

**Информационная карта участника регионального этапа  
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 общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 5 им. В.И. Данильченко муниципального образования Каневской район		
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет - раздаточная)	Сырьевая		
	Количество обучающихся: - всего	730		
	в том числе по возрастным группам: - 1 -4 классы	272		
	- 5-9 классы	395		
	- 10-11 классы	63		
	Количество обучающихся, получающих питание - всего	723		
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	269		
	- 5-9 классы	391		
	- 10-11 классы	63		
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество,%) - всего	700		
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	265		
	- 5-9 классы	372		
	- 10-11 классы	63		
	получают двухразовое питание (количество, %) - всего	23		
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	4		
	- 5-9 классы	19		
	- 10-11 классы	-		
	количество обучающихся льготной категории, чел.	23		
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	4		
	- 5-9 классы	19		
	- 10-11 классы	-		
	График приема пищи	I смена		
		9 ч. 30 мин.	20 мин.	1 а, 1 б, 3 в, 3 б
		10 ч.30 мин.	20 мин.	3а, 4 а, 4 б, 9 а,9 б,9 в
		11 ч.30 мин.	20 мин.	5 а, 5 б, 8а, 8б, 8в, 10а, 11а

		12 ч.30 мин.	10 мин.	
		13 ч.20 мин		Обед (дети ОВЗ и инвалиды)
		II смена		
		14 ч. 10 мин.	20 мин.	2 а, 2 б
		15 ч. 10 мин.	20 мин.	6 а,6 б,6 в, 7 а,7б, 7в
		16 ч. 10 мин.		Полдник (дети ОВЗ и инвалиды)
Количество обучающихся, принимающих только завтрак	660			
Количество обучающихся, принимающих только обед	70			
Количество обучающихся, принимающих завтрак и обед	23			
Количество обучающихся, принимающих обед и полдник	8			
Стоимость рациона питания (руб.): - завтрака - обеда - полдника	<u>1-4 классы:</u> Завтрак – 90,65 руб. Обед – 117,11 руб. Полдник – 54,69 руб. <u>5-11 классы:</u> Завтрак – 102,68 руб. Обед – 133,95 руб. Полдник – 61,91 руб.			
Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.)	Возможность выбора блюд, использование альтернативных форм «Традиции русского чаепития», «Стол минутка»			
Безналичный расчет за питание обучающихся	Безналичный расчет за питание учащихся осуществляется по квитанциям. Родители вносят оплату через банк. Затем бухгалтер оператора питания разносит поступившие деньги по лицевым счетам. Для высокой скорости обработки на каждой квитанции печатается QR-код.			
Использование современных информационно программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся	В школе разработана и реализуется модель организации школьного питания (Ссылка на размещение на школьном сайте: <a href="https://kanschool5.ru/files/docs/pitanie/konkurs-2022/model-organizacii-gorvachego-pitaniva-kanschool5.pdf">https://kanschool5.ru/files/docs/pitanie/konkurs-2022/model-organizacii-gorvachego-pitaniva-kanschool5.pdf</a> <a href="https://kanschool5.ru/files/docs/pitanie/konkurs-2022/prezentaciva-model-organizacii-pitaniva-kanschool5.pdf">https://kanschool5.ru/files/docs/pitanie/konkurs-2022/prezentaciva-model-organizacii-pitaniva-kanschool5.pdf</a> ) для решения следующих задач: -Совершенствование системы финансирования школьного питания. -Обеспечение доступности школьного питания. - Приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями. -Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания. -Разработка системы оценок качества			

