

**Информационная карта участника республиканского этапа
Всероссийского конкурса
«Лучшая столовая школы»**

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1.	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Черемшанский лицей» Черемшанского муниципального района Республики Татарстан
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	школьно – базовая столовая
	Количество обучающихся: - всего,	412
	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	163
	-5-9 классы	210
	-10-11 классы	39
	Количество обучающихся, получающих питание -всего,	412
	в том числе возрастным группам -1-4 классы	163
	-5-9 классы	210
	-10 -11 классы	39
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %) -всего,	412/100% 412
	в том числе по возрастным	163

	группам -1-4 классы									
	-5-9 классы	210								
	-10-11 классы	39								
	получают двухразовое питание (количество, %) всего	52/12,4%								
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	51								
	-5-9 классы	1								
	-10-11 классы	-								
	количество обучающихся льготной категории, чел.	38								
	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	-								
	-5-9 классы	30								
	-10-11 классы	8								
	График приема пищи	<table><tr><td colspan="2">График питания в школьной столовой МБОУ «Черемшанский лицей»</td></tr><tr><td>2 перемена</td><td>1-4 классы</td></tr><tr><td>3 перемена</td><td>5-8 классы</td></tr><tr><td>4 перемена</td><td>9-11 классы, продленная группа, дети мобилизованных родителей в СВО</td></tr></table>	График питания в школьной столовой МБОУ «Черемшанский лицей»		2 перемена	1-4 классы	3 перемена	5-8 классы	4 перемена	9-11 классы, продленная группа, дети мобилизованных родителей в СВО
График питания в школьной столовой МБОУ «Черемшанский лицей»										
2 перемена	1-4 классы									
3 перемена	5-8 классы									
4 перемена	9-11 классы, продленная группа, дети мобилизованных родителей в СВО									
	Количество обучающихся принимающих только завтрак	412								
	Количество обучающихся принимающих только обед	0								
	Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	52								
	Количество обучающихся принимающих обед и полдник	0								
1.1.	Стоимость рациона	<u>Завтрак</u>								

	личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	https://drive.google.com/file/d/1L9f7CpPcOOSYDzslMWtIttoB0O90Xmq5B/view
2.4.	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	Стенды: «Для Вас родили: Уголок питания:», «Приятного аппетита! Ашларыгыз тэмле булсын!»: График выдачи, Меню» Приложение https://drive.google.com/file/d/1L9f7CpPcOOSYDzslMWtIttoB0O90Xmq5B/view
3.	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	100%
3.1.	Численность работников пищеблока: - всего в том числе по должностям - технолог, зав производством - повара - кухонные работники	5 - 3 2
3.2.	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	Загитова Кашифа Гумеровна Сагирова Лилия Равиловна Захарова Елена Николаевна Приложение https://edu.tatar.ru/cheremshan/lic/page5179779.htm
3.3.	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	Приложение нет
4	Меню школьной столовой	
4.1.	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2019-2020/2020/2021 учебном году:	Видеоролик «Неделя здорового питания» https://drive.google.com/file/d/1VakrcTEcXtuFr8o5hJGGmA9wUa23QK7D/view

	- тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	
4.2.	Примерное (Цикличное) меню	Приложение № 5 <u>Меню 1-4 класс</u> <u>Меню 5-11 класс</u>
4.2.2 .	Ссылка на раздел «Питание/туклану»	https://edu.tatar.ru/cheremshan/lic/food_review
4.2.3 .	Ссылка на раздел «food»	https://edu.tatar.ru/cheremshan/lic/page5129249.htm
4.3.	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	нет
4.4.	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	нет
4.5.	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	Приложение Презентация: <u>Приготовление школьного завтрака.</u>
4.6.	введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров	нет
5	Пропаганда здорового питания	
5.1.	Видео-ролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	Приложение <u>Видеоролик «Неделя здорового питания».</u>
6	Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся	
6.1.	Публикации в СМИ материалов о	Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы»

	питания (руб): -завтрака, -обеда -полдника	1-4 классы-64,19 5-11 классы- 30,0 <u>Обед</u> <u>Продленная группа- 8,8</u>
1.2.	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.).	Используется метод накрытия столов для учащихся 1-11 классов. Данный метод позволяет увеличить время для приема пищи в перемену.
1.3.	Безналичный расчет за питание обучающихся.	нет
1.4.	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	нет
2.	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	
2.1.	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	Процент оснащенности 100% Приложение https://drive.google.com/file/d/1L9f7CpPcOOSYDzslMWtItoB0O90Xmq5B/view
2.2.	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.	Количество посадочных мест 187, мебель соответствует 100% Приложение https://drive.google.com/file/d/1L9f7CpPcOOSYDzslMWtItoB0O90Xmq5B/view
2.3.	Соответствие требованиям по соблюдению	Имеется: 9 раковин, 9 мыльниц, 4 электрополотенца (сушки для рук) Приложение

	работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2020-2021 / 2021-2022 учебном году.	
6.2.	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	Указывается ссылка на страницу школьного сайта, в приложении предоставить распечатанные скриншоты.
6.3.	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО	Ссылка направлена в ФЦМОП, должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке. https://edu.tatar.ru/cheremshan/lic/food_review

Директор МБОУ «Черемшанский лицей» _____ Мугизов М.А.

Начальник МКУ «Отдел образования»
Черемшанского муниципального района РТ
_____ Маркова О.В.