

Информационная карта участника конкурса « Лучшая столовая сельской школы»

п/п	Направления	Информация образовательной организации
1	Сведения об организации питания	МБОУ ООШ № 37
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 37
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет-раздаточная)	Школьно-базовая
	Количество обучающихся: - всего	232 чел.
	в том числе по возрастным группам:	87 чел.
	- 1-4 классы	
	- 5-9 классы	145 чел.
	Количество обучающихся, получающих питание - всего	230
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	87 чел.
	- 5-9 классы	145 чел.
	Из них:	100%
	Получают одноразовое горячее питание (количество, %)	
	- всего	
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	38%
	- 5-9 классы	62%
количество обучающихся льготной категории, чел.	18 чел.	

	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	2 чел.
	- 5-9 классы	16 чел.
	График приема пищи	
	Количество обучающихся, принимающих только завтрак	219
	Количество обучающихся, принимающих завтрак и обед	16
	Стоимость рациона питания (руб.):	Завтрак – 78.50руб.
	- завтрака	
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.)	<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
	Безналичный расчет за питание обучающихся	
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся	<p>Комплексная программа «Правильное питание здорового поколения». Основные задачи по организации питания: 1) Обеспечение бесплатным и льготным питанием учащихся из многодетных семей; 2. Создание благоприятных условий для организации рационального питания учащихся с привлечением средств родителей (законных представителей); 3. Повышение культуры питания; 4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания; 5. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и учащихся о необходимости горячего питания.</p>
2	Техническое состояние производственных служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	100% оснащен пищеблок технологическим оборудованием.

	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале	В обеденном зале 90 посадочных мест. Мебель соответствует требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся.
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	Раковины – 3 шт.
		Дозаторы для мыла – 3 шт.
		Антисептик – 3 шт.
		Одноразовые полотенца – 3 шт.
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию	В столовой расположены информационные стенды:
		"Меню"
		"Техника безопасности"
		"Здоровое питание"
	"Кладезь витаминов"	
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	100%
	Численность работников пищеблока:	2
	- всего, в том числе по должностям:	Повар – Ралдугина Виктория Павловна
	- технолог, зав. производством,	Кух.рабочая – Керсова Елена Ивановна
	Уровень профессионализма работников школьной столовой	Повар – Ралдугина Виктория Павловна Средне- специальное
		Кух.рабочая – Керсова Елена Ивановна Среднее неполное
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	нет
4	Меню школьной столовой	https://37shkola.my1.ru/stolovaya/7l-10d-70_sbornik22-osen_22q_menju_pochta-1.pdf

		https://37shkola.my1.ru/stolovaya/18l-10d-70_sborn_osen_22g_menju_pochta-1.pdf
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2019-2020/ 2020-2021 учебном году:	Распространение буклетов и рекомендаций по ЗОЖ (ПРИЛОЖЕНИЕ 1)
	- тематические дни;	«Витамины здоровья»
	- школы кулинарного мастерства;	«Здоровый образ жизни»
	- выставки-дегустации	Дегустация блюд для учащихся с ОВЗ
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	Буфета - нет
	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	нет
5	Пропаганда здорового питания	Классные часы для учащихся 1-9 классов «Здоровое питание»
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2019-2020/ 2020-2021 учебном году	нет
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО	https://37shkola.my1.ru/index/organizacija_pitanija/0-54