

**Информационная карта обра
«Лу
в номинации:**

№	Направления
п/п	
	Сведения об организации питания
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).
	Количество обучающихся: - всего,
	в том числе по возрастным группам:
	-1-4 классы
	-5-9 классы
	-10-11 классы
	Количество обучающихся, получающих питание -всего,
	в том числе возрастным группам -1-4 классы

1	-5-9 классы
	-10 -11 классы
	Из них:
	получают одноразовое горячее питание (количество, %)
	-всего,
	в том числе по возрастным группам
	-1-4 классы
	-5-9 классы
	-10-11 классы
	получают двухразовое питание (количество, %) всего
	в том числе по возрастным группам
	-1-4 классы
	-5-9 классы
	-10-11 классы
	количество обучающихся льготной категории, чел
	в том числе по возрастным группам:
	-1-4 классы
	-5-9 классы
	-10-11 классы
	График приема пищи
	Количество обучающихся принимающих только завтрак
	Количество обучающихся принимающих только обед
	Количество обучающихся принимающих завтрак и обед
	Количество обучающихся принимающих обед и полдник
	Стоимость рациона питания (руб.):
	-завтрака,
	-обеда

	-полдника
	Безналичный расчет за питание обучающихся.
2	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиНом
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.

3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами
	Численность работников пищеблока: -всего в том числе по должностям -технолог, зав производством -повара -кухонные работники
	Уровень профессионализма работников школьной столовой.
4	Меню школьной столовой
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2020-2021 / 2021-2023 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.

	Примерное (Цикличное) меню
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания
	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.
5	Пропаганда здорового питания
	Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).
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 2020/2021; 2021/2022; 2022/2023 учебных годах

	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО

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

**зовательной организации – участника регионального тура
«Лучшая школьная столовая - 2025»
«Лучшая столовая сельской школы-2025».**

Информация образовательной организации

АНО комбинат социального питания

**"Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №35 имени Героя Советского
Союза Александра Александровича Лучинского
пгт. Новомихайловский
МО Туапсинский округ"**

Школьно-базовая столовая

791

349

391

51

471

349

327

39

715

90%

100%

83%

76%

19

3%

5

14

0

67

31

36

0

Приложение

423

273

14

5

с 1-4 класс-завтрак , обед и полдник для обучающихся (из средств местного и краевого бюджетов):
с 1 по 4 класс – (завтрак) -102,рублей, (обед)-142,00рублей,полдник-61,00руб.

1вариант-питаются согласно цикличному меню

2)с 5 по 11 класс –завтрак 114,00.

Обед 167,00 рублей:

Полдник-73,00 рублей.

2вариант-«меню по выбору»:

Завтрак-85,20

Обед-106,20

Безналичный расчет через терминал.

<https://sosh35-tuapse.krskschool.ru/site/pub?id=77>

Видеоролик

180посадочных мест

Приложение

Видеоролик

Шеф повар-1

Повар-3

Кухонные работники-3

Шубина Светлана Владимировна -повар 5-го разряда.

Нафикова Галина Борисовна-повар 5-го разряда.

Устименко Галина Анатольевна-повар 4-го разряда.

Королева Римма Шаваршовна-повар 4-го разряда

Курсы повышения квалификации в приложении

https://vk.com/wall-215959460_1298

https://vk.com/wall-215959460_1076

https://vk.com/wall-215959460_1102

https://vk.com/wall-215959460_518

https://vk.com/wall-215959460_650

https://vk.com/wall-215959460_45

https://vk.com/wall-215959460_479

https://vk.com/wall-215959460_230

https://vk.com/wall-215959460_668

Приложение

Приложение

Приложение

<https://sosh35-tuapse.krskschool.ru/site/pub?id=77>

<https://sosh35-tuapse.krskschool.ru/site/pub?id=77>

https://vk.com/wall-215959460_168

https://vk.com/wall-215959460_8

https://vk.com/wall-215959460_38
https://vk.com/wall-215959460_175

https://vk.com/wall-215959460_175

[Приложение](#)

<https://foodmonitoring.ru/13187/food>