лукьяченко Лилия Исдерхановна*

Повар, повар, кулинар, У тебя чудесный дар!  
В ярко-белом колпаке ты мешаешь в котелке.  
Всех ты можешь накормить,  
Вкусным блюдом удивить,  
Так, что пальчики оближешь!  
Лучше повара не сыщешь!









**Коллектив наш дружный,  
Работаем как нужно!**

