

Информационная карта участника Всероссийского конкурса "Лучшая школьная столовая"

№	Направления	Информация образовательной организации
1	<p>Сведения об организации питания:</p> <p>Полное наименование муниципального общеобразовательного учреждения в соответствии с Уставом.</p> <p>Тип школьной столовой (школьно- базовая столовая, сырьевая, дотоготовочная, буфет - раздаточная).</p> <p>Количество обучающихся:</p> <p>- всего 1574</p> <p>в том числе по возрастным группам: 1-4 классы 928</p> <p>5-9 классы 554</p> <p>10 - 11 классы 92</p> <p>Количество обучающихся, получающих питание:</p> <p>- всего 920</p> <p>в том числе по возрастным группам: 1-4 классы 920</p> <p>5-9 классы 0</p> <p>10 - 11 классы 0</p> <p>Из них: получают одnorазовое горячее питание (количество, %)</p> <p>- всего</p> <p>в том числе по возрастным группам: 1-4 классы 920, 58%</p>	<p>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Каспийская гимназия №11»</p> <p>Школьно-базовая</p>

5-9 классы	0
10 - 11 классы	0
получают двухразовое питание (количество, %):	
- всего	0
в том числе по возрастным группам: 1-4 классы	0
5-9 классы	0
10 - 11 классы	0
количество обучающихся льготной категории, чел.	
в том числе по возрастным группам: 1-4 классы	0
5-9 классы	0
10 - 11 классы	0
График приема пищи	
Количество обучающихся, принимающих только завтрак	456
Количество обучающихся, принимающих только обед	464
Количество обучающихся, принимающих завтрак и обед	0
Количество обучающихся, принимающих обед и полдник	0
Стоимость рациона питания (руб.):	
- завтрака	61 р.
- обеда	61 р.
- полдника	0

<p>Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.).</p>	<p>нет</p>
<p>Безналичный расчет за питание учащихся.</p>	<p>да</p>
<p>Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.</p>	<p>Программа 1С Школьное питание, в котором составляется меню по нормам СанПин в соответствии с КБЖУ</p>
<p>2 Техническое состояние производственных и служебно - бытовых помещений в соответствии с СанПин</p>	<p>Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений школьной столовой соответствует нормам СанПин.</p> <p>Имеется цех для приготовления пищи.</p> <p>Моечная столовой посуды.</p> <p>Моечная кухонной посуды и утвари.</p> <p>Отдельное помещение гардеробной с индивидуальными шкафами для хранения личных вещей кухонных работников.</p> <p>Отдельный сан.узел.</p> <p>Кладовая для хранения продуктов питания.</p> <p>Кладовая для хранения овощей и фруктов. Мясной цех, мучной цех, цех Рыба/Куры.</p> <p>Столовая обеспечена водопроводной холодной и горячей водой, которая используется в технологических процессах обработки пищевых продуктов, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены.</p> <p>Для приготовления блюд и соблюдения питьевого режима используется фильтрованная вода и вода прошедшая фильтрацию через фильтры установленные в помещении кухни.</p>

<p>% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.</p>	<p>ПРИЛОЖЕНИЕ 1</p> <p>Пищеблок 100% оснащен технологическим и иным оборудованием. Плита электрическая 4-х конфорочная</p> <p>Сковорода электрическая</p> <p>Жарочный шкаф</p> <p>Мясорубка электрическая</p> <p>Машина тестомесильная</p> <p>Миксер планетарный</p> <p>Измельчитель овощей</p> <p>Картофелечистка</p> <p>Формирователь котлет</p> <p>Хлеборезка</p> <p>Холодильный шкаф</p> <p>Холодильник</p> <p>Столлаж</p> <p>Стол разделочный</p> <p>Весы электронные</p> <p>Моечные ванны</p> <p>Раковины для мытья рук</p>
<p>Количество посадочных мест и соответствие мебели в обеденном зале.</p>	<p>ПРИЛОЖЕНИЕ 2</p> <p>В обеденном зале 200 посадочных мест. Мебель соответствует требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся.</p>
<p>Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)</p>	<p>ПРИЛОЖЕНИЕ 3</p>
<p>Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.</p>	<p>ПРИЛОЖЕНИЕ 4</p> <p>Уголок потребителя:</p> <p>Бракеражный журнал готовой продукции</p> <p>Закладка. Снятие пробы.</p> <p>Технологические карты приготовления блюд</p> <p>Правила поведения в школьной столовой.</p>

