

Информационная карта образовательной организации – участника Всероссийского  
конкурса  
«Лучшая школьная столовая - 2024»

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
	<b>Сведения об организации питания</b>	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа №3" с.п.Аргудан
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	Школьно-базовая столовая
	Количество обучающихся:	
	- всего,	401
	в том числе по возрастным группам:	
	-1-4 классы	174
	-5-9 классы	203
	-10-11 классы	24
	Количество обучающихся, получающих питание	
	-всего,	204
	в том числе по возрастным группам	
	-1-4 классы	167
	-5-9 классы	30
	-10 -11 классы	0
	Из них:	
	получают одноразовое горячее питание (количество, %)	
	-всего,	165
	в том числе по возрастным группам	
	-1-4 классы	165
	-5-9 классы	0
	-10-11 классы	0
	получают двухразовое питание (количество, %)	
	всего	0
	в том числе по возрастным группам	
	-1-4 классы	0
	-5-9 классы	0

1

	-10-11 классы	0
	количество обучающихся льготной категории, чел	32
	в том числе по возрастным группам:	
	-1-4 классы	2
	-5-9 классы	30
	-10-11 классы	0
	График приема пищи	1а,1б - 9.30 10.15 4а,4б - 11.30 9кл(льготн.) - 12.05 2а,2б - 3а,3б - 10.45 5-
	Количество обучающихся принимающих только завтрак	165
	Количество обучающихся принимающих только обед	0
	Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	32
	Количество обучающихся принимающих обед и полдник	0
	Стоимость рациона питания (руб.):	
	-завтрака,	68,3
	-обеда	40
	-полдника	0
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся, возможность выбора блюд (шведский стол), вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.	Все дети начальной школы обеспечиваются горячим питанием. Столы накрываются работниками столовой и дежурными школьниками, поэтому нет толкучки в столовой, у каждого ребенка свое место. Обеденный зал оформлен как современное кафе: яркие столики, жёлтые стулья, красивая зона меню.
	Безналичный расчет за питание обучающихся.	
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	Меню составляется с учетом правильного здорового детского питания и утверждается на определенный период. На завтрак обязательно каши, творожная запеканка, или омлет.
2	<b>Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН</b>	

	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	100%
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.	В обеденном зале 80 посадочных мест. Мебель соответствует санитарным нормам и требованиям.
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	Есть 4 раковины, 2 сушилки, дозатора для мыла
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	Уголок питания: Бракеражная комиссия. Снятие пробы. График приёма пищи. Ежедневное меню. Дежурство. Правила поведения в школьной столовой.
<b>3</b>	<b>Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами</b>	
	Численность работников пищеблока:	
	-всего	
	в том числе по должностям	
	-технолог, зав производством	
	-повара	1
	-кухонные работники	2
	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	Хутежева Марина Руслановна; повар 2 разряда, Приложение 1
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	
<b>4</b>	<b>Меню школьной столовой</b>	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2020-2023 учебном году:	Тематическая неделя "Хлеб - всему голова". Конкурс на лучшую новогоднюю ёлочку из теста.
	- тематические дни;	
	- школы кулинарного мастерства;	
	- выставки-дегустации.	
	Примерное (Цикличное) меню	Приложение 2
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	Торговля через торговые автоматы не осуществляется

	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	<a href="https://школаЗаргудан.рф/">https://школаЗаргудан.рф/</a>
		Приложение 3
	введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров	ШС работает по меню, разработанному НИИ г
<b>5</b>	<b>Пропаганда здорового питания</b>	
	Видео-ролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	Приложение 4
<b>6</b>	<b>Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся</b>	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2020-2023 учебном году.	
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	<a href="https://школаЗаргудан.рф/">https://школаЗаргудан.рф/</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://школаЗаргудан.рф/">https://школаЗаргудан.рф/</a>







гиены питания Роспотребнадзора с учётом новых тенденций в питании детей