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 2фотографии 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 питаниеПриложение 4 (2 фотографии) |
| 3. | Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрамиC:\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 |

