

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

| №<br>п/п | Направления   | Информация образовательной<br>организации   |
|----------|---|---|
| 1        | <b>Сведения об организации питания</b>  |   |
|          | Полное наименование<br>муниципального образовательного<br>учреждения в соответствии с<br>уставом.     | Муниципальное бюджетное<br>общеобразовательное учреждение<br>средняя общеобразовательная<br>школа №21 |
|          | Тип школьной столовой (школьно-<br>базовая столовая, сырьевая,<br>доготовочная, буфет – раздаточная). | Школьно-базовая столовая  |
|          | Количество обучающихся:<br>- всего,   | 491   |
|          | в том числе по возрастным<br>группам: -1-4 классы   | 176   |
|          | -5-9 классы   | 273   |
|          | -10-11 классы   | 42  |
|          | Количество обучающихся,<br>получающих питание<br>-всего,  | 489   |
|          | в том числе возрастным<br>группам -1-4 классы   | 174   |
|          | -5-9 классы   | 273   |
|          | -10 -11 классы  | 43  |
|          | Из них: получают одноразовое<br>горячее питание<br>(количество, %)<br>-всего,                         | 54  |
|          | в том числе по возрастным<br>группам -1-4 классы  | 100   |
|          | -5-9 классы   | 30  |
|          | -10-11 классы   | 23  |
|          | получают двухразовое питание<br>(количество,  | 2   |

|  |     |
|--|-----|
| %) всего                                       |     |
| в том числе по возрастным группам -1-4 классы  | 0,6 |
| -5-9 классы                                    | 2   |
| -10-11 классы                                  | 0   |
| количество обучающихся льготной категории, чел | 44  |

|          |  |                 |
|----------|--|-----------------|
|          | в том числе по возрастным группам: -1-4 классы   | 173             |
|          | -5-9 классы  | 37              |
|          | -10-11 классы  | 7               |
|          | График приема пищи   |                 |
|          | Количество обучающихся принимающих только завтрак  | 257             |
|          | Количество обучающихся принимающих только обед   | 0               |
|          | Количество обучающихся принимающих завтрак и обед  | 7               |
|          | Количество обучающихся принимающих обед и полдник  | 0               |
|          | Стоимость рациона питания (руб.):<br>-завтрака,<br>-обеда<br>-полдника   | Завтрак 92,13 р |
|          | Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся, возможность выбора блюд (шведский стол), вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др. | -               |
|          | Безналичный расчет за питание обучающихся.   | -               |
|          | Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.                                  | -               |
| <b>2</b> | <b>Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиНом</b>   |                 |
|          | % оснащения пищеблока технологическим  | 100             |

|          |   |  |
|----------|---|--|
|          | оборудованием и иным оборудованием.   |  |
|          | Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.  | 120  |
|          | Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)                          | +  |
|          | Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.                                      | +  |
| <b>3</b> | <b>Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами</b>   |  |
|          | Численность работников пищеблока:<br>-всего в том числе по должностям<br>-технолог, зав производством<br>-повара<br>-кухонные работники | 5<br>Зав. Производством 1<br>Повара 2<br>Кухонный работник 1<br>Пекарь 1   |
|          | Уровень профессионализма работников школьной столовой.  | Буханец Любовь Петровна, среднее, повар<br>Гордиенко Валентина Владимировна, повар 4 разряда   |
|          | Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).   | Год прохождения курсов повышения квалификации, их тематика. В приложении предоставить копии документов о повышении квалификации.                       |
| <b>4</b> | <b>Меню школьной столовой</b>   |  |
|          | Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2020-2021 / 2021-2023 учебном году:   | 1. Встреча заместителя главы муниципального образования Темрюкский район Дяденко О.В и начальника управления образованием Руденко Е.В. с коллективом и |

|  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- тематические дни;</li> <li>- школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.</li> </ul>                                      | <p>представителями родительской общественности МБОУ СОШ №21</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Акция «Мое любимое блюдо»</li> <li>3. Родительский контроль</li> </ol>  |
| <p>Примерное (Цикличное) меню</p>  |   |
| <p>Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания</p>   | <p>Режим работы буфета: 11:00-13:00</p>   |
| <p>Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года</p>  | <p>Выпечка собственного производства</p>  |
| <p>Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.</p>   |   |
| <p>введение в рацион школьника блюд, соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров</p>                               |   |
| <p><b>5 Пропаганда здорового питания</b></p>   |   |
| <p>Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).</p>   | <p>-</p>  |
| <p><b>6 Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся</b></p>  |   |
| <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><a href="https://t.me/school21golubitskaya/780">https://t.me/school21golubitskaya/780</a><br/> <a href="https://t.me/school21golubitskaya/781">https://t.me/school21golubitskaya/781</a><br/> <a href="https://t.me/school21golubitskaya/825">https://t.me/school21golubitskaya/825</a><br/> <a href="https://t.me/school21golubitskaya/839">https://t.me/school21golubitskaya/839</a></p> |

|   |   |
|---|---|
| Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.  |   |
| Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО | <a href="https://школа21голубицкая.рф/sveden/pitanie">https://школа21голубицкая.рф/sveden/pitanie</a> |

Директор МБОУ СОШ №21



С.Л. Обабко

Начальник управления образованием  
МО Темрюкский район



Е.В. Руденко