# Приложение № 3 к Положению

# Информационная карта участника муниципального этапа областного конкурса

#  «Лучшая школа по организации питания обучающихся»

1.Заявка на участие в конкурсе "Лучшая школьная столовая"

[2. Представление на участника конкурса "Лучшая школьная столовая"](https://sh13-orsk-r56.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/userfiles/Pitanie/1711004844064.jpg)

 Примерное (цикличное) меню.

3. Информационная карта участника муниципального этапа областного конкурса  «Лучшая школа по организации питания обучающихся»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Направления** | **Информация образовательной организации** |
| **1** | **Сведения об организации питания** |  |
| Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом. | Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение "Средняя общеобразовательная школа № 13 г. Орска" |
| Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет-раздаточная) | Столовая доготовочного типа |
| Количество обучающихся– всего | 1044 |
| в том числе по возрастным группам:– 1-4 классы | 471 |
| – 5-9 классы | 534 |
| – 10-11 классы | 39 |
| Количество обучающихся, получающих питание– всего |  |
| в том числе по возрастным группам:– 1-4 классы | 471 |
| – 5-9 классы | 446  |
| – 10-11 классы | 23 |
| Из них:получают одноразовое горячее питание (количество, %)– всего | 940 |
| в том числе по возрастным группам:– 1-4 классы | 100% |
| – 5-9 классы | 84% |
| – 10-11 классы | 59% |
| получают двухразовое питание (количество, %)– всего | 0 |
| в том числе по возрастным группам:– 1-4 классы | 0 |
| – 5-9 классы | 0 |
| – 10-11 классы | 0 |
| Количество обучающихся льготной категории, чел. | 9 |
| в том числе по возрастным группам:– 1-4 классы | 4 |
| – 5-9 классы | 5 |
| – 10-11 классы | 0 |
| График приема пищи |  |
| Количество обучающихся, принимающих только завтрак | 871 |
| Количество обучающихся, принимающих только обед | 69 |
| Количество обучающихся, принимающих завтрак и обед | 0 |
| Количество обучающихся, принимающих обед и полдник | 52 |
| Стоимость рациона питания (руб.):– завтрака;– обеда;– полдника | 68,52 руб.82,60 руб.112,60 руб.20 руб. |
| Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся, возможность выбора блюд (шведский стол), вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др. | Используется метод накрытия столов для обучающихся 1 –11 классов. Данный метод позволяет увеличить время для приема пищи в перемену. Школьная столовая предлагает помимо завтраков и обедов полдник. |
| Безналичный расчет за питание обучающихся | Система безналичного расчета базируется на применении в муниципальном образовательном учреждении учетной программы и ежедневном взаимодействии с организатором питания ООО "КШП".Для организации учета платежей от родителей ООО "КШП" заключило соответствующий договор с ПАО Сбербанк и АО Банк Оренбург на бесплатный прием платежей от физических лиц за услугу школьного питания, а также предоставило муниципальному образовательному учреждению самостоятельно разработанную учетную программу, в которой каждому учащемуся образовательного учреждения присвоен уникальный лицевой счет. Именно лицевой счет указывается родителем при оплате платежа в банке и является главным элементом автоматической обработки поступающих реестров от банков, ежедневно загружаемых сотрудниками ООО "КШП". Фиксация же факта питания, постановка и снятие с питания, изменение меню питающегося в учетной программе производится ежедневно сотрудником образовательного учреждения - ответственным по питанию, который также принимается и в штат ООО "КШП". В результате родители ежедневно могут отслеживать актуальную информацию движений по лицевому счету в личном кабинете на сайте кшп-орск.рф, где видны все списания и поступления, и своевременно пополнять его.Также для удобства родителей ежемесячно ООО "КШП" распечатывает квитанции для родителей, в которых указаны и остаток денежных средств на лицевом счете и сумма рекомендуемого аванса, а также движения по лицевому счету. Большой плюс этой системы, что родителю не надо заключать договор с банком, открывать расчетный счет, для оплаты необходимо знание только лицевого счета питающегося, все взаимодействие с родителями происходит в самом образовательном учреждении. |
| Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся | Используется программный комплекс 1С.Предприятие 8.3 для учета начислений и оплаты за услугу питания  на основании табелей, а также программа позволяет вести автоматизированный учет численности питающихся. |
| **2** | **Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН** | Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений школьной столовой соответствует требованиям СанПиН |
| % оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием | Оснащение пищеблока технологическим оборудованием составляет 100 % Имеется следующее оборудование: Жарочный шкаф, электрическая плита (8конфорок),мясорубка,  варочный котел, овощерезка, привод универсальный, посудомоечная машина, линия раздачи, 3 мармита, холодильное оборудование ( холодильная камера, ларь морозильный,  3 холодильника[Видеоролик по работе пищеблока](https://cloud.mail.ru/stock/aHhwAWuU9Kts6HgP5q4y8skr/jM8wekjBYXX/lv_0_20240321114819.mp4) |
| Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале | 245 посадочных мест.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) | Приложение: [фотография](https://sh13-orsk-r56.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/userfiles/Pitanie/IMG-20240321-WA0034.jpg)и [видеоролик](http://cloud.mail.ru/stock/aHhwAWuU9Kts6HgP5q4y8skr/jM8wekjBYXX/lv_0_20240321114819.mp4) |
| Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию | Стенды:**Уголок потребителя:** **«**[**Уголок школьного питания**](https://sh13-orsk-r56.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/userfiles/Pitanie/IMG-20240321-WA0021.jpg)**»**В уголке представлена следующая информация:* Свидетельство о государственной регистрации ИП и наименование зарегистрировавшего его органа, фирменное наименование, место нахождения (адрес), режим работы уполномоченного индивидуального предпринимателя.
* Копия лицензии на осуществление лицензируемых видов деятельности ИП
* Книга отзывов и предложений
* Все виды меню
* Документы, регламентирующие деятельность по организации питания в школе:

