

Приложение № 3
к Положению областного
конкурса «Лучшая школа по
организации питания
обучающихся»

Информационная карта участника областного конкурса
«Лучшая школа по организации питания обучающихся»

№ п/ п	Направления	Информация образовательной организации
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Шахтная средняя общеобразовательная школа» Соль-Илецкого городского округа Оренбургской области
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет-раздаточная)	сырьевая
	Количество обучающихся – всего	194
	в том числе по возрастным группам:	79
	– 1-4 классы	
	– 5-9 классы	104
	– 10-11 классы	11
	Количество обучающихся, получающих питание – всего	194
	в том числе по возрастным группам:	79
	– 1-4 классы	
	– 5-9 классы	104
	– 10-11 классы	11
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %) – всего	100
	в том числе по возрастным группам:	100
	– 1-4 классы	
	– 5-9 классы	100
– 10-11 классы	100	
получают двухразовое питание (количество, %) – всего	0	
в том числе по возрастным группам:	0	
– 1-4 классы		
– 5-9 классы	0	

	– 10-11 классы	0
	Количество обучающихся льготной категории, чел.	8
	в том числе по возрастным группам: – 1-4 классы	3
	– 5-9 классы	5
	– 10-11 классы	0
	График приема пищи	Приложение https://sh-shaxtnaya-r56.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/32/315/Grafik_pitaniya.pdf
	Количество обучающихся, принимающих только завтрак	194
	Количество обучающихся, принимающих только обед	0
	Количество обучающихся, принимающих завтрак и обед	0
	Количество обучающихся, принимающих обед и полдник	0
	Стоимость рациона питания (руб.): – завтрака; – обеда; – полдника	1-4 кл – 64,63 руб, 5-11 кл – 13,00 руб.
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.)	0
	Безналичный расчет за питание обучающихся	0
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся	Обеспечение доступности школьного питания, обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, проведение образовательно-разъяснительной работы среди родителей и обучающихся о необходимости горячего питания, повышение культуры питания.
2	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	<ol style="list-style-type: none"> 1. Электромясорубка, 2. Картофелечистка, 3. Овощерезка, 4. Электроплита, 5. Электросковорода, 6. Жарочный шкаф, 7. Тестомес, 8. Мармит, 9. Просеиватель, 10. Весы

		<p>Приложение № 3 https://disk.yandex.ru/d/5CQOvjLuocaWCA</p>
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале	<p>Количество посадочный мест – 60, мебель соответствует требованиям, обеденный зал эстетически оформлен. https://sh-shaxtnaya-r56.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/infrastruktura-i-osnaschenie/stolovaya/</p>
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	<p>Перед входом в помещение столовой для мытья рук установлены раковины – 6 шт, оснащенные с дозаторами с жидким мылом, имеются электрополотенца -6 шт. https://disk.yandex.ru/d/5CQOvjLuocaWCA</p>
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию	<p>В обеденном зале установлен стенд «Уголок питания», в котором представлены документы по организации питания в школе, десятидневное меню 1-4 классов, 5-11 классов, ежедневное меню , плакаты о здоровой пищи и здоровом питании. https://disk.yandex.ru/d/5CQOvjLuocaWCA</p>
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока: – всего, в том числе по должностям: – технолог, зав. производством, – повара, – кухонные работники	<p>3 1 1 1</p>
	Уровень профессионализма работников школьной столовой	<p>Байдельдина Кадиша Бижаевна – завхоз, Евсеева Людмила Михайловна – повар, Жеманкулова Ания Нурбергеиновна – кухонный работник. Приложение № 6 https://sh-shaxtnaya-r56.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/32/315/Diplomy.pdf</p>
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	0
4	Меню школьной столовой	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных	<p>Конкурс плакатов «Правильное питание – залог здоровья»3-4 классы, 2020-2021уч год,</p>

	изделий в2020-2021/2022/2023 учебном году: – тематические дни; – школы кулинарного мастерства; – выставки-дегустации	Турнир знатоков здорового питания среди обучающихся 5-7 классов, 2021-2022 уч год, Викторина «Секреты здорового питания»,2022-2023 уч год.
	Примерное (Цикличное) меню	Меню – 1-4- https://sh-shaxtnaya-r56.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/32/315/Menyu_12.02.2024.pdf Меню 5-11 – https://sh-shaxtnaya-r56.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/32/315/Menyu_5_11_klass.pdf
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	0
	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	0
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака	https://ok.ru/video/5396830751367
	Введение в рацион школьника блюд, соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли, сахара, насыщенных жиров	Блюда школьников соответствуют требованиям здорового питания с пониженным содержание соли, сахара, насыщенных жиров.
5	Пропаганда здорового питания	
	Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5 минут)	Тюлюпа Г.А., социальный педагог «Здоровое питание» https://ok.ru/video/5397268073095
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 20-2020/2021/2022 учебных годах	0
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения	https://sh-shaxtnaya-r56.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов,	https://sh-shaxtnaya-

	соблюдения требований к оформлению и содержанию меню – по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО	r56.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/
--	---	--

Директор МОАУ «Шахтная СОШ»
МП

А.М. Филиппов