

Информационная карта участника конкурса
«Лучшая школьная столовая» (заполняется в программе Excel)
МКОУ СОШ №5 г.Кирово-Чепецка

Направления	Информация образовательной организации
Раздел 1	
Сведения об организации питания	
Полное наименование муниципальной образовательной организации в соответствии с уставом.	Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 5 города Кирово-Чепецка Кировской области
Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, дотоготовочная, буфет раздаточная)	Школьно-Базовая
Количество обучающихся: - всего	558 человек
в том числе по возрастным группам:	
- 1-4 классы	256
- 5-9 классы	281
- 10-11 классы	21
Количество обучающихся, получающих питание - всего	418, из них бесплатно 323
в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	256
- 5-9 классы	151
- 10-11 классы	11
Из них: Получают одноразовое горячее питание (количество, %) - всего	340 (81,34%)
в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	216 (63,53%)

- 5-9 классы	114 (33,53%)
- 10-11 классы	10 (2,94%)
получают двухразовое питание (количество, %) - всего	78 (18,66%)
в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	40 (51,28%)
- 5-9 классы	37 (47,44%)
- 10-11 классы	1 (1,28%)
количество обучающихся льготной категории, чел.	78 (ОВЗ)
в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	40
- 5-9 классы	37
- 10-11 классы	1
График приема пищи	по графику
Количество обучающихся, принимающих только завтрак	166
Количество обучающихся, принимающих только обед	80
Количество обучающихся, принимающих завтрак и обед	78
Количество обучающихся, принимающих обед и полдник	-
Стоимость рациона питания (руб.): завтрака, обеда, полдника	Завтрак: Бесплатное — 64,40руб., за свой счет — 100руб; Обед: Бесплатное — 75,90руб., за свой счет — 95руб

Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и д	Вариативное меню
Безналичный расчет за питание обучающихся	Имеется, терминал с возможностью бесконтактной оплаты и Системы Быстрых Платежей (по QR-коду). Эквайринг Сбербанк
Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся	
Раздел 2	
Техническое состояние производственных служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	Соответствует требованиям. Последние проверки: 11.10.22 СЭС, 12.10.22 РПН
% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	85,00%
Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале	100 посадочных мест
Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	Все средства имеются
Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию	Информационный стен и и уголок по здоровому питанию имеются
Раздел 3	
Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	Укомплектована полностью
Численность работников пищеблока: - всего, в том числе по должностям: - технолог, зав. производством, - повара, кухонные работники	5 сотрудников, из них: 1 Технолог/Зав. производством; 1 Пекарь; 2 кухонных работников; 1 Буфетчица
Уровень профессионализма работников школьной столовой	Все сотрудники с образованием из сфере общественного питания (техникумы)
Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	Четыре повара с четвертым разрядом; заведующая-технолог - повар пятого разряда, бухгалтер;
Раздел 4	
Меню школьной столовой	

Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2019-2020/2020/2021 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации	Регулярное проведение праздничных обедов; сладкое поощрение победителей в школьных культурных и спортивных мероприятиях
Примерное (Двухнедельное) меню	в приложении
Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	Ассортимент продукции дополнительного питания соответствует требованиям САНПИНа: Выпечные изделия из дрожжевого, слоеного, песочного теста, кондитерские; изделия — шоколадки, конфетки, вафли и т. п. Соки и молочные коктейли в коробочках.
Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	1044990
Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака	https://school5kchepetsk.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/ в разделе видео,
Введение в рацион школьника блюд, соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли, сахара, насыщенных жиров	Введено
Раздел 5	
Пропаганда здорового питания	https://school5kchepetsk.gosuslugi.ru/roditelyam-i-uchenikam/poleznaya-informatsiya/meropriyatiya-po-teme-zdorovoe-pitanie/
Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут)	vk.com/video_ext.php?oid=-206021195&id=456239020&hash=ec9ff21d09c93c16&hd=2
Раздел 6	

Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся	<p>ООО «Мелкий опт» осуществляет свою деятельность в столовых 11 общеобразовательных школ с 1997 года.</p> <p>Учредителем предприятия является муниципальное образование «Город Кирово-Чепецк» Кировской области. Директор Орлова Оксана Сергеевна.</p> <p>Для обеспечения горячим здоровым питанием составляется двух недельное меню, которое выкладывается на сайтах школы, для того, чтобы любой представитель ребенка мог посмотреть и оценить качество питания детей в школьной столовой (родительский контроль).</p> <p>При составлении данного меню в первую очередь учитывается значение здорового набора, то есть выписывается меньше выпечки, шоколада, а побольше фруктов, овощей. Меню составляется в соответствии с требованиями и нормами СанПиНа согласно возрасту 7-11 лет, 12 лет и старше.</p> <p>Также составляется отдельное меню для детей с особенностями ребенка — это ОВЗ 7-11 лет и ОВЗ 12 лет и старше. Также составляется меню для детей с такими заболеваниями как сахарный диабет, пищевая аллергия и т. д.</p> <p>Также в каждой столовой предусмотрено питание через линию раздачи и буфет.</p> <p>Основным критерием формирования двухнедельного меню является перечень «здорового» набора продуктов. Наше предприятие работает с поставщиками не только нашего города, но и с поставщиками других регионов.</p>
Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2021/2022 – 2022/2023 учебном году	-
Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	https://school5kchepetsk.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/
Размещение меню на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдение требований к оформлению и содержанию меню по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО	<p>https://school5kchepetsk.gosuslugi.ru/food</p> <p>https://shkola5kirovochepeczk-r43.gosweb.gosuslugi.ru/ofitsialno/dokumenty/?type=24</p> <p>https://shkola5kirovochepeczk-r43.gosweb.gosuslugi.ru/ofitsialno/dokumenty/?type=26</p> <p>https://school5kchepetsk.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/</p>

Подпись директора образовательной организации,
печать образовательной организации



и.о директора
Латушкина Галина Владимировна