

Приложение 3
к Положению Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2023»

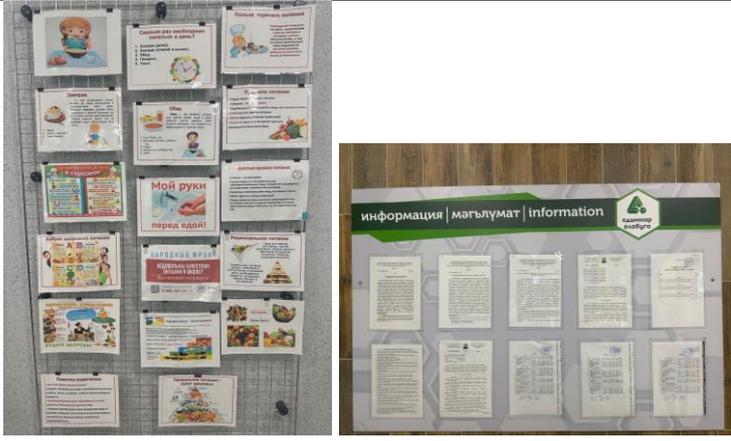
Информационная карта образовательной организации – участника Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2023» (заполняется в программе excel)

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Полилингвальный образовательный комплекс «Адымнар-Алабуга» Елабужского муниципального района Республики Татарстан
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	Сырьевая столовая
	Количество обучающихся: - всего,	1209
	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	558
	-5-9 классы	587
	-10-11 классы	63
	Количество обучающихся, получающих питание -всего,	1209
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	558
	-5-9 классы	587
	-10 -11 классы	63
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %) -всего,	900 (74%)
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	558
	-5-9 классы	300
	-10-11 классы	42

получают двухразовое питание (количество, %) всего	450 (37%)
в том числе по возрастным группам	250
-1-4 классы	
-5-9 классы	172
-10-11 классы	28
количество обучающихся льготной категории, чел	87 (дети инвалиды, ОВЗ, малообеспеченные, многодетные, мобилизованные, МВД)
в том числе по возрастным группам:	33
-1-4 классы	
-5-9 классы	52
-10-11 классы	2
График приема пищи	https://edu.tatar.ru/elabuga/org6828/page5020079.htm
Количество обучающихся принимающих только завтрак (дотация)	60
Количество обучающихся принимающих только обед	774
Количество обучающихся принимающих завтрак (дотация) и обед	375
Количество обучающихся принимающих обед и полдник (шведский стол)	360, с ноября 2023 г.
Стоимость рациона питания (руб.): -завтрака (дотация), -Основное питание 1-4 классы -Основное питание 5-11 классы -Шведский стол с ноября 2023 г.	<p>Дотация - 8.80 руб. Обед, начальное звено - 64.19 руб. Обед, старшее звено - 58.00 руб.</p> <p>Шведский стол - 81.00 руб.</p> <p>Учащиеся имеющие льготную категорию такие как: дети инвалиды, дети с ОВЗ, малообеспеченные семьи, многодетные семьи, дети, чьи отцы мобилизованные, МВД 50% от общей суммы)</p> <p>https://edu.tatar.ru/elabuga/org6828/page5020089.htm https://edu.tatar.ru/upload/storage/org6828/files/1_%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D0%B7_%D0%BE%D0%B1_%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D1%86%D0%B8%D0%B8_%D0%B3%D0%BE%D1%80%D1%8F</p>

		%D1%87%D0%B5%D0%B3%D0%BE %D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F 2023 2024.pdf
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся, возможность выбора блюд (шведский стол), вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.	В улучшении работы школьной столовой используется МЕТОД НАКРЫТИЯ столов для учащихся 1-11 классов (учащиеся дежурят с 6 по 11 классы согласно графика дежурств, утвержденного на текущую четверть). Данный метод позволяет увеличить время для приема пищи согласно графику. Школьная столовая предлагает помимо основного питания (завтрака) питания, питание группы продленного дня и Шведский стол (свободный выбор) для учащихся 5-11 классов. Во время питания шведского стола, перемена осуществляется 20 мин. для комфорта и удобства учащихся.
	Безналичный расчет за питание обучающихся.	Внедрена система безналичного расчета за питание учащихся, каждому учащемуся присваивается лицевой счет и выдается образовательная карта. Личный счет ребенка родители пополняют и могут, через приложение «Обркарта» отследить сколько раз за день питался ребенок, что именно он кушал, остаток средств на счету.
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	Работа в приложении «Обркарта». Один из сервисов Образовательной карты Модуль «Школьного питания» Это программно-аппаратный комплекс по обеспечению безналичной оплаты питания в школьной столовой.
2	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	Столовая Адымнар-Алабуга работает по принципу полного цикла (начиная от приёмки продуктов питания, сырых овощей, мясо, рыбы и заканчивая приготовлением готовых блюд), оснащена высоко профессиональным оборудованием.
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	https://disk.yandex.ru/d/Q1kqP-CMubMI2A/ПАПКА%205 100% оснащение пищеблока технологическим оборудованием.
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.	Количество посадочных мест в обеденном зале на 436 чел. Мебель в обеденном зале соответствует требованиям.

