

Информационная карта участника республиканского этапа
Всероссийского конкурса
«Лучшая столовая школь»

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1.	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лицей имени В.В.Карпова» села Осиново Зеленодольского муниципального района Республики Татарстан
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	школьно-базовая столовая
	Количество обучающихся: - всего,	2256
	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	1172
	-5-9 классы	1017
	-10-11 классы	67
	Количество обучающихся, получающих питание -всего,	2256
	в том числе возрастным группам -1-4 классы	1172
	-5-9 классы	1017
	-10 -11 классы	67
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %) -всего,	2194 97%

в том числе по возрастным группам	1140																					
-1-4 классы																						
-5-9 классы	989																					
-10-11 классы	62																					
получают двухразовое питание (количество, %)	62																					
всего	3%																					
в том числе по возрастным группам	32																					
-1-4 классы																						
-5-9 классы	28																					
-10-11 классы	2																					
количество обучающихся льготной категории, чел.	102																					
в том числе по возрастным группам:	32																					
-1-4 классы																						
-5-9 классы	67																					
-10-11 классы	3																					
График приема пищи	<p style="text-align: center;">График питания в столовой корпуса № 1</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Расписание звонков</th> <th>График перемен</th> <th>График приема пищи учащимися</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. 8.00 – 8.45</td> <td>15 мин.</td> <td>5б, в, д, з, и</td> </tr> <tr> <td>2. 9.00 – 9.45</td> <td>15 мин.</td> <td>5е, ж 6з 7а, б, в, г, д, е</td> </tr> <tr> <td>3. 10.00 – 10.45</td> <td>15 мин.</td> <td>5а, г 6д, в 7ж, з 8а, д 10а, б</td> </tr> <tr> <td>4. 11.00 – 11.45</td> <td>15 мин.</td> <td>9а, б, в, г, д, е 11а, б</td> </tr> <tr> <td>5. 12.00 – 12.45</td> <td>10 мин.</td> <td>6а, б, в, г, е, ж 8б, в, г, е, ж</td> </tr> <tr> <td>6. 12.55 – 13.40</td> <td>10 мин.</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Расписание звонков	График перемен	График приема пищи учащимися	1. 8.00 – 8.45	15 мин.	5б, в, д, з, и	2. 9.00 – 9.45	15 мин.	5е, ж 6з 7а, б, в, г, д, е	3. 10.00 – 10.45	15 мин.	5а, г 6д, в 7ж, з 8а, д 10а, б	4. 11.00 – 11.45	15 мин.	9а, б, в, г, д, е 11а, б	5. 12.00 – 12.45	10 мин.	6а, б, в, г, е, ж 8б, в, г, е, ж	6. 12.55 – 13.40	10 мин.	
Расписание звонков	График перемен	График приема пищи учащимися																				
1. 8.00 – 8.45	15 мин.	5б, в, д, з, и																				
2. 9.00 – 9.45	15 мин.	5е, ж 6з 7а, б, в, г, д, е																				
3. 10.00 – 10.45	15 мин.	5а, г 6д, в 7ж, з 8а, д 10а, б																				
4. 11.00 – 11.45	15 мин.	9а, б, в, г, д, е 11а, б																				
5. 12.00 – 12.45	10 мин.	6а, б, в, г, е, ж 8б, в, г, е, ж																				
6. 12.55 – 13.40	10 мин.																					

7. 13.50 – 14.35	10 мин.	
8. 14.45 – 15.30		

График питания в столовой корпуса № 2

Понедельник-пятница		Суббота	
08.35-08.55	1а, 1з, 1г, 1ж, 1е	08.35-08.55	2б, 2в, 2г, 2д, 2и, 4ж
09.20-09.40	1б, 1в, 1д, 1и, 1к, 4з	09.20-09.40	2е, 2ж, 2з, 2к, 3ж, 4г
09.50-10.10	2б, 2в, 2г, 2д, 2и, 4ж	09.50-10.10	3а, 3б, 3в, 3е, 3и, 3д
10.25-10.45	2е, 2ж, 2з, 2к, 3ж, 4г	10.25-10.45	2а, 3з, 4а, 4б, 4в
10.55-11.15	3а, 3б, 3в, 3е, 3и, 3д	10.55-11.15	3г, 4е, 4д
11.30-11.50	2а, 3з, 4а, 4б, 4в, 3г		
12.00-12.20	4е, 4д		

12.30-13.00 – обед группы продленного дня

Расписание звонков	График перемен
1. 8.00 – 8.45	20 мин.
2. 9.05 – 9.50	20 мин.
3. 10.10 – 10.55	20 мин.
4. 11.15 – 12.00	20 мин.
5. 12.15 – 13.00	15 мин.
6. 13.10 – 13.55	10 мин.
7. 14.00 – 14.45	5 мин.
8. 14.50 – 15.35	

