

Приложение 3
к Положению
республиканского этапа
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»

**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 Карабашская средняя общеобразовательная школа №2 Бугульминского муниципального района РТ
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	сырьевая
	Количество обучающихся: - всего,	332
	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	137
	-5-9 классы	172
	-10-11 классы	23
	Количество обучающихся, получающих питание -всего,	332
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	137
	-5-9 классы	172
	-10 -11 классы	24
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %) -всего,	201 - 60%
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	6
	-5-9 классы	172
	-10-11 классы	23
	получают двухразовое питание (количество, %) всего	131 - 40%
	в том числе по возрастным группам	122

	-1-4 классы	
	-5-9 классы	7
	-10-11 классы	2
	количество обучающихся льготной категории, чел.	75
	в том числе по возрастным группам:	22
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	43
	-10-11 классы	10
	График приема пищи	<p>Понедельник-пятница:</p> <p>08:45- 1а,1б классы</p> <p>09.40- 2а, 2б, 3а, 3б, 4а, 4б классы</p> <p>10:40- 5а, 5б, 6, 7а, 7б, 8а, 8б классы</p> <p>11:40- 9а, 9б, 10, 11 классы</p> <p>Суббота:</p> <p>08:45- 2а, 2б, 3а, 3б, 4а, 4б классы</p> <p>09.40- 5а, 5б, 6, 7а, 7б, 8а, 8б классы</p> <p>10:40- 9а, 9б, 10, 11 классы</p>
	Количество обучающихся принимающих только завтрак	201
	Количество обучающихся принимающих только обед	-
	Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	131
	Количество обучающихся принимающих обед и полдник	-
1.1.	Стоимость рациона питания (руб): -завтрака, -обеда -полдника	<p>Стоимость рациона питания - 142,76 руб</p> <p>Завтрак -77,76 руб</p> <p>Обед - 65 руб</p>
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	нет

	питание обучающихся.	
1.4.	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	да
2.	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	
2.1.	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	90 %
2.2.	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.	250 п. мест Мебель соответствует
2.3.	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	Соответствует
2.4.	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	В столовой имеется информационный стенд, за декоративное оформление выступают картины, подаренные Союзом художников России из Набережных Челнов.
3.	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
3.1.	Численность работников пищеблока: -всего в том числе по должностям -технолог, зав производством -повара -кухонные работники	4 работника: 2 повара 2 кух. работника
3.2.	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	1. Рузавина (Демещенкео) Ирина Викторована Повар 5 разряда Диплом «Техническое училище №2» г. Советск № 274793 2.Каримова Эркиной Холдаровна Повар 4 разряда Свидетельство «Профессиональное училище № 48» г. Бугульма № 035331

3.3.	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	нет
4	Меню школьной столовой	
4.1.	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.	Родительский контроль Мастер-классы по приготовлению завтраков «Спасибо нашим поварам» - акция в благодарность работникам столовой.
4.2.	Примерное (Цикличное) меню	
4.2.2.	Ссылка на раздел «Питание/туклану»	https://edu.tatar.ru/bugulma/karabash/sch2/page5547323.htm
4.2.3.	Ссылка на раздел «food»	https://edu.tatar.ru/bugulma/karabash/sch2/page5491138.htm
4.3.	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	нет
4.4.	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	нет
4.5.	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	https://edu.tatar.ru/bugulma/karabash/sch2/page5547328.htm
4.6.	введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров	да
5	Пропаганда здорового питания	
5.1.	Видео-ролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	Команда «Зарядись», цикл мероприятий «Все о здоровом питании» https://vk.com/club148178342?z=video-148178342_456239258
6	Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся	
6.1.	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в	Нет

	школе, о работниках школьной столовой в 2020-2021 / 2021-2022 учебном году.	
6.2.	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	https://edu.tatar.ru/bugulma/karabash/sch2/page144886 .
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.	http://foodmonitoring.ru/17327/food


 Директор школы _____ / Г. К. Юсупова /
 Печать, подпись


 Руководитель МОУО _____ / _____ /
 Печать, подпись