	<p>Инструкция по охране труда при приготовлении пищи</p> <p>Товарно-сопроводительные документы на продукты</p> <p>Информационный стенд:</p> <p>Инструкция по применению антисептиков для рук</p> <p>Состав бракеражной комиссии</p> <p>Книга отзывов и предложений.</p> <p>График приема пищи.</p> <p>Ежедневное меню.</p> <p>Стенд «Здоровье и питание» (о витаминах в продуктах, энергетическом балансе организма, полезные качества продуктов, здоровом питании школьника).</p> <p>План-график проведения уборок помещений пищеблока</p>
<p>3</p> <p>Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами</p> <p>Численность работников пищеблока.</p> <p>- всего,</p> <p>в том числе по должностям:</p> <p>технолог, зав. производством повара</p> <p>кухонные работники</p> <p>Уровень профессионализма работников школьной столовой.</p>	<p>4 человека</p> <p>1 человек: Абдуллаева Дильшад Ибадуллаховна</p> <p>2 человека: Ибрагимова Ферузат Абдулманнаповна, Османова Нисейхалум Эразихановна</p> <p>1 человек: Шабанова Альфида Камаловна</p> <p>Абдуллаева Дильшад Ибадуллаховна - Северо-Осетинский техникум сов. торговли Минторга РСФСР (1992 г.);</p> <p>Ибрагимова Ферузат - архитектурный колледж, г. Каспийск, технологический факультет;</p> <p>Османова Нисейхалум Эразихановна - профессиональное училище №6, повар 3 разряда</p>

	<p>Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).</p> <p>Абдуллаева Дильшад Ибадуллаховна - ДГТУ, факультет повышения квалификации и переподготовки руководящих работников и специалистов "Организация питания в образовательных учреждениях", Османова Нисейхалум Эрзихановна - Махачкалинский центр повышения квалификации Академии "Каспий", 2020 г.</p>
<p>4</p> <p>Меню школьной столовой</p> <p>Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2019-2020/2020-2021 учебном году:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации. <p>Примерное цикличное меню</p> <p>Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания</p> <p>Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года</p> <p>Презентации о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака</p>	<p>ПРИЛОЖЕНИЕ 6 Анкетирование родителей и детей. Семинар – практикум по вопросу организации здорового и качественного питания в общеобразовательных организациях</p> <p>ПРИЛОЖЕНИЕ 7 Традиционный праздник осени с дегустацией приготовленных блюд и даров осени. Класные часы о пользе здорового питания Мастер-классы по сервировке стола.</p> <p>ПРИЛОЖЕНИЕ 8 Приглашение на дегустацию приготовленных блюд представителей Родительского контроля.</p> <p>ПРИЛОЖЕНИЕ 5 Десятидневное цикличное меню, утвержденной руководителем ООО "Центр-групп"</p> <p>нет</p> <p>нет</p> <p>нет</p> <p>https://skasp-11.dagestanschool.ru/upload/dagsskasp_11_new/files/ed/c7/edc7e9asse7379e-b1ed62536b1fb9488.pdf</p>

<p>Введение в рацион школьника блгод, соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли, сахара, насыщенных жиров.</p>	<p>нет</p>
<p>5 Пропаганда здорового питания Видеоролик проведения мероприятия по теме здорового питания (до 5 минут)</p>	<p>ПРИЛОЖЕНИЕ 10 2"1" класс, учитель начальных классов Муталимова Альбина Яралиевна.</p>
<p>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 2019-2020/2020-2021 учебном году. Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.</p>	<p>нет</p> <p>ОРГАНИЗАЦИЯ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ: https://skasp-11.dagestanschool.ru/?section_id=115 ЕЖЕДНЕВНОЕ МЕНЮ: https://skasp-11.dagestanschool.ru/food</p> <p>ОРГАНИЗАЦИЯ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ: https://skasp-11.dagestanschool.ru/?section_id=115 ЕЖЕДНЕВНОЕ МЕНЮ: https://skasp-11.dagestanschool.ru/food</p>
<p>Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требования к оформлению и содержанию меню - по показателям СанПиН и по показателям ФЦМП</p>	<p>ЕЖЕДНЕВНОЕ МЕНЮ: https://skasp-11.dagestanschool.ru/food</p>

Директор МБОУ "Каспийская гимназия №11"



Тагирова Ж.У.