**Информационная карта участника регионального этапа Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая»** (заполняется в программе **Excel**)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Направления** | **Информация образовательной организации** |
|  | **Сведения об организации питания** |  |
| Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом. | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №25 имени Героя Советского Союза Михаила Федоровича Тихонова с. Небуг Туапсинский район |
| Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет - раздаточная) | Школьно-базовая столовая |
| Количество обучающихся:  - всего | 510 |
| в том числе по возрастным группам:  - 1 -4 классы | 205 |
| - 5-9 классы | 258 |
| - 10-11 классы | 47 |
| Количество обучающихся, получающих питание - всего | 510 |
| в том числе по возрастным группам:  - 1-4 классы | 205 |
| - 5-9 классы | 78 |
| - 10-11 классы | 10 |
| Из них:  получают одноразовое горячее питание  (количество,%)  - всего | 60% |
| в том числе по возрастным группам:  - 1-4 классы | 205 |
| - 5-9 классы | 76 |
| - 10-11 классы | 10 |
| получают двухразовое питание  (количество, %)  - всего | 11 |
| в том числе по возрастным группам:  - 1-4 классы | 1 |
| - 5-9 классы | 9 |
| - 10-11 классы | 1 |
| количество обучающихся льготной категории, чел. | 65 |
| в том числе по возрастным группам:  - 1-4 классы | 32 |
| - 5-9 классы | 28 |
| - 10-11 классы | 5 |
| График приема пищи | I смена  10.00-10.20  1 «А», 1 «Б», 2 «А», 2 «Б», 3 «А», 3 «Б», 4 «А», 4 «Б»    11.00-11.20  5 «А», 5 «Б», 6 «А», 6 «Б», 7 «А», 7 «Б», 8 «А», 8 «Б»,  9 «А», 9 «Б», 9 «В», 10 ,11  Обед для ОВЗ  12.50- 13.10. |
| Количество обучающихся, принимающих только завтрак | 239 |
| Количество обучающихся, принимающих только обед | 0 |
| Количество обучающихся. принимающих завтрак и обед | 11 |
| Количество обучающихся, принимающих обед и полдник | 0 |
| Стоимость рациона питания (руб.):  - завтрака.  - обеда.  - полдника | 102,00  114,00 |
| Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.) | Отсутствует |
| Безналичный расчет за питание обучающихся | есть |
| Использование современных информационно программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся | - |
|  | **Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН** |  |
| *100%* оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием | |  | | --- | | Ванна моечная Iterma ВC-10/600 | | Ванна моечная Iterma ВC-10/600 | | Ванна моечная Iterma ВC-10/600 | | Ванна моечная Iterma ВC-10/700 | | Ванна моечная Iterma ВC-10/700 | | Ванна моечная Iterma ВC-10/700 | | Ванна моечная Iterma ВC-10/700 | | Ванна моечная двойная Iterma ВC-20/430/810 | | Ванна моечная двойная Iterma ВC-20/430/810 | | Ванна моечная двойная Iterma ВC-20/600/1150 | | Ванна моечная двойная Iterma ВC-20/600/1150 | | Ванна моечная двойная Iterma ВC-20/600/1150 | | Весы эл.товарные CAS DL-150 | | Весы эл.