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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Направления** | **Информация** |
| **1** | **Сведения об организации питания** |  |
|  | Полное наименование в муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом. | Государственное бюджетное общеобразовательное учреждения "Средняя общеобразовательная школа-детский сад №11 г. Назрань" |
|  | Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет-раздаточная. | Школьная-базовая столовая |
|  | Количество учащихся: всего. | 659 |
|  | в том числе по возрастным группам: 1 - 4 классы. | 263 |
|  | - 5 - 9 классы. | 353 |
|  | - 10 - 11 классы. | 43 |
|  | Количество обучающихся получающих питания: всего | 476 |
|  | в том числе по возрастным группам: 1 - 4 классы | 263 |
|  | - 5 - 9 классы | 444 |
|  | - 10 - 11 классы | 32 |
|  | Из них: |  |
|  | получается одноразовое горячее питание (количество %) | 40% |
|  | всего |  |
|  | в том числе по возрастным группам: 1 - 4 классы | 40% |
|  | - 5 - 9 классы | 0 |
|  | - 10 - 11 классы | 0 |
|  | получают двухразовое питание (количество %) всего | 0 |
|  | в том числе по возрастным группам 1 - 4 классы. | - |
|  | - 5 - 9 классы. | - |
|  | - 10 11 классы | - |
|  | Количество обучающих, все льготной категории, чел. | 30 |
|  | в том числе по возрастным группам: 1 - 4 классы | горячее питание |
|  | - 5 - 9 классы | 26 |
|  | - 10 - 11 классы | 4 |
|  | График приема пищи | 8:35/10:15-завтраки 13:45/14:15-обеды |
|  | Количество обучающихся, принимающих только завтрак | 290 |
|  | Количество обучающихся, принимающих только обед | 191 |
|  | Количество обучающихся, принимающих завтрак и обед | 0 |
|  | Количество обучающихся, принимающих обед и полдник | - |
|  | Стоимость рациона питания (руб): |  |
|  | -завтрака | 74.62 |
|  | -обеда | 74.62 |
|  | Использование новых форм организации обслуживания обучающихся, (возможность выбора блюд, вариантное меню, школьный ресторан, тематическое и др.) | Возможность выбора блюд |
|  | Безналичный расчет за питание обучающихся | Переводом на банковскую карту (через онлайн банк) |
|  | Использование современных информационно - программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся | Используется метод накрытия столов для учащихся 1х – 7 х классов. Данный метод позволяет увеличить время для приема пищи в перемену.- Школьная столовая предлагает помимо завтраков и обедов и широкий ассортимент буфетной продукции. |
| **2** | **Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН** |  |
|  | % оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием | Наличие цехов и бытовых помещений соответствует нормам СанПина. Пищеблок школы на 100% оснащен технологическим оборудованием:[«Видеоролик по работе пищеблока»](https://youtu.be/_vfWsCMtn4k) |
|  | Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале | Обеденный зал рассчитан на 60 посадочных мест, укомплектован соответствующей мебелью [60 посадочных смест (Блок №8)](https://11n-riobr.gosuslugi.ru/glavnoe/dopolnitelno/luchshaya-shkolnaya-stolovaya/) |
|  | Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук) | Соответствует требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся. Имеются раковины (3шт), сушки для рук (3шт)[Соблюдение норм личной гигиены учащимися (Блок №7)](https://11n-riobr.gosuslugi.ru/glavnoe/dopolnitelno/luchshaya-shkolnaya-stolovaya/) |
|  | Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию | Информационный стенд по здоровому питанию «Здоровое питание». Содержание: ¬ памятка для родителей и их детей; ¬ фотографии «Мы выбираем качественные продукты!»; ¬ информация о пользе белков, жиров, углеводов, о вредных продуктах; ¬ правила поведения учащихся в столовой; ¬ польза витаминов; ¬ 10 правил питания[Интерьер и декоративное оформление зала (Блок №3)](https://11n-riobr.gosuslugi.ru/glavnoe/dopolnitelno/luchshaya-shkolnaya-stolovaya/) |
