

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

<b>№ п/п</b>	<b>Направления</b>	<b>Информация образовательной организации</b>
<b>1.</b>	<b>Сведения об организации питания</b>	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Нижнебишевская средняя общеобразовательная школа» Заинского муниципального района Республики Татарстан
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	школьно-базовая столовая
	Количество обучающихся: - всего,	<b>64</b>
	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	<b>21</b>
	-5-9 классы	<b>35</b>
	-10-11 классы	<b>8</b>
	Количество обучающихся, получающих питание -всего,	<b>64</b>
	в том числе возрастным группам -1-4 классы	<b>21</b>
	-5-9 классы	<b>35</b>
	-10 -11 классы	<b>8</b>
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %) -всего,	<b>64/ 100</b>
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	<b>21</b>
	-5-9 классы	<b>35</b>
	-10-11 классы	<b>8</b>
	получают двухразовое питание (количество, %) всего	<b>0</b>
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	<b>0</b>
	-5-9 классы	<b>0</b>

	-10-11 классы	
	количество обучающихся льготной категории, чел.	<b>1</b>
	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	<b>0</b>
	-5-9 классы	<b>1</b>
	-10-11 классы	<b>0</b>
	График приема пищи	10.10-10.30 – 1-6 классы 11.15- 11.35 – 7-11 классы
	Количество обучающихся принимающих только завтрак	<b>64</b>
	Количество обучающихся принимающих только обед	<b>0</b>
	Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	<b>0</b>
	Количество обучающихся принимающих обед и полдник	<b>0</b>
<b>1.1.</b>	Стоимость рациона питания (руб): -завтрака, -обеда -полдника	<b>Завтрак – 54,06 (5-11 класс) - 64,19 (нач.классы)</b>
<b>1.2.</b>	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.).	Используется метод накрытия столов для учащихся классов. Данный метод позволяет увеличить время для приёма пищи в перемену.
<b>1.3.</b>	Безналичный расчет за питание обучающихся.	
<b>1.4.</b>	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания	Оплата питания через Сбербанк-онлайн. В целях управления организацией школьного питания и обслуживания обучающихся организуется: планирование питания; учет продуктов; калькуляция; учет численности обучающихся; мониторинг рациона питания

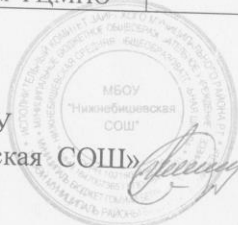
	учащихся.	
2.	<b>Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений соответствия СанПиН</b>	<p>Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений школьной столовой соответствует нормам СанПин.</p> <p>Отдельный гардероб с индивидуальными шкафами для хранения личных вещей кухонных работников.</p> <p>Имеется цех для приготовления пищи.</p> <p>Имеется два складских помещений- где стоят стеллажи и холодильники.</p> <p>Имеется психрометр. Соблюдается технологическая поточность.(сырая зона – обработка сырой продукции, вареная зона – варка блюд)</p> <p>Моечная столовой посуды.</p> <p>Моечная кухонной посуды и утвари.</p> <p>Столовая обеспечена водопроводной холодной и горячей водой, которая используется в технологических процессах обработки пищевых продуктов, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены.</p> <p>Для приготовления блюд и соблюдения питьевого режима используется кипяченая вода.</p>
2.1.	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	<p>Пищеблок оснащен технологическим и иным оборудованием для приготовления различных видов питания (100%). Все оборудование исправно и работает.</p> <p>Плита электрическая</p> <p>Шкаф жарочный электрический</p> <p>Электромясорубка</p> <p>Водонагреватель</p> <p>Холодильник</p> <p>Весы электронные</p> <p>Бактерицидная лампа</p> <p>Термометр во всех холодильниках</p>
2.2.	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.	В МБОУ оборудован обеденный зал на 54 посадочных мест, оснащённый мебелью, соответствующей требованиям.
2.3.	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	Перед посещением столовой все учащиеся обязательно моют руки, для этого специально организовано место с моечными раковинами (4 шт.), сушилкой для рук (при необходимости бумажные полотенца). Имеется вывеска «Соблюдай гигиену».
2.4.	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	<b>Уголок повара</b> (рекомендации, инструкции по охране труда при приготовлении пищи, уборке помещений, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, технологические карты приготовления блюд, товарно-сопроводительные документы на продукты, план-график проведения уборок помещений пищеблока, состав бракеражной комиссии, журнал бракеража).