товарные CAS DL-200 | | Весы эл.SW-05 | | Котел 900СЕР КПЭМ-250 | | Камера 80ММ KX-4,6 1660\*1660\*2200 | | Камера 80ММ KX-4,6 1660\*1660\*2200 | | Камера 80ММ KX-6,4 2260\*1660\*2200 | | Мармит 1-х блюд ПМЭС-70М | | Мармит для 2-х блюд ЭМК-70М ПАТША | | Миксер планетарный DITO ELECTROLUX MB40 601197 | | Машина посудомоечная Comenda LC 700 | | Мясорубка Sirman TC-12 RIO (полн.унгер) 1Ф. | | Мясорубка Sirman TC-22 RIO (полн.унгер) 1Ф. | | Модуль нижний МН-03 700СЕР | | Моноблок Polair MB 109 S | | Моноблок Polair MM 109 S | | Моноблок Polair MM 109 S | | Ножи набор д/овощерезки Robotcoupe 1945 CL30 6 шт | | Овоскоп ОЯ-10 | | Овощерезка Robotcoupe CL30 | | ПароконвектоматRational SCC 101 | | Сковорода опрокид.700СЕР ЭСК-80-0,27-40 | | Прилавок д/горячих напитков ПАТША ПГН-70М | | Прилавок д/приборов ПАТША ПСП-70М | | Прилавок д/холод.блюд ПАТША ПВВ(Н)-70М-С-01 | | Прилавок для кассы ПАТША КК-70М левый | | Плита 4 конфорочн. 700СЕР ЭПК-47ЖШ (КЭТ-0,06) | | Плита 4 конфорочн. 700СЕР ЭПК-47Н | | Подставка д/пароконвектоматаIterma SCC-61/101 | | Полка навесная Iterma Ш430 ПД-5-600/300 для досок | | Полка навесная Iterma Ш430 ПД-5-600/300 для досок | | Полка навесная Iterma Ш430 ПД-5-600/300 для досок | | Подтоварник Iterma Ш430 СП-210/1000/500-01 | | Полка навесная Iterma Ш430 П-1/1503 | | Полка навесная Iterma Ш430 П-1/603 | | Полка навесная Iterma Ш430 П-1/903 | | Просеиватель муки "Каскад" | | Стеллаж Iterma 430 СТП-11/1205 | | Стеллаж Iterma 430 СТП-11/1205 | | Стеллаж Iterma 430 СТП-11/1205 | | Стеллаж Iterma 430 СТП-11/1205 | | Стеллаж Iterma 430 СТП-11/1205 | | Стеллаж Iterma 430 СТП-11/1205 | | Стеллаж Iterma 430 СТП-11/1505 | | Стеллаж Iterma 430 СТП-11/1505 | | Стеллаж Iterma 430 СТП-11/1505 | | Стеллаж Iterma 430 СТП-11/605 | | Стеллаж Iterma 430 СТП-11/605 | | Стеллаж Iterma 430 СТП-11/605 | | Стеллаж Iterma 430 СТП-11/905 | | Стеллаж Iterma 430 СТП-11/905 | | Стеллаж Iterma 430 СТП-11/905 | | Стеллаж Iterma 430 СТП-11/905 | | Стеллаж Iterma 430 СТП-11/905 | | Стеллаж ItermaСТР 12С/903 для сушки посуды | | Стеллаж-шпилька СТС-220/406 | | Стеллаж-шпилька СТС-220/406 | | Стеллаж-шпилька СТС-220/406 | | Стол центральный Iterma 430 СЦ-131/1506 | | Стол центральный Iterma 430 СЦ-131/1506 | | Стол центральный Iterma 430 СЦ-211/806 | | Стол центральный Iterma 430 СЦ-211/806 | | Стол кондитерский Iterma 430 СЦ-133/1508 | | Стол пристенныйIterma 430 СБ-131/1206 | | Стол пристенныйIterma 430 СБ-131/1206 | | Стол пристенныйIterma 430 СБ-131/1207 | | Стол пристенныйIterma 430 СБ-131/1207 | | Стол пристенныйIterma 430 СБ-131/1207 | | Стол пристенныйIterma 430 СБ-131/1506 | | Стол пристенныйIterma 430 СБ-131/1506 | | Стол пристенныйIterma 430 СБ-131/1507 | | Стол пристенныйIterma 430 СБ-131/1507 | | Стол пристенныйIterma 430 СБ-131/1507 | | Стол пристенныйIterma 430 СБ-131/606 | | Стол пристенныйIterma 430 СБ-131/607 | | Стол пристенныйIterma 430 СБ-131/607 | | Стол пристенныйIterma 430 СБ-131/807 | | Стол пристенныйIterma 430 СБ-131/906 | | Стол пристенныйIterma 430 СБ-131/906 | | Стол пристенныйIterma 430 СБ-131/906 | | Стол пристенныйIterma 430 СБ-131/906 | | Стол пристенныйIterma 430 СБ-131/906 | | Стол пристенныйIterma 430 СБ-131/907 | | Стол пристенныйIterma 430 СБ-131/907 | | Стол пристенныйIterma 430 СБ-131/907 | | Стол пристенныйIterma 430 СБ-131/907 | | Стол пристенныйIterma 430 СБ-131/907 | | Стол пристенныйIterma СБ-131/1506 | | Стол с охлажд.