

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
	Сведения об организации питания	Общество с ограниченной ответственностью «АБК-Пэймент»
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа села Тумутук» Азнакаевского муниципального района Республики Татарстан
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	школьно-базовая столовая Завоз сырья, приготовление кулинарных изделий). В наличии обеденный зал, площадь – 100 кв.м. Количество посадочных мест – 105
	Количество обучающихся: - всего,	
	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	
	-5-9 классы	
	-10-11 классы	
	Количество обучающихся, получающих питание -всего,	
	в том числе возрастным группам -1-4 классы	
	-5-9 классы	
	-10 -11 классы	
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %) -всего,	
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	
	-5-9 классы	
	-10-11 классы	
	получают двухразовое питание (количество, %) всего	
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	
	-5-9 классы	

	-10-11 классы	
	количество обучающихся льготной категории, чел.	
	в том числе по возрастным группам:	
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	
	-10-11 классы	
	График приема пищи	08.45-08.55-завтрак 1-5классы 09.40-09.50-завтрак 6-11 классы 11.35-11.50-обед 1-5классы 12.35-12.50-обед 6-11 классы
	Количество обучающихся принимающих только завтрак	
	Количество обучающихся принимающих только обед	
	Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	
	Количество обучающихся принимающих обед и полдник	
	Стоимость рациона питания (руб): -завтрака, -обеда -полдника	64,19 рубл.-(1-4 кл), 40 рубл 9(5-11 кл.) 22,50 рубл. (1-11кл)
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.).	По утвержденному меню
	Безналичный расчет за питание обучающихся.	Оплата за питание осуществляется один раз в месяц,
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	В школе разработана ПРОГРАММА по формированию культуры здорового питания обучающихся с акцентом на активные методы обучения, цель программы достижение обучающимися высот своего потенциала знаний, полноценно развиться физически и умственно, обеспечить здоровье и благополучие на всю жизнь.
	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	Морозильная Камера «Pozis» шт 2 Холодильник «Polair» шт 4 Шкаф холодильный «Polair» шт 2 Шкаф жарочный шт 1 Шкаф кухонный шт 1 Шкаф расстоечный тепловой шт 1 1Стерилизатор воздушный для обеззараживания столовых приборов шт 1 Весы эл. до 150 кг шт 1 Весы SW 5 шт 1

		<p>Весы технические (до 1000 гр.с разновесами) шт 1</p> <p>Мясорубка МИМ-300 шт 1</p> <p>Тестомесильная машина шт 1</p> <p>Мармит 2-х блюд паровой Белла-Нева 2004 шт 1</p> <p>Плита электрическая 4-ти конфорочная шт 1</p> <p>Линия раздачи шт 1</p> <p>Стол -шт 16</p> <p>Стеллаж для УНП шт 1</p> <p>Полка для сушки тарелок шт 1</p> <p>Полка настенная для досок и подносов шт 1</p> <p>Прилавок для подносов и столовых приборов с хлебницей шт 1</p> <p>Стеллаж кухонный шт 3</p> <p>Стол для сбора отходов шт 1</p> <p>Стол рабочий островной шт 1</p> <p>Жалюзи вертикальные шир.2,35 выс. 1,6 м. шт 2</p> <p>Ванна моечная шт 1</p> <p>Ванна моечная шт 1</p> <p>Ванна моечная шт 1</p> <p>Ванна моечная цельнотянутая с бортом шт 1</p>
	<p>% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием</p>	<p>Школьный пищеблок 100% оснащен современным технологическим оборудованием.</p> <p>Производственные, складские и административно-бытовые помещения оснащены оборудованием в соответствии с санитарными правилами.</p> <p>Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.</p>
	<p>Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.</p>	<p>Обеденный зал рассчитан на 105 посадочных мест.</p> <p>Оборудован столами, стульями с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.</p>
	<p>Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)</p>	<p>В школьной столовой есть все необходимое для соблюдения гигиены учащихся, педагогов, работников школы: горячая и холодная вода, дозаторы, мыло, электрические сушки для рук.</p>

	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	В школьной столовой имеются - информационный стенд, уголок потребителя, книга жалоб и предложений.
	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	Штат работников пищеблока состоит из 3 чел.
	Численность работников пищеблока: -всего в том числе по должностям -технолог, зав производством -повара -кухонные работники	
	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	Заведующая столовой- повар- Гарайшина Ф.А. Средне-специальное образование, ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж». Рабочие по кухне: -Зарипова А.А. Средне-специальное образование -Файзуллина Р.И. Средне-специальное образование
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	
	Меню школьной столовой	Периодичность 14 дней
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2019-2020/2020/2021 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	* Классный час «Здоровое питание!», игра«Поле чудес!», аукцион «Правильное питание!». * Кулинарные поединки среди учащихся 6-11 классов праздничная программа. Конкурс презентаций и проектов о пользе здорового питания, правильном приготовлении блюд и хранении продуктов. * Реализация программы «Разговор о правильном питании».
	Примерное (Цикличное) меню	
	Ссылка на раздел «Питание/туклану»	HYPERLINK "
	Ссылка на раздел «food»	HYPERLINK "
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	Режим работы буфета, наличие торговли через торговые автоматы
	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	HYPERLINK "
	введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли	

	сахара насыщенных жиров	
	Пропаганда здорового питания	
	Видео-ролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	«Вкусно готовим», HYPERLINK " h
	Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2020-2021 / 2021-2022 учебном году.	
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	HYPERLINK " h t
	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. HYPERLINK " h t

Подпись директора образовательной организации
печать образовательной организации

Кашапова Ф.Ф.

Подпись руководителя МОУО, печать МОУО

Гилязова З.С.