

**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 «Сармановская гимназия» Сармановского муниципального района Республики Татарстан
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	школьно-базовая столовая
	Количество обучающихся: - всего,	537
	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	201
	-5-9 классы	291
	-10-11 классы	45
	Количество обучающихся, получающих питание -всего,	537
	в том числе возрастным группам -1-4 классы	201
	-5-9 классы	291
	-10 -11 классы	45
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %) -всего,	537
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	201
	-5-9 классы	291
	-10-11 классы	45
	получают двухразовое питание (количество, %) всего	19
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	7
	-5-9 классы	11
	-10-11 классы	1
	количество обучающихся льготной категории, чел.	
	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	24
	-5-9 классы	34

	-10-11 классы	4
	График приема пищи	8.00-12.00
	Количество обучающихся принимающих только завтрак	537
	Количество обучающихся принимающих только обед	15
	Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	15
	Количество обучающихся принимающих обед и полдник	15
1.1.	Стоимость рациона питания (руб): -завтрака, -обеда -полдника	Завтрак - 52 руб. Обед – 26 руб.
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.	Системы безналичного расчета нет
1.4.	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	«Аксиома» позволяет родителям гибко подходить к заказу школьного питания, упрощает оплату, помогает отслеживать траты. Система «Аксиома» позволяет оплачивать школьное питание по безналичному расчету: деньги списываются с лицевого счета.
2.	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	
2.1.	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	В приложении предоставить видеоролик – по работе пищеблока (размещается в папку 3 «Информационная карта» с указанием пункта предоставляемого материала в соответствии с требованиями Приложения 4 к Положению республиканского этапа Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы»)
2.2.	Количество посадочных мест и соответствие требованием мебели в обеденном зале.	В приложении не более 2-х фотографий обеденного зала или включить в видеоролик (размещается в папку 5 «Информационная карта» с указанием пункта предоставляемого материала в соответствии с требованиями Приложения 4 к Положению республиканского этапа

		<i>Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы»)</i>
2.3.	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	В приложении 1 фотография или включить в видеоролик (размещается в папку 3 «Информационная карта» с указанием пункта предоставляемого материала в соответствии с требованиями Приложения 4 к Положению республиканского этапа Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы»)
2.4.	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	Название и тематическое содержание стендов, в приложении 2 фотографии или включить в видеоролик (размещается в папку 3 «Информационная карта» с указанием пункта предоставляемого материала в соответствии с требованиями Приложения 4 к Положению республиканского этапа Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы»)
3.	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
3.1.	Численность работников пищеблока: -всего в том числе по должностям -технолог, зав производством -повара -кухонные работники	Численность работников пищеблока: -всего 6 в том числе по должностям -зав производством - 1 -повара - 3 -кухонные работники – 2
3.2.	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	Калимуллина Расима Газизьяновна – заведующая столовой. Среднее профессиональное. ГАПОУ «Сармановский аграрный колледж». Квалификация – техник-технолог. Специальность – технология продукции общественного питания. Газизова Файруза Суббуховна – повар. Среднее профессиональное. Сармановское среднее профтехучилище. Квалификация – повар III разряда. Специальность – повар. Перова Лилия Ивановна – повар. Среднее профессиональное. ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум». Квалификация – повар 4 разряда.

		<p>Специальность – повар. Калимуллина Гульзария Мухабировна – повар. Среднее профессиональное. Среднее профессионально-техническое училище № 62 г. Нижнекамск. Квалификация – аппаратчик 3 разряда Специальность – аппаратчик широкого профиля нефтехимического производства. Муртазина Галина Владимировна – кухонный работник. Среднее профессиональное. Профессиональное училище № 91 с. Сарманово Республики Татарстан. Квалификация – бухгалтер сельскохозяйственного производства. Ганиева Рамиля Раифовна – кухонный работник.</p> <p>Среднее профессиональное. Квалификация – повар III разряда.</p> <p><i>(размещается в папку 3 «Информационная карта» с указанием пункта предоставляемого материала в соответствии с требованиями Приложения 4 к Положению республиканского этапа Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы»)</i></p>
3.3.	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	<p>Ганиева Рамиля Раифовна – кухонный работник.</p> <p>Среднее профессиональное. Квалификация – повар IV разряда.</p> <p><i>(размещается в папку 3 «Информационная карта» с указанием пункта предоставляемого материала в соответствии с требованиями Приложения 4 к Положению республиканского этапа Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы»)</i></p>
4	Меню школьной столовой	

4.1.	<p>Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2022-2023/2024/2025/2026 учебном году:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации. 	<p>Тематическая неделя «Хозяюшка» «Осенняя феерия» «Приятного аппетита»</p> <p>Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2022-2023/2024/2025/2026 учебном году, представить фотографии не более 2-х по каждому мероприятию (размещается в папку 3 «Информационная карта» с указанием пункта предоставляемого материала в соответствии с требованиями Приложения 4 к Положению республиканского этапа Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы»)</p>
4.2.	Примерное (Цикличное) меню	<p>в приложении предоставить примерное (цикличное) меню (размещается в папку 3 «Информационная карта» с указанием пункта предоставляемого материала в соответствии с требованиями Приложения 4 к Положению республиканского этапа Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы»)</p>
4.2.2.	Ссылка на раздел «Питание/туклану»	-
4.2.3.	Ссылка на раздел «food»	https://edu.tatar.ru/sarmanovo/gym/food
4.3.	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	Буфета, торговли через торговые автоматы - нет
4.4.	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	Буфета нет
4.5.	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	<p>Указать ссылку на страницу школьного сайта, где размещена презентация, выполненная в программе Power Point, содержащая не более 10 слайдов с использованием информационных и фото материалов о приготовлении школьного завтрака.</p> <p>В приложении предоставить видеоролик. (размещается в папку 3 «Информационная карта» с указанием пункта предоставляемого материала в соответствии с</p>

		<i>требованиями Приложения 4 к Положению республиканского этапа Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы»)</i>
4.6.	введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров	-
5	Пропаганда здорового питания	
5.1.	Видео-ролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	Наименование команды, название и ссылку на школьный сайт с его размещением. В приложении предоставить видео-ролик. <i>(размещается в папку 3 «Информационная карта» с указанием пункта предоставляемого материала в соответствии с требованиями Приложения 4 к Положению республиканского этапа Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы»)</i>
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.	Нет <i>(размещается в папку 3 «Информационная карта» с указанием пункта предоставляемого материала в соответствии с требованиями Приложения 4 к Положению республиканского этапа Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы»)</i>
6.2.	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	https://edu.tatar.ru/sarmanovo/gym Указывается ссылка на страницу школьного сайта, в приложении предоставить распечатанные скриншоты. <i>(размещается в папку 3 «Информационная карта» с указанием пункта предоставляемого материала в соответствии с требованиями Приложения 4 к Положению республиканского этапа Всероссийского конкурса</i>

		«Лучшая столовая школы»)
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.	Ссылка направлена в ФЦМОП, должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке.



Директор МБОУ «Сармановская гимназия»

Л.Р.Алексеева