

## Информационная карта участника Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая»

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное бюджетное образовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа №3 г. Азнакаево"
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	Заготовочно-догоготовочная
	Количество обучающихся: - всего,	278
	в том числе по возрастным группам:	
	-1-4 классы	84
	-5-9 классы	166
	-10-11 классы	26
	Количество обучающихся, получающих питание -всего,	278
	в том числе по возрастным группам	
	-1-4 классы	84
	-5-9 классы	166
	-10 -11 классы	26
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %) в том числе по возрастным группам	278 100%
	-1-4 классы	84
	-5-9 классы	166
	-10-11 классы	26
	получают двухразовое питание (количество, %) всего	91
	в том числе по возрастным группам	
	-1-4 классы	84
	-5-9 классы	7
	-10-11 классы	-
	количество обучающихся льготной категории, чел	34
	в том числе по возрастным группам:	
	-1-4 классы	5
	-5-9 классы	24
	-10-11 классы	5

График приема пищи	Пн, чт- 9.25;10.25;11.25; Вт, ср,пт,сб-9.40,10.40,11.40
Количество обучающихся принимающих только завтрак	192
Количество обучающихся принимающих только обед	-
Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	94
Количество обучающихся принимающих обед и полдник	не имеется
Стоимость рациона питания (руб): -завтрака, -обеда -полдника	стоимость завтрака для учащихся 1-4 классов завтрак 77,76, обед 27 руб; стоимость завтрака для 5-11 классов – 67,06руб, обед 27руб
Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.).	не имеется
Безналичный расчет за питание обучающихся.	Школа практикует безналичный расчет за питание, который осуществляется родителями по квитанциям
Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	Обеспечение доступности школьного питания; Обеспечение бесплатным и льготным питанием учащихся из многодетных семей, учащихся, оказавшихся в трудном социальном положении; Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания; Проведение образовательно-разъяснительной работы среди родителей и обучающихся о необходимости горячего питания; Повышение культуры питания.
<b>2</b> <b>Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН</b>	
% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	Шкафы холодильные «Поларис» - 4 шт, шкаф холодильный «Позис» 1шт, машина картофелеочистная кухонная МКК-300-01с подставкой и мезисборником, плита электрическая «ПЭП-0,48-ДШ-01», ЭП-6ЖМ, стерилизатор для ножей СТН-18. Весы торговые электронные М-ER-333АС(L)P(4), конвекционная электрическая печь КЭП-10-1 шт, машины посудомоечные кухонные электрические МПК-500Ф-01-230, машина протирочно-резательная типа МПР-350М, кипятильник водный электрический непрерывного действия КЭН -50, прилавков для столовых приборов и хлеба ПСПХ -70КМ, мармит электрический кухонный универсальный ЭМК-70КМУ, прилавок витринный холодильный высокотемпературный ПВВ(Н)70 КМ-С-НМ
Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.	количество посадочных мест - 60

	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	Перед входом в помещение столовой для мытья рук установлены раковины (5 штук), оснащенные мылом, имеется 2 сушильный аппарат для рук.
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	имеется
<b>3</b>	<b>Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами</b>	
	Численность работников пищеблока: - всего	Всего 3 работника
	в том числе по должностям -технолог, зав производством -повара -кухонные работники	2 повара 1 кухонный работник
	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	У всех работников столовой образование средне-специальное
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	не имеется
<b>4</b>	<b>Меню школьной столовой</b>	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2022-2023/2024/2025/2026 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	Не имеется
	Примерное (Цикличное) меню	приложено
	Ссылка на раздел «Питание/туклану»	<a href="https://edu.tatar.ru/aznakaevo/azn_sch3">https://edu.tatar.ru/aznakaevo/azn_sch3</a>
	Ссылка на раздел «food»	<a href="https://edu.tatar.ru/aznakaevo/azn_sch3">https://edu.tatar.ru/aznakaevo/azn_sch3</a>
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	не имеется
	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	не имеется
	Презентация о пригоствлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	<a href="https://vk.com/club212536928">https://vk.com/club212536928</a>
	введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров	не имеется
<b>5</b>	<b>Пропаганда здорового питания</b>	
	Видео-ролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	<a href="https://vk.com/club212536928">https://vk.com/club212536928</a>
<b>6</b>	<b>Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся</b>	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой	<a href="#">Instagram · mbousosh3g.az</a>

в 2019-2020/2020/2021 учебном году.	
Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	<a href="https://edu.tatar.ru/aznakaevo/azn_sch3">https://edu.tatar.ru/aznakaevo/azn_sch3</a>
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 «СОШ №3 г. Азнакаево»  
Р.А. Исламов



Подпись руководителя МОУО, печать МОУО

---