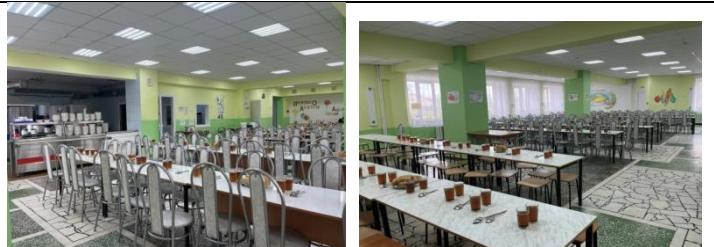


Приложение 3
 к Положению республиканского этапа
 Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая»

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

№ 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 №3 имени Тази Гиззата г. Агрэз Агрэзского муниципального района Республики Татарстан
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, додотовочная, 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	41,8
	-5-9 классы	52,9
	-10-11 классы	5,2
	получают двухразовое питание (количество, %) всего	3%
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	25 чел
	-5-9 классы	-
	-10-11 классы	-
	количество обучающихся льготной категории, чел	45
	в том числе по возрастным группам:	-

	-1-4 классы	
	-5-9 классы	44
	-10-11 классы	1
	График приема пищи	8:45-12:45
	Количество обучающихся принимающих только завтрак	754
	Количество обучающихся принимающих только обед	0
	Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	25
	Количество обучающихся принимающих обед и полдник	-
	Стоимость рациона питания (руб): -завтрака, -обеда -поздника	Горячий завтрак: 9,90; 39,50; 66,76.
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.).	Нет новых форм
	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.	-
2	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	100%
	Количество посадочных мест и соответствие требованием мебели в обеденном зале.(150 мест)	
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	

	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока: -всего в том числе по должностям -технолог, зав производством -повара -кухонные работники	Вазяхиева Гузяль Амиропна, 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
	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	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)
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	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

		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"> - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации. 	<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>   <p>-выставки-дегустации</p>  <p>-школы кулинарного мастерства(шоколадная фабрика)</p> <p>- Дегустации обеда (обучающимися, педагогами, родителями).</p> 
4 . 2	Примерное (Цикличное) меню	https://edu.tatar.ru/agryz/agryz_sch3/page4309694.htm
4 . 2 . 2	Ссылка на раздел «Питание/туклану»	https://edu.tatar.ru/agryz/agryz_sch3/pitanie

4 . 2 . 3 .	Ссылка на раздел «food»	https://edu.tatar.ru/agryz/agryz_sch3/food
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.	https://edu.tatar.ru/agryz/agryz_sch3/page3519954.htm
4 . 6 .	введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров	-
5	Пропаганда здорового питания	
5 . 1 .	Видео-ролик проведения мероприятия по теме здорового питания (до 5-х минут).	https://disk.yandex.ru/i/LlfEOqyEMo4KYA
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 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 https://t.me/imenno116/9928 https://disk.yandex.ru/i/UcH3p-XdywJ2fA
6 . 2 .	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	Указывается ссылка на страницу школьного сайта, в приложении предоставить распечатанные скриншоты. https://edu.tatar.ru/upload/storage/org5/files/%D0%91%D1%8E%D0%B4%D0%B6%D0%B5%D1%82.PDF
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. https://edu.tatar.ru/agryz/agryz_sch3/food2

Подпись директора образовательной организации,
печать образовательной организации

Комплексные обеды

Повар у плиты творит,
Как на крыльях он парит.
Все бурлит вокруг него,
Кухня - кузница его.
Каждое его творенье -
Просто сказка, объеденье.
Мысли, творчества полет.
Тот, кто пробовал - поймет.

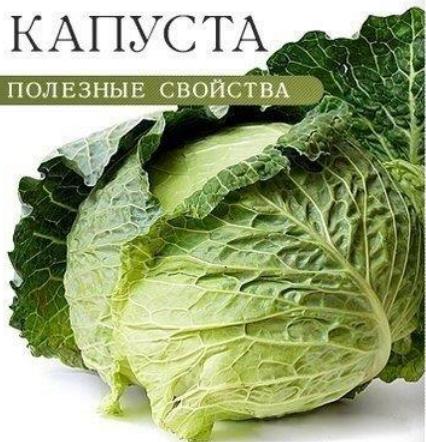


*Здоровое питание – залог здоровья организма и
хорошего самочувствия, говорит народная мудрость.*



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 КРУПЫ».

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 ПРОСТУДЫ И ГРИППА.



РИС

ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА

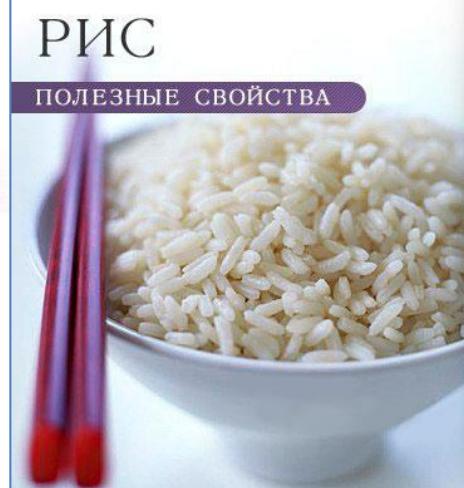


РИС – САМАЯ ПОПУЛЯРНАЯ В МИРЕ ЗЕРНОВАЯ КУЛЬТУРА, КОТОРОЙ ПИТАЕТСЯ БОЛЕЕ ПОЛОВИНЫ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА.

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 ОРГАНİZМ ОТ СЕРДЕЧНОСОСУДИСТЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ.

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

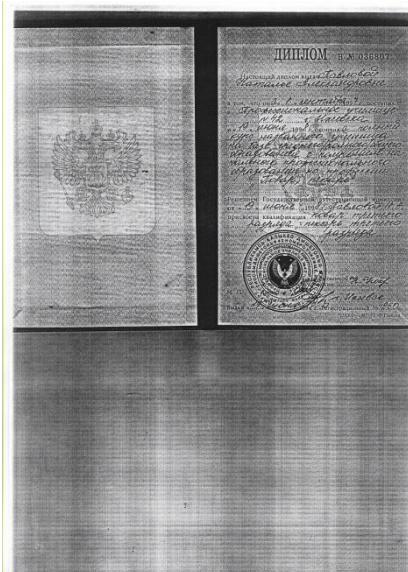
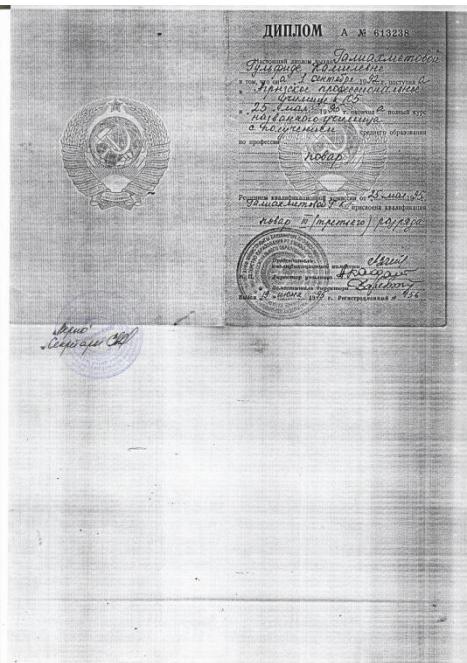




*Лукьянченко
Лилия
Илдерхановна*

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!**

