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 средняя общеобразовательная школа № 7 имени И.И.Охрименко станицы Октябрьской муниципального образования Крыловский район
	Тип школьной столовой	школьная базовая столовая, сырьевая
	Количество обучающихся: - всего	223
	в том числе по возрастным группам: 1-4 классы	92
	5-9 классы	113
	10-11 классы	18
	Количество обучающихся, получающих питание - всего	223
	в том числе по возрастным группам: 1-4 классы	92
	5-9 классы	113
	10-11 классы	18
	Из них получают одноразовое горячее питание (количество,%) всего	222/99,5
	в том числе по возрастным группам: 1-4 классы	92/100%
	5-9 классы	112/99,5%
	10-11 классы	18 / 100%

Из них получают двухразовое питание (количество,%) всего	1/0,5%
в том числе по возрастным группам: 1-4 классы	0
5-9 классы	1/0,5%
10-11 классы	0
Количество обучающихся льготной категории, чел	76
в том числе по возрастным группам: 1-4 классы	32
5-9 классы	38
10-11 классы	6
График приёма пищи	Завтрак с 9.10 до 11.10
Количество обучающихся, принимающих только завтрак	222
Количество обучающихся, принимающих только обед	0
Количество обучающихся, принимающих только завтрак и обед	1
Количество обучающихся, принимающих только обед и полдник	0
Стоимость рациона питания	Согласно Приказа МБОУ СОШ № 7 от 21.09.2022г. № 271 7-11 лет 12-18лет
завтрак,руб	64,5 71,11
обед,руб	
полдник, руб	

Безналичный расчёт за питание обучающихся	используется система безналичного расчета. Организация безналичного расчета организована через систему «СБЕРБАНК-онлайн» во вкладках «Образование» – «Школьное питание». Данная система предназначена для перевода денежных средств за школьное питание учащихся на безналичный расчет по реквизитам. Данные реквизиты выдает централизованная бухгалтерия отдела питания. Данная система обеспечивает: □ пополнение счета и контроль родителями (законными представителями) денежных средств по питанию своего ребенка, уход от наличных денег; □ переход на безналичный расчет по всем видам школьного питания; □ создание единой информационной базы учеников по всем категориям питающихся; □ повышение пропускной способности в школьной столовой за счет устранения из оборота наличных денег; □ персональный учет расходования родительских денег.

	Использование современных информационных-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся	В рамках Федерального проекта «Укрепление общественного здоровья» национального проекта «Демография». Все участники образовательной деятельности (обучающиеся, родители (законные представители), педагогические работники) приняли активное участие в обучении по санитарно-просветительским программам «Основы здорового питания». Обучение проводит ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. (прилагается копия сертификата участника)
2	**Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПин**	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	https://yuotu.be/HYvR8m_yYbQ
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале, 152 места	https://yuotu.be/HYvR8m_yYbQ
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся(раковины,дозаторы для мыла,сушка для рук)	https://yuotu.be/HYvR8m_yYbQ
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя;информационный стенд по здоровому питанию	https://yuotu.be/HYvR8m_yYbQ
3	**Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами**	
	Численность работников пищеблока всего	3 человека
	в том числе по должностям: шеф-повар	0

	повара	1
	кладовщик	0
	кухонные рабочие	2
	подсобный работник	0
	уборщик служебных помещений	0
	Уровень профессионализма работников школьной столовой. Дополнительное профессиональное образование(повышение квалификации, переподготовка)	Волкова (Петроченко) Елена Александровна- начальное специальное образование, общий сраж в профессии 36 лет, в школьной столовой 17 лет http://school7-kril.ru/images/555_55.jpg
		Салоникова (Соломаха) Людмила Ивановна,кухонный рабочий,начальное специальное образование , общий стаж в профессии 35 лет, в школьной столовой 32 года http://school7-kril.ru/images/333_33.jpg
		Шепель (Евенко) Валентина Николаевна,повар кухонный рабочий,среднее профессиональное образование , общий стаж в профессии 35 лет, в школьной столовой 26 лет http://school7-kril.ru/images/444_44.jpg
4	**Меню школьной столовой**	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий	выставки дегустации, изучение мнения обучающихся о желаемом меню, конкурсы рисунков, проведение открытых уроков старшеклассниками, участие в акциях РДШ "Шеф в школе" https://vk.com/wall334277907_18 https://vk.com/wall-194622095_312
	Примерное (Цикличное) меню 7-10 лет	http://school7-kril.ru/images/DOK/Menu_1_4.pdf
	Примерное (Цикличное) меню 11-17 лет	http://school7-kril.ru/images/DOK/Menu_5_11.pdf
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака	

	Видеоролик о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака	https://youtu.be/HYvR8m_yYbQ
5	**Пропаганда здорового питания**	
	видеоролик проведения мероприятия по теме здорового питания(до 5-х минут)	https://youtu.com/shorts/3SwnU4j26gA?feature=share
6	**Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся**	
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения	http://school7-kril.ru/svedeniya-o-shkole/organizatsiya-pitaniya/ezhednevnoe-menyu
	Размещение на сайте школы в соответствити с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню- по показаелям СанПинн и по показателям ФЦМПО	http://school7-kril.ru/svedeniya-o-shkole/organizatsiya-pitaniya

Директор МБОУ СОШ № 7 Е.П.Задорожная

МБОУ СОШ № 7