

**Информационная карта участника регионального этапа  
Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2024»**

<b>№ п / п</b>	<b>Направления</b>	<b>Информация общеобразовательной организации</b>
<b>1.</b>	<b>Сведения об организации питания</b>	
	Полное наименование общеобразовательной организации в соответствии с уставом	Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение «Брусовская средняя общеобразовательная школа» Поныровского района Курской области
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, договорная, буфет, раздаточная)	Сырьевая
	Количество обучающихся - всего	46
	<b>В том числе по возрастным группам:</b>	
	- 1-4 классы	15
	- 5-9 классы	24
	- 10-11 классы	7
	Количество обучающихся, получающих питание: - всего	46
	<b>В том числе по возрастным группам:</b>	
	- 1-4 классы	15
	- 5-9 классы	24
	- 10-11 классы	7
	<b>Из них получают одноразовое горячее питание (количество / %):</b>	
	- всего	13 / 28 %
	- 1-4 классы	0 / 0
	- 5-9 классы	10 / 42 %
	- 10-11 классы	3 / 43 %
	<b>Получают двухразовое горячее питание (количество / %)</b>	
	- всего	33 / 72 %

	- 1-4 классы	15 / 100 %
	- 5-9 классы	14 / 58 %
	- 10-11 классы	4 / 57 %
	<b>Количество обучающихся льготной категории, чел</b>	
	В том числе по возрастным группам:	
	- 1-4 классы	15
	- 5-9 классы	14
	- 10-11 классы	4
	График приёма пищи	<b>Завтрак:</b> - 1-4 классы 9.30 – 9.40 ч.; - 5-11 классы 9.40 – 9.50 ч. <b>Обед:</b> - 1-6 классы 12.10 – 12.25 ч.; - 7-11 классы 12.25 – 12.40 ч.
	Количество обучающихся, принимающих только завтрак	0
	Количество обучающихся, принимающих только обед	13
	Количество обучающихся, принимающих обед и завтрак	33
	Количество обучающихся, принимающих обед и полдник	0
	<b>Стоимость рациона питания (руб):</b> завтрак обед полдник	40 50 0
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе, тематическое и др.)	По большим православным праздникам тематическое меню.
	Безналичный расчёт за питание обучающихся	Через лицевой счёт школы, открытый в УФК по Курской области, деньги перечисляются на расчётные счёта поставщиков за поставку продуктов питания и сырьевых продуктов.
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления	<b>ФГИС «Меркурий»</b> для получения информации Россельхознадзора с помощью

	организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	электронных сопроводительных документов на продукты животного происхождения. <b>Цифровая платформа мониторинга</b> школьного питания. Размещение недельного, ежедневного меню, его корректировка, при необходимости.
<b>2.</b>	<b>Техническое оснащение производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиНом 2.32.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».</b>	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	Укомплектован на 100 %. <a href="#"><u>Визитка</u></a> <a href="#"><u>Видеоролик</u></a>
	Количество посадочных мест и соответствие к требованиям мебели в обеденном зале.	26 посадочных мест. Обеденный зал укомплектован соответствующей мебелью. <a href="#"><u>ФОТО</u></a>
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук).	<a href="#"><u>ФОТО</u></a>
	Интерьер и декоративное оформление уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	Меню при входе в столовую. <a href="#"><u>ФОТО</u></a> Стенд «Как правильно вести себя в столовой»: - правила поведения в столовой. <a href="#"><u>ФОТО</u></a> Стенд «Уголок повара: <a href="#"><u>ФОТО</u></a> - график посещения столовой; - меню;

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- технологические карты.</li> </ul> <p>Инструкции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила мытья столовой посуды;</li> <li>- правила мытья кухонной посуды; <a href="#">ФОТО</a></li> <li>- обработка производственных столов;</li> <li>- подготовка дезинфицирующего средства. <a href="#">ФОТО</a></li> </ul>
3.	<b>Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами.</b>	
	<p>Численность работников пищеблока:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- всего;</li> <li>- в том числе по должностям:</li> <li>- технолог, зав. производством;</li> <li>- повара;</li> <li>- кухонные работники.</li> </ul>	<p>3</p> <p>нет</p> <p>2</p> <p>1</p>
	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	<p><i>Лоскутова Светлана Александровна</i> – среднее профессиональное образование. Свободинский аграрный техникум. Повар-кондитер. <a href="#">Приложение 1.1</a></p> <p><i>Забелина Виктория Александровна</i> - среднее профессиональное образование. Свободинский аграрный техникум. Повар-кондитер. <a href="#">Приложение 1.2</a></p>
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)..	Нет.
4.	<b>Меню школьной столовой.</b>	
	<p>Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2023-2024 учебном году:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тематические дни;</li> </ul>	Проводилась дегустация новых блюд для введения в рацион питания школьников.

	- школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	
	Примерное цикличное меню.	<a href="#"><u>Приложение 2</u></a>
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания.	Нет.
	Объём реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года.	Буфета нет.
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	<a href="#"><u>Приложение 3</u></a>
	Введение в рацион школьника блюд, соответствующих требованиям здорового питания с понижением содержания соли, сахара, насыщенных жиров.	В рационе школьника введены все блюда в соответствии с СанПиН с пониженным содержанием соли, сахара, насыщенных жиров.
<b>5.</b>	<b>Пропаганда здорового питания.</b>	
	Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5 минут).	<a href="#"><u>Видеоролик</u></a>
<b>6.</b>	<b>Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся</b>	
.	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2023-2024 учебном году.	
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательной организации.	<a href="https://sh-brusovskaya-r38.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/">https://sh-brusovskaya-r38.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/</a>

Директор школы:

Костина Т.А.