

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

	Направления	Информация общеобразовательного учреждения
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование общеобразовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Новокиевская средняя общеобразовательная школа»
	Тип школьной столовой (школьная базовая столовая - работающая на сырье, на полуфабрикатах)	Школьная базовая столовая, работающая на полуфабрикатах
	Количество обучающихся 5-11 классов: - всего, чел.; - получают горячее питание 1 раз (человек, %); - получают горячее питание 2 раза (человек, %)	73 58 (79%) 0 (0%) 1: https://drive.google.com/file/d/1j3FpCrcPXaptILFMDM5r9HSKYdvN-ekn/view?usp=drivesdk 2. https://drive.google.com/file/d/1MksDlkMKq9r6agz0_dLeaQtNNKnQ5gJV/view?usp=drivesdk 3. https://drive.google.com/file/d/1sGt0bnfNGfUFGlGIQ2OwRQuRRGgr8Q4N/view?usp=drivesdk
	Разнообразие меню (краткий анализ 10-ти дневного меню)	Фото 1 : завтрак https://drive.google.com/file/d/1BNDscUUJrXsPVbe51pD8oI38Dvd0LDWj/view?usp=drivesdk Фото 2: обед https://drive.google.com/file/d/1UpJ0cQNEpMelo_oKRxYVOnROSUBxM9vt/view?usp=drivesdk
2	Техническое состояние производственных, служебно-бытовых, обеденных помещений в соответствии с СанПиНами	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	Обеспеченность пищеблока инвентарем, оборудованием, посудой 100%. Достаточное количество столовой посуды, приборов, разделочного инвентаря. Наличие подводки горячей и холодной воды: ко всем моечным ваннам, раковинам через смесители.

		Согласно нормам школьная столовая укомплектована: столами для приготовления пищи с поверхностями из нержавеющей стали (для сырого мяса, рыбы, хлеба); стеллажами для посуды и инвентаря; моечными ваннами, раковинами для мытья рук и мойками для кастрюль; холодильниками, контрольными весами; электроплитами. (Фото № 1 https://drive.google.com/file/d/1Ay02NpAf2nMlc2sVgw0yHZfxbo59hWG2/view?usp=sharing); (Фото № 2 https://drive.google.com/file/d/1s6SrIbaj4Sr-il3481sSa4h5r_WffWzi/view?usp=sharing); (Фото № 3 https://drive.google.com/file/d/12zXz-O8TdKuH4Fvzw-Hk8y33ImcoX3Gc/view?usp=sharing); (Фото № 4 https://drive.google.com/file/d/1FoLvH5vuYWM3eDNJ71XWBd2yGkDRoRXZ/view?usp=sharing); (Фото № 5 https://drive.google.com/file/d/1032MAfvuyA_dLElCQpGD5-aX6yw9-TFS/view?usp=sharing);
	Количество посадочных мест и соответствие мебели в обеденном зале.	Количество посадочных мест в обеденном зале – 110. Обеденный зал оборудован обеденными столами, табуретами, с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. (Фото № 1 https://drive.google.com/file/d/1FjsAu6XslaenTMjGYSnw_XGiwNZZkKW_r/view?usp=sharing); (Фото № 2 https://drive.google.com/file/d/1_5HhCsp8m4ouHAt2WrBW2RMsu6k2);

		DKOs/view?usp=sharing
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся(раковины, дозаторы для мыла, сушилки для рук и др.).	Перед входом в столовую есть все необходимое для соблюдения гигиены учащихся, педагогов, работников школы: горячая и холодная вода, дозаторы, мыло, электрическая сушка для рук (Фото № 1 https://drive.google.com/file/d/1mHinzk-mZMNfRzqPIY8hEtMaeF9RWuX1/view?usp=sharing)
	Стенды: информационный стенд по здоровому питанию	Стенд «Школьное питание». Тематическое содержание стенда: «Вас обслуживают», «Меню», «График посещения столовой», «Состав брокерской комиссии», «Информация по пропаганде здорового питания». (Фото № 1 https://drive.google.com/file/d/1deC3JyTW5pGzMG1OdBTA7heW9vdmzLep/view?usp=sharing)
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами.	
	Численность работников пищеблока.	2
	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	1.Михеева Регина Минихаматовна – повар 4 разряда, в 2011 году окончила БОУ НПО «ПУ № 15» г. Омск. по профессии «Повар, кондитер» , присуждена квалификация «Повар, четвертого разряда, кондитер четвертого разряда» (Фото № 1 https://drive.google.com/file/d/1SdMCkrUku6X0wFRLxs-H_O2h0LfMVo9G/view?usp=sharing) 2. Самборская Жанна Николаевна – тестовод 3 разряда, пекарь, кулинар – 4 разряда, в 2006 году окончила Профессиональное училище № 54 г. Омска. (Фото № 2 https://drive.google.com/file/d/12xSA2sSjUbKKz0d0rHp8A_eMO)

		AWSzW4x/view?usp=sharing)
4	Пропаганда здорового питания	
	Видео-ролик «Правильно питаемся – растем и развиваемся!»	Авторы: Участники школьного театра «Лицедеи» под руководством Замковой Ольги Александровны https://drive.google.com/file/d/16JVLCSsoDGOJ7eAg48GMkkmalbDCSb1M/view?usp=drivesdk
	Организация работы с родителями по пропаганде здорового питания детей и подростков.	Наглядные и стендовые формы, консультации, фото конкурсы, мониторинги, конкурсы.
	Наличие положительных отзывов обучающихся, родителей (законных представителей), учителей о работе, форме и культуре обслуживания в школьной столовой.	https://sh-novokievskaya-r52.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/