

Приложение 1
к Положению об организации и проведении
регионального тура Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2024»

ЗАЯВКА
на участие в конкурсе «Лучшая школьная столовая - 2024»

1.	Наименование образовательного учреждения	МБОУ СОШ 4
2.	Адрес образовательного учреждения (юридический и фактический)	352701, Краснодарский Край, м.р-н Тимашевский, г.п. Тимашевское, г Тимашевск, мкр. Сахарный Завод, д. 12
3.	Телефон, факс	88613040408
4.	Руководитель образовательного учреждения (ФИО)	Павленко Ирина Павловна
5.	Сведения об участнике Конкурса - ФИО (полностью), - образование, - общий стаж в профессии, - должность (с указанием разряда), - стаж работы в школьной столовой, - контактный телефон (в т.ч. сотовый)	Коваленко Елена Сергеевна Среднее 15 лет, повар 5р, 9 лет 89189760670
6.	ФИО и телефон специалиста органа местного самоуправления, осуществляющего полномочия в сфере образования, ответственного за участие представителей муниципалитета в конкурсе	Горячева Оксана Викторовна 89180320412

Даю свое согласие на обработку моих указанных выше персональных данных в целях участия в конкурсе «Лучший повар школьной столовой - 2024». Даю разрешение на использование материалов в некоммерческих целях для размещения в сети Интернет, публикаций в буклетах и периодических изданиях с возможностью редакторской обработки.

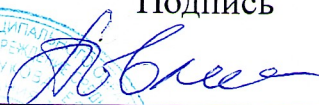
Участник конкурса



Коваленко Е.С.
ФИО

Подпись

Руководитель образовательной организации



Павленко И.П.
ФИО

М.П. Подпись



**Информационная карта образовательной организации – участника регионального тура
Всероссийского конкурса**

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №4 имени Героя Советского Союза Жукова Георгия Константиновича муниципального образования Тимашевский район
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	школьно-базовая столовая
	Количество обучающихся: - всего,	1605
	в том числе по возрастным группам:	687
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	792
	-10-11 классы	126
	Количество обучающихся, получающих питание -всего,	1358
	в том числе по возрастным группам	668
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	602
	-10-11 классы	69
1	получают одноразовое горячее питание (количество, %) -всего,	1345 учащихся (99%)
	в том числе по возрастным группам	677
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	789
	-10-11 классы	126
	получают двухразовое питание (количество, %) всего	13 (1%)
	в том числе по возрастным группам	10
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	3
	-10-11 классы	0
	количество обучающихся льготной категории, чел	139
	в том числе по возрастным группам:	23
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	69
	-10-11 классы	27
	График приема пищи	
	Количество обучающихся принимающих только завтрак	1358
	Количество обучающихся принимающих только обед	-

	Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	10
	Количество обучающихся принимающих обед и полдник	13
	Стоимость рациона питания (руб.): -завтрака, -обеда -полдника	93р
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся, возможность выбора блюд (шведский стол), вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.	возможность выбора блюд (шведский стол)
	Безналичный расчет за питание обучающихся.	Краткое описание системы безналичного расчета.
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	1. 1С: Предприятие 7.7-Школьное Питание. Программа позволяет автоматизировать учёт численности питающихся, продуктов питания, прихода, расхода и расчёт фактической стоимости питания.
2	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиНом	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	пищеблок оснащен современным технологическим и вспомогательным оборудованием на 100%.
	Количество посадочных мест и соответствие требованием мебели в обеденном зале.	205 посадочных мест.мебель соответствует 100%
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук). 11 раковин; 11 дозаторов для жидкого мыла; 2 электрополотенца (сушка для рук).
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	Стенды: уголок потребителя; информационные стенды по здоровому питанию, в том числе электронные. Уголок потребителя, «МЕНЮ» - стендовое меню, режим питания, график; «Здоровое питание» -сбалансированное питание начинается с завтрака, пищевая пирамида (баланс между потреблением и физической активностью).
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока: -всего в том числе по должностям -технолог, зав производством -повара -кухонные работники	

	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	
4	Меню школьной столовой	
	<p>Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2020-2021 / 2021-2023 учебном году:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации. 	https://school4tim.ru/item/907792
	Примерное (Цикличное) меню	https://www.leocdn.ru/uploadsForSiteId/14683/content/4e964195-4e7c-494d-b4ad-3f9231f5e86d.xlsx
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	Режим работы буфета, наличие торговли через торговые автоматы
	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	<p>Указать ссылку на страницу школьного сайта, где размещена презентация, выполненная в программе Power Point, содержащая не более 10 слайдов с использованием информационных и фото материалов о приготовлении школьного завтрака.</p> <p>В приложении предоставить видеоролик.</p>
	введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров	
5	Пропаганда здорового питания	
	Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	<p>Наименование команды, название и ссылку на школьный сайт с его размещением.</p> <p>В приложении предоставить видеоролик.</p>
6	Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся	

	<p>Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2020/2021; 2021/2022; 2022/2023 учебных годах</p>	
	<p>Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.</p>	<p>https://www.leocdn.ru/uploadsForSiteId/14683/content/08800475-f0c2-425b-b03a-7346c64665bd.pdf</p>
	<p>Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО</p>	<p>https://www.leocdn.ru/uploadsForSiteId/14683/content/08800475-f0c2-425b-b03a-7346c64665bd.pdf</p>

Подпись директора образовательной организации,
печать образовательной организации

Подпись руководителя МОУО, печать МОУО

