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 АлександровнаЗахарова 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 повопросу 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/>