

**Информационная карта образовательной организации – участника
регионального тура Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2024»
(заполняется в программе Excel)**

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 2 имени Героя Советского Союза И.А. Передерия
	Тип школьной столовой (школьно- базовая столовая, сырьевая, догоготовочная, буфет – раздаточная).	Сырьевая
	Количество обучающихся: - всего,	1221
	в том числе по возрастным группам:	492
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	633
	-10-11 классы	96
	Количество обучающихся, получающих питание -всего,	1199
	в том числе возрастным группам	492
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	618
	-10 -11 классы	89
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %) -всего,	1084 (89%)
	в том числе по возрастным группам	458
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	539
	-10-11 классы	87
	получают двухразовое питание (количество, %) всего	115 (9%)
	в том числе по возрастным группам	34
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	79
	-10-11 классы	2
	количество обучающихся льготной категории, чел	69

	в том числе по возрастным группам:	0
	-1-4 классы	61
	-5-9 классы	8
	-10-11 классы	10.00-14.00
	График приема пищи	1084
	Количество обучающихся принимающих только завтрак	0
	Количество обучающихся принимающих только обед	115
	Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	0
	Количество обучающихся принимающих обед и полдник	
	Стоимость рациона питания (руб.): -завтрака, -обеда -полдника	117,30 руб. 151,36 руб.
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся, возможность выбора блюд (шведский стол), вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.	Нет
	Безналичный расчет за питание обучающихся.	Безналичный расчет за питание учащихся осуществляется по квитанциям формы № ПД-4. Родители вносят оплату через банк
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	Программа автоматизации питания учащихся в школьной столовой классными руководителями
2	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиНом	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	100% оснащения пищеблока технологическим оборудованием
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.	350 посадочных мест, мебель соответствует требованиям
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	В соответствии требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся в школьной столовой имеются раковины, дозаторы для жидкого мыла и сушка для рук
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	Стенды: "Правила поведения в столовой", "Пейте, дети молоко!", "Здоровое питание", Пирамида питания, информационный стенд (ежедневное меню, график работы столовой, приказ по организации питания)
3	Укомплектованность школьной	

	столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока: -всего в том числе по должностям -технолог, зав производством -повара -кухонные работники	7 1 3 3
	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	Баранова Наталья Александровна Муниципальное учреждение дополнительного профессионального образования Каневской учебный центр «Профессионал». Приложение 3
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	
4	Меню школьной столовой	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2020-2021 / 2021-2023 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	- Родительский контроль - Тематические беседы и внеклассные мероприятия "Правильное питание - залог здоровья" - Классный час «Вся правда о еде»
	Примерное (Цикличное) меню	http://kanschool2.ru/pitanie/Index0.html
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	Нет
	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	Нет
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	http://kanschool2.ru/pitanie/Index0.html
	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	Пропаганда здорового питания	
	Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	http://kanschool2.ru/pitanie/Index0.html
6	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 2020/2021; 2021/2022; 2022/2023	https://t.me/vygodnaya_kanevskaya/1959

	учебных годах	
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	http://kanschool2.ru/pitanie/Index0.html
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО	http://kanschool2.ru/food

Директор МБОУ СОШ №2



Начальник управления образования администрации муниципального образования Каневской район

С.И. Вдовина

М.А. Журавлева