



**Информационная карта участника республиканского этапа
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»**

| № п/п | Направление | 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 | 1137 |
| | В том числе по возрастным группам: - 1-4 классы | 546 |
| | - 5-9 классы | 563 |
| | - 10-11 классы | 28 |
| | Количество обучающихся получающих питание: | 1135 |

| | |
|--|---|
| - всего | |
| В том числе по возрастным группам: | 544 |
| - 1-4 классы | |
| - 5-9 классы | 563 |
| - 10-11 классы | 28 |
| Из них: Получают одноразовое горячее питание (количество,%) -всего | 969 (85,3%) |
| В том числе по возрастным группам: | 544 (100%) |
| - 1-4 классы | |
| - 5-9 классы | 417 (74%) |
| - 10-11 классы | 13 (46,4%) |
| получают двухразовое горячее питание (количество,%) -всего | 230 (20,3%) |
| В том числе по возрастным группам: | 110 (9,7%) |
| - 1-4 классы | |
| - 5-9 классы | 105 (19,3%) |
| - 10-11 классы | 15 (53,5%) |
| количество обучающихся льготной категории, чел. | 56 |
| В том числе по возрастным группам: | 17 |
| - 1-4 классы | |
| - 5-9 классы | 39 |
| - 10-11 классы | - |
| График приема пищи | https://edu.tatar.ru/upload/storage/org6828/files/график%20питания(2).pdf |

| | | |
|-----|---|---|
| | Количество обучающихся принимающих только завтрак | 969 |
| | Количество обучающихся принимающих только обед | 127 |
| | Количество обучающихся принимающих завтрак и обед | 230 |
| | Количество обучающихся принимающих обед и полдник | - |
| 1.1 | Стоимость рациона питания (руб.): - завтрака, - обеда, - полдника | Завтрак младшие – 64,19 руб. Завтрак старшие – 58 руб. (49 руб.20 коп. родительский взнос + 8 руб. 80 коп. дотация) Шведский стол – 81 руб. Группа продленного дня – 40 руб. https://edu.tatar.ru/upload/storage/org6828/files/Приказ%20МКУ%20Управления%20образования%20ЕМР%20РТ%20№%20230%20от%2030_12_2022г_%20о%20стоимости%20и%20охвате%20питанием%20учащихся%20общеобразовательных%20учреждений.pdf |
| 1.2 | Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.) | В улучшении работы школьной столовой используется МЕТОД НАКРЫТИЯ столов для учащихся 1-10 классов (дежурят учащиеся 6-10 классов согласно графика дежурств, утвержденного на текущую четверть). Данный метод позволяет увеличить время для приема пищи согласно графику. Школьная столовая предлагает помимо основного питания (завтрака) питание группы продленного дня и Шведский стол (свободный выбор) для учащихся 5-10 классов. |
| 1.3 | Безналичный расчет за питание обучающегося | Оплата проходит по Образовательным картам. 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. |

| | | |
|----------|---|---|
| 1.4 | Использование современных информационных-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся | Работа в приложении «Обркарта». Один из сервисов Образовательной карты Модуль «Школьное питание» Это программно-аппаратный комплекс по обеспечению безналичной оплаты питания в школьной столовой. |
| 2 | Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН | |
| 2.1 | % оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием | ВИДЕОРОЛИК https://vk.com/wall-196272092_219 |
| 2.2 | Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале | Посадочных мест - 436 ВИДЕОРОЛИК https://vk.com/wall-196272092_219 |
| 2.3 | Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушилка для рук) | Раковины – 16 Дозаторы для мыла – 9 Сушилка для рук – 6 ВИДЕОРОЛИК https://vk.com/wall-196272092_219 |
| 2.4 | Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию | Фото в папке и ВИДЕОРОЛИК https://vk.com/wall-196272092_219 |
| 3 | Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами | |

