

Информационная карта участника конкурса «Лучшая школьная столовая»

№	Направления	Информация ОУ
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального общеобразовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 1 им. З.Я.Лавровского станицы Ленинградской муниципального образования Ленинградский район
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	Школьная базовая столовая
	Количество обучающихся: - всего - получают горячее питание (количество, %) - получают двухразовое питание (количество, %)	1289 1283 (бучащихся – обучение на дому), 100% 132-10%
	Стоимость завтрака, обеда (руб.)	Завтрак: 1-4 класс - 32,00 5-11 класс – 34,50 Обед - 29,00
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (фито бар, кислородные коктейли, возможность выбора блюд).	Выбор блюд (выпечка, соки)
	Безналичный расчет за питание учащихся.	Оплата родителей за питание учащихся производится путем безналичного расчета через банки: «Кубань-кредит», «Центр - Инвест»
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	Комплексно-целевая программа организации и развития школьного питания <i>Основные задачи по организации питания:</i> 1. Обеспечение бесплатным и льготным питанием учащихся из многодетных семей; 2. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей); 3. Повышение культуры питания;

		<p>4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;</p> <p>5. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.</p>						
2	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН							
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	Пищеблок оснащен современным технологическим оборудованием с 2013 года. Все оборудование исправно и работает. http://lenschool1.moy.su/index/mater_tehn/0-99						
	Количество посадочных мест и соответствие мебели в обеденном зале.	200 посадочных мест						
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	12 раковин-тюльпанов, мыло, электрическая сушка, одноразовые полотенца						
	Стенды: уголок потребителя; информационные стенды по здоровому питанию, в том числе электронные.	На стенде «Уголок потребителя» размещена следующая информация: - приказ об организации питания в ОО - приказ о создании бракеражной комиссии - приказ о создании школьного Совета по питанию - график питания учащихся -графики дежурства учителей по столовой - перспективное меню 7-10,11-18 лет - телефоны «горячей линии» по организации питания Стенды: «Меню», «Уголок здорового питания»						
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами							
	Численность работников пищеблока.	11 работников пищеблока						
	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Ф.И.О</th> <th>должность</th> <th>сведения о профессиональном образовании</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Грибовкая Н.А.</td> <td>Шеф-повар</td> <td>Среднее специальное,</td> </tr> </tbody> </table>	Ф.И.О	должность	сведения о профессиональном образовании	Грибовкая Н.А.	Шеф-повар	Среднее специальное,
Ф.И.О	должность	сведения о профессиональном образовании						
Грибовкая Н.А.	Шеф-повар	Среднее специальное,						

			повар-кондитер 4 р.
		Гребенюк О.Н.	Повар,3р Среднее специальное
		Санникова И.С.	Повар,3р Среднее специальное
		Беляк Н.В.	Повар,3р Среднее специальное
		Чувило Н.А.	Повар,3р Среднее специальное
		Иванова Л.В.	Кух.рабочая Среднее специальное
		Чернякова Т.А.	Мойщик посуды Среднее
		Голева Н.А.	Мойщик посуды Среднее
		Панова Т.А.	Уборщик помещений Среднее
		Адамовских О.В.	Уборщик помещений Среднее
		Горбань Н.В.	Кух.рабочая Среднее
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	-	
4	Меню школьной столовой	http://lenschool1.moy.su/index/vse_o_pitanii/0-79	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и изделий в 2014-2015 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	- конкурс «Аппетиток» - школьные ярмарки	
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	http://lenschool1.moy.su/index/vse_o_pitanii/0-79	

5	Пропаганда здорового питания	
	Видео-ролик о пользе школьного молока (до 2-х минут).	http://lenschool1.moy.su/index/vse_o_pitanii/0-79
	Мероприятия для учащихся по пропаганде здорового питания (классный час, акция, конкурс, праздник) в 2014-2015 учебном году.	Проведена Неделя здорового питания с 13.04.2015 по 19.04.2015 г. В рамках тематической недели проведены следующие мероприятия: - конкурс «Аппетиток» - викторина «Все что вкусно и полезно!» - школьные ярмарки
	Мероприятия для родителей по пропаганде здорового питания (родительское собрание, лекторий, конкурс, праздник) в 2014-2015 учебном году.	1. Анкетирование родителей «Питание глазами родителей». 2. Родительский лекторий 3. Конкурс «Для Вас, наши дорогие и любимые!»
6	Обобщение и распространение опыта работы	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2014-2015 учебном году.	газета муниципального образования Ленинградский район «Степные зори» №95-96 от 11 августа 2015 года статьи «Детям было интересно...», «Труд отдыху не помеха».
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	http://lenschool1.moy.su/index/vse_o_pitanii/0-79

Директор МБОУ СОШ № 1

Н.Н.Баева

Начальник управления образования

Л.А.Данилова