Приложение 4

**Информационная карта участника республиканского конкурса**

**«Лучшая школьная столовая»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Направления |  | |
| 1. | Сведения об организации питания |  | |
|  | Полное наименование муниципальной общеобразовательной организации в соответствии с Уставом | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Юнкюрская средняя общеобразовательная школа имени Виктора Ивановича Сергеева» Олёкминского района Республики Саха (Якутия) | |
|  | Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная). | Школьно-базовая столовая | |
|  | Количество обучающихся:   * всего * получают горячее питание (количество, %) * получают двухразовое питание (количество, %) | 142 чел.  142 чел. (100%)  142 чел. (100%) | |
|  | Стоимость завтрака, обеда (руб) | 1-4 класс - бесплатное 2-х разовое горячее питание, стоимостью 80 рублей в день на одного ученика.  Питание обучающихся 5 – 11 классов:   * Дети с ОВЗ – бесплатное 2-х разовое горячее питание, стоимостью 80 рублей в день на одного ученика. * Дети из малоимущих многодетных семей-2-х разовое горячее питание стоимостью 80 рублей на одного обучающегося * Дети из малообеспеченных семей – бесплатное 2-х разовое питание стоимостью 31 рубль 50 копеек на одного ученика. | |
|  | Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (фито - бар, кислородные коктейли, возможность выбора блюд). | Нет | |
|  | Использование современных информационно- программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания обучающихся. | Программа 1 «С» «Питание» | |
| 2. | Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН | Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений школьной столовой соответствует нормам СанПин.  Имеется цех для приготовления пищи.  Моечная столовой посуды.  Моечная кухонной посуды и утвари.  Отдельное помещение гардеробной с индивидуальными шкафами для хранения личных вещей кухонных работников.  Отдельный сан.узел.  Кладовая для хранения продуктов питания.  Холодный бокс для хранения овощей и фруктов.  Столовая обеспечена водопроводной холодной и горячей водой, которая используется в технологических процессах обработки пищевых продуктов, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены.  Для приготовления блюд и соблюдения питьевого режима используется бутилированная привозная вода и вода прошедшая фильтрацию через фильтры установленные в помещении кухни. | |
|  | % оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием | Перечисление имеющегося технологического оборудования  Приложение 1 | |
|  | Количество посадочных мест и соответствие мебели в обеденном зале | 23 посадочных места.  Питание в столовой в связи с профилактическими мероприятиями по не распространению короновирусной инфекции проходит по графику.  Мебель соответствует требования СанПин  Приложение 2  фотографии обеденного зала | |
|  | Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук, рециркуляторы) | Приложение 3 - фотография | |
|  | Стенды: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию. | **Уголок потребителя** (рекомендации «Гигиена подростка. Детское питание», инструкции по охране труда при приготовлении пищи, уборке помещений, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, технологические карты приготовления блюд, товарно-сопроводительные документы на продукты, план-график проведения уборок помещений пищеблока, состав бракеражной комиссии, журнал бракеража).  **Стенд «Здоровье и питание»** (о витаминах в продуктах, энергетическом балансе организма, из чего складывается режим питания школьников разных возрастов, полезные качества продуктов, буклеты о пользе соков, здоровом питании школьника, умных продуктах, обрати внимание на свое питание  Приложение 4 (2 фотографии) | |
| 3. | Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами  C:\Users\Админка2\Desktop\методические документы 2019-2020\2020-2021\конкурсы\фото на сайт\5\IMG-20201112-WA0011_opt.jpg | Повар – Борисова Ирина Васильевна;  Повар – Архангельская  Ксения Викторовна;  Посудница  – Давыдова  Наталья Михайловна;  Уборщица служебных помещений  – Янкова Галина Ивановна;  Рабочий  – Федулов Валерий Степанович | |
|  | Численность работников пищеблока. | 5 человек | |
|  | Уровень профессионализма работников школьной столовой. | Борисова Ирина Васильевна – повар пятого разряда, Якутский коммерческий лицей, 2003 г.  Архангельская Ксения Викторовна –повар, квалификационное свидетельство ЛН-20007492, 2012 г.  Приложение 5  Документы об образовании |
|  | Дополнительное профессиональное образование  (повышение квалификации, переподготовка). | Борисова И.В., повар, 24.03.-26.03.2010 г. «Технология приготовления кулинарных блюд», Якутский торгово-экономический колледж потребительской кооперации, 72 часа  Приложение 6 |
| 4 | Меню школьной столовой | Десятидневное цикличное меню, заверенное зам. начальника ТО Управления Роспотребнадзора в РС (Я) Ленского района Лобацевич Е.В.  Приложение 7 |
|  | Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и изделий в учебном году:   * праздники осени; * школы кулинарного мастерства; * выставки-дегустации. | 1. Школа приобрела 2 теплицы для выращивания овощей в целях расширения ассортимента блюд; 2. На пришкольном участке посадили смородиновые кусты для расширения ассортимента напитков и сладких блюд; 3. На территории школы посажены кусты шиповника, плоды которого используем для приготовления витаминизированных напитков; 4. На пришкольном участке планируем высадить плодово-ягодные кустарники для дальнейшего расширения ассортимента блюд: напитков, салатов, выпечки и т.д. 5. Традиционный Праздник осени с дегустацией приготовленных блюд из даров осени. 6. Традиционное новогоднее кафе от обучающихся 11 класса с угощением оригинальной выпечкой 7. Муниципальный конкурс «Лучший повар школьной столовой»; 8. Мастер – классы по сервировке   стола, оформлению салфеток |

