

Информационная карта участника регионального этапа
Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2024»

№п/п	Направления	Информация общеобразовательной организации
	Сведения об организации питания	
	Полное наименование общеобразовательной организации в соответствии с уставом	муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Субботинская средняя общеобразовательная школа имени полного кавалера ордена Славы Голенищева Виктора Федотовича» Солнцевского района Курской области
	Тип школьной столовой (школьно – базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная)	школьно – базовая столовая
	Количество обучающихся: - всего	50
	- 1-4 классы	19
	- 5-9 классы	29
	-10-11 классы	2
	Количество обучающихся, получающих питание: - всего	50
	В том числе по возрастным группам:	19
	- 1-4 классы	
	- 5-9 классы	29
	-10-11 классы	2
	Из них получают одноразовое горячее питание (количество, %) -всего	0%

в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	0%
- 5-9 классы	0%
-10-11 классы	0%
получают двухразовое горячее питание (количество, %) - всего	100%
в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	100%
- 5-9 классы	100%
-10-11 классы	100%
количество обучающихся льготной категории, чел.	38
в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	19
- 5-9 классы	17
-10-11 классы	2
График приема пищи	
Количество обучающихся, принимающих только завтрак	0
Количество обучающихся, принимающих только обед	0
Количество обучающихся, принимающих завтрак и обед	40
Количество обучающихся, принимающих обед и полдник	0
Количество обучающихся, принимающих завтрак, обед и полдник	10
Стоимость рациона питания (руб.): - завтрака - обеда - полдника	-20 руб. - 85 руб. - 40 руб. (в ШПД; за счет средств родителей)
Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативность меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.)	самообслуживание с предварительным накрытием столов

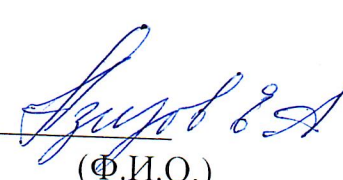
	Безналичный расчет за питание обучающихся	Безналичный расчет за питание учащихся осуществляется по квитанции формы №ПД-4. Родители вносят оплату через банк, операции по оплате безналичными.
	Использование современных информационно – программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся	Для управления организацией школьного питания и обслуживания обучающихся используется программа – 1С: Предприятие 7.7- Школьное питание, позволяющее автоматизировать учет численности питающихся, продуктов питания, прихода, расхода и расчет фактической стоимости питания
2.	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с санитарно – эпидемиологическими правилами и порядками СанПиНом 2.32. 4. 3590-20 «Санитарно – эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения»	
	% оснащение пищеблока технологическим оборудованием	80%; Приложение: <u>видеоролик по работе пищеблока, 2.1</u>
	Количество посадочных мест в соответствии требованиям к мебели в обеденном зале	40 Приложение: фото обеденного зала, <u>2.2, 2.2.1</u>
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	Фото Приложение, <u>2.3, 2.3.1</u>
	Интерьер и декоративное оформление уголков потребителя, информационный стенд по здоровому питанию	Здоровое питание – активное долголетие Здоровое питание школьника – залог успеха в учебном году

		Приложение: фото стендов, <u>2.4</u> , <u>2.4.1</u>
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	Численность работников пищеблока: - всего -2; - в том числе по должностям: - повар- 1; - кухонный работник - 1
	Уровень профессионализма работников школьной столовой	Леонидова Анна Владимировна – повар, Курское профессиональное училище №41, г. Курск. Повар - кондитер Волобуева Татьяна Анатольевна - кухонный работник, среднее специальное Приложение: диплом, <u>3.2</u>
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	_____
4.	Меню школьной столовой	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширения, ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2023- 2024 учебном году: - тематические дни; школы кулинарного искусства; - выставки - дегустации	1. Классный час на тему: «Здоровое питание» 2. Выставка книг «Советы по кулинарии». 3.Конкурс рецептов «Рациональное питание – залог здоровья». 4. Деловая игра «Сервировка стола» 5. Конкурс рисунков «Вкусная и калорийная пища дает нам здоровье» 6. Заседание МО классных руководителей «Работа классных руководителей по воспитанию культуры питания учащихся» Приложение: фото, <u>4.1</u> , <u>4.1.1</u> , <u>4.1.2</u> , <u>4.1.3</u> , <u>4.1.4</u> , <u>4.1.5</u>
	Примерное (цикличное) меню	Приложение: меню, <u>4.2</u> , <u>4.2.1</u>

	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	
	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака	Приложение: видеоролик, презентация, <u>4.5</u> , <u>4.5.1</u>
	Введение в рацион школьника блюд, соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли, сахара, насыщенных жиров	В рацион школьников введены все блюда в соответствии с СанПин с пониженным содержанием сахара, соли, насыщенных жиров
5.	Пропаганда здорового питания	
	Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5 минут)	Приложение: видео, <u>5.1</u> . Автор: Синяев Егор Евгеньевич, 9 класс;
6.	Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся	https://vk.com/wall-187724505_2384 https://vk.com/wall-187724505_200 https://vk.com/wall-187724505_708 https://vk.com/wall-187724505_2386
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательной организации	https://sol-sub.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/#

Руководитель органа, осуществляющего управление
в сфере образования района _____
Курской области


(подпись)


(Ф.И.О.)

