

**Информационная карта образовательной организации - участника  
Всероссийского конкурса  
«Лучшая школьная столовая -2023»**

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1.	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Именьковская средняя общеобразовательная школа Лаишевского муниципального района Республики Татарстан»
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	сырьевая
	Количество обучающихся: - всего,	45
	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	23
	-5-9 классы	19
	-10-11 классы	3
	Количество обучающихся, получающих питание -всего,	45
	в том числе возрастным группам -1-4 классы	23
	-5-9 классы	19
	-10 -11 классы	3
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %)	40

	-всего,	
	в том числе по возрастным группам	19
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	19
	-10-11 классы	2
	получают двухразовое питание (количество, %) всего	5
	в том числе по возрастным группам	4
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	0
	-10-11 классы	1
	количество обучающихся льготной категории, чел.	10
	в том числе по возрастным группам:	3
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	5
	-10-11 классы	2
	График приема пищи	С 9.05 до 9.25 завтрак для детей с ОВЗ и инвалидов С 10.10 до 10.30 начальные классы С 11.15 до 11.35 старшие классы
	Количество обучающихся принимающих только завтрак	0
	Количество обучающихся принимающих только обед	40
	Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	5
	Количество обучающихся принимающих обед и полдник	0
1.1.	Стоимость рациона питания (руб):	
	-завтрака,	30 р
	-обеда	64,19
		0

	-полдника	
1.2.	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.).	Используется МЕТОД НАКРЫТИЯ столов для учащихся 1-11 классов. Данный метод позволяет увеличить время для приема пищи согласно графику.
1.3.	Безналичный расчет за питание обучающихся.	Безналичный расчет отсутствует
1.4.	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	Для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся используется программа - 1С: Питание, которая позволяет автоматизировать учет численности питающихся, продуктов питания, прихода, расхода и расчет фактической стоимости питания.
2.	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	Соответствует всем требованиям. В 2022 году был проведен капитальный ремонт с приобретением оборудования и мебели <u>Акт приема-передачи муниципального имущества, передаваемого муниципальному общеобразовательному учреждению "Именьковская средняя общеобразовательная школа" Лаишевского муниципального района РТ на праве оперативного управления (приложение 23)</u>
2.1.	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	Пищеблок 100% оснащен необходимым технологическим и иным оборудованием Оборудование (папка №3) <u>Плита (приложение 2)</u> <u>Посудомоечная машина (приложение 3)</u> <u>Кипятильник электрический (приложение 4)</u> <u>Стеллаж кухонный (приложение 5)</u> <u>Моечные ванны, стол производственный, мясорубка в мясном цехе (приложение 6)</u> <u>Машина протирочнорезательная, стол производственный, моечная ванна в овощном цехе (приложение 7)</u> <u>Три шкафа холодильных и один морозильный (приложение 8 и 9)</u> <u>Прилавок-витрина холодильный универсальный (приложение 10)</u>  Видеоролик (папка №4)

		<u>Видеоролик оборудование моющий цех</u> <u>Видеоролик оборудование овощной, мясной, рыбный цех</u> <u>Видеоролик оборудование горячий цех</u>
2.2.	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.	60 посадочных мест. Мебель соответствует санитарным требованиям и нормам Оборудование (папка №3) <u>Обеденный зал (приложение 18)</u> Видеоролик (папка №4) <u>Видеоролик "Обеденный зал"</u>
2.3.	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	Установлены раковины в количестве 4 штук, жидкое мыло с дозатором, электрополотенца Оборудование (папка №3) <u>Зона соблюдения личной гигиены (приложение 1)</u> <u>Зона соблюдения личной гигиены (приложение 1.1)</u> Видеоролик (папка №4) <u>Видеоролик "Обеденный зал"</u>
2.4.	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	Стенды: уголок потребителя; информационные стенды по здоровому питанию «МЕНЮ» «УГОЛОК ЗДОРОВЬЯ» Папка №3 <u>Стенд здоровое питание (приложение 12)</u>  Видеоролик (папка №4) <u>Информационный стенд по здоровому питанию(приложение 11)</u>
3.	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	100 %
3.1.	Численность работников пищеблока: -всего в том числе по должностям -технолог, зав производством -повара -кухонные работники	1 - повар
3.2.	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	Газизова Лилия Рауфовна 44.03.01 Педагогическое образование. Профиль дошкольное образование. ЧОУ ВПО "Институт экономики, управления и права (г.Казань)", 2015 г Папка №3

