

**Информационная карта участника конкурса
«Лучшая школьная столовая»**

№	Направления	Информация ОУ
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального общеобразовательного учреждения в соответствии с Уставом.	Муниципальное общеобразовательное учреждение «Изварская средняя общеобразовательная школа».
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	Сырьевая, буфет – раздаточная.
	Количество обучающихся: - всего - получают горячее питание (количество, %) - получают двухразовое питание (количество, %)	160 человек 160 человек – 100% 138 человек – 86,25%
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся	Предварительное накрытие столов работниками столовой.
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания обучающихся.	Обеспечение молоком обучающихся начальной школы осуществляется через систему «Меркурий».
2	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	Школьный пищеблок оснащён современным технологическим оборудованием на 80%. Все зоны пищеблока, оборудование, посуда соответствуют санитарным нормам. ПРИЛОЖЕНИЕ 1.
	Количество посадочных мест и соответствие мебели в обеденном зале.	Обеденный зал рассчитан на 90 мест. Оборудован мебелью, соответствующей требованиям СанПиН. ПРИЛОЖЕНИЕ 2.

	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	Требования личной гигиены соблюдаются. При входе в столовую расположены раковины с горячей и холодной водой, жидкое мыло, сушка для рук. <u>ПРИЛОЖЕНИЕ 3.</u>
	Стенды: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	1) «Питание и здоровье» Материалы стенда носят обучающий характер: как правильно питаться, чтобы быть здоровым. 2) «Меню» На стенде представлен режим питания, правила поведения в столовой, меню. <u>ПРИЛОЖЕНИЕ 4.</u>
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока.	Штат работников столовой: 4 человека.
	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	Максимова Евгения Николаевна Среднее профессиональное образование Заведующая производством, повар IV разряда <u>ПРИЛОЖЕНИЕ 5</u>
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	Отсутствует.
	Проведение мероприятий по повышению качества: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	Выставка-дегустация «Вкусная ярмарка». Школа кулинарного мастерства «ПРОбисквит». Тематический день «Футбольный гурман». <u>ПРИЛОЖЕНИЕ 6.</u>
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	http://izvarasosh.ru/page.php?115

4	Пропаганда здорового питания	
	Видеоролик флешмоб «Мой друг витамин» (до 2-х минут).	http://izvarasosh.ru/page.php?115 Видеоролик флешмоб «Мой друг витамин». Авторы: обучающиеся 5 класса, Ботина Л.Г. – классный руководитель, Румянцева Ю.Н. – председатель РК школы.
5	Обобщение и распространение опыта работы	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой.	Районная газета «Сельская новь» № 5(12563) от 13.02.2021г. Статья «Школьное питание – залог здоровья и умственного развития детей». Отзывы о столовой от 02.03.2020, 28.01.2021 https://bus.gov.ru/info-card/351583
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	http://izvarasosh.ru/page.php?62