

Приложение
к Положению о проведении
муниципального этапа
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»

**Информационная карта участника
конкурса «Лучшая школьная столовая»**

	Направления	Информация общеобразовательного учреждения																								
1	Сведения об организации питания																									
	Полное наименование общеобразовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Тавричанская средняя общеобразовательная школа» Любинского муниципального района Омской области																								
	Тип школьной столовой (школьная базовая столовая - работающая на сырье, на полуфабрикатах)	Школьная базовая столовая - работающая на полуфабрикатах																								
	Количество обучающихся 5-11 классов: - всего, чел.; - получают горячее питание 1 раз (человек, %); - получают горячее питание 2 раза (человек, %)	-42 -36 -0																								
	Разнообразие меню (краткий анализ 10-ти дневного меню)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">1 день</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Рассольник Ленинградский</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Гуляш из мясной консервы "Говяжья"</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Макароны отварные с маслом</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Чай с молоком</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Хлеб пшеничный</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">2 день</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Сур картофельный с мясными фрикадельками из говядины</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Фрикадельки мясные в соусе</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Каша рассыпчатая перловая</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Какао с молоком</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Хлеб пшеничный</td> </tr> </table>	1 день		Рассольник Ленинградский		Гуляш из мясной консервы "Говяжья"		Макароны отварные с маслом		Чай с молоком		Хлеб пшеничный		2 день		Сур картофельный с мясными фрикадельками из говядины		Фрикадельки мясные в соусе		Каша рассыпчатая перловая		Какао с молоком		Хлеб пшеничный	
1 день																										
Рассольник Ленинградский																										
Гуляш из мясной консервы "Говяжья"																										
Макароны отварные с маслом																										
Чай с молоком																										
Хлеб пшеничный																										
2 день																										
Сур картофельный с мясными фрикадельками из говядины																										
Фрикадельки мясные в соусе																										
Каша рассыпчатая перловая																										
Какао с молоком																										
Хлеб пшеничный																										
2	Техническое состояние производственных, служебно-бытовых, обеденных помещений в соответствии с СанПиНами																									
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	<ul style="list-style-type: none"> - плиты - холодильное оборудование для хранения полуфабрикатов и скоропортящихся продуктов; - электромясорубка; - ванны для ручного мытья кухонной и столовой посуды. 																								
	Количество посадочных мест и соответствие мебели в обеденном зале.	86																								
	Соответствие требованиям по соблюдению личной	Перед столовой находятся 3																								

	гигиены обучающихся(раковины, дозаторы для мыла, сушилки для рук и др.).	раковины для мытья рук.
	Стенды: информационный стенд по здоровому питанию	«Здоровое питание – путь к отличным знаниям».
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами.	
	Численность работников пищеблока.	2
	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	Семенцова Наталья Александровна Захарова Галина Алексеевна, кухонный рабочий. Омский ГСПТУ
4	Пропаганда здорового питания	
	Видео-ролик «Правильно питаемся – растем и развиваемся!» (до 2-ух минут) –	Школьное самоуправление Бетхер Максим ссылка на школьный сайт https://drive.google.com/file/d/13xoeW1RdDwehnHn26S4GdDOOQ74YhaqS/view?usp=sharing
	Организация работы с родителями по пропаганде здорового питания детей и подростков.	1. Составление характеристик семей обучающихся. 2. Использование оптимальных форм и методов в групповой и индивидуальной работе с семьей по вопросу организации здорового питания ребенка; 3. Создание системы массовых мероприятий с родителям, работа по организации совместной общественно значимой деятельности и досуга родителей и учащихся, затрагивающей проблемы здорового питания ребенка; 4. Оказание помощи родителям в формировании здорового образа жизни семьи, в предупреждении негативных проявлений в здоровье у детей и подростков, связанных с неправильной организацией питания; 5. Разработка тематического оформления по работе с семьей по данной проблеме (уголок для родителей, часы семейных традиций и др.).
	Наличие положительных отзывов обучающихся, родителей (законных представителей), учителей о работе, форме и культуре обслуживания в школьной столовой.	Ссылка: https://docs.google.com/forms/d/1WfMTYVD6mJH8H4xpOBiLHi1BBCFkA_qYWY6wdAX6X4k/edit?usp=sharing

Ссылка на Информационную карту участника конкурса «Лучшая школьная столовая» Номинация «Лучшая столовая сельской школы»
<http://outavr.lub.obr55.ru/wp-content/uploads/2024/04/Лучшая-столовая-школы-2024-Тавричанская-СОШ.pdf>

Директор школы:

Климко А.В.