

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

| № | Направление | Информация ОУ |
|----------|---|---|
| 1 | Сведения об организации питания | |
| | Полное наименование муниципального учреждения в соответствии с Уставом | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа имени С.Е.Кузнецова с.Чемодановка |
| | Тип школьной столовой | Школьная базовая столовая |
| | Количество обучающихся: -всего -получают горячее питание (количество, %) -получают двухразовое питание (количество, %) | 807 774, 96% 52, 7% |
| | Стоимость завтрака, обеда (руб.) | Стоимость завтрака 29,53 руб. Стоимость обеда 49,59 руб. |
| | Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся. | Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключает продукты с раздражающими свойствами. В школе обучаются 807 учащихся, одиннадцати из них показаны «Диета №5» и «Диета №5П». 98% блюд школьного меню соответствуют этим диетам. Таким образом, свободный выбор блюд позволяет детям с заболеваниями желудочно-кишечного тракта ежедневно получать полноценное диетическое питание в школьной столовой. |
| | Безналичный расчет за питание учащихся | Родители учащихся перечисляют деньги на счет школы, классные руководители и работники столовой ведут учет потребляемой продукции столовой каждым учеником. В соответствии с данными классных руководителей и работников столовой бухгалтер ведет учет финансовых средств, истраченных каждым учащимся. |
| | Использование современных информационно-программных комплексов для управления | Нет |

| | | | | | | |
|----------|--|--|-----------------------------|-----------|---|-------------------------------|
| | организацией школьного питания и обслуживания учащихся. | | | | | |
| 2 | Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с Сан ПиН | | | | | |
| | %оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием | 100% | <i>Приложения 1-1.5</i> | | | |
| | Количество посадочных мест и соответствие мебели в обеденном зале | 120 | <i>Приложения 2.1-2.2</i> | | | |
| | Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук) | Соответствует. | <i>Приложение 3</i> | | | |
| | Стенды: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию. | Перед входом в столовую располагается информационный стенд «Азбука питания», который содержит информацию об организации питания в школе, о правилах здорового питания и поведения в столовой, меню, уголок потребителя. <i>Приложение 4</i> | | | | |
| 3 | Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами | | | | | |
| | Численность работников пищеблока | 4 | | | | |
| | Уровень профессионализма работников школьной столовой | № | ФИО | должность | Сведения о профессиональном образовании | Специальность по диплому |
| | | 1 | Балашова Надежда Николаевна | повар | Пензенский техникум советской торговли им. 50-летия | Технология приготовления пищи |

| | | | | | | |
|----------|---|---|---------------------------------|------------------------------|---|--|
| | | | | ВЛКСМ (ЗТ – 903676 1985 год) | | |
| | | 2 | Левщанова Екатерина Анатольевна | повар | <p>Пензенский торгово-экономический техникум (СБ 3133577 2003 год)</p> <p>Пензенский торгово-экономический техникум (свидетельство 4270 2002 год)</p> | <p>Технология продуктов общественного питания</p> <p>Повар 5 разряда</p> |
| | | 3 | Ратькина Любовь Григорьевна | повар | Техническое училище № 1 г. Пензы (аттестат 7699 1974 год) | кондитер |
| | | 4 | Ракова Наталья Александровна | Кухонный работник | Профессиональное училище № 6 г. Пенза (Г 245857 2002 год) | Оператор ЭВМ |
| | | <i>Приложения 5.1.-5.5.</i> | | | | |
| | Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка). | Нет | | | | |
| 4 | Меню школьной столовой | | | | | |
| | <p>Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и изделий в 2016-2017 учебном году:</p> <ul style="list-style-type: none"> -тематические дни; -школы кулинарного мастерства; -выставки-дегустации. | <p>«Конкурс на приготовление и презентацию самого вкусного и полезного блюда», в котором принимают участие обучающиеся школы и их родители.</p> <p>Мастер-класс на базе школьной столовой «Оформление хлебо-булочных изделий и карвинг».</p> <p>Тематический день «Каша-пища наша». Проведение тематических классных часов в школе.</p> <p><i>Приложения 6.1.- 6.6.</i></p> | | | | |
| | Презентация о приготовлении поварами | <p>http://chemsch.edu-penza.ru/zdorovesberezhenie/shkolnoe-pitanie/konkurs/index.php</p> <p><i>Приложение 7</i></p> | | | | |

| | | |
|----------|---|--|
| | школьной столовой горячего завтрака | |
| 5 | Пропаганда здорового питания | |
| | Видео-ролик флешмоб «Мой друг витамин» (до 2-х минут). | http://chemsch.edu-penza.ru/zdorovesberezhenie/shkolnoe-pitanie/konkurs/index.php <i>Приложение 8</i> |
| 6 | Обобщение и распространение опыта работы | |
| | Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2016-2017 учебном году. | нет |
| | Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения | http://chemsch.edu-penza.ru/zdorovesberezhenie/shkolnoe-pitanie/ <i>Приложения 9.1-9.3.</i> |

Директор МБОУ СОШ
имени С.Е.Кузнецова с. Чемодановка

Е.В.Пугачева

Начальник Управления образования
Бессоновского района

С.Н.Назарова