шкафом СХС-60-01 | | Устройство душирующее Friuli 901110 | | Тележка сервировочная | | Тележка сервировочная | | Тестомес GAM спиральный S-50 | | Стол д/гряз. посуды Ш430 СБ 251-1200/760/870 МП Com к ПММ | | Стол д/сбора отходов Iterma 430 СБ-241/606 | | Стол д/чист. посуды Ш430 СБ 251-800/760/870 Л Com | | Шкаф расстоечныйGierre LIEV 12 | | Шкаф Т&Т д/хлеба с дверью 800\*500\*1800 | | Шкаф Т&Т для уборочного инвентаря 600\*500\*1750 | | Шкаф Т&Т для уборочного инвентаря 600\*500\*1750 | | Шкаф Т&Т для уборочного инвентаря 600\*500\*1750 | | Шкаф Т&Т для уборочного инвентаря 600\*500\*1750 | | Шкаф Т&Т для уборочного инвентаря 600\*500\*1750 | | Шкаф Т&Т для уборочного инвентаря 600\*500\*1750 | | Шкаф Т&Т для уборочного инвентаря 600\*500\*1750 | | Шкаф Т&Т для уборочного инвентаря 600\*500\*1750 | | Шкаф холод.с глух. дверью POLAIR ШХ-0,7 | | Шкаф холод.с глух. дверью POLAIR ШХ-0,7 | | Шкаф холод.с глух. дверью POLAIR ШХ-0,7 | | Шкаф холод.с глух. дверью POLAIR ШХ-0,7 | | Шкаф холод.с глух. дверью POLAIR ШХ-0,7 | | Электрокипятильник КНЭ-100 | | Шкаф мороз.с глух. дверью POLAIR ШН-0,7 | | Шкаф пекарский Gierre FEV 106M | | Гастроемкость Blanco GN 1/1-100 | | ГастроемкостьBlanco GN 1/1-20 | | ГастроемкостьBlanco GN 1/1-40 | | ГастроемкостьBlanco GN 1/1-65 | | ГастроемкостьBlanco GN 1/2-100 | | ГастроемкостьBlanco GN 1/2-20 | | ГастроемкостьBlanco GN 1/2-40 | | ГастроемкостьBlanco GN 1/2-65 | | Подтоварник Iterma Ш430 СП-130/1000/500 | | Кастрюля 20л.нерж | | Лист для пек.шкафа Gierre Teg 129 600\*400 | | Лист для пек.шкафа Gierre Teg 134 600\*400 | | Весы электронные М-ER326 AFU | | Зонт вытяжной пристен. Iterma ЗВП-1000\*1000\*350 | | Зонт вытяжной пристен. Iterma ЗВП-1000\*1000\*350 | | Зонт вытяжной пристен. Iterma ЗВП-1000\*1000\*350 | | Зонт вытяжной пристен. Iterma ЗВП-1200\*800\*350 | | Зонт вытяжной пристен. Iterma ЗВП-2000\*1000\*350 | | Зонт вытяжной центральн. Iterma ЗВЦ-2600\*2000\*350 | | Зонт вытяжной центральн. Iterma ЗВЦ-2600\*2000\*350 | | Ванна моечная двойная Iterma ВC-20/430/1000 | | Полка навесная Iterma Ш430 П-1/1503 | | Полка навесная Iterma Ш430 П-1/903 | | Весы CAS SW-20 | | Картофеличистка | | Машина протирочно-резательная МПР-350 М | |
| Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале | 186 |
| Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук) | 10 шт |
| Интерьер и декоративное оформление: утолок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию | Название и тематическое содержание стендов:   1. Телефоны «Горячей линии»; 2. Приказ «О назначении ответственного по питанию»; 3. Приказ «Об организации школьного питания в 2022-2023 учебном году обучающихся общеобразовательной организации»; 4. Приказ «О создании бракеражной комиссии»; 5. Перечень документов для предоставления двухразового бесплатного горячего питания детям с ОВЗ и детей-инвалидов (без ОВЗ), получающих начальное общее, основное общее и среднее общее образование за счет средств бюджета муниципального образования Туапсинский район с учётом финансирования из краевого бюджета; 6. Перечень документов для многодетных семей для предоставления льготного питания; |
