

Приложение 3
к Положению об организации и проведении
регионального тура Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2024»

**Информационная карта образовательной организации – участника
регионального тура Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2024»**

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение основная общеобразовательная школа № 23 имени Надежды Шабатько г. Новокубанска муниципального образования Новокубанский район
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	Сырьевая
	Количество обучающихся: - всего,	716
	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	359
	-5-9 классы	357
	-10-11 классы	-
	Количество обучающихся, получающих питание -всего,	492
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	350
	-5-9 классы	142
	-10 -11 классы	-
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %) -всего,	492 чел., 68%
	в том числе по возрастным группам	350 чел., 97%

-1-4 классы	
-5-9 классы	142 чел., 39%
-10-11 классы	-
получают двухразовое питание (количество, %) всего	33 чел., 4%
в том числе по возрастным группам	18 чел., 55%
-1-4 классы	
-5-9 классы	15 чел., 45%
-10-11 классы	-
количество обучающихся льготной категории, чел	56
в том числе по возрастным группам:	0
-1-4 классы	
-5-9 классы	56
-10-11 классы	-
График приема пищи	https://www.leocdn.ru/uploadsForSiteId/200438/content/f4b1857f-ff2c-417a-be92-af2ee4a4231c.pdf
Количество обучающихся принимающих только завтрак	454
Количество обучающихся принимающих только обед	5
Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	33
Количество обучающихся принимающих обед и полдник	0
Стоимость рациона питания (руб.):	
-завтрака,	91,02
-обеда	120,8
-полдника	-
Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся, возможность выбора блюд (шведский стол), вариативное меню,	Используется МЕТОД НАКРЫТИЯ столов для учащихся 1х – 9 х классов. Данный метод позволяет увеличить время для приема пищи в перемену.

	школьный ресторан, кафе тематическое и др.	
	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 целях управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся школьной столовой организуется: <ol style="list-style-type: none"> 1. Планирование питания 2. Учет продуктов 3. Калькуляция 4. Учет численности питающихся 5. Учет фактической стоимости питания 6. Мониторинг рациона питания
2	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиНом	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	100% оснащение пищеблока технологическим оборудованием. https://www.leocdn.ru/uploadsForSiteId/200438/content/5daee1c7-99b9-4544-9327-b0f2f554c912.pdf
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.	200 посадочных мест в обеденном зале. https://www.leocdn.ru/uploadsForSiteId/200438/content/43b4cbaa-6cc9-4272-96e1-2f729eb843cb.pdf
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	https://www.leocdn.ru/uploadsForSiteId/200438/content/860eb278-780f-47ef-8fca-67220191e896.pdf
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	https://www.leocdn.ru/uploadsForSiteId/200438/content/b87fb9bf-5bdd-403c-b849-26e7dbe351ba.pdf
3	Укомплектованность школьной столовой	

	профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока: -всего в том числе по должностям -технолог, зав производством -повара -кухонные работники	5 человек 1 старший повар 2 повара 2 кух.рабочие
	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	Соловьева Инна Рафаитовна- старший повар, повар-кондитер. Рязанцева Олеся Сергеевна- повар мясо-рыбного цеха, повар-5разряд. Дьяченко Елена Николаевна-повар раздачи, повар 3 разряд. Хонина Анжела Петровна-кух.рабочая. Осипян Вардуш Огароновна-кух.рабочая https://www.leocdn.ru/uploadsForSiteId/200438/content/cb1c3913-01f8-447c-b16b-1f88cb8dfa4e.pdf
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	Рязанцева Олеся Сергеевна, год прохождения курсов-2011.
4	Меню школьной столовой	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2020-2021 / 2021-2023 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	Для повышения качества приготавливаемых блюд, расширения их ассортимента проведены: Мастер-класс по приготовлению омлета, тематические классные часы https://www.youtube.com/watch?v=jEYL8wHN5jY&feature=youtu.be
	Примерное (Цикличное) меню	https://www.leocdn.ru/uploadsForSiteId/200438/content/7f54eca0-ec20-42b7-8d2f-32f2974fa1e5.pdf
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	нет
	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	нет
	Презентация о	

	приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	https://disk.yandex.ru/i/oJK6IN5dkyoS4Q
5	Пропаганда здорового питания	
	Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	https://www.youtube.com/watch?v=cWVRjzRsxd0&feature=youtu.be
6	Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся	
	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	нет
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	https://school23.uonk.ru/item/889128
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО	https://school23.uonk.ru/food

Директор МОАУООШ № 23
Имени Надежды Шабатько
г. Новокубанска



В.П. Притула