

Приложение № 3  
к Положению об организации  
и проведении регионального тура  
Всероссийского конкурса  
«Лучшая школьная столовая – 2023»

Информационная карта образовательной организации –  
участника регионального тура Всероссийского конкурса  
"Лучшая школьная столовая - 2023"

№	Направления	Информация образовательной организации
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №9 имени Героя Советского Союза П.К.Жукова ст-цы Темиргоевской
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	сырьевая
	Количество обучающихся: всего	516
	в том числе по возрастным группам:	
	-1-4 классы	209
	-5-9 классы	280
	-10-11 классы	27
	Количество обучающихся, получающих питание	
	-всего,	490
	в том числе возрастным группам	
	-1-4 классы	209
	-5-9 классы	256
	-10 -11 классы	25
	Из них:	
	получают одноразовое горячее питание (количество, %) всего	95%
	в том числе по возрастным группам	
	-1-4 классы	100%
	-5-9 классы	95%
	-10-11 классы	95%
	получают двухразовое питание (количество,%) всего	13%
	в том числе по возрастным группам	
	-1-4 классы	4%
	-5-9 классы	8%
	-10-11 классы	1%
	количество обучающихся льготной категории, чел	63
	в том числе по возрастным группам:	
	-1-4 классы	20
	-5-9 классы	40
	-10-11 классы	3

	График приема пищи	8-50-9.10 - 1а,2а,3б,3а,3б 9.50-10.10 - 4а,5а,5б,6а,6б 10.50-11.10 - 1б,4б,7а,7б,8а 11.50-12.00 - 8б, 8в, 9а,9б,10,11
•	Количество обучающихся принимающих только завтрак	427
	Количество обучающихся принимающих только обед	нет
	Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	63
	Количество обучающихся принимающих обед и полдник	нет
	Стоимость рациона питания (руб.):	
	-завтрака,	75,14
	-обеда	84,87
	-полдника	нет
	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
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	Используется программный комплекс 1С. Предприятие 8.3 для учета начислений и оплаты за услугу питания на основании табелей.
2	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	соответствует
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	80%
	Количество посадочных мест и соответствие требованием мебели в обеденном зале.	125 посадочных мест. Обеденный зал соответствует требованиям
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	Раковины 7 шт., дозаторы для мыла 7 шт., сушилки электрические 5 шт.
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	"Здоровое питание", "Приятного аппетита"
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	укомплектована
	Численность работников пищеблока:	
	-всего	3
	в том числе по должностям	
	-технолог, зав производством	0
	-повара	2
	-кухонные работники	1
	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	Малышева Илона Руслановна, повар, Храпова Татьяна Васильевна, повар
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	нет
4	Меню школьной столовой	<a href="https://school9-t.ucoz.com/food/1-4_5-11_ovz_inv.pdf">https://school9-t.ucoz.com/food/1-4_5-11_ovz_inv.pdf</a>

	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2020-2021 / 2021-2023 учебном году:	Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2020-2021 / 2021-2023 учебном году, представить фотографии не более 2-х по каждому мероприятию
	- тематические дни;	нет
	- школы кулинарного мастерства;	нет
	- выставки-дегустации.	2 раза в год
	Примерное (Цикличное) меню	<a href="https://disk.yandex.ru/d/1ODAHomptKLJ2g">https://disk.yandex.ru/d/1ODAHomptKLJ2g</a>
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	отсутствует
	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	отсутствует
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	<a href="https://school9-t.ucoz.com/index/shkolnoe_pitanie/0-108">https://school9-t.ucoz.com/index/shkolnoe_pitanie/0-108</a>
		В приложении предоставить видеоролик (видеоролик прилагается)
	введение в рацион школьника блюд, соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров	введены в рацион школьных блюд
5	Пропаганда здорового питания	Работа по привитию навыков правильного питания школьников является важной частью деятельности педагогического коллектива школы. Классные руководители проводят беседы, просмотр видеороликов о сбалансированном и своевременном питании. В начальной школе ведется цикл классных часов «Разговор о правильном питании».
	Видео-ролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	Команда МАОУ СОШ №9 им.П.К.Жукова (видеоролик)
		В приложении предоставить видеоролик.
6	Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся	нет
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2020-2021 / 2021/2023 учебном году.	нет
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	<a href="https://school9-t.ucoz.com/index/shkolnoe_pitanie/0-108">https://school9-t.ucoz.com/index/shkolnoe_pitanie/0-108</a>
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО	<a href="https://school9-t.ucoz.com/index/shkolnoe_pitanie/0-108">https://school9-t.ucoz.com/index/shkolnoe_pitanie/0-108</a>

Директор МАОУ СОШ № 9 им.П.К.Жукова



О.А.Хромова