Российская Федерация Ставропольский край МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №11 а.Башанта Арзгирского района Ставропольского края 356570, Россия Ставропольский край Арзгирский район аул Башанта, ул. Оджаева,10 ИНН 2604002621/КПП 260401001 Тел. 8(86560) 5-21-21 Е-mail: schbashanta11@rambler.ru. Исх. № ____ от «21» октября 2021г.

Информационная карта МКОУ ООШ №11 а. Башанта Арзгирского района Ставропольского края участника конкурса «Лучшая школьная столовая»

№	Направление	Информация образовательной		
п/п	•			
		организации		
1	Сведения об организации питания			
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа №11 а. Башанта Арзгирского района Ставропольского края;		
	Тип школьной столовой (школьно- базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфетно-раздаточная)	школьно-базовая столовая		
	Количество обучающихся: -всего	56		
	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	26		
	-5-9 классы	30		
	-10-11 классы	0		
	Количество обучающихся, получающих питание			
	-всего	56		
	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	26		
	-5-9 классы	30		
	-10-11 классы	0		
	из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %)			
	-всего	56, 100%		

в том числе по возрастным группам:	26
-1-4 классы	26
-5-9 классы -10-11 классы	30
	0
получают двухразовое питание	
(количество, %)	0.00/
-всего	0, 0%
в том числе по возрастным группам:	
-1-4 классы	0
-5-9 классы	0
-10-11 классы	0
количество обучающихся льготной	19
категории, чел.	
в том числе по возрастным группам:	0
-1-4 классы	
-5-9 классы	19
-10-11 классы	0
График приема пищи	1-4 классы: 9:30-9:45
	5-9 классы: 10:25-10:40
Количество обучающихся,	56
принимающих только завтрак	
Количество обучающихся,	0
принимающих только обед	
Количество обучающихся,	0
принимающих завтрак и обед	
Количество обучающихся,	0
принимающих обед и полдник	
Стоимость рациона питания(руб.):	Завтрак в среднем за месяц
-завтрака,	составляет: 1-4 классы – 63,61
-обеда,	коп.; 5-9 классы - 40 рублей. 19
-полдника	человек относятся к категории
	_
	льготников. Компенсационные
	выплаты в день 20 рублей,
	остальная оплата родителей.
Использование новых форм в	1-4 классы 12 дневное
организации обслуживания	утвержденное меню;
обучающихся (возможность выбора	5-9 классы 10 дневное
блюд, вариативное меню, школьный	утвержденное меню.
ресторан, кафе тематическое и др.)	утвержденное меню.
Безналичный расчет за питание	Оплата за питание
обучающихся	обучающихся в виде
ouy Taiomnach	безналичных расчетов
	производится путем
	перечисления денежных
	средств на счета организации
	общественного питания

		(10.0		
		(родители, законные		
		представители переводят		
		денежные средства на		
		абонементное питание по		
		реквизитам и способом,		
		определенным договором		
		_		
		между организацией общественного питания и кредитной организацией). Безналичные расчеты производятся авансом два раза в месяц: до 25-го числа		
		предыдущего месяца на период		
		с 01 по 15 число месяца		
		питания. до 10-го числа		
		текущего месяца на период с 16		
		по 31 число месяца питания.		
		оплата в начале учебного года		
		на первую половину сентября		
		производится в срок до 10		
		сентября.		
	Использование современных	В школе разработана		
	информационно-программных	ПРОГРАММА по		
	комплексов для управления	формированию культуры		
	организацией школьного питания и	здорового питания		
	обслуживания учащихся	обучающихся с акцентом на		
	оослуживания учащихся			
		активные методы обучения,		
		цель программы		
		достижение обучающимися		
		высот своего потенциала		
		знаний, полноценно		
		развиться физически и		
		умственно, обеспечить		
		здоровье и благополучие на		
		всю жизнь.		
	Технологическое состояние			
2	производственных и служебно-			
-	бытовых помещений в соответствии с			
	СанПиН			
	% оснащения пищеблока	Школьный пищеблок 100%		
	технологическим оборудованием и иным	оснащен современным		
	оборудованием	технологическим оборудованием. Производственные, складские и административно-бытовые		
	_ -			
		помещения оснащены		
		оборудованием в соответствии		
		с санитарными правилами.		

	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале	Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Обеденный зал рассчитан на 60 посадочных мест. Оборудовано столами, стульями с покрытием, позволяющим проводить их обработку с	
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	применением моющих и дезинфицирующих средств. В школьной столовой есть все необходимое для соблюдения гигиены учащихся, педагогов, работников школы: горячая и холодная вода, дозаторы, мыло,	
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию	электрические сушки для рук. В школьной столовой имеются - информационный стенд, уголок потребителя, книга жалоб и предложений.	
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами Численность работников пищеблока: -всего, В том числе по должностям: -технолог, зав. производством, -повара, -кухонные работники	Штат работников пищеблока состоит из 1 чел.	
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	Повар столовой Ахметова Н.О. в 2013году проходила обучение по профессии: «Повар» в объёме 72 уч. часов, так же в 2013г. проходила краткосрочные курсы повышения квалификации по профессии «Повар 4 разряда» в учебном центре ДФГСЗН по СК в объёме 72 ч.	
4	Меню школьной столовой		
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2019-2020/2021 учебном году:	* Классный час «Здоровое питание!», игра «Поле чудес!», аукцион «Правильное питание!». * Кулинарные поединки среди	

	-тематические дни;	учащихся 6-9 классов		
	-школы кулинарного мастерства;	праздничная программа		
	-выставки-дегустации	«Бутербродно - чайный		
	•	столик», «Кухня народов Кавказа». Конкурс презентаций и		
		проектов о пользе здорового		
		питания, правильном		
		приготовлении блюд и		
		хранении продуктов.		
		* Реализация программы		
		«Разговор о правильном		
		питании».		
	Презентация о приготовлении	На сайте школы.		
	поварами школьной столовой			
	горячего завтрака			
5	Пропаганда здорового питания			
	Мероприятия для учащихся по	•Родительские собрания о		
	пропаганде здорового питания	важности правильного питания		
	(родительское собрание, лекторий,	«Как научиться быть		
		здоровым!» 5-9 классы, Учить		

	конкурс, праздник) в 2013-2014 учебном году.	детей беречь здоровье!» 1-4 классы. Конкурсные программы о важности и значимости здорового питания.	
6	Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся		
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения	https://bashantashcoola11.ru/str61	
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню - по показателям СанПиН и по показателям ФЦМОП	https://bashantashcoola11.ru/str61	



Б.А.Ткаченко