**Информационная карта образовательной организации – участника 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. |  |
| Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная). |  |
| Количество обучающихся:- всего,  |  |
| в том числе по возрастным группам:-1-4 классы |  |
| -5-9 классы |  |
| -10-11 классы |  |
| Количество обучающихся, получающих питание -всего,  |  |
| в том числе возрастным группам-1-4 классы |  |
| -5-9 классы |  |
| -10 -11 классы |  |
| Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %)-всего,  |  |
| в том числе по возрастным группам-1-4 классы |  |
| -5-9 классы |  |
| -10-11 классы  |  |
| получают двухразовое питание (количество, %) всего |  |
| в том числе по возрастным группам-1-4 классы |  |
| -5-9 классы |  |
| -10-11 классы  |  |
| количество обучающихся льготной категории, чел |  |
| в том числе по возрастным группам:-1-4 классы |  |
| -5-9 классы |  |
| -10-11 классы |  |
| График приема пищи  |  |
| Количество обучающихся принимающих только завтрак |  |
| Количество обучающихся принимающих только обед |  |
| Количество обучающихся принимающих завтрак и обед |  |
| Количество обучающихся принимающих обед и полдник |  |
|  | Стоимость рациона питания (руб.):-завтрака, -обеда -полдника |  |
|  | 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. | Краткое описание системы безналичного расчета. |
|  | Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся. | Краткое описание. |
| **2** | **Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН** |  |
|  | % оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием. | В приложении предоставить видео-ролик – по работе пищеблока. |
|  | Количество посадочных мест и соответствие требованием мебели в обеденном зале. | В приложении не более 2-х фотографий обеденного зала или включить в видеоролик |
|  | Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)  | В приложении 1 фотография или включить в видеоролик |
|  | Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию. | Название и тематическое содержание стендов, в приложении 2 фотографии или включить в видеоролик. |
| **3** | **Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами** |  |
|  | Численность работников пищеблока:-всегов том числе по должностям-технолог, зав производством-повара-кухонные работники |  |
|  | Уровень профессионализма работников школьной столовой. | Ф.И.О., должность, сведения о профессиональном образовании. В приложении предоставить копии документов об образовании. |
|  | Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка). | Год прохождения курсов повышения квалификации, их тематика. В приложении предоставить копии документов о повышении квалификации. |
| **4** | **Меню школьной столовой** |  |
|  | Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2020-2023 учебном году: - тематические дни;- школы кулинарного мастерства;- выставки-дегустации. | Перечислить не более 3-х мероприятий, которые были проведены в течение 2020-2023 учебном году, представить фотографии не более 2-х по каждому мероприятию |
|  | Примерное (Цикличное) меню | в приложении предоставить примерное (цикличное) меню  |
|  | Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания | Режим работы буфета, наличие торговли через торговые автоматы |
|  | Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года |  |
|  | Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака. | Указать ссылку на страницу школьного сайта, где размещена презентация, выполненная в программе Power Point, содержащая не более 10 слайдов с использованием информационных и фото материалов о приготовлении школьного завтрака. В приложении предоставить видео-ролик. |
|  | введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров |  |
| **5** | **Пропаганда здорового питания** |  |
|  | Видео-ролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут). | Наименование команды, название и ссылку на школьный сайт с его размещением. В приложении предоставить видео-ролик. |
| **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 2020-2023 учебном году. | Указать название СМИ, название статьи или передачи, дату выхода в эфир или публикации. В приложении предоставить по возможности скриншоты или копии материалов. |
|  | Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения. | Указывается ссылка на страницу школьного сайта, в приложении предоставить распечатанные скриншоты. |
|  | Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО  | Ссылка направлена в ФЦМПО, должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке. |

Подпись директора образовательной организации,

печать образовательной организации

Подпись руководителя МОУО, печать МОУО