|  | **Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами** |  |
| Численность работников пищеблока:  - всего,  в том числе по должностям:  - технолог, зав. производством,  - повара.  - кухонные работники | 4  1  1  2 |
| Уровень профессионализма работников школьной столовой |  |
| Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка) |  |
|  | **Меню школьной столовой** |  |
| Проведение мероприятий школьной столовой по расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2022-2023учебных годах:   * тематические дни; * выставки-дегустации | 1. Дегустация школьных блюд перед новым учебным годом 31.08.2022; 2. 15.02.2023г. «Витаминный день» |
| Примерное (Цикличное) меню | [c50ce6d19d34c7b03e3f40554eccb209.pdf (krskschool.ru)](https://school25nebug.krskschool.ru/upload/krskscschool25nebug_new/files/c5/0c/c50ce6d19d34c7b03e3f40554eccb209.pdf) |
| Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания | Режим работы буфета:  10.00-12.00 |
| Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года | Выпечка:  1. Пирожок с капустой 15шт\*70дн=1050  2. Пирожок с картошкой 15шт\*70дн=1050  3. Пирожок со сгущенкой 10шт\*70дн=700  4. Булочка домашняя 20шт\*70дн=1400  5. Пирожок с яблоком 20шт\*60дн=1200  6. Пицца с куриным филе 15\*60дн=1500  ИТОГО за три месяца:6900 единиц выпечки.  Салаты:  1. Салат из белокочанной капусты 10шт\*60дн=600  2. Салат из свежих помидоров и огурцов 15шт\*60дн=900  3. Салат из свекольной икры 5шт\*60дн=300  ИТОГО за три месяца: 1800 порций салатов  Первые блюда:  1. Борщ с капустой, картофелем 7порций\*14дн=98  2. Суп картофельный с клецками 15порций\*12дн=180  3. Рассольник «Ленинградский» 5порций\*12дн=60  ИТОГО за три месяца: 338 порций  Гарниры:  1. Макароны отварные с маслом 25порций\*14дн=350  2. Рис припущенный с маслом 10порций\*12дн=120  3. Каша рассыпчатая гречневая 15порций\*10дн=150  4. Картофель отварной 12порций\*14дн=168  5. Каша пшеничная рассыпчатая 5порций\*12дн=60  6. Пюре картофельное 10порций\*15дн=150  ИТОГО за три месяца: 998 порций  Мясные и рыбные блюда:  1. Тефтели из говядины 20порций\*12дн=240  2. Птица запеченная 20порций\*15дн=300  3. Котлеты домашние 30порций\*10дн=300  4. Запеканка из творога со сгущенным молоком 10порций\*12дн=120  ИТОГО за три месяца: 960 порций  Напитки:  1. Чай с лимоном 30порций\*60дн=1800  2. Компот из сухофруктов 10порций\*60дн=600  ИТОГО за три месяца: 2400 порций |
| Презентация приготовления поварами школьной столовой горячего завтрака |  |
|  |  |
|  | **Пропаганда здорового питания** |  |
| Проведение воспитательных мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут) Ф.И.О. автора видеоролика (педагога, учащегося или группы учащихся) | Видеоролик для родителей и обучающихся по организации питания в школе  [**https://school25nebug.krskschool.ru/food**](https://school25nebug.krskschool.ru/food) |
|  | **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 2002-2023 учебных годах |  |
| Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню по показателям СанПиН и по показателям Федерального центра мониторинга питания обучающихся | 1. О размещении инфографики.pdf [(скачать)](https://school25nebug.krskschool.ru/file/download?id=269)[(посмотреть)](https://school25nebug.krskschool.ru/upload/krskscschool25nebug_new/files/01/0f/010fa68741a5d67403b224bb1b8643b3.pdf) 2. График горячего питания обучающихся МБОУ СОШ №25 им. М.Ф. Тихонова с. Небуг на 2022-2023 учебный год.pdf [(скачать)](https://school25nebug.krskschool.ru/file/download?id=303)[(посмотреть)](https://school25nebug.krskschool.ru/upload/krskscschool25nebug_new/files/b2/6f/b26fb985a3d0b00105151e7b33bb8722.pdf) 3. Примерное двухнедельное цикличное меню (сезон: осень-зима 2022г).pdf [(скачать)](https://school25nebug.krskschool.ru/file/download?id=393)[(посмотреть)](https://school25nebug.krskschool.ru/upload/krskscschool25nebug_new/files/c5/0c/c50ce6d19d34c7b03e3f40554eccb209.pdf) 4. Экспертное заключение меню сезон весна 2023.pdf [(скачать)](https://school25nebug.krskschool.ru/file/download?id=431)[(посмотреть)](https://school25nebug.krskschool.ru/upload/krskscschool25nebug_new/files/01/d8/01d826b295c7ee17372b7df7a16fa504.pdf) 5. Приказ "О внесении изменений в приказ от 24.08.2022 года № 120/2 «Об утверждении стоимости горячего питания в 2022-2023 учебном году»".PDF [(скачать)](https://school25nebug.krskschool.ru/file/download?id=463)[(посмотреть)](https://school25nebug.krskschool.ru/upload/krskscschool25nebug_new/files/43/73/4373e5b82f200962eb78a21e421c0ca4.pdf) 6. 1-4 класс . завтрак обед полдник с 17.04-29.04.pdf [(скачать)](https://school25nebug.krskschool.ru/file/download?id=464)[(посмотреть)](https://school25nebug.krskschool.ru/upload/krskscschool25nebug_new/files/fd/56/fd56412767f8c244f6d167b481b503ae.pdf) 7. 5-11 класс . завтрак обед полдник с 17.04-29.04.pdf [(скачать)](https://school25nebug.krskschool.ru/file/download?id=465)[(посмотреть)](https://school25nebug.krskschool.ru/upload/krskscschool25nebug_new/files/86/23/8623c144f6f6f7baccfcc18596bf10f2.pdf) 8. РАСКЛАДКА 1-4 класс . полдник с 17.04-29.04.pdf [(скачать)](https://school25nebug.krskschool.ru/file/download?id=466)[(посмотреть)](https://school25nebug.krskschool.ru/upload/krskscschool25nebug_new/files/b1/e4/b1e4265fa8b62baa825c06c238b06627.pdf) 9. Приказ "Об утверждении регионального стандарта по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Краснодарского края ".pdf [(скачать)](https://school25nebug.krskschool.ru/file/download?id=500)[(посмотреть)](https://school25nebug.krskschool.ru/upload/krskscschool25nebug_new/files/b8/39/b839e38a99806c30986f2770f6f654a7.pdf) 10. Примерное двухнедельное цикличное меню (сезон весна 2023г.) для организации питания учащихся возрастных категорий.pdf [(скачать)](https://school25nebug.krskschool.ru/file/download?id=502)[(посмотреть)](https://school25nebug.krskschool.ru/upload/krskscschool25nebug_new/files/7c/f4/7cf489d3cf1d4f0d0ad681c94c849d00.pdf) 11. Приказ "Об осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях Краснодарского края".pdf |