

**Информационная карта участника муниципального конкурса  
«Лучшая школьная столовая—2023»**

№п/п	Направления	Информация
<b>I</b>	<b>Сведения об организации питания</b>	
	Полное наименование образовательного учреждения	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя школа с.Таремское
	Тип школьной столовой	Столовая, работающая на сырье
	Количество обучающихся -всего, в т.ч.по возрастным группам: —1-4 классы -5-9 классы -10-11 классы	329  137 174 18
	Количество обучающихся, получающих горячее питание -всего, В т.ч.по возрастным группам: -1-4классы -5-9классы -10-11классы	202  137 61 4
	График приема пищи	8.55-9.15- 1перемена- обучающиеся 2 класса 9.30-950-обучающиеся 1а,1б классов 10.00-10.20-2 перемена- обучающиеся 3а,3б,4а,4б, 11.05-11.25- 3 перемена- обучающиеся 5а,5б,6а,6б,7а,7б,8,9а,9б, 10,11 классов 13.00-14.00- обед в группе продленного дня 16.00-16.20 – полдник в группе продленного дня
	Количество обучающихся, принимающих: -только завтрак -только обед -завтрак и обед	181 3 18

	<p>Стоимость рациона питания (руб.)</p> <p>-завтрака</p> <p>-обеда</p>	<p>Не более 110,00руб. в день</p> <p>Не более 120,00руб. в день</p>
	<p>Безналичный расчет за питание обучающихся</p>	<p>Оплата через Сбербанк онлайн или МУП «База общепита»</p>
<b>2</b>	<p><b>Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с Сан Пин</b></p>	
	<p>% оснащения пищеблока технологическим и иным оборудованием</p>	<p>80 %</p>   
	<p>Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале</p>	<p>120 посадочных мест</p> 
	<p>Соответствие требованиям по соблюдению</p>	

	<p>личной гигиены обучающихся (раковины, мыло,сушка для рук)</p>	
	<p>Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию</p>	
<p><b>3</b></p>	<p><b>Укомплектованность школьной столовой Профессиональными кадрами</b></p>	
	<p>Численность работников пищеблока: -всего, в т.ч.по должностям -зав.производством -повар -кухонный работник</p>	<p>3 работника пищеблока  1 1 1</p>
	<p>Уровень профессионализма работников школьной столовой</p>	<p>Приказчикова Е.В.- повар 5 разряда, техник- технолог общественного питания; Романова Т.А.-повар 3 разряда; Кокурина Е.Е.-кухонный работник</p>

4	<b>Мероприятия</b>	
	Проведение мероприятий по совершенствованию организации питания в школе	
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака (не более 10 слайдов)	<a href="https://teremschool.org/s-obr.ru/item/1563171">https://teremschool.org/s-obr.ru/item/1563171</a>

Директор школы

Ю.А.Рукосуев