- Положение об организации питания в школе;- Положение об организации питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ);- Положение о бракеражной комиссии;- Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МОАУ «СОШ № 13 г. Орска»;- Положение о порядке доступа законных представителей, обучающихся в организацию общественного питания, осуществляющей деятельность в МОАУ «СОШ № 13 г. Орска»;- Приказ о назначении ответственного по питанию;- Приказ о создании бракеражной комиссии;- Приказ о создании комиссии общественного контроля организации и качества питания.**Информационный стенд по здоровому питанию: «**[**Здоровое питание- успешное образование» включает следующую информацию**](https://sh13-orsk-r56.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/userfiles/Pitanie/IMG-20240321-WA0023.jpg)**:*** Что входит в понятие здорового питания?
* Что входит в состав меню рационального питания?
* Как правильно организовать питание?
* Пирамида «Здоровое питание»
* Правила поведения в школьной стоовой
 |
| **3** | **Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами** |  |
| Численность работников пищеблока:– всего,в том числе по должностям:– технолог, зав. производством,– повара,– кухонные работники |  7 2 3 2 |
| Уровень профессионализма работников школьной столовой |  Уметбаева Альфира Минихановна - кух. работник Пустовалова Ольга Александровна-повар Буланцева Светлана Александровна - кух. работник Вишневская Людмила Александровна - технолог Ветошкина Ольга Дмитриевна - повар Успанова Алена Адилжановна - повар Луконина Эльвира Ануазбековна – Зав. производством, повар[копии документов об образовании](https://sh13-orsk-r56.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/userfiles/Pitanie/pdf24_images_merged.pdf) |
| Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка) | Все работники имеют профессиональное образование, стаж работы и периодически проходят курсы повышения квалификации. Своевременно проходят медосмотр и санминимум. |
| **4** | **Меню школьной столовой** |  |
| Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2022-2023/2023-2024 учебных годах.– тематические дни;– школы кулинарного мастерства;– выставки-дегустации | 1. Под девизом: “Здоровое питание – отличное образование!” с 11 по 15 декабря 2023 года в школе проходила Всероссийская неделя здорового питания.Были проведены  различные  мероприятия:  конкурс рисунков «Я за здоровое питание», классные часы «Еда как друг и враг» (5-8 классы), «Питание 21 века» (9-11 классы).            2. В рамках мероприятий, посвященных здоровому питанию, сотрудники школьной столовой организовали **выставку-дегустацию «Каша – это вкусно!».** Обучающиеся  начальной школы попробовали все виды каш, входящие в школьное меню, а также узнали от повара Лукониной Д.А. секрет приготовления вкусных каш – это  каши, приготовленные с любовью!           [видеоролик](https://sh13-orsk-r56.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/userfiles/Pitanie/VID-20240321-WA0043.mp4)3. В целях популяризации правильного питания и здорового образа жизни в школьной библиотеке была организована **выставка - просмотр  на тему: «Что такое здоровое и безопасное питание?».**Обучающиеся 1-х классов, посетившие выставку, познакомились с литературой, представленной на книжной выставке; получили представление о том, какие продукты наиболее полезны и почему есть их необходимо регулярно.     |
| Примерное (Цикличное) меню | В приложении представить примерное (цикличное) меню |
| Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания | Полдник |
| Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года |  0 |
| Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака |  [видеоролик](http://cloud.mail.ru/stock/aHhwAWuU9Kts6HgP5q4y8skr/jM8wekjBYXX/lv_0_20240321114819.mp4) |
| Введение в рацион школьника блюд, соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли, сахара, насыщенных жиров | В рацион школьников введены все блюда в соответствии с Сан Пин с пониженным содержания сахара, соли насыщенных жиров |
| **5** | **Пропаганда здорового питания** |  |
| Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5 минут) |  Кадышева Софья Сергеевна, Кащук Михаил Вадимович обучающиеся 3 В класса   [видеоролик](https://sh13-orsk-r56.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/userfiles/Pitanie/VID-20240320-WA0002.mp4) 1, [видеоролик 2](https://sh13-orsk-r56.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/userfiles/Pitanie/VID-20240321-WA0001.mp4). |
| **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 2022-2023/2023-2024 учебных годах. |  |
| Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения |  [Ссылка на страницу школьного сайта](https://sh13-orsk-r56.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/) |
| Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню – по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО |  <https://sh13-orsk-r56.gosweb.gosuslugi.ru/food/>  |