

Приложение 3
к Положению об организации и проведении
регионального тура Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2025»

**Информационная карта образовательной организации – участника
регионального тура Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2025»**

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 6 им. М.В. Масливец х.Красная Нива муниципального образования Брюховецкий район
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	сырьевая
	Количество обучающихся: - всего,	149
	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	68
	-5-9 классы	81
	-10-11 классы	0
	Количество обучающихся, получающих питание -всего,	144
	в том числе возрастным группам -1-4 классы	68
	-5-9 классы	76
	-10 -11 классы	0
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %) -всего,	144/97%
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	68/100%
	-5-9 классы	76/93%
	-10-11 классы	0

получают двухразовое питание (количество, %) всего	30/100%
в том числе по возрастным группам	11/100%
-1-4 классы	
-5-9 классы	19/100%
-10-11 классы	0
количество обучающихся льготной категории, чел	31
в том числе по возрастным группам:	8
-1-4 классы	
-5-9 классы	23
-10-11 классы	0
График приема пищи	9.55-10.15 - 1-4 классы, а также обучающиеся с ОВЗ (завтрак) 10.55-11.15 - 5-9 классы 12.40-13.00 - обед для обучающихся с ОВЗ
Количество обучающихся принимающих только завтрак	128
Количество обучающихся принимающих только обед	0
Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	30
Количество обучающихся принимающих обед и полдник	0
Стоимость рациона питания (руб.): -завтрака, -обеда -полдника	1-4 класс - 119,68; 5-9 класс - 135,39. 1-4 класс – 154,08; 5-9 класс – 176,07
Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся, возможность выбора блюд (шведский стол), вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.	Используется метод накрытия столов для обучающихся 1-9 классов, что позволяет увеличить время для приёма пищи в перемену.
Безналичный расчет за питание обучающихся.	Оплата питания 1-4 классов. Классные руководители ежедневно ведут табель посещаемости и питания детей. Согласно данным табеля, ответственный за питание составляет сводную ведомость по расчетам за услуги питания и отдаёт в централизованную бухгалтерию. Оплата услуг питания поставщиком осуществляется в безналичной форме на основании выставленных документов (счёт-фактуры, акта выполненных работ). Оплата питания обучающихся 5-9 классов. Расчеты за организованное

		питание обучающихся осуществляется безналичным путём. Оплата производится родителями заблаговременно до 10 числа каждого месяца. Поставщик питания (ИП Козлов) отправляет квитанции, ответственный за питание совместно с классными руководителями отдаёт квитанции законным представителям обучающихся. Оплата за питание производится путем перечисления денежных средств на счёт поставщика школьного питания (ИП Козлову).
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	
2	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиНом	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	В видеоролике № 2 https://oosh6-krasnaia-niva.schoolkrasnodar.ru/site/pub?id=162
	Количество посадочных мест и соответствие требованием мебели в обеденном зале.	В видеоролике № 2 https://oosh6-krasnaia-niva.schoolkrasnodar.ru/site/pub?id=162
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	В видеоролике № 2 https://oosh6-krasnaia-niva.schoolkrasnodar.ru/site/pub?id=162
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	В видеоролике № 2 https://oosh6-krasnaia-niva.schoolkrasnodar.ru/site/pub?id=162
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока: -всего в том числе по должностям -технолог, зав производством -повара	3 2 1

	-кухонные работники	
	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	Нисходовская Наталья Александровна, старший повар, среднее профессиональное образование. Федоренко Виктория Дмитриевна, повар, среднее профессиональное образование. https://oosh6-krasnaia-niva.schoolkrasnodar.ru/site/pub?id=156
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	Все работники имеют профессиональное образование, стаж работы, за последние 5 лет курсы повышения квалификации не проходили.
4	Меню школьной столовой	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2021-2022 / 2022-2024 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	Урок здоровья в 1А классе "Здоровое питание" https://oosh6-krasnaia-niva.schoolkrasnodar.ru/site/pub?id=151 Урок здоровья во 2А классе "Польза овощей и фруктов" https://oosh6-krasnaia-niva.schoolkrasnodar.ru/site/pub?id=152 Круглый стол в 5А классе "Какая еда считается полезной" https://oosh6-krasnaia-niva.schoolkrasnodar.ru/site/pub?id=153
	Примерное (Цикличное) меню	https://oosh6-krasnaia-niva.schoolkrasnodar.ru/?section_id=178
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	Не имеется
	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	Не имеется
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	https://oosh6-krasnaia-niva.schoolkrasnodar.ru/site/pub?id=157
	введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров	В рацион школьников введены все блюда в соответствии с СанПиН с пониженным содержанием сахара, соли, насыщенных жиров.
5	Пропаганда здорового питания	
	Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	https://oosh6-krasnaia-niva.schoolkrasnodar.ru/site/pub?id=159
6	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 2021/2022; 2022/2023; 2023/2024 учебных годах	Нет
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	https://eosh6-krasnaia-niva.schoolkrasnodar.ru/food
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО	https://foodmonitoring.ru/15774/food

Директор МБОУ ООШ № 6
им. М.В. Масливца

А.В. Полоус

Начальник управления образования администрации муниципального образования Брюховецкий район

Е.П. Галат