		 
	<p>Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)</p>	<p>Для соблюдения личной гигиены обучающихся перед входом столовую имеются: Раковины – 16 Дозаторы для мыла – 8 Сушилки для рук – 6</p> 
	<p>Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.</p>	<p>У входа в столовую имеется информационный стенд по здоровому питанию. В столовой имеется информационный стенд (меню, положения, приказы, график питания)</p>

		
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	<p>Численность работников пищеблока: -всего в том числе по должностям -технолог, зав производством -повара -кухонные работники</p>	<p>8 1 3 4</p>
	<p>Уровень профессионализма работников школьной столовой.</p>	<p>Зангирова Фирая Шагинуровна, заведующая производством, среднее профессионально-техническое училище № 117 г. Брежнев. 1987 год; Архипова Надежда Александровна, повар, профессиональное училище № 8 г.Елабуга, 1998 год; Ли Гульназ Фаргатовна, повар, ГАОУСПО «Елабужский политехнический колледж, 2010 год; Шамсеева Альбина Назиповна, повар, профессиональное училище № 17 г. Казани, 2003 год; Лаврушева Лариса Геннадьевна, подсобный рабочий кухни, «Елабужский государственный педагогический университет» по специальности учитель истории; Пензина Юлия Галимардановна, подсобный рабочий кухни; Новосельцева Эльза Раисовна подсобный рабочий кухни. https://edu.tatar.ru/upload/storage/org6828/files/Повара.pdf</p>
	<p>Дополнительное профессиональное образование (<u>повышение квалификации</u>, переподготовка).</p>	<p>Зангирова (Габдулхакова) Фирая Шагинуровна, заведующая столовой, повар 5 разряда, от 18.12.1990г., удостоверение № 354 Набережно Челнинский филиал КУКК. Архипова (Балобанова) Надежда Александровна, повар 5 разряда от 29.12.2003 г., свидетельство АА № 043444, профессиональное училище № 8 г. Елабуга; повар 6 разряда от 14.03.2010 г., свидетельство № 637, Елабужский политехнический колледж; Ли (Халикова) Гульназ Фаргатовна, повар 3 разряда, от 30.06.2010г.;</p>

Копии документов о повышении квалификации прилагаются.
 Все работники имеют профессиональное образование, стаж работы и периодически по графику проходят медицинский осмотр.

4 Меню школьной столовой

№ п/п	Наименование продуктов	Выход, гр	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
1	Салат из свеклы с яблоками	60		0,65	4,18	6,72	62,34
2	Куриные Бедрз запеченные с томатным соусом	90/20		12,00	10,04	8,60	195,10
3	Рис отварной рассычатый с маслом сливочным	150/5		3,74	4,15	39,23	209,00
4	Чай с мармеладом	185/13,5		0,09	0,02	10,72	43,34
5	Хлеб пшеничный	20		1,520	0,180	9,840	47
6	Хлеб ржаной	20		1,32	0,24	7,92	39,60
Итого:		563,5	64,19	19,33	18,79	83,04	596,38
5 – 10 классы							
№ п/п	Наименование продуктов	Выход, гр					
1	Куриные Бедрз запеченные с томатным соусом	90/20		12,00	10,04	13,78	195,10
2	Рис отварной рассычатый	180		5,45	11,45	44,12	262,64
3	Чай с мармеладом	185/13,5		0,09	0,02	10,72	43,34
4	Хлеб пшеничный	40	58,00	2,28	0,24	14,78	70,50
5	Хлеб ржаной	40		2,64	0,48	15,84	79,20
Итого:		558,5		22,48	22,23	99,20	650,78
Питание на сумму дотации							
№ п/п	Наименование продуктов	Выход, гр					
1	Булочка	50		3,64	6,26	32,0	139
2	Чай с сахаром	230	8,80	3,7	6,3	32,0	40,00
Итого:							199,0
№ п/п	Наименование продуктов	Выход, гр					
1	Суп гороховый с картофелем, с мясом птицы	250/15		9,00	5,56	20,62	187,55
2	Каша геркулесовая молочная с маслом сл.	200/5		8,27	9,60	37,67	270,00
3	Чай с сахаром	190/10		0,07	0,02	10,00	40,00
4	Хлеб пшеничный	40		2,64	0,48	15,84	79,20
5	Хлеб ржаной	40		2,64	0,48	15,84	79,20
Итого:		710	40,00	17,34	19,21	80,03	570,60
ВСЕГО		2062		62,84	66,51	294,27	2016,76