	Количество обучающихся принимающих только завтрак	2194		
	Количество обучающихся принимающих только обед			
	Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	62		
	Количество обучающихся принимающих обед и полдник			
1.1.	Стоимость рациона питания (руб): -завтрака, -обеда -полдника	завтрак 1-4 кл (льготный) 66,76; завтрак 5-11 кл 81,2; шведский стол -99,2; завтрак и обед для детей 1-4 кл с ОВЗ и МОБ (льготное) 105,44; завтрак и обед для детей 5-11 кл с ОВЗ и МОБ (льготное) 105,44		
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 графика питания. Используется метод выбора блюд в свободной продаже: салаты, запеканки. Предлагается широкий выбор буфетной продукции: выпечка, соки. В буфете в продаже есть фруктовое пюре как источник глюкозы, которая необходима для работы головного мозга, а также является прекрасным основным источником энергии для детских забав.		
1.3.	Безналичный расчет за питание обучающихся.	Безналичный расчёт осуществляется через электронный сервис "Образовательная карта". С помощью данного сервиса школьники могут оплачивать основное и дополнительное питание, а родители могут контролировать покупки ребенка в личном кабинете мобильного приложения "ОбрКарта" и так же видеть ежедневное меню .		
1.4.	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	Для организации питания в лицее используется сервис "Образовательная карта", благодаря которому весь процесс идеально оптимизирован и автоматизирован. Преимущество: прозрачное использование родительских и бюджетных средств, выделяемых на школьное питание, устранение возможности нецелевого использования учениками средств, выделяемых родителями на школьное питание, повышение пропускной способности школьных буфетов за счет устранения из оборота наличных денег		
2.	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН			

2.1.	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	100% Перечень оборудования: Бойлер (приложение 1) Жарочный шкаф 1 (приложение 2) Жарочный шкаф 2 (приложение 3) Картофелечистка (приложение 4) Кухонные весы (приложение 5) Мясорубка (приложение 6) Овоскоп настольный (приложение 7) Овощерезка (приложение 8) Пароконвектомат (приложение 9) Тестомес (приложение 10) Хлебрезка (приложение 11) Холодильное оборудование 1 (приложение 12) Холодильное оборудование 2 (приложение 13) Холодильное оборудование 3 (приложение 14) Холодильное оборудование 4 (приложение 15) Электрическая плита (приложение 16) Посудомоечная машина (приложение 17)
------	--	---

		Линия раздачи 1 (приложение 19) Линия раздачи 2 (приложение 20) Уголок потребителя 1(приложение 23) Уголок потребителя 2(приложение 24) Проект "Полезно и точка" (приложение 28) Видео Лучшая школьная столовая
2.2.	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.	Количество посадочных мест: 130, мебель соответствует всем требованиям 100% Обеденный зал 1 (приложение 21) Обеденный зал 2 (приложение 22)
2.3.	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	Имеется 7 раковин, 7 дозаторов для жидкого мыла, 3 электрополотенца Зона соблюдения личной гигиены (приложение 18)
2.4.	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	Стенды: уголок потребителя, информационные стенды, режим питания, памятка для родителей Уголок потребителя 1(приложение 23) Уголок потребителя 2(приложение 24)
3.	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	100%
3.1.	Численность работников пищеблока:	7

	<p>-всего в том числе по должностям -технолог, зав производством -повара -кухонные работники</p>	<p>1 4 2</p>
<p>3.2.</p>	<p>Уровень профессионализма работников школьной столовой.</p>	<p>1.Чернова Жанна Викторовна, зав. производством, Профессиональное училище №116, г.Казань Профессия: повар Стаж работы: 32 лет</p> <p>2.Гарифуллина Лилия Шорифзяновна, повар</p> <p>Профессия: повар Стаж работы: 29 лет</p> <p>3. Минина Галина Владимировна, Профессия: повар Стаж работы: 5 лет</p> <p>4. Пуклакова Мумсар Азизуллаевна Профессия: повар Стаж работы: 14 лет</p> <p>5.Галкина Ксения Владимировна Профессия: повар Стаж работы: 5 лет</p> <p>6.Иванова Гульсина Мансуровна, кухонный работник</p> <p>7.Габибова Дурдана Сиявушовна, кухонный работник</p> <p>Диплом повара 1</p> <p>Диплом повара 2</p> <p>Диплом повара 3</p>