		школьного питания, в том числе учитывая показатели снижения заболеваемости
2.	<b>Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН</b>	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	Пищеблок школы на 95% оснащен технологическим оборудованием (Приложение 2) Ссылка: <a href="https://cloud.mail.ru/public/JPv3/2Nz2wRCYz">https://cloud.mail.ru/public/JPv3/2Nz2wRCYz</a>
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале	Обеденный зал рассчитан на 100 посадочных мест, укомплектован соответствующей мебелью, эстетически оформлен. (Приложение 3)
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	В соответствии с требованиями по соблюдению личной гигиены учащихся при входе в столовую установлено 5 раковин, оснащенные дозаторами с жидким мылом; 2 сушки для рук. (Приложение 4)
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию	Учитывая специфику деятельности образовательного учреждения, в школьной столовой созданы условия для развития потребности школьников в общении словесными средствами. С этой целью в обеденном зале оформлены речевые стенды-«Питание и здоровье», «Уголок потребителя» где представлены меню по возрастным категориям и диапазон высказываний необходимых для овладения учащимися речевыми конструкциями разной степени сложности. На стендах есть вся необходимая информация для потребителей. Раскрываются принципы правильного питания. Ведется книга отзывов для родителей и учащихся. (Приложение 5)
3.	<b>Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами</b>	
	Численность работников пищеблока: - всего, в том числе по должностям: - технолог, зав. производством, - повара. - кухонные работники	4 человека: Зав.столовой -1 Повар- 2 Кух.рабочая-1
	Уровень профессионализма работников школьной столовой	Ссылки на копии документов об образовании работников пищеблока: <a href="https://kanschool5.ru/files/docs/pitanie/konkurs-2022/kopii-dokumentov-ob-obrazovanii-rabotnikov-pishebloka-kanschool5.zip">https://kanschool5.ru/files/docs/pitanie/konkurs-2022/kopii-dokumentov-ob-obrazovanii-rabotnikov-pishebloka-kanschool5.zip</a>
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	нет
4.	<b>Меню школьной столовой</b>	
	Проведение мероприятий школьной столовой по расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2020-2021/2021-2022учебных годах: тематические дни; школы кулинарного мастерства; выставки-дегустации	Для повышения качества приготавливаемых блюд, расширения их ассортимента проведены: Тематические дни «Масленица золотая, гостя дорогая», «Пасхальная палитра», Школа кулинарного искусства, которую провели преподаватели аграрно-технологического колледжа в рамках сетевого взаимодействия (Приложение 6)

	Примерное (Цикличное) меню	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Основное (организованное) меню для учащихся с 7 до 11 лет - сезон осенне-зимний</u></li> <li>• <u>Основное (организованное) меню для учащихся с 12 лет и старше - сезон осенне-зимний</u></li> </ul>
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	нет
	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	нет
	Презентация приготовления поварами школьной столовой горячего завтрака	<a href="https://kanschool5.ru/files/docs/pitanie/konkurs-2022/gorvachij-zavtrak.pdf">https://kanschool5.ru/files/docs/pitanie/konkurs-2022/gorvachij-zavtrak.pdf</a>
5.	<b>Пропаганда здорового питания</b>	
	Проведение воспитательных мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут) Ф.И.О. автора видеоролика (педагога, учащегося или группы учащихся)	Тематические классные часы «Правильное питание- успешное образование», Интеллектуальная игра «Умники и умницы», общешкольный проект «Традиции русского чаепития», Видеопроект учащихся 11 класса «Правильное питание –успешное образование», руководитель старшая вожатая Кокина Ю. А. <a href="https://cloud.mail.ru/public/XujY/MZKH3BoL5">https://cloud.mail.ru/public/XujY/MZKH3BoL5</a> (Приложение 7)
6.	<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 в 2020- 2021/2021-2022 учебных годах	Каневская телестудия 30 августа 2022года <a href="https://cloud.mail.ru/public/TRav/2g1xS4WG6">https://cloud.mail.ru/public/TRav/2g1xS4WG6</a> (Приложение 8)
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню по показателям СанПиН и по показателям Федерального центра мониторинга питания обучающихся	<a href="https://foodmonitoring.ru/12914/food">https://foodmonitoring.ru/12914/food</a>

Директор МБОУ СОШ № 5



Н.Н. Веретенник