

**Информационная карта образовательной организации – участника регионального тура
Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2024»
(заполняется в программе Excel)**

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение гимназия 2 им. П.И. Куникова
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	Школьно-базовая столовая
	Количество обучающихся: - всего,	1206
	в том числе по возрастным группам:	540
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	620
	-10-11 классы	46
	Количество обучающихся, получающих питание -всего,	632
	в том числе по возрастным группам	540
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	90
	-10 -11 классы	2
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %) -всего,	615
	в том числе по возрастным группам	530
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	84
	-10-11 классы	1
	получают двухразовое питание (количество, %) всего	17
	в том числе по возрастным группам	10
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	6
	-10-11 классы	1
	количество обучающихся льготной категории, чел	563
	в том числе по возрастным группам:	540
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	23
	-10-11 классы	0
	График приема пищи	8.40-15.00
	Количество обучающихся принимающих только завтрак	859
Количество обучающихся принимающих только обед	330	
Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	8	
Количество обучающихся принимающих обед и полдник	9	
Стоимость рациона питания (руб.):	7-11 лет: 12-18 лет:	
-завтрака,	-108,20 -118,20	
-обеда	-134,10 -138,00	
-полдника	-43,53 -49,74	
Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся, возможность выбора блюд (шведский стол), вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.	---	
Безналичный расчет за питание обучающихся.	+	

	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания	---
2	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	+
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.	150 мест
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мытья рук)	+
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	+
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока: -всего в том числе по должностям -технолог, зав производством -повара -кухонные работники	5 1 2 2
	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	
4	Меню школьной столовой	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2020 / 2021-2023 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	1
	Примерное (Циклическое) меню	
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	9.00-14.00
	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	
	введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров	
5	Пропаганда здорового питания	
	Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	
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; 2022/2023 учебных годах	https://web.telegram.org/a/#-1001719076970
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	http://gimn2-nov.ru/index.php?mod=news&id=226,
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФЦМП	+

Подпись директора образовательной организации, печать образовательной организации

Подпись руководителя МОУО, печать МОУО

