

**Информационная карта участника
муниципального этапа Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая» ***

№ п/п	Направления	Информация общеобразовательной организации	
1.	Сведения об организации питания		
	Полное наименование муниципального общеобразовательного учреждения в соответствии с Уставом	Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Средняя школа №41» Петропавловск-Камчатского городского округа	
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет - раздаточная)	Сырьевая столовая	
	Количество обучающихся: - всего	166	
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	77	
	- 5-11 классы	85	
	Показатели	чел.	%
	Количество обучающихся, получающих питание - всего	130	
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	77	% от общего количества обучающихся 1-4 классов – 100%
	- 5-11 классы	53	% от общего количества обучающихся 5-11 классов – 62%
	количество обучающихся льготной категории, чел.	111	% от общего количества обучающихся – 39%
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	77	% от общего количества обучающихся 1-4 классов – 41%
	- 5-11 классы	34	% от общего количества обучающихся 5-11 классов – 64%
	Количество обучающихся, получающих одноразовое питание	77	% от общего количества обучающихся – 27%
	Количество обучающихся, получающих двухразовое питание	37	% от общего количества обучающихся – 22%
	Количество обучающихся, получающих трехразовое питание	16	% от общего количества обучающихся – 17%
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (использование термотележек при накрытии столов, школьное кафе, вариативное меню и др.)	нет	

	Безналичный расчет за питание обучающихся	Безналичный расчет не организован. В школе организован наличный расчет
	Использование современных информационно программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся	В целях управления организацией школьного питания и обслуживания, обучающихся организуется: планирование питания; учет продуктов; калькуляция; учет численности обучающихся; мониторинг рациона питания
2.	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	Пищеблок 100% оснащен технологическим и иным оборудованием
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале	Видеоролик
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушки для рук)	Видеоролик
	Интерьер и декоративное оформление: - соблюдение эстетических норм при накрытии и сервировке обеденных столов; - наличие уголка потребителя, информационного стенда по здоровому питанию	Стенд Школьное питание Правила питания Полезно знать График питания Ежедневное меню Витаминизация третьих блюд Правила приема пищи
3.	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока: - всего, в том числе по должностям: - зав. производством/шеф-повар - повара - кассир-калькулятор - кладовщик - кухонные работники	Всего: 5 Повар - 2 Подсобный рабочий – 1 Калькулятор -1 Кладовщик – 1
	Уровень профессионализма работников школьной столовой (зав. производством/шеф-повара, поваров, кассира-калькулятора, кладовщика)	- Червякова Анастасия Викторовна – повар 5 разряда (Среднее профессиональное) - Поломошнова Дарья Владимировна – повар 3 разряда (Среднее профессиональное) - Давлятшин Олег Нургалиевич – калькулятор (Среднее профессиональное) - Усатова Наталья Васильевна – кладовщик (Высшее профессиональное) Бобрякова Анастасия Евгеньевна

		– подсобный рабочий (Среднее профессиональное)
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	---
	Наличие наград и достижений (грамоты, дипломы, благодарственные письма) участника Конкурса	Благодарность – 2018г., 2019г., 2021г., 2022г. Грамота – 2023г.
	Фотографии участника Конкурса в школьной столовой за работой (обслуживание детей на линии раздачи, приготовление блюда, общая с коллективом)	Фотографии
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака	Видеоролик
4.	Организация питания в общеобразовательной организации, пропаганда здорового питания	
	Проведение мероприятий по организации контроля за школьным питанием, повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий, пропаганде здорового питания в 2020-2021/2021-2022/2022-2023 учебных годах: - мероприятия по родительскому контролю за школьным питанием; - тематические дни; - школы кулинарного мастерства, мастер-классы для обучающихся; - выставки-дегустации, дни открытых дверей в школьную столовую - мероприятия, направленные на пропаганду здорового питания	Родительский контроль за школьным питанием (САЙТ) Ежегодный конкурс «Сладкоежка»
	Видеоролик проведения мероприятия по теме здорового питания (до 5 минут)	Видеоролик
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	Сайт МБОУ «Средняя школа №41»

Директор МБОУ «Средняя школа №41»

Адволодкина И.М.