1	Салат из отварной свеклы	100		1,41	6,01	8,26	92,80
2	Суп гороховый с картофелем, с мясом птицы	250/15		9,00	5,56	20,62	187,55
3	Гуляш из куриных грудок	90/20		12,00	10,04	13,78	195,10
4	Рис отварной рассычатый	180		5,45	11,45	44,12	262,64
5	Чай с сахаром	190/10		0,07	0,02	10,00	40,00
6	Хлеб пшеничный	30		2,28	0,24	14,78	70,50
7	Хлеб ржаной	40		2,64	0,48	15,84	79,20
Итого:		925	81,00	32,85	33,80	127,36	927,79
2 комплексный обед							
№	Наименование продуктов	Выход, гр					
1	Яйцо с зеленым горошком и/с	40/60		6,71	8,02	4,18	86,80
2	Суп гороховый с картофелем, с мясом птицы	250/15		9,00	5,56	20,62	187,55
3	Овощи тушеные с мясным фаршем	50/200		13,33	13,28	43,58	346,67
4	Напиток из цитрусов	200		0,40	0,10	23,69	138,80
5	Хлеб пшеничный	20		1,52	0,18	9,84	47,00
6	Хлеб ржаной	25		1,65	0,30	9,90	49,50
Итого:		860	81,00	32,61	27,42	111,81	856,32
3 комплексный обед							
№	Наименование продуктов	Выход, гр					
1	Винегрет	100		33,08	23,34	42,05	510,40
2	Сырники творожные с молоком гущеным	160/40		0,40	0,10	23,69	138,80
3	Напиток из цитрусов	200		1,90	0,20	12,30	58,75
4	Хлеб пшеничный	25		1,65	0,30	9,90	49,50
5	Хлеб ржаной	25		23,60	23,34	95,23	685,00
Итого:		550	81,00				

Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2020-2021 / 2021-2023 учебном году:
 - тематические дни;
 - школы кулинарного мастерства;
 - выставки-дегустации.



Сотрудники столовой полилингвального образовательного комплекса «Адымнар-Алабуга» испекли булочки для солдат под названием для «СВОих с любовью».



Сотрудники столовой приготовили сладкие угощения для учащихся комплекса.



В рамках недели правильного питания в МАОУ «Полилингвальный образовательный комплекс «Адымнар-Алабуга» ЕМР РТ прошли классные часы на тему «Здоровое питание».

Проведен мастер класс по приготовлению татарского блюда «Кустыбий»

<https://t.me/c/1583269344/158>

Мастер класс по приготовлению вкусных и полезных сырников и их дегустация

Примерное
(Цикличное) меню

<https://edu.tatar.ru/elabuga/org6828/page5020086.htm>

	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	Буфета нет, торговых автоматов нет
	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	Буфета нет
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	https://edu.tatar.ru/upload/storage/org6828/files/!Презентация%20о%20завтраке%202022%202023.pdf
	введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров	В школьной столовой все блюда соответствуют 12 дневному цикличному меню и приготовлены в строгом соответствии с технологическими картами. Приготовление блюд в нашей столовой используется продукция халяль, продукты со снижением содержанием насыщенных жиров, простых сахаров, поваренной соли, а также пищевые продукты, обогащенные витаминами и пищевыми волокнами, В рационе учащихся постоянно свежие фрукты.
5	Пропаганда здорового питания	
	Видео-ролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	https://vk.com/wall-196272092_219
6	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 / 2021/2023 учебном году.	https://edu.tatar.ru/elabuga/org6828/page5293734.htm
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	https://edu.tatar.ru/elabuga/org6828/page5293734.htm

<p>Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО</p>	<p>https://edu.tatar.ru/elabuga/org6828/page5178693.htm https://edu.tatar.ru/elabuga/org6828/page5020095.htm</p>
--	---

Начальник МКУ «Управления образования
Исполнительного комитета
Елабужского муниципального района»

Е.Д. Тереньтева

Директор МАОУ «Полилингвальный
образовательный комплекс
«Адымнар-Алабуга ЕМР РТ

А.А. Адилов

