

**Информационная карта участника муниципального конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2023»**

№ п/п	Направления	Информация		
1.	Сведения об организации питания			
	Полное наименование образовательного учреждения	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя школа №2 г. Ворсма		
	Тип школьной столовой	Столовая, работающая на сырье		
	Количество обучающихся - всего, в т. ч. по возрастным группам: - 1 - 4 классы - 5 - 9 классы - 10 - 11 классы	328		
	Количество обучающихся, получающих горячее питание - всего, в т. ч. по возрастным группам: - 1 - 4 классы - 5 - 9 классы - 10 - 11 классы	291	37	
	График приёма пищи	210		
		192	18	
		Класс	Классный руководитель	Время приема пищи
		5А	Гаврилина М.С.	9.30
		5Б	Горохова Т.Е.	
		6А	Кубасова О.А.	
		6Б	Крылова Е.М.	
		7А	Ермолаева М.М.	10.30
		7Б	Гусева В.Д.	
		8А	Стрижак Д.В.	
		8В	Юрова О.Б.	
		10А	Лапшина Н.В.	11.30
		11А	Кузнецова Т.И.	
		9А	Сакова Н.Ю.	
		9Б	Глебова Е.П.	
		8Б	Белова Е.Н.	
	Количество обучающихся, принимающих: - только завтрак - только обед - завтрак и обед	210		
	Стоимость рациона питания (руб.) - завтрака - обеда	Не более 110 руб. за один учебный день Не более 120 руб. за один учебный день		
	Безналичный расчёт за питание обучающихся	Родительская плата за услуги школьного питания может происходить следующими способами на выбор родителей: 1. Через каналы Сбербанка: терминалы, банкоматы и сервис «Сбербанк- онлайн».		

		2. Через МУП «База общепита», расположенного по адресу: г. Павлово, ул. Красноармейская, д.14 (ресторан «Русь», вход со двора.
2.	Техническое состояние производственных и служебно - бытовых помещений в соответствии с СанПин	
	% оснащения пищеблока технологическим и иным оборудованием	95% (приложение 1)
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале	110 посадочных мест. Мебель в обеденных залах соответствует требованиям СанПин. (приложение 2)
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, мыло, сушка для рук)	Перед входом в помещение столовой для мытья рук установлены раковины (6 штук), имеются мыльницы с мылом, одноразовые полотенца, сушилка для рук. (приложение 3)
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию	Уголок потребителя, информационный стенд по здоровому питанию, стенды: «Как правильно есть?», «Обязанности дежурных по столовой». (приложение 4)
3.	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока: - всего, в т.ч. по должностям: - зав. производством; - повар; - кухонный работник	3 1 1 1
	Уровень профессионализма работников школьной столовой	1.Макаренко Елена Владимировна - заведующая производством, имеет 5-й разряд. Образование: Горьковский техникум советской торговли. Специальность: техник - технолог. 2. Полубарьева Татьяна Венальевна - повар, имеет 4-й разряд. Образование: Горьковское кооперативное профессионально- техническое училище. Специальность: повар. 3.Солдатова Елена Александровна - кухонный работник. Образование: средне - специальное. Специальность: печатник высокой печати.

4.	Мероприятия	1.Классный час в рамках проф. ориентации в 9А классе «Вкусная профессия». 2. Беседа с обучающимися 5- х классов о важности горячего питания в школе. 3. «Один день из жизни повара» - репортаж школьной студии «Кинодел». (приложение 5)
Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака		https://disk.yandex.ru/i/wJQeAZmF29A2Ww

Директор школы



/Архипова Е.М./