

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

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1.	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Габишевская средняя общеобразовательная школа имени Махмута Ахметовича Гареева» Лаишевского муниципального района Республики Татарстан
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	Школьная базовая столовая
	Количество обучающихся: - всего,	655
	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	333
	-5-9 классы	282
	-10-11 классы	40
	Количество обучающихся, получающих питание -всего,	655
	в том числе возрастным группам -1-4 классы	333
	-5-9 классы	282
	-10 -11 классы	40
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %) -всего,	655
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	333
	-5-9 классы	282
	-10-11 классы	40
	получают двухразовое питание (количество, %) всего	39 (6%)
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	19
	-5-9 классы	17
	-10-11 классы	3

	количество обучающихся льготной категории, чел.	39
	в том числе по возрастным группам:	19
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	17
	-10-11 классы	3
	График приема пищи	1 смена: 9.40 – 10.00 - 1а, 1б, 1в 2 смена: 10.45 – 11.05 - 4а, 4б, 4в, 5а, 5б 3 смена: 11.50 – 12.10 - 8а, 8б, 9а, 9б, 10а, 11а 4 смена: 14.00 – 14.15 - 2а, 2б, 2в, 6а, 6б 5 смена: 15.00 – 15.15 - 3а, 3б, 3в, 7а, 7б
	Количество обучающихся принимающих только завтрак	655
	Количество обучающихся принимающих только обед	0
	Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	0
	Количество обучающихся принимающих обед и полдник	0
1.1.	Стоимость рациона питания (руб): -завтрака, -обеда -полдника	64,19
1.2.	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.).	Нет
1.3.	Безналичный расчет за питание обучающихся.	Нет
1.4.	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	Нет
2.	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	
2.1.	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	100% Шкаф низкотемпературный V=500 л СВ105-S «ПОЛАИР» Плита электрическая ЭП-4ЖШ Посудомоечная машина МПК-500Ф-01 Мармит 1х блюд ПМЭС-70М-01 Машина картофелеочистительная МКК-300-01 Холодильник 2-хкамерный с нижней морозильной камерой POZIS RK-149 Мясорубка МИМ -150

		<p>Водонагреватель Кипятильник Овощерезка (Приложение №1) https://edu.tatar.ru/upload/storage/org1172/files/Технологическое%20оборудование_Холодильники.p</p> <p>https://edu.tatar.ru/upload/storage/org1172/files/Технологическое%20оборудование.png https://edu.tatar.ru/upload/storage/org1172/files/Технологическое%20оборудование_Плиты,%20линия%20раздачи.png</p>
2.2.	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.	<p>126 (Приложение №2) https://edu.tatar.ru/upload/storage/org1172/files/Обеденный%20зал.png</p>
2.3.	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	<p>Соответствует предъявляемым требованиям (Приложение №3) https://edu.tatar.ru/upload/storage/org1172/files/Соблюдение%20личной%20гигиены%20обучающихся.png</p>
2.4.	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	<p>Информационный стенд по здоровому питанию имеется. (Приложение №4) https://edu.tatar.ru/upload/storage/org1172/files/Интерьер%20и%20декоративное%20оформление(1).</p> <p>https://edu.tatar.ru/upload/storage/org1172/files/Интерьер%20и%20декоративное%20оформление_%20уголок%20здорового%20питания.png</p>
3.	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
3.1.	<p>Численность работников пищеблока: -всего в том числе по должностям -технолог, зав производством -повара -кухонные работники</p>	<p>4 2 2</p>
3.2.	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	<p>Валиулина Ляйля Фаридовна, повар, среднее образование. Колбасова Ольга Васильевна, повар, высшее образование. Исаева Тамара Николаевна, подсобный рабочий кухни, среднее образование. Рахимова Руфия Исламовна, подсобный рабочий кухни, среднее образование. (Приложение №5) https://edu.tatar.ru/upload/storage/org1172/files/Повара.png</p>

		https://edu.tatar.ru/upload/storage/org1172/files/Кухонные%20работники.png
3.3.	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	2020, профессиональное обучение «Повар» 2023, профессиональное обучение «Повар» Все работники имеют профессиональное образование, стаж работы и периодически проходят курсы повышения квалификации. Своевременно проходят медосмотр и санминимум.
4	Меню школьной столовой	
4.1.	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.	Интернет – марафон «PROвитамины» https://edu.tatar.ru/upload/storage/org1172/files/Интернет-марафон.png Просветительские беседы с участием медицинского работника школы Вагизовой Г.Х. https://edu.tatar.ru/upload/storage/org1172/files/Просветительские%20беседы.png Театральные уроки https://edu.tatar.ru/upload/storage/org1172/files/Театральные%20уроки.png Приложение №6
4.2.	Примерное (Цикличное) меню	Примерное (Цикличное) меню прилагается (Приложение №7) https://edu.tatar.ru/upload/storage/org1172/files/Примерное%20цикличное%20меню_1-4%20классы.pdf https://edu.tatar.ru/upload/storage/org1172/files/Примерное%20цикличное%20меню%20_%205-11%20классы.pdf
4.2.2.	Ссылка на раздел «Питание/туклану»	https://edu.tatar.ru/laishevo/gabishevo/sch/page4293469.htm
4.2.3.	Ссылка на раздел «food»	https://edu.tatar.ru/laishevo/gabishevo/sch/page4741364.htm
4.3.	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	Нет
4.4.	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	Нет
4.5.	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	https://cloud.mail.ru/public/Kton/BCc69LteU

4.6.	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 содержания сахара, соли насыщенных жиров
5	Пропаганда здорового питания	
5.1.	Видео-ролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	https://cloud.mail.ru/public/advH/eGrpWqjXo
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 работниках школьной столовой в 2020-2021 / 2021-2022 учебном году.	Приложение №8 https://vk.com/club159189468 https://vk.com/wall-159189468_1626 https://vk.com/wall-159189468_1751 https://vk.com/wall-159189468_1752
6.2.	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	Приложение №9 https://edu.tatar.ru/laishevo/gabishevo/sch/read-news/3226222 https://edu.tatar.ru/laishevo/gabishevo/sch/read-news/3226229
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/17304/food

Директор МБОУ «Габиевская СОШ им.М.А.Гареева» Лаишевского муниципального района Республики Татарстан

Ю.А.Вырупаева

Начальник МКУ «Управление образования Лаишевского муниципального района РТ»

Л.И.Хусаинова