		<u>Документ об образовании (приложение 19)</u>
3.3.	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	Газизова Лилия Рауфовна Повар, 3 разряд Профессиональное обучение по программе профессиональной переподготовки по профессии рабочего «Повар» в АНО ДПО «Учебный центр «Квалификация», 2019 г Папка №3 <u>Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего (приложение 17)</u>
4	Меню школьной столовой	<a href="https://edu.tatar.ru/laishevo/imenkovo/sch/imenkovo/sch/food">https://edu.tatar.ru/laishevo/imenkovo/sch/imenkovo/sch/food</a>
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.	Папка №3 <u>Выставка в конкурсе «Секреты дружного класса» 2019--2020 (приложение 13)</u> <u>Сбор урожая. 2020--2021(приложение 14)</u> <u>«Осенний бал», тематическая выставка. 2021--2022(приложение 15)</u> <u>«Осенний бал», тематическая выставка. 2021--2022(приложение 15.1)</u> Видеоролик (папка №4) <u>Видеоролик Мастер-класс "Приготовление круассан"</u> <u>Видеоролик мероприятия "Овощи--полезная еда"</u>
4.2.	Примерное (Цикличное) меню	<u>Двухнедельное меню 1-4 классы</u> <u>Двухнедельное меню 5-11 классы</u>
4.2.2.	Ссылка на раздел «Питание/туклану»	<a href="https://edu.tatar.ru/laishevo/imenkovo/sch/page5095014.htm">https://edu.tatar.ru/laishevo/imenkovo/sch/page5095014.htm</a>
4.2.3.	Ссылка на раздел «food»	<a href="https://edu.tatar.ru/laishevo/imenkovo/sch/imenkovo/sch/food">https://edu.tatar.ru/laishevo/imenkovo/sch/imenkovo/sch/food</a>
4.3.	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	Буфет, торговые автоматы отсутствуют
4.4.	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	0
4.5.	Презентация о приготовлении поварами школьной	Папка №3 <u>Презентация "Приготовление горячего завтрака"</u> Видеоролик (папка №4) <u>Видеоролик "Приготовление горячего завтрака"</u>

	столовой горячего завтрака.	<u>Публикации в СМИ (приложение 24)</u>
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 Сан Пин с пониженным содержания сахара, соли насыщенных жиров <u>Введение в рацион школьника блюд, соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли, сахара, насыщенных жиров.</u>
5	Пропаганда здорового питания	<u>Информация о принципах здорового питания детей</u>
5.1.	Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	Видеоролик (папка №4) <u>Видеоролик мероприятия "Овощи--полезная еда"</u> <u>Видеоролик "Наша школьная столовая самая лучшая"</u> <u>Видеовизитка команды «Новое поколение»</u>
6	Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся	Папка №3 <u>Родительский контроль (приложение 20)</u> <u>Анкета «Школьное питание глазами учащихся» (приложение 21)</u> <u>Результаты анкетирования учащихся и родителей по питанию (приложение 21.1.)</u> <u>Отзыв родителей (приложение 22)</u> <u>Отзыв родителей (приложение 22.1)</u> <u>Награды (приложение 25)</u> <u>Благодарности (приложение 25.1)</u> <u>Благодарность родителям (приложение 25.2)</u> <u>Приказ об итогах республиканского этапа (приложение 26)</u>
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.	<u>Публикации в СМИ (приложение 24)</u>
6.2.	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале	<u>Публикации в СМИ (приложение 24.1)</u>

	образовательного учреждения.	
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	<p>Ссылка на страницу с меню:  <a href="https://edu.tatar.ru/laishevo/imenkovo/sch/imenkovo/sch/food">https://edu.tatar.ru/laishevo/imenkovo/sch/imenkovo/sch/food</a></p> <p>Ссылка для автоматического мониторинга питания:  <a href="https://foodmonitoring.ru/17354/food">https://foodmonitoring.ru/17354/food</a></p>

Подпись директора образовательной организации,  
печать образовательной организации



А.М.Шаймухаметова

Начальник МКУ «Управление образования Лайшевского муниципального района РТ» \_\_\_\_\_ Л.И.Хусаинова

