

Информационная карта участника Всероссийского конкурса "Лучшая школьная столовая"

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Береговская средняя общеобразовательная школа» Кемеровского муниципального округа
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная. буфет - раздаточная)	Сырьевая
	Количество обучающихся: - всего	349
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	157
	- 5-9 классы	177
	- 10-11 классы	15
	Количество обучающихся, получающих питание - всего	341
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	157
	- 5-9 классы	170
	- 10-11 классы	14
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %) - всего	332 (95%)
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	148
	- 5-9 классы	170
	- 10-11 классы	14
	получают двухразовое питание (количество, %) - всего	9 (2,5%)
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	9
	- 5-9 классы	0
	- 10-11 классы	0
	количество обучающихся льготной категории, чел.	55
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	9
	- 5-9 классы	43
	- 10-11 классы	3
	График приема пищи	9:50 - 10:10 -1 класс 10:10 - 10:30 -2,3 класс 11:15 - 11:35 - 4,5,6а классы 12:20 - 12:35 – 6б,7-8 классы 13:20 - 13:35 - 9-11 классы
	Количество обучающихся, принимающих только завтрак	0
	Количество обучающихся, принимающих только обед	332
	Количество обучающихся. завтрак и обед	9
Количество обучающихся, принимающих обед и полдник	0	
Стоимость рациона питания (руб.):		
- завтрака,	50	
- обеда,	60	
- полдника	0	

	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.)	Обслуживание обучающихся осуществляется по установленному графику в соответствии с единым меню с предварительным накрытием столов с целью минимизации контактов обучающихся во время приема пищи в столовой
	Безналичный расчет за питание обучающихся	Безналичный расчет за питание обучающихся осуществляется по номеру лицевого счета каждого обучающегося картой любого банка на сайте https://shkolnoe-pitanie-kuzbass.ru/ или в Сбербанк онлайн по единой кнопке Питание школьников Кузбасса
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся	С целью автоматизации деятельности школы в области организации питания используется раздел "Питание" АИС Электронная школа 2.0. С помощью функционала АИС ЭШ 2.0 осуществляется заказ питания по видам рационов, его фактический учет, списание родительской платы за полученное питание. Его назначение для родителей - ознакомление с составом меню, своевременный отказ от питания в случае болезни, контроль за посещением ребенком столовой, контроль фактического набора блюд, контроль состояния счета, раздел "Ревизоро" для направления в адрес управления образования обращений, жалоб или благодарности.
2	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	100%
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале	90
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	Перед помещением обеденного зала установлены рукомойники, жидкое мыло с дозатором, рукосушители (видеоролик)
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию	В обеденном зале расположено 2 стенда (Информация по здоровому питанию и стенд с примерным меню и правилами поведения в школьной столовой) Размещены плакаты Роспотребнадзора. (видеоролик)
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока:	
	- всего.	5 чел.
	в том числе по должностям:	
	- технолог, зав. производством,	1
	- повара.	2
	- кухонные работники	2

	Уровень профессионализма работников школьной столовой	<p>Кольчанова Ксения Владиславовна, шеф повар, Средне профессиональное образование ГПОУ "Кемеровский техникум индустрии питания и сферы услуг" повар 4 разряда</p> <p>Яккель Светлана Степановна, повар, Средне профессиональное образование ГОУНПО "Лицей №49" повар 5 разряда</p> <p>Качалова Анна Владимировна, повар Средне профессиональное образование Есильский сельскохозяйственный колледж им. Ж. Кизатова повар- кондитер 3 разряда</p> <p>Царева Светлана Лазаревна, кухонный работник, без квалификации</p> <p>Сапрыгина Екатерина Юрьевна, кухонный работник, без квалификации</p>
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню по показателям СанПиН и по показателям ФЦМП	https://bereg42.kmvschool.ru/food
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	Кольчанова Ксения Владиславовна, шеф повар, 2016 год - повышение квалификации ГПОУ "Кемеровский техникум индустрии питания и сферы услуг" повар 5 разряда, 2020 год - повышение квалификации ГПОУ "Кемеровский техникум индустрии питания и сферы услуг" повар 6 разряда.
4	Меню школьной столовой	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2019-2020/2020/2021 учебном году:	Мероприятия в рамках Всероссийского Дня здоровья, спортивные состязания "Здоровое питание.Здоровские рекорды!".Интрактивный урок "Спортивное долголетие". Дебаты "Здоровье.Учеба.Интернет".
	- тематические дни;	Классные часы «Здоровое питание»
	- школы кулинарного мастерства;	Мастер классы с детьми "Моя первая булочка", "Карвинг"
	- выставки-дегустации	Дегустации родителями блюд меню школьной столовой
	Примерное (Цикличное) меню	В приложении
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	Режим работы буфета, наличие торговли через торговые автоматы
	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	Реализация буфетной продукции не предусмотрена
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака	https://bereg42.kmvschool.ru/food
	Введение в рацион школьника блюд, соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли, сахара, насыщенных жиров	Примерное меню соответствует санитарным правилам и нормативам, методическим рекомендациям Роспотребнадзора. При составлении рационов учитываются нормы соли и сахара, включены блюда, содержащие насыщенные жиры.
5	Пропаганда здорового питания	
	Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут)	Фото видео студия "Визави" МБОУ "Береговская СОШ", видеоролик в приложении.
6	Обобщение и распространение опыта работы по	

Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2019- 2020/2020/2021 учебном году	В приложении
Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	https://bereg42.kmvschool.ru/food
Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов ,соблюдения требований к оформлению и содержанию меню- по показателям СанПиН и по показателям ФЦМП	https://bereg42.kmvschool.ru/food



М.П. *[Handwritten Signature]* Директор МАУ "Питание школьников"

[Handwritten Signature] Е.Ю.Алымова

М.П. *[Blank Stamp]* Заместитель министра образования Кузбасса

[Blank Signature] Л.В. Голубицкая

М.П.