

Информационная карта образовательной организации - участника Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2022»

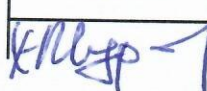
№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с Уставом	Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа аула Хумара»
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет-раздаточная)	Школьно-базовая столовая
	Количество обучающихся: - всего	137
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	54
	- 5-9 классы	77
	-10-11 классы	6
	Количество обучающихся, получающих питание - всего	137
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	54
	- 5-9 классы	77
	- 10-11 классы	6
	Из них:	137 (100%)
	Получают одноразовое горячее питание (количество, %) - всего	
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	54 (40%)
	- 5-9 классы	77 (56%)
	-10-11 классы	6 (4%)
	Из них:	0
	Получают двухразовое горячее питание (количество, %) - всего	
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	0
	- 5-9 классы	0
	- 10-11 классы	0
	Количество обучающихся льготной категории, чел.	12
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	12
	- 5-9 классы	Дети с ОВЗ - 5
	- 10-11 классы	0

График приема пищи	1 - 4 классы - 10.50-11.10 5-11 классы - 11.50-12.10
Количество обучающихся, принимающих только завтрак	0
Количество обучающихся, принимающих только обед	137
Количество обучающихся, принимающих только завтрак и обед	0
Количество обучающихся, принимающих обед и полдник	0
Стоимость рациона питания (руб.):	
- завтрака,	
- обеда,	64,56 рублей
- полдника	
Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.)	Используется метод НАКРЫТИЯ Столов. Данный метод увеличивает время приема пищи для учащихся на перемене.
Безналичный расчет за питание обучающихся	Нет. В школе организовано бесплатное горячее питание для 1-4 классов.
Использование современных информационно--программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся	В школе разработана ПРОГРАММА по формированию культуры здорового питания обучающихся с акцентом на активные методы обучения, цель программы достижение обучающимися высот своего потенциала знаний, полноценно развиваться физически и умственно, обеспечить здоровье и благополучие на всю жизнь
2 Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	
% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	Школьный пищеблок 100% оснащен современным технологическим оборудованием. Производственные, складские помещения оснащены оборудованием в соответствии с санитарными правилами. Оборудование, инвентарь, посуда выполнены из материалов, допущенных для
Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале	Обеденный зал рассчитан на 80 посадочных мест. Оборудован столами, стульями с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. (видеоролик)

	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	В школьной столовой есть все необходимое для соблюдения гигиены учащихся, педагогов, работников школы: горячая и холодная вода, дозаторы, мыло, электрические сушилки для рук.(видеоролик)
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию	В школьной столовой имеются - информационный стенд, уголок повара (видеоролик)
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока: -	3
	В том числе по должностям:	
	- технолог, зав. производством,	
	- повара,	1
	кухонные работники, кладовщик	2
	Уровень профессионализма работников школьной столовой	Темирова Фатима Абубекировна, средне-специальное. 2 разряд
Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования "Центр профессионального развития ПРОФИ".2020год.	
4	Меню школьной столовой	Имеется
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2020-2021/2021/2022 учебном году: - тематические дни;	Классные часы на тему «Разговор о здоровом питании». Конкурс презентаций и проектов о пользе здорового питания, правильном приготовлении блюд и хранении продуктов. * Реализация программы «Разговор о правильном питании».
	- школы кулинарного мастерства	.
	выставки-дегустации	
	Примерное (Цикличное) меню	https://humara.kchr.eduru.ru/food_archive_20210524
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	Выпечка

	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца	нет буфета
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака	
	Введение в рацион школьника блюд, соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли, сахара, насыщенных жиров	<u>соблюдается</u>
5	Пропаганда здорового питания	
	Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5 минут)	https://humara.kchr.eduru.ru/food archive 20210524
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 учебном году	https://humara.kchr.eduru.ru/food archive 20210524
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения	https://humara.kchr.eduru.ru/food archive 20210524
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО	https://humara.kchr.eduru.ru/food archive 20210524

Директор образовательной организации

 К.-М.Х. Дугужев

Начальник Управления образования АКМР

З.Ю.Хатуева

