

Приложение 4
к Положению
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»

**Информационная карта участника Всероссийского 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 № 67 г. Пензы
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	школьно-базовая столовая
	Количество обучающихся: - всего - получают горячее питание (количество, %) - получают двухразовое питание (количество, %)	571 347 (61%) 118 (21%)
	Стоимость завтрака, обеда (руб.)	Рекомендуемая стоимость питания обучающихся определена постановлением администрации города Пензы от 16.12.2015 года № 2192 «Об утверждении Порядка предоставления мер социальной поддержки обучающимся муниципальных общеобразовательных учреждений города Пензы при организации питания». Завтрак 1 – 45 руб, Завтрак 2 - 50 руб., Обед 1 - 65 руб., Обед 2 - 70 руб.
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (фито бар, кислородные коктейли, возможность выбора блюд).	возможность выбора блюд
	Безналичный расчет за питание учащихся.	Оплата питания производится с использованием пластиковой карты «Электронная школа» путем зачисления денежных средств на лицевой счет обучающегося и последующего списания денежных средств с лицевого счета при подтверждении факта питания. Для оплаты питания в фойе первого этажа МБОУ СОШ № 67 г. Пензы установлены информационно-платежные терминалы ООО «ПензаПлат» и ПАО Банк «Кузнецкий».
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	Комплексно-целевая программа организации и развития школьного питания Основные задачи по организации питания: 1. Обеспечение бесплатным и льготным питанием обучающихся из многодетных семей;

		<p>2. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей);</p> <p>3. Повышение культуры питания;</p> <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.	<p>пароконвектомат, электроплиты, духовые шкафы, жарочные шкафы, посудомоечная машина.</p> <p>Фотографии в приложении №1</p>
	Количество посадочных мест и соответствие мебели в обеденном зале.	204 посадочных места
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	<p>Созданы условия по соблюдению личной гигиены обучающихся. Перед входом в обеденный зал находятся раковины (4 раковины) с подводом горячей воды, дозаторы для мыла, сушка для рук.</p> <p>Фотография в приложении №2</p>
	Стенды: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	<p>Стенды:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Приятного аппетита • Информационный вестник <p>Фотографии в приложении №3</p>
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока.	<p>Зав.производством: Здобникова Ирина Ивановна</p> <p>Кондитер: Бутусова Елена Владимировна</p> <p>Повар: Захарова Оксана Константиновна</p> <p>Кухонный работник: Ведерникова Валентина Борисовна</p> <p>ИТОГО 4 чел.</p> <p>Ответственный за работу зала: Буган Екатерина Александровна</p> <p>ИТОГО: 1 чел</p>
	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	<p>Здобникова Ирина Ивановна средне-специальное (Профессионально-техническое училище №21 города Пензы)</p> <p>Бутусова (Бородина) Елена Владимировна средне-специальное (Профессионально-техническое училище №42 города Пензы, профессия Кондитер)</p> <p>Захарова (Ивашкина) Оксана Константиновна (Высшее профессиональное училище № 21 г. Пензы, повар-кондитер третьего разряда</p> <p>В приложении копии документов об</p>

		образовании. Приложение №4
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	-
4	Меню школьной столовой	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и изделий в 2014-2015 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	1. Выставка-дегустация для родителей первоклассников «Не красна изба углами, а красна пирогами». 2. Тематический день - защита творческих проектов по кулинарии «Традиция – душа семейного очага» 3. Школа кулинарного мастерства В рамках реализации проекта «Образование для жизни» урок технологии с элементами основ предпринимательства. Фотографии в приложении №5
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	Приготовление горячего завтрака («Омлет с колбасой»): http://school67newpenza.narod.ru/ (раздел меню сайта «Проекты в образовании») Приложение №6
5	Пропаганда здорового питания	
	Видео-ролик флешмоб «Мой друг витамин» (до 2-х минут).	Автор ролика Сирчева Анна, обучающаяся 10а класса МБОУ СОШ № 67 г. Пензы, e-mail: school67@guoedu.ru В приложении - ролик на электронном носителе.
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.	-.
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	Репортаж ТРК «Наш Дом» «Мамы первоклассников школы № 67 поделились кулинарным опытом»: http://www.penzainform.ru/news/social/2016/09/13/mami_pervoklassnikov_shkoli_67_podelilis_kulina_rnim_opitom.html Приложение №7

Директор МБОУ СОШ № 67 г. Пензы

И.Ю. Волчкова

Подпись руководителя МОУО

печать МОУО