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**:- 1-4 классы | 19 |
|  | - 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: [видеоролик по работе пищеблока, 2.1](https://disk.yandex.ru/i/BcGODPP_QnQY1Q) |
|  | Количество посадочных мест в соответствие требованиям к мебели в обеденном зале  | 40 Приложение: фото обеденного зала, [2.2](https://disk.yandex.ru/i/Ez37kRNxj_FgxA), [2.2.1](https://disk.yandex.ru/i/a5I48NHVZN4zYQ) |
|  | Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук) | Фото Приложение, [2.3](https://disk.yandex.ru/i/-dOvSeN7OsARqw), [2.3.1](https://disk.yandex.ru/i/cFtnZaqHvSeNYg) |
|  | Интерьер и декоративное оформление уголков потребителя, информационный стенд по здоровому питанию  | Здоровое питание – активное долголетиеЗдоровое питание школьника – залог успеха в учебном годуПриложение: фото стендов, [2.4](https://disk.yandex.ru/i/UVpYOYbET1OkMQ), [2.4.1](https://disk.yandex.ru/i/jiFKilZs6RcXpQ) |
| 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 - кондитерВолобуева Татьяна Анатольевна - кухонный работник, среднее специальное Приложение: диплом, [3.2](https://disk.yandex.ru/i/7QxI5Tqlfomrlg) |
|  | 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, [4.1](https://disk.yandex.ru/i/IgpXq0mY3VJoiQ), [4.1.1](https://disk.yandex.ru/i/gqk28fMsa7itjQ), [4.1.2](https://disk.yandex.ru/i/B685BT59DOjvOw), [4.1.3](https://disk.yandex.ru/i/eyoUKFBqoSlYJA), [4.1.4,](https://disk.yandex.ru/i/vYbyvJ4l-zKC3A) [4.1.5](https://disk.yandex.ru/i/68va53AX9Ww-fQ)   |
|  | Примерное (цикличное) меню  | Приложение: меню, [4.2,](https://disk.yandex.ru/i/SPKgygT3RNS_tQ) [4.2.1](https://disk.yandex.ru/i/Mnr9Dd1fihQ0_Q) |
|  | 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, [4.5](https://disk.yandex.ru/i/r-EfBpv0iZxATw), [4.5.1](https://disk.yandex.ru/i/IZrYV6SD__51_Q) |
|  | 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, [5.1](https://disk.yandex.ru/i/0qAhBZH5uW63HA). 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/#](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.)

М.П.