

Информационная карта участника всероссийского конкурса

«Лучшая школьная столовая - 2024 »

№ п/п	Направления	Информация
<b>1</b>	<b><i>Сведения об организации питания</i></b>	
	Наименование образовательного учреждения	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Биектауская средняя общеобразовательная школа»
	Тип школьной столовой	Столовая, работающая на сырье
	Количество обучающихся - всего, В т.ч. по возрастным группам: -1-4 классы -5-9 классы -10-11 классы	59 чел.  19 чел. 36 чел. 4 чел.
	Количество обучающихся, получающих горячее питание - всего, В т.ч. по возрастным группам: -1-4 классы -5-9 классы -10-11 классы	59  19 чел. 33 чел. 4 чел.
	График приема пищи	2 перемена -1-4 классы 3 перемена – 5-11 классы
	Количество обучающихся, принимающих: - только завтрак - только обед - завтрак и обед	59 чел. - -
	Стоимость рациона питания (руб.) - завтрака	1-4 классы не более 66,76 руб. за счет федерального бюджета. 5-11 классы не более 74,16 руб

	- обеда	-
	Безналичный расчет за питание обучающихся	<p>Расчеты за организованное питание учащихся осуществляется безналичным путем.</p> <p>Оплата за питания учащихся производится заблаговременно.</p> <p>Стоимость питания и сумма к оплате за питание учащихся доводится классным руководителем до каждого родителя.</p> <p>Оплата за питание учащихся в виде безналичных расчетов производится путем перечисления денежных средств на счета организации общественного питания.</p>
2	<b><i>Техническое состояние производственных и служебно- бытовых помещений в соответствии с СанПиН</i></b>	
	% оснащения пищеблока технологическим и иным оборудованием	<p>Столовая 100% оснащена технологическим оборудованием, посудой. КАРТОФЕЛЕЧИСТКА, ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА (2шт по 4 конфорок), ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКА,</p>  <p>ЛИНИЯ РАЗДАЧИ-</p>  <p>МАРМИТЫ.</p>

<p>Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале</p>	 <p>ОВОЩЕРЕЗКА, ПРИВОД УНИВЕРСАЛЬНЫЙ,</p>  <p>ПАРОКОНВЕКТОМАТ, ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ холодильная камера-1шт холодильники 5шт.,</p>  <p>60 посадочных мест - соответствие мебели в обеденном зале стандартам и требованиям</p> 
<p>Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, мыло, сушка для рук)</p>	<p>Соблюдаются все нормы личной гигиены в соответствии с СанПиН при входе в столовую: горячая и холодная вода, 4 раковины для мытья рук, мыло, бумажные полотенца 2 шт.,</p>

		 <p>3 шт электросушка для рук</p> 
	<p>Интерьер и декоративное оформление : уголок потребителя, информационный стенд по здоровому питанию</p>	<p>В обеденном зале имеются стенды: «Меню», стендовое меню, режим питания, график дежурства</p>  <p>«Уголок питание» сбалансированное питание начинается с завтрака, пищевая пирамида (баланс между потреблением и физической активностью).</p>  <p>«Информационный стенд Здоровое питание»</p> 
<p>3</p>	<p><i>Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами</i></p>	

	<p>Численность работников пищеблока: -всего В т.ч. по должностям:  -зав.производством   - повар   -кухонный работник</p>	<p>2 человека  -  1 Гимадиева С.Г. образование средне – профессиональное присвоена квалификация повар 4разряда;  Ахметзянова Р.А. кухонный рабочий, образование средне- профессиональное</p>
	<p>Уровень профессионализма работников школьной столовой</p>	
<p><b>4</b></p>	<p><b><i>Мероприятия</i></b></p>	
	<p>Проведение мероприятий по совершенствованию организации питания в школе</p>	<p>Общешкольное родительское собрание «Организация горячего питания в школе»</p>  <p>Ярмарка «Осенний разгуляй»</p>



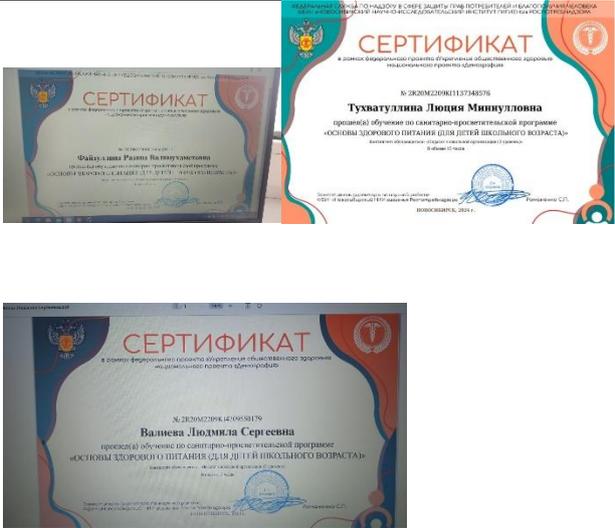
Классный час «Разговор о правильном питании»  
Конкурс «А ну-ка девочки»



Родительский контроль



Курсы повышения квалификации  
родителей, педагогов

		
	<p>Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака (не более 10 слайдов)</p>	<p><a href="https://edu.tatar.ru/r_sloboda/biek-tau/sch/page5374811.htm">https://edu.tatar.ru/r_sloboda/biek-tau/sch/page5374811.htm</a></p>

Директор школы:



Р.У.Камалиева