| | | |
|-----|---|---|
| 3.1 | <p>Численность работников пищеблока: -всего в том числе по должностям - технолог, зав. производства - повара - кухонные работники</p> | <p>9 1 4 4</p> |
| 3.2 | <p>Уровень профессионализма работников школьной столовой</p> | <p>1. Зангирова Фирая Шахинуровна - зав. столовой 1987г. Среднее профессионально-техническое училище №117 г. Брежнев. Диплом А №073810 по профессии – повар 4 разряда</p> <p>2. Архипова Надежда Александровна - повар 1998г. Профессиональное училище № 8 г. Елабуга Диплом А № 034758 по профессии повар 4 разряда, кондитер 3 разряда;</p> <p>3. Ли Гульназ Фаргатовна – повар 2010г. Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Елабужский политехнический колледж» Свидетельство 16СВ 0016773 по профессии повар 3 разряда; 2020г. Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Елабужский политехнический колледж» Диплом 111624 4096729 по специальности «Технология продукции общественного питания»</p> <p>4. Сафиуллина Гузель Ахатовна - повар 1992г. Бавлинский учебно-производственный комбинат по профессии повар 3 разряда</p> <p>5. Шамсеева Альбина Нажиповна - повар 2003г. Профессиональное училище № 17 г. Казани по профессии «Повар со знанием национальной кухни» 5 разряда</p> <p>6. Лаврушева Лариса Геннадьевна - подсобный рабочий кухни Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Елабужский государственный педагогический университет» по специальности учитель истории</p> <p>7. Пензина Юлия Галимардановна - подсобный рабочий кухни</p> <p>8. Сычкова Ирина Николаевна - подсобный рабочий кухни Казанский государственный институт искусств и культуры по профессии «Библиотекарь-библиограф»</p> <p>9. Турумтаева Земфира Миргаязовна - подсобный рабочий кухни Образование полное среднее и швея</p> <p>Презентация о работниках школьной столовой: https://edu.tatar.ru/upload/storage/org6828/files/Повара.pdf</p> |
| 3.3 | <p>Дополнительное про-</p> | <p>1. Зангирова Фирая Шахинуровна - зав. столовой</p> |

| | | |
|----------|--|--|
| | <p>фессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)</p> | <p>1990г. Повышение квалификации. Удостоверение № 354 Набережно Челнинский филиал КУКК – по профессии повар 5 разряда.</p> <p>1. Архипова Надежда Александровна - повар</p> <p>Переподготовка: 2003 год Профессиональное училище № 8 г. Елабуга Свидетельство АА № 043444 по профессии повар 5 разряда; 2010 год ГАОУ СПО «Елабужский политехнический колледж» Свидетельство № 637 по профессии повар 6 разряда.</p> |
| 4 | Меню школьной столовой | |
| 4.1 | <p>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.</p> | <p>1. Проведен мастер класс по приготовлению татарского блюда «Кыстыбый» https://t.me/c/1583269344/158 24 декабря 2021г.</p> <p>2. Мастер класс по приготовлению вкусных и полезных сырников и их дегустация</p> |
| 4.2 | Примерное (Циклическое) меню | <p>Основное питание https://edu.tatar.ru/upload/storage/org6828/files/Меню_примерное_с_01_01_2023_года_начальные_классы.pdf</p> <p>https://edu.tatar.ru/upload/storage/org6828/files/примерное%20циклическое%20двенадцатидневное%20меню%20для%20учащихся%205-11%20классов.pdf</p> |
| 4.2.2 | Ссылка на раздел «Питание/туклану» | https://edu.tatar.ru/elabuga/org6828/food.htm |
| 4.2.3 | Ссылка на раздел «food» | https://edu.tatar.ru/elabuga/org6828/food |
| 4.3 | Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания | Буфета нет, торговых автоматов нет |

| | | |
|----------|---|--|
| 4.4 | Объем реализации пищевых продуктов через буфета за три месяца предыдущего года | Буфета нет |
| 4.5 | Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака. | https://edu.tatar.ru/upload/storage/org6828/files/!Презентация%20о%20завтраке%202022%202023.pdf |
| 4.6 | Введение в рацион школьных блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли, сахара, насыщенных жиров | В школьной столовой все блюда соответствую 12 дневному цикличному меню и приготовлены в строгом соответствии с технологическими картами. Для приготовления блюд в нашей столовой используется продукция халляль, продукты со сниженным 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 | |
| 5.1 | Видео-ролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5 мин) | 1. классный час в 3Б от 17.01.2021г. https://www.instagram.com/p/CKJYkfdhs6c/?igshid=MDJmNzVkMjY https://edu.tatar.ru/elabuga/org6828/read-news/3234720 2. классный час в 6 В апрель 2023г. https://vk.com/wall-196272092_219 |
| 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 работни- | В соц.сетях https://www.instagram.com/p/CDdXE1FAUWR/?igshid=MDJmNzVkMjY = 4 августа 2020г. https://t.me/c/1583269344/1056 28 октября 2022г. https://t.me/c/1583269344/595 15 июля 2022г. https://edu.tatar.ru/elabuga/org6828/read-news/3234716 14 апреля 2023г. https://vk.com/wall-196272092_219 14 апреля 2023г. |

| | | |
|-----|---|---|
| | ках школьной столовой в 2020-2021/2021-2022 учебном году | |
| 6.2 | Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения | https://t.me/c/1583269344/403 4 июня 2022г. https://t.me/c/1583269344/1511 https://t.me/c/1583269344/1515 11 февраля 2023г. https://vk.com/wall-196272092_219 14 апреля 2023г. |
| 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/16295/food http://мониторингпитание.рф/данные/link.php?school=b2fe312c-6185-11e3-baa7-00155d010231&n=05.04.2023&k=11.04.2023 |

Директор МАОУ «Полилингвальный образовательный комплекс «Адымнар-Алабуга»

Руководитель УО



А.А. Адилов

Е.Д. Терентьева