

**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 «Зверосовхозская средняя общеобразовательная школа» Мамадышского муниципального района Республики Татарстан
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	столовая
	Количество обучающихся: - всего,	109
	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	40
	-5-9 классы	61
	-10-11 классы	8
	Количество обучающихся, получающих питание -всего,	109
	в том числе возрастным группам -1-4 классы	40
	-5-9 классы	61
	-10 -11 классы	8
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %) -всего,	109 человек, 100%
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	40
	-5-9 классы	61
	-10-11 классы	8
	получают двухразовое питание (количество, %) всего	12 человек / 10 %
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	4
	-5-9 классы	8
	-10-11 классы	0

	количество обучающихся льготной категории, чел.	35
	в том числе по возрастным группам:	
	-1-4 классы	13
	-5-9 классы	19
	-10-11 классы	3
	График приема пищи	после 2 урока – 1-5 классы после 3 урока – 6-11 классы
	Количество обучающихся принимающих только завтрак	97
	Количество обучающихся принимающих только обед	0
	Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	12
	Количество обучающихся принимающих обед и полдник	0
1.1.	Стоимость рациона питания (руб): -завтрака, -обеда -полдника	1-4 классы – 69,43 руб., 5-11 классы – 59,60 руб.
1.2.	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.).	вариативное меню
1.3.	Безналичный расчет за питание обучающихся.	Оплата за питание учащихся в виде безналичных расчетов производится путем перечисления денежных средств на счет организации общественного питания, осуществляющего организацию питания обучающихся
1.4.	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	программа составления меню, программа составления отчета, система «Меркурий» для электронной сертификации поднадзорных госветнадзору грузов.
2.	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	Столовая находится на первом этаже школы. По характеру производства столовая школы относится к типу - столовая образовательного учреждения, работающая на продовольственном сырье, она производит и реализует блюда в соответствии с двухнедельным меню. Столовая включает в себя: - обеденный зал на 70 мест; - производственное помещение. У входа в обеденный зал размещены раковины для мытья рук в количестве 8 штук, установлены 2 электросушилки. Контроль за качеством готовой продукции возложен на бракеражную комиссию школы. Повар

		осуществляет контроль поступающего сырья. Результаты контроля записываются в специальном журнале.
2.1.	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	100% оснащение - мармиты 2-х блюд, - водонагреватель, - производственные столы, - холодильные оборудования, - овощерезка, - контрольные весы, - бактерицидный облучатель-рециркулятор, - электромясорубка, - колода для разуба мяса, - электрические плиты, - прилавков для столовых приборов, - жарочный шкаф, - картофеле очистительная машина, - машина протирочная, - стеллажи кухонные, - шкаф для хлеба, - шкаф универсальный, - необходимая посуда и инвентарь.
2.2.	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.	70
2.3.	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	Соответствует: 8 раковин, 2 электросушилки для рук
2.4.	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	Уголок потребителя, Стенд по здоровому питанию, Уголок повара.
3.	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
3.1.	Численность работников пищеблока: -всего в том числе по должностям -технолог, зав производством -повара -кухонные работники	2 -1 -1
3.2.	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	<i>Яхина Фания Аглиулловна, средне-профессиональное образование, повар-кондитер 4 разряда, общий стаж 30 лет, стаж в данной специальности – 15 лет</i>
3.3.	Дополнительное профессиональное	Переподготовка, 2017г.

	образование (повышение квалификации, переподготовка).	
4	Меню школьной столовой	
4.1.	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2020-2021/2022/2023 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	https://edu.tatar.ru/mamadysh/zvschool/page5636062.htm
4.2.	Примерное (Цикличное) меню	<i>Имеется двухнедельное сезонное меню</i>
4.2.2.	Ссылка на раздел «Питание/туклану»	https://edu.tatar.ru/mamadysh/zvschool/page2086444.htm
4.2.3.	Ссылка на раздел «food»	https://edu.tatar.ru/mamadysh/zvschool/food
4.3.	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	Буфетная продукция и работа буфета не предусмотрены
4.4.	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	-
4.5.	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	https://edu.tatar.ru/mamadysh/zvschool/page5636062.htm
4.6.	введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров	В меню осуществляется перерасчет содержания соли, сахара, углеводов и насыщенных жиров.
5	Пропаганда здорового питания	
5.1.	Видео-ролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	https://edu.tatar.ru/mamadysh/zvschool/page5636062.htm
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 2021-2022 / 2022-2023 учебном году.	
6.2.	Отражение работы школьной столовой на образовательно-	https://edu.tatar.ru/mamadysh/zvschool

	информационном портале 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	https://monitoring.cemon.ru/#/profile

Директор школы:



/Гильмутдинова С.В./