| **3** | **Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами.** |  |
|  | Численность работников пищеблока: |  |
|  | -всего, | 5 |
|  | в том числе по должностям: |  |
|  | -технолог, зав. Производством, | Доскиева Лиля Макшариповна |
|  | -повара, | Кузгиева Лейла Мусаевна |
|  | -кухонные работники | Климатова Хадижат Султановна, |
|  | Уровень профессионализма работников школьной столовой | Костоева Залина Исраиловна(помощник повара),образование среднее;Доскиева Лилия Макшариповна(повар),образование-ГБПОУ "САТК";Кузьгиева Лейла Мусаевна(шеф-повар),образование-ГБПОУ "Ингушский политехнический колледж..."Клематова Хадижат Султановна(повар),образование- ГБПОУ "Ингушский политехнический колледж..."Плиева Мадина Израиловна(повар),образование-ИнгГУ |
|  | Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка) | Курсы повышения квалификации по профессии рабочего «Повар 5-го разряда» 2016 г. |
| **4** | **Меню школьной столовой** |  |
|  | Проведение мероприятий по повышению качества, расширение ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2019-2020/2020-2021 учебном году: |  |
|  | -тематические дни; | - |
|  | -школы кулинарного мастерства; | [Мастер-класс от нашей Хадижат на тему: «Домашняя выпечка»](https://www.youtube.com/watch?v=cGTSeGlnB4w) |
|  | -выставки дегустации. | [Конкурс рисунков на тему: "Ребята, давайте питаться правильно!" (Блок №5)](https://11n-riobr.gosuslugi.ru/glavnoe/dopolnitelno/luchshaya-shkolnaya-stolovaya/) |
|  | Примерное (цикличное) меню | [Примерное (цикличное) меню](https://11n-riobr.gosuslugi.ru/netcat_files/userfiles/Primernoe_tsiklichnoe_menyu.docx) |
|  | Ассортимент пищевых продуктов дополнительно капитале | [Ассортимент блюд нашего буфета (Блок №10)](https://11n-riobr.gosuslugi.ru/glavnoe/dopolnitelno/luchshaya-shkolnaya-stolovaya/) |
|  | Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за 3 месяца предыдущего года | 300000 рублей |
|  | Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака | [​​​​​​​Приготовление горячего завтрака (Блок №9)](https://11n-riobr.gosuslugi.ru/netcat_files/userfiles/Prigotovlenie_goryachego_zavtraka_prezentatsiya_1.pptx) |
|  | Введение в рацион школьника блюд, соответствующих требованиям здорового питания с понижением содержанием соли, сахара, насыщенных жиров | В рацион школьников введены все блюда в соответствии с СанПин с пониженным содержанием сахара, соли, насыщенных жиров. |
| 5 | **Пропаганда здорового питания** |  |
|  | Видеоролик введения мероприятий по теме здорового питания (до 5 минут) | [Классный час на тему: «Секреты здорового питания» Цокиева Р. М.](https://youtu.be/ZVaPQCBaNtc) |
| **6** | **Обобщению и распространению опыта работы по организации питания обучающихся** |  |
|  | Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2019-2020/2022-2021.учебном году | [Отзывы наших учеников, родителей и педагогов (видео)](https://youtu.be/OJG7HsQ_X2I) |
|  | Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения | https://11n-riobr.gosuslugi.ru/ |
|  | Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню по показателям СанПиН и по показателем ФЦМПО | <https://11n-riobr.gosuslugi.ru/netcat_files/userfiles/0001202011120001.pdf> |

Директор ГБОУ «СОШ-ДС №11 г. Назрань»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Нальгиева М. Г.

Руководитель УО по г. Магасу и г. Назрань\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Котиева А. Х.