

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


№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1	<b>Сведения об организации питания</b>	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение Трудовая средняя общеобразовательная школа.
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет-раздаточная)	Сырьевая
	Количество обучающихся – всего	120
	в том числе по возрастным группам: – 1-4 классы	47
	– 5-9 классы	68
	– 10-11 классы	5
	Количество обучающихся, получающих питание – всего	120
	в том числе по возрастным группам: – 1-4 классы	47
	– 5-9 классы	68
	– 10-11 классы	5
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %) – всего	120 100%
	в том числе по возрастным группам: – 1-4 классы	47
	– 5-9 классы	68
	– 10-11 классы	5
	получают двухразовое питание (количество, %) – всего	0
	в том числе по возрастным группам: – 1-4 классы	0
	– 5-9 классы	0
	– 10-11 классы	0
	Количество обучающихся льготной категории, чел.	
	в том числе по возрастным группам: – 1-4 классы	0
	– 5-9 классы	0
	– 10-11 классы	0
График приема пищи	1 класс – 09 ч.10 мин, 2,3,4 класс – 10ч.00 мин, 5,6,7 класс – 11ч.00 мин, 8,9,10,11	

		класс – 12ч.00 мин
	Количество обучающихся, принимающих только завтрак	120
	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 руб. 63 коп, ОВЗ – 78 руб. 30 коп 5-11 кл – 13 руб
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся, возможность выбора блюд (шведский стол), вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.	нет
	Безналичный расчет за питание обучающихся	нет
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся	Используется программный комплекс 1С: Предприятие 8.3 для учета начислений и оплаты за услугу питания на основании табелей.
2	<b>Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН</b>	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	<a href="https://disk.yandex.ru/i/IXYaS-1bshaocg">https://disk.yandex.ru/i/IXYaS-1bshaocg</a> видео
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале	<a href="https://disk.yandex.ru/i/TsoVETU7xwyQPQ">https://disk.yandex.ru/i/TsoVETU7xwyQPQ</a> фото <a href="https://disk.yandex.ru/i/IXYaS-1bshaocg">https://disk.yandex.ru/i/IXYaS-1bshaocg</a> видео
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	<a href="https://disk.yandex.ru/i/rgudX20LrIFnjw">https://disk.yandex.ru/i/rgudX20LrIFnjw</a> фото <a href="https://disk.yandex.ru/i/IXYaS-1bshaocg">https://disk.yandex.ru/i/IXYaS-1bshaocg</a> видео
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию	<a href="https://disk.yandex.ru/i/3gPbYtLcerUDeg">https://disk.yandex.ru/i/3gPbYtLcerUDeg</a> фото <a href="https://disk.yandex.ru/i/IXYaS-1bshaocg">https://disk.yandex.ru/i/IXYaS-1bshaocg</a> видео
3	<b>Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами</b>	
	Численность работников пищеблока: – всего, в том числе по должностям:	Всего -2 Повар -2

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– технолог, зав. производством,</li> <li>– повара,</li> <li>– кухонные работники</li> </ul>	
	Уровень профессионализма работников школьной столовой	<p>Рубцова Татьяна Васильевна – повар четвертого разряда. Оренбургское кооперативное профессиональное техническое училище.</p> <p>Зыбина Анна Сергеевна – повар четвертого разряда, кондитер третьего разряда. Государственное образовательное учреждение начального профессионального училища № 57.</p> <p><a href="https://disk.yandex.ru/i/O7U_YwaABVa5BQ">https://disk.yandex.ru/i/O7U_YwaABVa5BQ</a> фото</p> <p><a href="https://disk.yandex.ru/i/kc7ErXREsAEs-A">https://disk.yandex.ru/i/kc7ErXREsAEs-A</a> фото</p>
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	нет
<b>4</b>	<b>Меню школьной столовой</b>	
	<p>Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2022-2023/2023-2024 учебных годах.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– тематические дни;</li> <li>– школы кулинарного мастерства;</li> <li>– выставки-дегустации</li> </ul>	<p>Внеурочное занятие "Разговор о правильном питании"</p> <p><a href="https://disk.yandex.ru/i/E1ohfaNN--ydUA">https://disk.yandex.ru/i/E1ohfaNN--ydUA</a> <a href="https://disk.yandex.ru/i/zqNO_ejMajHJeA">https://disk.yandex.ru/i/zqNO_ejMajHJeA</a> фото</p> <p>Ярмарка</p> <p><a href="https://disk.yandex.ru/i/uLhUqN3DhJTWLw">https://disk.yandex.ru/i/uLhUqN3DhJTWLw</a> <a href="https://disk.yandex.ru/i/IDPE6nWOiLdddA">https://disk.yandex.ru/i/IDPE6nWOiLdddA</a> фото</p> <p>Классный час «Правильное питание»</p> <p><a href="https://disk.yandex.ru/i/oXr8Z4X7azLb_Q">https://disk.yandex.ru/i/oXr8Z4X7azLb_Q</a> <a href="https://disk.yandex.ru/i/4G61wosHyES85g">https://disk.yandex.ru/i/4G61wosHyES85g</a> фото</p>
	Примерное (Цикличное) меню	<p><a href="https://disk.yandex.ru/i/RGJwCma9CCrA9g">https://disk.yandex.ru/i/RGJwCma9CCrA9g</a> <a href="https://disk.yandex.ru/i/Sgsm4eBxi3AmuA">https://disk.yandex.ru/i/Sgsm4eBxi3AmuA</a> <a href="https://disk.yandex.ru/i/FFB5yzJ2ivocMA">https://disk.yandex.ru/i/FFB5yzJ2ivocMA</a></p>
	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	<a href="https://sh-trudovaya-r56.gosweb.gosuslugi.ru/roditelyam-i-uchenikam/poleznaya-informatsiya/informatsiya-ob-usloviyah-pitaniya-obuchayuschih-sya/">https://sh-trudovaya-r56.gosweb.gosuslugi.ru/roditelyam-i-uchenikam/poleznaya-informatsiya/informatsiya-ob-usloviyah-pitaniya-obuchayuschih-sya/</a>
	Введение в рацион школьника блюд, соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли, сахара, насыщенных жиров	нет
<b>5</b>	<b>Пропаганда здорового питания</b>	
	Видеоролик проведения мероприятий по	Понамарева Виолетта, ученица 8 класса

	теме здорового питания (до 5 минут)	«Здоровое питание-здоровые дети» <a href="https://youtu.be/MIOHyKvyWP8?feature=shared">https://youtu.be/MIOHyKvyWP8?feature=shared</a>
<b>6</b>	<b>Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся</b>	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2022-2023/2023-2024 учебных годах.	нет
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения	<a href="https://sh-trudovaya-r56.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/">https://sh-trudovaya-r56.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/</a>
	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://sh-trudovaya-r56.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/">https://sh-trudovaya-r56.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/</a>

Подпись директора образовательной организации

 Н.В. Борисова

Печать образовательной организации

Подпись руководителя МОУО печать МОУО

