Приложение

к Положению о проведении

муниципального этапа

Всероссийского конкурса

«Лучшая школьная столовая»

**Информационная карта участника**

**конкурса «Лучшая школьная столовая»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | 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) | 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. | | - 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 гигиены обучающихся(раковины, дозаторы для мыла, сушки для рук и др.). | | Перед столовой находятся 3 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) – *на выбор* | | <https://sh-tavrichanskaya-r52.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/>  Топчина Валерия, 4 класс |
|  | 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. | | <https://sh-tavrichanskaya-r52.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/> |

Ссылки: Организация питания в образовательной организации <https://sh-tavrichanskaya-r52.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/>

Школьная столовая <https://sh-tavrichanskaya-r52.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/materialno-tehnicheskoe-obespechenie-dostupnaya-sreda/stolovaya/>