

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
	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Осиновская гимназия им.С.К.Гиматдинова Зеленодольского муниципального района Республики Татарстан»
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	Школьная-базовая
	Количество обучающихся: - всего,	
	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	
	-5-9 классы	
	-10-11 классы	
	Количество обучающихся, получающих питание -всего,	
	в том числе возрастным группам -1-4 классы	
	-5-9 классы	
	-10 -11 классы	
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %) -всего,	
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	
	-5-9 классы	
	-10-11 классы	
	получают двухразовое питание (количество, %) всего	

	в том числе по возрастным группам	
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	
	-10-11 классы	-
	количество обучающихся льготной категории, чел.	
	в том числе по возрастным группам:	
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	
	-10-11 классы	-
	График приема пищи	1) 8.45-1а, 1б, 1в, 2а 2) 9.45-2б, 2в, 3а, 3б 3) 10.45-3в, 4а, 4б, 4в 4) 11.50-5а, 5б, 5в, 6а, 7б 5) 12.50-6б, 6в, 7а, 7в, 8б 6) 13.50-8а, 8в, 8г, 9а, 9б, 10,11
	Количество обучающихся принимающих только завтрак	
	Количество обучающихся принимающих только обед	-
	Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	
	Количество обучающихся принимающих обед и полдник	-
	Стоимость рациона питания (руб): -завтрака, -обеда -полдника	завтрак 1-4 кл -69,43 завтрак 5-11 кл-88,60 завтрак 5-11 кл (для детей из многодетных семей)- дотационной завтрак 5-11 кл 9,60 двухразовое питание 1-4 и 5-11 кл-109,66 (ОВЗ и МОБ)
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.).	Используется метод накрытия столов для обучающихся 1х – 10х классов. Данный метод позволяет увеличить время для приема пищи в перемену.
	Безналичный расчет за питание обучающихся.	Используется безналичной оплаты система с использованием «Образовательной карты».
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	Для организации питания в Гимназии используется сервис «Образовательная карта», благодаря которому весь процесс идеально оптимизирован и автоматизирован. Преимущества: прозрачное использование родительских и бюджетных средств, выделяемых на питание школьников, устранение возможности нецелевого использования учениками средств, выделяемых родителями на школьное

		питание, а так же повышение пропускной способности школьного буфета за счет устранения из оборота наличных средств.
	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	Созданы условия по соблюдению личной гигиены учащихся. Перед входом в обеденный зал установлены раковины (6 шт) с подводом горячей воды, дозаторы для мыла. Производственные помещения укомплектованы согласно перечню необходимого для пищеблока школы оборудования .
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	.перечень в приложении №1
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.	мест Мебель соответствует требованиям СанПин. Фото в приложении №2
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	Полностью соответствует санитарным требованиям и нормам Фото в приложении №2
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	Фото в приложении №2
	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока: -всего в том числе по должностям -технолог, зав производством -повара -кухонные работники	Численность работников столовой: 4 сотрудника 1 (заведующий производством) (повар) 1 (кухонный работник) Главный технолог в штате ИТР организатора питания
	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	Ахметгалиева А.Г. – заведующая производством, образование высшее - квалификация технолог, стаж работы в профессии 7 лет и 7 месяцев Горохова Т.П. – повар, образование – средне-специальное, присвоена квалификация повара 4 разряда, стаж работы в профессии 44 года 11 месяцев Гайнутдинова Г.М. – повар, образование – техническое, присвоена квалификация повара 5 разряда, стаж работы в профессии 9 лет и 9 месяцев
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	Приложение №3

	Меню школьной столовой	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2022-2023/2024/2025 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	Приложение №4 https://disk.yandex.ru/d/GPy00lh10b2RIw Родительский контроль- дегустации (подтверждение – сканы отзывов)
	Примерное (Цикличное) меню	Приложение №5
	Ссылка на раздел «Питание/туклану»	https://disk.yandex.ru/d/GPy00lh10b2RIw
	Ссылка на раздел «food»	
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	7:30-16:00 Соки, злаковые батончики, фруктовые пюре, фрукты, орехи и сухофрукты в промышленной упаковке, мучные печеные изделия, вода бутилированная.
	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	https://disk.yandex.ru/d/GPy00lh10b2RIw
	введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров	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. Используются только щадящие режимы приготовления (приготовление на пару, варка, запекание, припускание, тушение).
	Пропаганда здорового питания	
	Видео-ролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	https://disk.yandex.ru/d/GPy00lh10b2RIw
	Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной	Школьная газета «Гимназист»

	столовой в 2023-2024 / 2024-учебном году.	
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	https://disk.yandex.ru/d/GPy00lhl0b2RIw
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО.	https://disk.yandex.ru/d/GPy00lhl0b2RIw

Заместитель руководителя - начальник
Управления образования Исполнительного комитета
Зеленодольского муниципального района
Республики Татарстан»

Р.В.Афанасьева

«__»



Директор МБОУ «Осиновская гимназия
им.С.К.Гиматдинова ЗМР РТ»

Г.Р.Саттарова

«__» 2025г.

