**Информационная карта участника регионального этапа**

**Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая – 2024»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **п / п** | **Направления** | **Информация общеобразовательной организации** |
| **1.** | **Сведения об организации питания** |  |
| 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 |
| **В том числе по возрастным группам:** |  |
| - 1-4 классы | 15 |
| - 5-9 классы | 24 |
| - 10-11 классы | 7 |
| Количество обучающихся, получающих питание:  - всего | 46 |
| В том числе по возрастным группам:  - 1-4 классы | 15 |
| - 5-9 классы | 24 |
| - 10-11 классы | 7 |
| **Из них получают одноразовое горячее питание (количество / %):**  **-** всего | 13 / 28 % |
| - 1-4 классы | 0 / 0 |
| - 5-9 классы | 10 / 42 % |
| - 10-11 классы | 3 / 43 % |
| **Получают двухразовое горячее питание (количество / %)**  - всего | 33 / 72 % |
|  | - 1-4 классы | 15 / 100 % |
| - 5-9 классы | 14 / 58 % |
| - 10-11 классы | 4 / 57 % |
|  | **Количество обучающихся льготной категории, чел** |  |
| В том числе по возрастным группам:  - 1-4 классы | 15 |
| - 5-9 классы | 14 |
| - 10-11 классы | 4 |
|  | График приёма пищи | ***Завтрак:***  - 1-4 классы 9.30 – 9.40 ч.;  - 5-11 классы 9.40 – 9.50 ч.  ***Обед:***  - 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 |
|  | **Стоимость рациона питания (руб):**  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 организацией школьного питания и обслуживания учащихся. | ***ФГИС «Меркурий»*** для получения информации Россельхознадзора с помощью электронных сопроводительных документов на продукты животного происхождения.  ***Цифровая платформа мониторинга*** школьного питания. Размещение недельного, ежедневного меню, его корректировка, при необходимости. |
| **2.** | **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».** |  |
|  | % оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием. | Укомплектован на 100 %.  [***Визитка***](https://disk.yandex.ru/d/o-vqyFmcUEJh7w)  [***Видеоролик***](https://disk.yandex.ru/i/4vcCkZ0DRCaJmA) |
|  | Количество посадочных мест и соответствие к требованиям мебели в обеденном зале. | 26 посадочных мест. Обеденный зал укомплектован соответствующей мебелью.  [***ФОТО***](https://sh-brusovskaya-r38.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/userfiles/2/5350577288950966436.jpg) |
|  | Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук). | [***ФОТО***](https://sh-brusovskaya-r38.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/userfiles/2/5350577288950966443.jpg) |
|  | Интерьер и декоративное оформление уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию. | Меню при входе в столовую.[***ФОТО***](https://sh-brusovskaya-r38.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/userfiles/2/5350577288950966441.jpg)  Стенд «Как правильно вести себя в столовой»:  - правила поведения в столовой. [***ФОТО***](https://sh-brusovskaya-r38.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/userfiles/2/5350577288950966440.jpg)  Стенд «Уголок повара: [***ФОТО***](https://sh-brusovskaya-r38.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/userfiles/2/5350577288950966437.jpg)  - график посещения столовой;  - меню;  - технологические карты.  Инструкции:  - правила мытья столовой посуды;  - правила мытья кухонной посуды; [***ФОТО***](https://sh-brusovskaya-r38.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/userfiles/2/5350577288950966438.png)  - обработка производственных столов;  - подготовка дезинфицирующего средства. [**ФОТО**](https://sh-brusovskaya-r38.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/userfiles/2/5350577288950966442.jpg) |
| 3. | **Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами.** |  |
|  | Численность работников пищеблока:  - всего;  - в том числе по должностям:  - технолог, зав. производством;  - повара;  - кухонные работники. | 3  нет  2  1 |
|  | Уровень профессионализма работников школьной столовой. | *Лоскутова Светлана Александровна* – среднее профессиональное образование. Свободинский аграрный техникум. Повар-кондитер.  [***Приложение 1.1***](https://sh-brusovskaya-r38.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/userfiles/2/povar_1.png)  *Забелина Виктория Александровна* - среднее профессиональное образование. Свободинский аграрный техникум. Повар-кондитер.  [***Приложение 1.2***](https://sh-brusovskaya-r38.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/userfiles/2/povar_2.png) |
|  | Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).. | Нет. |
| **4.** | **Меню школьной столовой.** |  |
|  | Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2023-2024 учебном году:  - тематические дни;  - школы кулинарного мастерства;  - выставки-дегустации. | Проводилась дегустация новых блюд для введения в рацион питания школьников. |
|  | Примерное цикличное меню. | [***Приложение 2***](https://disk.yandex.ru/d/5LN0xdCSVAWZ4w) |
|  | 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. | [***Приложение 3***](https://disk.yandex.ru/i/3DftJYG59e1hxw) |
|  | 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. |
| **5.** | **Пропаганда здорового питания.** |  |
|  | Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5 минут). | [***Видеоролик***](https://disk.yandex.ru/i/Gih799ffDM5RLQ) |
| **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 2023-2024 учебном году. |  |
|  | Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательной организации. | [**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/) |

Директор щколы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Костина Т.А.