**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 смена10.00-10.201 «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 ОВЗ12.50- 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 | 102,00114,00 |
| 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 | 4112 |
| 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=10502. Пирожок с картошкой 15шт\*70дн=10503. Пирожок со сгущенкой 10шт\*70дн=7004. Булочка домашняя 20шт\*70дн=14005. Пирожок с яблоком 20шт\*60дн=12006. Пицца с куриным филе 15\*60дн=1500ИТОГО за три месяца:6900 единиц выпечки.Салаты:1. Салат из белокочанной капусты 10шт\*60дн=6002. Салат из свежих помидоров и огурцов 15шт\*60дн=9003. Салат из свекольной икры 5шт\*60дн=300ИТОГО за три месяца: 1800 порций салатов Первые блюда:1. Борщ с капустой, картофелем 7порций\*14дн=982. Суп картофельный с клецками 15порций\*12дн=1803. Рассольник «Ленинградский» 5порций\*12дн=60ИТОГО за три месяца: 338 порцийГарниры:1. Макароны отварные с маслом 25порций\*14дн=3502. Рис припущенный с маслом 10порций\*12дн=1203. Каша рассыпчатая гречневая 15порций\*10дн=1504. Картофель отварной 12порций\*14дн=1685. Каша пшеничная рассыпчатая 5порций\*12дн=606. Пюре картофельное 10порций\*15дн=150ИТОГО за три месяца: 998 порцийМясные и рыбные блюда:1. Тефтели из говядины 20порций\*12дн=2402. Птица запеченная 20порций\*15дн=3003. Котлеты домашние 30порций\*10дн=3004. Запеканка из творога со сгущенным молоком 10порций\*12дн=120ИТОГО за три месяца: 960 порцийНапитки:1. Чай с лимоном 30порций\*60дн=18002. Компот из сухофруктов 10порций\*60дн=600ИТОГО 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
 |