**Информационная карта участника регионального этапа**

**Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая -— 2024»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Направления | Информация общеобразовательнойорганизации |
| **1** | **Сведения об организации питания** |  |
| Полное наименование общеобразовательной организации в соответствии с уставом. | муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Кашарская средняя общеобразовательная школа» |
| Тип школьной столовой — (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет -раздаточная) | Школьно-базовая столовая |
| Количество обучающихся:- всего | 44 |
| **в том числе по возрастным группам:**— 1-4 классы | 16 |
| — 5-9 классы | 28 |
| —10-11 классы | 0 |
| Количество обучающихся, получающих питание:— всего | 44 |
| в том числе по возрастным группам:— 1-4 классы | 16 |
| — 5-9 классы | 28 |
| —10-11 классы | 0 |
| **Из них получают одноразовое горячее питание (количество, %):**— всего | 10 (22 %) |
| в том числе по возрастным группам:— 1-4 классы—5-9 классы | 010 (22%) |
| - 10-11 классы | 0 |
| **получают двухразовое питание (количество, %)**— всего | 34 (78 %) |
| в том числе по возрастным группам:—1-4 классы | 16 чел |
| —5-9 классы | 18 чел |
| - 10-11 классы | 0 |
|  | количество обучающихся льготной категории, чел. |  |
| в том числе по возрастным группам:—1-4 классы | 11 |
| — 5-9 классы | 18 |
| —10-11 классы | 0 |
|  | График приема пищи | Завтрак- 9:40Обед- 12:15 |
| Количество обучающихся, принимающих только завтрак | 0 |
| Количество обучающихся, принимающих только обед | 10 |
| Количество обучающихся, принимающих завтрак и обед | 34 |
| Количество обучающихся, принимающих обед и полдник | 0 |
|  | **Стоимость рациона питания (руб.):**завтракаобедаполдника | 13 рублей67 рублей |
|  | Использование новых форм в организацииобслуживания обучающихся (возможность выбораблюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафетематическое и др.) | Учитываются предпочтения детей. |
|  | Безналичный расчет за питание обучающихся | Из федерального и областного бюджета, родительская плата |
|  | Использование современных ’информационно-программных комплексов для управленияорганизацией школьного питания и обслуживанияучащихся |  |
| **2** | **Техническое состояние производственных и****служебно-бытовых помещений в соответствии с****санитарно-эпидемиологическими правилами и****нормами СанПиНом 2.32.4.3590-20 «Санитарно-****эпидемиологические требования к организации****общественного питания населения»** |  |
|  | % оснащения пищеблока технологическимоборудованием и иным оборудованием | <https://disk.yandex.ru/d/epqf2C-K8276Tg>  |
|  | Количество посадочных мест и соответствиетребованиям к мебели в обеденном зале | <https://disk.yandex.ru/d/Woj-tYXmBGm1ZA>  |
|  | Соответствие требованиям по соблюдению личнойгигиены обучающихся (раковины, дозаторы длямыла, сушка для рук) | <https://disk.yandex.ru/d/Nx-0dwdNbR0VvQ>  |
|  | Интерьер и декоративное оформление: утолокпотребителя; информационный стенд по здоровомупитанию | <https://disk.yandex.ru/i/dIHHudtUAMMJ-g>  |
| **3** | **Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами** |  |
|  | Численность работников пищеблока:— всего,— в том числе по должностям:— технолог, зав. производством,— повара,— кухонные работники | 312 |
|  | Уровень профессионализма работников школьной столовой | Заведующий производством- Кузнецов Артем Станиславович, колледж «Кокше», учитель физической культуры.Повар- Ноздрочева Татьяна Владимировна, вечерняя школа с.М-Цепцевичи.Повар- Седых Виктория Викторовна, Глуховский агротехнический колледж. |
|  | Дополнительное профессиональное образование(повышение квалификации, переподготовка) | <https://disk.yandex.ru/d/zM1-bszhvexG5w>  |
| **4** | **Меню школьной столовой** |  |
|  | Проведение мероприятий по повышению качества,расширению ассортимента блюд и кулинарныхизделий в 2023-2024 учебном году:- тематические дни;- школы кулинарного мастерства;- выставки-дегустации | <https://disk.yandex.ru/d/ZPB_AXcs5JYcow>  |
|  | Примерное (Цикличное) меню | <https://sh-kasharskaya-r38.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/16/2799/Menyu.pdf>  |
|  | Ассортимент пищевых продуктов дополнительногопитания |  |
|  | Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года |  |
|  | Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака | <https://disk.yandex.ru/i/dBYPtCjXKu68YQ>  |
|  | Введение В рацион школьника блюд,соответствующих требованиям здорового питания спониженным содержанием соли, сахара,насыщенных жиров |  |
| **5** | **Пропаганда здорового питания** |  |
|  | Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут) | Учащиеся 7-8 классов, сценка «За общим столом еда вкуснее»<https://disk.yandex.ru/i/hvAi5_st8TJUrA>  |
| **6** | **Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся** |  |
|  | Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе,работниках школьной столовой в 2023-2024 учебном году  |  |
|  | Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательной организации | <https://sh-kasharskaya-r38.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/>  |

Руководитель органа,

осуществляющего \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

управление в сфере (подпись) (Ф.И.О.)

образования

муниципального

района/городского округа

Курской области

(Руководитель областной

общеобразовательной

организации)\*

М.П.