

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

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1.	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение муниципального образования город Горячий Ключ «Средняя общеобразовательная школа №8 имени Горбунова Ильи Тимофеевича»
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет - раздаточная)	Школьно-базовая столовая
	Количество обучающихся: - всего	268
	в том числе по возрастным группам:	
	- 1 -4 классы	122
	- 5-9 классы	139
	- 10-11 классы	7
	Количество обучающихся, получающих питание - всего	268
	в том числе по возрастным группам:	
	- 1-4 классы	122
	- 5-9 классы	139
	- 10-11 классы	7
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество,%) - всего	100%
	в том числе по возрастным группам:	
	- 1-4 классы	100%
	- 5-9 классы	100%
	- 10-11 классы	100%
	получают двухразовое питание (количество, %) - всего	13%
	в том числе по возрастным группам:	
	- 1-4 классы	4%
	- 5-9 классы	9%
	- 10-11 классы	0%
	количество обучающихся льготной категории, чел.	63
	в том числе по возрастным группам:	
	- 1-4 классы	10
	- 5-9 классы	50
	- 10-11 классы	3
	График приема пищи	<u>Приложение 1</u>
	Количество обучающихся, принимающих только завтрак	234

	Количество обучающихся, принимающих только обед	0
	Количество обучающихся, принимающих завтрак и обед	34
	Количество обучающихся, принимающих обед и полдник	0
	Стоимость рациона питания (руб.): - завтрака. - обеда.	7-11 лет Завтрак: 69,45 рублей Обед: 83,30 рублей 12-17 лет Завтрак: 82 рубля Обед 98,40 рублей
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.)	-
	Безналичный расчет за питание обучающихся	-
	Использование современных информационно программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся	-
2.	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	https://school8-gk.ru/wp-content/uploads/2022/10/vid-20221019-wa0029.mp4
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале	Обеденный зал имеет 75 посадочных мест
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	Вход в столовую оборудован сушилками для рук, дозаторами для мыла, централизованным водоснабжением (горячая, холодная вода)
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию	В школьной столовой расположены стенд «Уголок питания»: - школьное меню; - 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	Всего-3 Зав.производством-1 Повар-1 Кухонный работник-1
	Уровень профессионализма работников школьной столовой	https://school8-gk.ru/wp-content/uploads/2021/03/sert-0001.jpeg

	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	https://school8-gk.ru/wp-content/uploads/2021/03/sert-0001.jpeg
4.	Меню школьной столовой	
	Проведение мероприятий школьной столовой по расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2020-2021/2021-2022 учебных годах: тематические дни; школы кулинарного мастерства; выставки-дегустации	1.Выставка-дегустация блюд меню школьной столовой. 2.Презентация школьного меню родителям. <u>Приложение 2</u>
	Примерное (Цикличное) меню	https://school8-gk.ru/wp-content/uploads/2022/09/goryachij-klyuch-municipalnoe-menyu-ot-7-do-11-let-sezon-letne-osennij.pdf https://school8-gk.ru/wp-content/uploads/2022/09/goryachij-klyuch-municipalnoe-menyu-ot-12-let-i-starshe-sezon-letne-osennij.pdf
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	-
	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	-
	Презентация приготовления поварами школьной столовой горячего завтрака	https://school8-gk.ru/?cat=16
5.	Пропаганда здорового питания	
	Проведение воспитательных мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут) Ф.И.О. автора видеоролика (педагога, учащегося или группы учащихся)	1.ЗОЖ.Здоровое питание. 2.Конкурс рисунков «Я выбираю правильное питание» <u>Приложение 3</u>
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 учебных годах	-
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню по показателям СанПиН и по показателям Федерального	https://school8-gk.ru/food

	центра мониторинга питания обучающихся	
--	--	--

Подпись директора образовательной организации,
печать образовательной организации

