

**Информационная карта школьной столовой
Филиала МБОУ СОШ с. БольшойТруев – СОШ с. Явлейка**

№ п/п	Направления	Информация ОУ	
1	Сведения об организации питания		
1.1.	Полное наименование муниципального общеобразовательного учреждения в соответствии с уставом	Филиал Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы имени полного кавалера ордена Славы АббасаХалилулловича Измайлова с. Большой Труев – средняя общеобразовательная школа с. Явлейка	
1.2.	Тип школьной столовой	Школьно-базовая столовая	
1.3.	Количество обучающихся:	всего	84
		получают горячее питание	84
		получают двухразовое питание	24
1.4.	Стоимость	Стоимость (руб)	
		Завтрак	24
		Обед	73,85
		Полдник	-
1.5.	Организатор питания	ИП «Кузигова Г.Р.» Договор №3 дата 31.08.2020	
1.6.	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся	Возможность выбора блюд по запросу родителей, если ребенок нуждается в диетическом питании	
1.7.	Безналичный расчет за питание учащихся	Нет	
1.8.	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся	Нет	
2.	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН		
2.1	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	15	
2.2.	Количество посадочных мест и соответствие мебели в обеденном зале	48	
2.3.	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	Соответствует требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся. Имеются раковины с подводкой горячей и холодной воды, жидкое мыло, бумажные полотенца для сушки рук.	
2.4.	Стенды: уголок потребителя, информационный стенд по здоровому питанию	Уголок потребителя, информационный стенд по здоровому питанию «Питание и здоровье», информационные плакаты по здоровому питанию Содержание: ➤ памятка для родителей и их детей; ➤ фотографии «Мы выбираем качественные продукты!»;	

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ информация о пользе белков, жиров, углеводов, о вредных продуктах; ➤ правила поведения учащихся в столовой; ➤ график питания учащихся; ➤ график дежурства учителей. 	
3.	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами		
3.1.	Численность работников пищеблока	2	
3.2.	Уровень профессионализма работников школьной столовой	1. Кузнецова Мария Александровна, повар 3 разряда; 2. Тихонова Любовь Викторовна, кухонный работник	
3.3.	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	-	
4	Меню школьной столовой		
4.1	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и изделий в 2020-2021 учебном году:	тематические дни	Культура здорового питания. Как следует питаться. Основы правильного питания
		конкурсы	конкурс стенгазет и плакатов на тему здорового и правильного питания; конкурс «Мое меню»
		программы	реализация региональной программы «Разговор о правильном питании»