3.3.	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	
4	Меню школьной столовой	https://goo.su/5E84O
4.1.	<p>Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2019-2020/2020/2021 учебном году:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации. 	<p>2021-2022 учебный год. Мастер – класс «Кулинария мира». Совместные мероприятия поваров, учителей и родителей, на котором представлялись национальные блюда учеников лицея. Мастер-класс "Кулинария мира" (приложение 25)</p> <p>2022-2023 учебный год. Мастер-класс «Определение нитратов в овощах и фруктах». Проблема токсичного накопления нитратного азота в сельскохозяйственной продукции и вредного воздействия его на человека, на современном этапе является одной из наиболее острых и актуальных тем. Мастер-класс "Определение нитратов в овощах и фруктах" (приложение 26)</p> <p>2023-2024 учебный год. Выставка-дегустация, организованная совместно с ТК «Майский» Выставка-дегустация "Полезные овощи" (приложение 27)</p>
4.2.	Примерное (Цикличное) меню	Меню 1-4 Меню 5-11
4.2.2.	Ссылка на раздел «Питание/туклану»	https://edu.tatar.ru/z_dol/osinovo/lic/https://edu.tatar.ru/z_dol/osinovo/lic
4.2.3.	Ссылка на раздел «food»	https://edu.tatar.ru/z_dol/osinovo/lic/food
4.3.	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	Режим работы буфета: 8.45-9.00 9.45-10.00 10.45-11.00 11.45-12.00 12.45-13.00

		<p>Ассортимент:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Салат овощной (помидоры, огурцы) 2. Салат витаминный (капуста, морковь) 3.Винегрет овощной 4..Курник 5.Слойка каприз 6.Кексы в ассортименте 7.Эклер 8.Соки плодово-ягодные 9.Вода питьевая бутилированная 10.Фруктовое пюре <p>Кофеавтомат</p>
4.4.	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	<p>Октябрь 2023 г. – 485289,80 Ноябрь 2023 г. – 467360,00 Декабрь 2023 г. – 449361,00</p>
4.5.	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	<p>Приготовление школьного завтрака</p> <p>Приготовление школьного завтрака</p>
4.6.	введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров	<p>При формировании цикличного меню используются блюда, в которых сохраняется исходная биологическая ценность пищевых продуктов, используются пищевые продукты со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров, поваренной соли, а также пищевые продукты, обогащенные витаминами и пищевыми волокнами, а так же используются только щадящие режимы (приготовление на пару, варка, запекание, припускание, тушение).</p>
5	Пропаганда здорового питания	
5.1.	Видео-ролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	<p>Проектно – исследовательская работа «Полезно и точка». В рамках проекта участники рассказывают младшим школьникам о правильном питания, о вреде фастфуда, а также выращивают микрозелень, которую с удовольствием все съедают.</p> <p>Проект "Полезно и точка" (приложение 28)</p>
6	Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся	

6.1.	<p>Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2020-2021 / 2021-2022 учебном году.</p>	<p>Газета «БизнесОнлайн», 10.12.2019 г. Публикация 1 Публикация 2</p> <p>Газета «Зпавда», 10.12.2019 г. Публикация 3</p>
6.2.	<p>Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.</p>	<p>16 сентября в лицее прошёл единый Всероссийский урок здоровья "Будь здоров!" 16.09.20 г. https://vk.com/wall-102260191_2019</p> <p>В 3 "А" классе прошел классный час "Здоровое питание" (учитель Ибрагимов А.А.).На классном часе говорили о том, что же необходимо знать, уметь, иметь, чтобы быть здоровыми. 22.11.22 г. https://vk.com/wall-102260191_2834</p> <p>советом старшеклассников и отрядом "SMS-дети" проводились флешмобы "Мы - за здоровый образ жизни!" Акция приурочена ко Всемирному дню борьбы со СПИДом. 01.12.22 г. https://vk.com/wall-102260191_2999</p> <p>Ученики 5ых классов на занятиях "Я, ты, он, она" закрепили знания о здоровом питании, пользе спорта и активного образе жизни. Ведь тема внеклассного мероприятия была "В здоровом теле - здоровый дух!" 22.02.2024 г. https://vk.com/wall-102260191_4219</p> <p>На внеурочных занятиях Орлята России продолжают проходить орлятские треки. Ученики 2 "З" класса прошли трек «Орленок- спортсмен». Тема «Основы ЗОЖ», ребята вспомнили о правилах гигиены, рисовали предметы личной гигиены. Кроме этого, в гости пришёл сказочный мишка и рассказал о пользе чистки зубов! 29.02.24 г. https://vk.com/wall-102260191_4239</p> <p>В честь Всемирного дня здоровья и в рамках Недели начальных классов в 4Е классе прошли "Весёлые старты" под девизом "Мы - за здоровый образ жизни!" 08.04.24 г. https://vk.com/wall-102260191_4370</p> <p>Популяризация здорового образа жизни; формирование личной ответственности за своё здоровье; формирование представления о важности здоровья не только для самого человека, но и для страны - цели занятия, которые прошли в лицее в рамках урока "Разговоры о важном" 02.04.24 г.</p>

		https://vk.com/wall-102260191_4347
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	https://edu.tatar.ru/z_dol/osinovo/lic/food

Директор лицея



Э.Н. Королева

Э.Н.Королева

Руководитель муниципального
органа управления образованием



Р.В.Афанасьева