

Информационная карта участника муниципального конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2024»

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное общеобразовательное учреждение Бортсурманская средняя школа Пильнинского округа Нижегородской области
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	школьно - базовая столовая
	Количество обучающихся: - всего,	60 человек
	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	19 человек
	-5-9 классы	30 человек
	-10-11 классы	11 человек
	Количество обучающихся, получающих горячее питание -всего,	57 человек
	в том числе возрастным группам -1-4 классы	19 человек
	-5-9 классы	27 человек
	-10 -11 классы	11 человек
	График приема пищи	10.50 -11.05 1 - 4классы 11.45 - 12.00 5 -11 классы 12.45 - 13.00 ГПД
	Количество обучающихся принимающих только завтрак	42 человека
	Количество обучающихся принимающих только обед	-
	Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	15 человек
	Количество обучающихся принимающих обед и полдник	-
	Стоимость рациона питания (руб.): -завтрака, -обеда	72,35 78,90

	-полдника	
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.).	Используется метод накрытия столов для учащихся. Данный метод позволяет увеличить время для приёма пищи в перемену. Школа кулинарного мастерства в рамках реализации плана мероприятий по повышению качества питания в школьной столовой.
	Безналичный расчет за питание обучающихся.	Классные руководители 1-11 классов ежедневно ведут таблицу посещаемости и питания детей. Согласно данным таблицы, классные руководители 5-11 класса и воспитатель ГПД составляется реестр по расчётам за услуги питания и формирует квитанции. Родители учащихся оплачивают данные квитанции до 10 числа каждого месяца. Деньги поступают на лицевой счет школы. Из лицевого счета в безналичной форме происходят расчёты с поставщиком услуг питания на основании выставочных документов (счёт - фактуры, акта выполненных работ).
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	Классные руководители ведут таблицу по контролю за расчётами: класс, завтрак (количество детей, сумма); обед (количество детей, сумма). В течение месяца осуществляет контроль за приходом и расходом суммы. В конце месяца подводит итог по своему классу. Вносит в таблицу данные по оплате и выводит остаток денежных средств на следующую месяц.

2	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	100 %
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.	В обеденном зале 48 посадочных мест. Мебель соответствует требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся.
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	В обеденном зале 48 посадочных мест. Мебель соответствует требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся.
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	В столовой расположены информационные стенды: - Меню. - Уголок питания - Правила поведения в столовой
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока: - всего в том числе по должностям - технолог, зав производством - повара - кухонные работники	3 1 1 1
	Уровень профессионализма работников (поваров) школьной столовой.	Митрофанова Надежда Геннадьевна (повар)- Татарушкина Ольга Алексеевна (технолог) Бестфатер Надежда Васильевна (кухонный работник)
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	Все работники имеют профессиональное образование, стаж работы и периодически проходят курсы повышения квалификации. Своевременно проходят медосмотр и санминимум.
4	Меню школьной столовой	

	<p>Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2022-2023 / 2023-2024 учебном году:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации. 	-
	Цикличное меню	В приложении
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	-
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	В приложении
	Введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли, сахара, насыщенных жиров	В рацион школьников введены все блюда в соответствии с Сан Пин с пониженным содержания сахара, соли, насыщенных жиров.
5	Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2022-2023 / 2023/2024 учебном году.	https://vk.com/bortsurman?w=all-73289224_1405
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	-
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО	https://bortsurman.ucoz.ru/index/organizacija_pitanija/0-144
6	Наличие грамот, дипломов, благодарственных писем, сертификатов, иных достижений за 3 последних года	-

Даю разрешение на использование материалов в некоммерческих целях для размещения в сети Интернет, публикаций в буклетах и периодических изданиях с возможностью редакторской обработки.

Руководитель
образовательной организации



Родионов О.В.