

**Информационная карта образовательной организации – участника
регионального тура Всероссийского конкурса «Лучшая школьная
столовая - 2023»**

№ 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 № 2 муниципального образования Темрюкский район
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	сырьевая
	Количество обучающихся: - всего,	1344
	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	581
	-5-9 классы	648
	-10-11 классы	115
	Количество обучающихся, получающих питание -всего,	825
	в том числе возрастным группам -1-4 классы	580
	-5-9 классы	220
	-10 -11 классы	25
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %) -всего,	808 (97,9%)
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	574 (98,9%)
	-5-9 классы	210 (95,5%)
	-10-11 классы	24 (96%)
	получают двухразовое питание (количество, %) % всего	17 (2,1%)
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	6 (1,1%)
	-5-9 классы	10 (4,5%)
	-10-11 классы	1 (4%)
	количество обучающихся льготной категории, чел	55

в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	6
-5-9 классы	49
-10-11 классы	6
График приема пищи	1 смена: 9.10-9.25 - 1-е классы 10.05-10.20 - 3-е классы 11.00-11.20 - 5-7-е классы 12.00-12.20 - 8-11-е классы 2 смена: 14.30-14.45 - 2-е классы 15.20-15.40 - 4-е классы
Количество обучающихся принимающих только завтрак	404
Количество обучающихся принимающих только обед	404
Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	12
Количество обучающихся принимающих обед и полдник	5
Стоимость рациона питания (руб.): -завтрака, -обеда -полдника	1-4 классы: завтрак - 74,10 руб., обед - 89,36 руб., полдник - 74,10 руб. (1 смена), 87, 94 руб. (2 смена) 5-11 классы: завтрак - 87, 94 руб., обед - 99,92 руб.
Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся, возможность выбора блюд (шведский стол), вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.	буфет
Безналичный расчет за питание обучающихся.	Безналичный расчет за питание учащихся осуществляется по квитанциям формы № ПД-4. Родители вносят оплату через банк, операции по оплате безналичными
Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	-
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.	200
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	Соответствует
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	"Уголок потребителя", "Правильное питание - залог здоровья!", "Приятного аппетита!"
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока: - всего в том числе по должностям -технолог, зав производством -повара -кухонные работники	Всего работников пищеблока - 8 чел. В том числе: зав.производством - 1 чел. повара - 3 чел. кухонные рабочие - 4 чел.
	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	1.Оганисян Кристине Саркисовна, зав.производством, среднее профессиональное, ГБПОУ КК "Крымский технический колледж", 2022 2. Оганисян Армине Саркисовна, повар, среднее профессиональное, ГБПОУ КК "Крымский технический колледж", 2022 3. Мартиросян Светлана Алексеевна, повар, среднее профессиональное, ГБПОУ КК "Крымский технический колледж", 2022 4. Турчина Елена Анатольевна, повар, начальное профессиональное, ГОУ НПО Профессиональный лицей № 70 Краснодарского края, 2009 http://mbou2.3dn.ru/publ/vserossijskij_konkurs_luchshaja_shkolnaja_stolovaja_2023_nominacija_luchshaja_stolovaja_gorodskoj_shkoly_2023/1-1-0-194
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	-
4	Меню школьной столовой	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2020-2021 / 2021-2023 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	2020-2021 - Классные часы на тему "Здоровое питание" 2021-2022 - Классные часы на тему "Правила питания" 2022-2023 - Классные часы на тему "Будь здоров - питайся правильно!" http://mbou2.3dn.ru/publ/vserossijskij_konkurs_luchshaja_shkolnaja_stolovaja_2023_nominacija_luchshaja_stolovaja_gorodskoj_shkoly_2023/1-1-0-194

	Примерное (Цикличное) меню	http://mbou2.3dn.ru/publ/vserossijskij_konkurs_luchshaja_shkolnaja_stolovaja_2023_nominacija_luchshaja_stolovaja_gorodskoj_shkoly_2023/1-1-0-194
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	Режим работы буфета - с 11.00 до 15.00
	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	Буфет работает только с октября 2022 г.
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	http://mbou2.3dn.ru/publ/vserossijskij_konkurs_luchshaja_shkolnaja_stolovaja_2023_nominacija_luchshaja_stolovaja_gorodskoj_shkoly_2023/1-1-0-194
	введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров	-
5	Пропаганда здорового питания	
	Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	Команда МБОУ СОШ № 2 http://mbou2.3dn.ru/publ/vserossijskij_konkurs_luchshaja_shkolnaja_stolovaja_2023_nominacija_luchshaja_stolovaja_gorodskoj_shkoly_2023/1-1-0-194
6	Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2020/2021; 2021/2022; 2022/2023 учебных годах	-
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	http://mbou2.3dn.ru/index/food/0-58
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО	http://mbou2.3dn.ru/index/food/0-148

Директор МБОУ СОШ № 2

Руководитель муниципального органа управления образованием



Л.В. Величко

Е.В. Руденко