

**Информационная карта участника регионального этапа
Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2024»**

№ п/п	Направления	Информация общеобразовательной организации
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование общеобразовательной организации в соответствии с уставом.	Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Краснооктябрьская средняя общеобразовательная школа" Поныровского района Курской области
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет - раздаточная)	школьно-базовая столовая
	Количество обучающихся: - всего	54
	в том числе по возрастным группам:	27
	- 1-4 классы	
	- 5-9 классы	25
	-10-11 классы	2
	Количество обучающихся, получающих питание: - всего	54
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	27
	- 5-9 классы	25
	-10-11 классы	2
	Из них получают одноразовое горячее питание (количество, %):	10 (18,5%)
	- всего	
	в том числе по возрастным группам:	
	-1-4 классы	0
	- 5 - 9 классы	10
	- 10-11 классы	0
	получают двухразовое питание (количество, %)	44 (81,5%)
	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	27

	-5-9 классы	15
	- 10-11 классы	2
	количество обучающихся льготной категории, чел.	44
	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	27
	- 5-9 классы	15
	-10-11 классы	2
	График приема пищи	Завтрак 09:40 Обед 11:25 - 5 – 11 кл 12:20 - 1 – 4 кл
	Количество обучающихся, принимающих только завтрак	0
	Количество обучающихся, принимающих только обед	10
	Количество обучающихся, принимающих завтрак и обед	44
	Количество обучающихся, принимающих обед и полдник	0
	Стоимость рациона питания (руб.): завтрака обеда полдника	33/40 51/50
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.)	нет
	Безналичный расчет за питание обучающихся	нет
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся	нет
2	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиНом 2.32.4.3590-20 «Санитарно-	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений школьной столовой соответствует требованиям
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	https://disk.yandex.ru/i/zq17eHU8VDTZjw

	Количество посадочных мест и соответствие требованиям к мебели в обеденном зале	https://sh-krasnooktyabrskaya-2-ponyri-r38.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/49/2936/Zal_1.jpg https://sh-krasnooktyabrskaya-2-ponyri-r38.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/49/2936/Zal.jpg
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	https://sh-krasnooktyabrskaya-2-ponyri-r38.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/49/2936/Umyval_nik.jpg
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию	Информационный стенд по здоровому питанию «Здоровое питание для детей и их родителей» https://sh-krasnooktyabrskaya-2-ponyri-r38.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/49/2936/Stend_1.jpg https://sh-krasnooktyabrskaya-2-ponyri-r38.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/49/2936/Stend_2.jpg
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока: - всего, - в том числе по должностям: - технолог, зав. производством, - повара, - кухонные работники	1 0 0 1 0
	Уровень профессионализма работников школьной столовой	Дородных Инна Владимировна, повар
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	Повар имеет профессиональное образование, стаж работы. Своевременно проходит медосмотр и санминимум.
4	Меню школьной столовой	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2023-2024 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации	----

	Примерное (Цикличное) меню	https://sh-krasnooktyabrskaya-2-ponyri-r38.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/49/2938/Menyu.pdf
	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	https://disk.yandex.ru/i/2GskjoiH4_DSPQA
	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 СанПин с пониженным содержания сахара, соли насыщенных жиров
5	Пропаганда здорового питания	
	Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут)	https://disk.yandex.ru/i/zq17eHU8VDTZjw Дородных Снежана (9 класс), Румянцева Дарья (7 класс)
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 2023-2024 учебном году	-----
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательной организации	https://sh-krasnooktyabrskaya-2-ponyri-r38.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/?type2906=24

Руководитель органа, осуществляющего управление в сфере образования
муниципального района/городского округа Курской области



(подпись)

Борисова Д.Н.
(Ф.И.О.)

(Руководитель областной общеобразовательной организации)*

М.П.