

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

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1	<b>Сведения об организации питания</b>	
	Полное наименование общеобразовательной организации в соответствии с уставом	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных предметов № 46»
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет-раздаточная)	сырьевая
	Количество обучающихся: - всего	649
	<b>в том числе по возрастным группам:</b> - 1-4 классы	251
	- 5-9 классы	350
	- 10-11 классы	48
	Количество обучающихся, получающих питание: - всего	597
	в том числе по возрастным группам:	251
	- 1-4 классы	
	- 5-9 классы	310
	- 10-11 классы	36
	<b>Из них получают одноразовое горячее питание (количество, %):</b> - всего	446, 75%
	в том числе по возрастным группам:	155
	- 1-4 классы	
	- 5-9 классы	259
	- 10-11 классы	32
	<b>получают двухразовое питание (количество, %):</b> - всего	151, 25%
	<b>в том числе по возрастным группам:</b> - 1-4 классы	96

-5-9 классы	50
-10-11 классы	5
Количество обучающихся льготной категории, чел.	103
<b>в том числе по возрастным группам:</b>	43
- 1-4 классы	
-5-9 классы	56
-10-11 классы	4
График приема пищи	<a href="https://cloud.mail.ru/public/JDtE/JXGcr816o">https://cloud.mail.ru/public/JDtE/JXGcr816o</a>
Количество обучающихся, принимающих только завтрак	155
Количество обучающихся, принимающих только обед	291
Количество обучающихся, принимающих завтрак и обед	96
Количество обучающихся, принимающих обед и полдник	55
<b>Стоимость рациона питания (руб.):</b>	
завтрака	55 - 120
обеда	75
полдника	20
Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.)	Использование летнего и зимнего варианта меню горячего питания
Безналичный расчет за питание обучающихся	отсутствует
Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся	Использование единой онлайн-платформы ЕСХД «Мониторинг питания» для автоматизированного мониторинга горячего питания

2	<p><b>Техническое состояние 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></p>	
	<p>% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием</p>	<p><a href="https://cloud.mail.ru/public/F3Zq/mfLivB76K">https://cloud.mail.ru/public/F3Zq/mfLivB76K</a></p>
	<p>Количество посадочных мест и соответствие требованиям к мебели в обеденном зале</p>	<p>120 посадочных мест <a href="https://cloud.mail.ru/public/F3Zq/mfLivB76K">https://cloud.mail.ru/public/F3Zq/mfLivB76K</a></p>
	<p>Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)</p>	<p><a href="https://cloud.mail.ru/public/F3Zq/mfLivB76K">https://cloud.mail.ru/public/F3Zq/mfLivB76K</a></p>
	<p>Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию</p>	<p><a href="https://cloud.mail.ru/public/F3Zq/mfLivB76K">https://cloud.mail.ru/public/F3Zq/mfLivB76K</a></p>
3	<p><b>Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами</b></p>	
	<p>Численность работников пищеблока: - всего, - в том числе по должностям: - технолог, зав. производством, - повара,</p>	<p>4 человека: зав. производством – 1 повар – 2 кухонный работник - 1</p>



	- кухонные работники	
	Уровень профессионализма работников школьной столовой	Сидорова Галина Васильевна, зав. производством. Диплом ОУВПО «Белгородский университет потребительской кооперации», технолог. <a href="https://cloud.mail.ru/public/XyyD/PmmhBCRna">https://cloud.mail.ru/public/XyyD/PmmhBCRna</a> Новикова Наталья Ивановна, повар. Диплом ПОЧУ «Учебный центр «Контур», повар. <a href="https://cloud.mail.ru/public/Xu9o/P5jCogP2c">https://cloud.mail.ru/public/Xu9o/P5jCogP2c</a> Пуклицкая Наталья Дмитриевна, повар. Диплом Курское профессионально-техническое училище № 41, повар-кондитер. <a href="https://cloud.mail.ru/public/ph12/qgFBoHkD2">https://cloud.mail.ru/public/ph12/qgFBoHkD2</a>
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	Сидорова Галина Васильевна Зав. производством. Диплом КИНПО(ПКиПП)СОО, «Совершенствование и организация питания в образовательных учреждениях», 2014 г. <a href="https://cloud.mail.ru/public/y6hs/apmiNV3UQ">https://cloud.mail.ru/public/y6hs/apmiNV3UQ</a>
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	Акция «Традиции здорового питания» <a href="https://vk.com/wall-178985279_51">https://vk.com/wall-178985279_51</a> <a href="https://vk.com/wall-178985279_50">https://vk.com/wall-178985279_50</a> Неделя здорового питания <a href="https://vk.com/wall-187379807_3217">https://vk.com/wall-187379807_3217</a>
	Примерное (Цикличное) меню	<a href="https://cloud.mail.ru/public/ZBvY/LoAUy1Dgp">https://cloud.mail.ru/public/ZBvY/LoAUy1Dgp</a>
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	<a href="https://cloud.mail.ru/public/Nj13/icDDpWEhm">https://cloud.mail.ru/public/Nj13/icDDpWEhm</a> график работы буфета с 7:00 до 16:00
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака	<a href="https://cloud.mail.ru/public/F3Zq/mfLivB76K">https://cloud.mail.ru/public/F3Zq/mfLivB76K</a>
5	Пропаганда здорового питания	
	Видеоролик проведения	<a href="https://cloud.mail.ru/public/CNDh/YLm4JENfq">https://cloud.mail.ru/public/CNDh/YLm4JENfq</a>

	мероприятий по теме здорового питания (до 3-х минут)	Ефременко Ксения Николаевна, «Креативный видеоролик о правильном питании»
6	<b>Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся</b>	
	Отражение работы школьной столовой на образовательном информационном портале образовательной организации	<a href="https://sh46-kursk-r38.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/">https://sh46-kursk-r38.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/</a>

Директор



Т.Г. Скрипкина