		<p><b>«Уголок потребителя»</b> (двухнедельное меню для учащихся 1 - 4 классов, 5 - 11 классов, приказ бракеражной комиссии)</p> <p><b>Стенд «Здоровье и питание»</b> (о витаминах в продуктах, энергетическом балансе организма, из чего складывается режим питания школьников разных возрастов, полезные качества продуктов, здоровом питании школьника, умных продуктах, обрати внимание на свое питание  <a href="https://cloud.mail.ru/public/LLgM/DGFdYvkD6">https://cloud.mail.ru/public/LLgM/DGFdYvkD6</a></p>
<b>3.</b>	<b>Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами</b>	
<b>3.1.</b>	<p>Численность работников пищеблока:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- всего</li> <li>в том числе по должностям</li> <li>-технолог, зав производством</li> <li>-повара</li> <li>-кухонные работники</li> </ul>	<p><b>2</b></p> <p><b>Всего – 2</b></p> <p><b>Повар – 1 ,</b></p> <p><b>Подсобный раб. – 1</b></p>
<b>3.2.</b>	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	<p>Чернова Анна Васильевна, среднее специальное образование, повар 5 разряда</p> <p>Мухаметшина Алсу Тагировна, подсобный рабочий, среднее (полное) общее образование  <a href="https://edu.tatar.ru/upload/storage/org882/files/">https://edu.tatar.ru/upload/storage/org882/files/</a></p>
<b>3.3.</b>	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	Ежегодно перед началом учебного года проводиться информационное обучение для работников столовой по соблюдению санитарных правил при организации детского питания.
<b>4</b>	<b>Меню школьной столовой</b>	
<b>4.1.</b>	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2019-2020/2020/2021 учебном году:	<p>Тематические дни на тему «Правильное питание»</p> <p>Конкурсы «Накрываем стол для любимых», «Любимое блюдо моей семьи»</p> <p>Родителям наших школьников провели экскурсию на комбинате питания в Набережных Челнах.</p>
<b>4.2.</b>	Примерное (Цикличное) меню	<a href="https://foodmonitoring.ru/lk">https://foodmonitoring.ru/lk</a>

<b>4.3.</b>	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	нет
<b>4.4.</b>	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	нет
<b>4.5.</b>	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	<a href="https://disk.yandex.ru/i/aKwPsJpm9r25-w">https://disk.yandex.ru/i/aKwPsJpm9r25-w</a>
<b>4.6.</b>	Введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров	Блюда школьников, соответствуют требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли, сахара, насыщенных жиров.
<b>5</b>	<b>Пропаганда здорового питания</b>	
<b>5.1.</b>	Видео-ролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	<a href="https://disk.yandex.ru/i/7b99r-8ZB5eIYw">https://disk.yandex.ru/i/7b99r-8ZB5eIYw</a>
<b>6</b>	<b>Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся</b>	<a href="https://edu.tatar.ru/zainsk/n-bishevo/sch/page5159740.htm">https://edu.tatar.ru/zainsk/n-bishevo/sch/page5159740.htm</a>
<b>6.1.</b>	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2019-2020/2020/2021 учебном году.	«Новости Заинска»
<b>6.2.</b>	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	<a href="https://edu.tatar.ru/zainsk/n-bishevo/sch/page5159740.htm">https://edu.tatar.ru/zainsk/n-bishevo/sch/page5159740.htm</a>

<b>6.3.</b> Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО	Ежедневное меню для мониторинга ФЦМПО: <a href="https://foodmonitoring.ru/lk">https://foodmonitoring.ru/lk</a>
---	---

Директор МБОУ  
 «Нижнебишевская СОШ»



С.В.Иванов