**Информационная карта участника регионального этапа**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Направления | Информация общеобразовательной  организации |
| **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 | 0  10 (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- 9:40  Обед- 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.):**  завтрака  обеда  полдника | 13 рублей  67 рублей |
|  | Использование новых форм в организации  обслуживания обучающихся (возможность выбора  блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе  тематическое и др.) | Учитываются предпочтения детей. |
|  | Безналичный расчет за питание обучающихся | Из федерального и областного бюджета, родительская плата |
|  | Использование современных ’информационно-  программных комплексов для управления  организацией школьного питания и обслуживания  учащихся |  |
| **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 технологическим  оборудованием и иным оборудованием | <https://disk.yandex.ru/d/epqf2C-K8276Tg> |
|  | Количество посадочных мест и соответствие  требованиям к мебели в обеденном зале | <https://disk.yandex.ru/d/Woj-tYXmBGm1ZA> |
|  | Соответствие требованиям по соблюдению личной  гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для  мыла, сушка для рук) | <https://disk.yandex.ru/d/Nx-0dwdNbR0VvQ> |
|  | Интерьер и декоративное оформление: утолок  потребителя; информационный стенд по здоровому  питанию | <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 | 3  1  2 |
|  | 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 кулинарных  изделий 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 дополнительного  питания |  |
|  | 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 с  пониженным 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.