

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

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1.	Сведения об организации питания	МБОУ «Бишевская СОШ»
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Бишевская средняя общеобразовательная школа» Апастовского муниципального района Республики Татарстан»
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	школьно-базовая столовая
	Количество обучающихся: - всего,	111
	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	27
	-5-9 классы	73
	-10-11 классы	11
	Количество обучающихся, получающих питание -всего,	111
	в том числе возрастным группам -1-4 классы	27
	-5-9 классы	73
	-10 -11 классы	11
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %) -всего,	111, 100%
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	27
	-5-9 классы	73
	-10-11 классы	11
	получают двухразовое питание (количество, %) всего	111
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	27
	-5-9 классы	73
	-10-11 классы	11
	количество обучающихся льготной категории, чел.	37
	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	9
	-5-9 классы	28
	-10-11 классы	0

	График приема пищи	С 9.15 до 9.30 старшие классы -завтрак С 10.15 до 10.30 начальные классы-завтрак С 12.10-12.30 старшие и начальные классы -обед
	Количество обучающихся принимающих только завтрак	-
	Количество обучающихся принимающих только обед	-
	Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	111
	Количество обучающихся принимающих обед и полдник	-
1.1.	Стоимость рациона питания (руб): -завтрака, -обеда	1-4кл.-66,76р. 5-11кл.-18 р. 1-11кл.25р.
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. Планирование питания 2. Учет продуктов 3. Калькуляция 4. Учет численности питающихся 5. Учет фактической стоимости питания 6. Мониторинг рациона питания.
1.3.	Безналичный расчет за питание обучающихся.	Родительский взнос перечисляется на расчетный счет школы. Централизованная бухгалтерия перечисляет на счет поставщика организации питания.
1.4.	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	Ответственный по питанию ведет в электронном варианте таблицу по контролю за расчётами: класс, завтрак (количество детей, сумма); обед (количество детей, сумма). В течение недели осуществляет контроль за приходом и расходом суммы. В пятницу подводит итог за неделю по каждому классу. Вносит в таблицу данные по оплате и выводит остаток денежных средств на следующую неделю.
2.	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	Соответствует всем требованиям. В 2020 году был проведен капитальный ремонт с приобретением оборудования и мебели.
2.1.	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	Школьный пищеблок 100% оснащен современным технологическим оборудованием. Производственные, складские и административно-бытовые помещения оснащены оборудованием в соответствии с санитарными правилами. Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. 2.1 Приложение Видеоролик «Почему мы лучшие?»

2.2.	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.	120 посадочных мест. Мебель соответствует санитарным требованиям и нормам. 2.2 Приложение Видеоролик «Почему мы лучшие?»
2.3.	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	Установлены раковины в количестве 4 штук. В школьной столовой есть все необходимое для соблюдения гигиены учащихся: горячая и холодная вода, дозаторы, мыло, электрические сушилки для рук. 2.3 Приложение Видеоролик «Почему мы лучшие?»
2.4.	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	Стенды: уголок потребителя; информационные стенды по здоровому питанию «Меню» «Уголок здоровья» Приказы, положения, постановления. Народный фронт
3.	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	100 %
3.1.	Численность работников пищеблока: -всего в том числе по должностям -технолог, зав производством -повара -кухонные работники	Штат работников пищеблока состоит из 2 чел.
3.2.	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	Ихсанова Фагиля Рауфовна Казанский кооперативный техникум Специальность технология приготовления пищи. Квалификация техник-технолог общественного питания. Повар V разряда https://disk.yandex.ru/i/OLS4aHzGjeRC0Q
3.3.	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	-
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.	«Роль витаминов в здоровом питании» «Пирамида здорового питания» «Здоровое питание-отличная учёба». Участие в муниципальном конкурсе «Юный мастер» Реализация программы «Разговор о правильном питании». https://disk.yandex.ru/i/Dnq-JJ-JvuBs5Q
4.2.	Примерное (Цикличное) меню	Примерное (цикличное) меню. Обед для 1-11 классов 2024 год Примерное (цикличное) меню. Завтраки для 1-4 классов 2024 год Примерное (цикличное) меню. Завтраки для 5-11 классов 2024 год.
4.2. 2.	Ссылка на раздел «Питание/туклану»	https://edu.tatar.ru/apastovo/bishevo/sch/food_review
4.2. 3.	Ссылка на раздел «food»	https://edu.tatar.ru/apastovo/bishevo/sch/page5239416.htm
4.3.	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	Буфет, торговые автоматы отсутствуют
4.4.	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	-
4.5.	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	Презентация приготовления горячего завтрака. https://disk.yandex.ru/d/sf8gDhLpOYWLEQ
4.6.	введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров	Введение в рацион школьника блюд, соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли, сахара, насыщенных жиров.
5	Пропаганда здорового питания	Информация о принципах здорового питания детей.
5.1.	Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	Видеоролик https://disk.yandex.ru/i/TyKDS-Tj9VbqvQ

6	Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся	Акты проверки школьной столовой и благодарности родителей https://disk.yandex.ru/d/nvU8jXSe887svg
6.1.	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2022-2023 / 2023-2024 учебном году.	Публикация в СМИ https://disk.yandex.ru/i/3KnMh8UxRu8k2g
6.2.	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	Публикация в СМИ https://disk.yandex.ru/i/X5QNxzi2n_gP6w
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 на страницу с меню: https://edu.tatar.ru/apastovo/bishevo/sch/food_review Ссылка для автоматического мониторинга питания: https://edu.tatar.ru/apastovo/bishevo/sch/page5239416.htm

Директор школы



Замдиханов

Замдиханов З.А.