

**Информационная карта участника Всероссийского конкурса  
«Лучшая школьная столовая»**

№	Направления	Информация ОУ
<b>1</b>	<b>Сведения об организации питания</b>	
	Полное наименование муниципального общеобразовательного учреждения в соответствии с уставом.	МКОУ «СОШ №3 с углубленным изучением отдельных предметов г. Майского»
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	Школьно-базовая столовая
	Количество обучающихся: - всего - получают горячее питание (количество, %) - получают двухразовое питание (количество, %)	536  441 человек-82% 50 человек-9%
	Стоимость завтрака, обеда (руб.)	<i>Стоимость завтрака:</i> бюджетного – 14,70 руб. по абонементу – 30,00 руб. <i>Стоимость обеда:</i> 30,00 руб.
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (фито бар, кислородные коктейли, возможность выбора блюд).	Возможность выбора блюд учащимися
	Безналичный расчет за питание учащихся.	Осуществляется ежемесячно через терминал в отделении № 5230 Сбербанка г. Ставрополь
<b>2</b>	<b>Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН</b>	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	1. Холодильники- 2 шт. 2. Морозильная камера-1 шт. 3. Жарочный шкаф- 1 шт. 4. Электросковорода – 1 шт. 5. Тестомес – 1 шт. 6. Электрические мясорубки – 2 шт. 7. Электрические печи- 2 шт. (Приложение №1)
	Количество посадочных мест и соответствие мебели в обеденном зале.	200 мест (Приложение №2)
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	1. раковины – 4 шт. 2. сушка для рук – 1 шт. (Приложение №3)
	Стенды: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	В наличии (Приложение №4)
<b>3</b>	<b>Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами</b>	
	Численность работников пищеблока.	3

	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	Рыбальченко Ирина Борисовна, Повар 4 разряда. Образование – среднее специальное. Государственное образовательное учреждение «Кабардино-Балкарский агропромышленный профессиональный лицей им. Б.Г. Хамдохова», с.п. Старый Черек, 2009г.  Макоева Галина Тубиевна, Повар 4 разряда, Кондитер 4 разряда. Образование – среднее специальное. Государственное казенное образовательное учреждение «Кабардино-Балкарский агропромышленный профессиональный лицей им. Б.Г. Хамдохова», с.п. Старый Черек, 2015 г. (Приложение №5)
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	Рыбальченко Ирина Борисовна 2013г. - «Новые направления в технологии производства блюд, кулинарных изделий и организация питания детей и подростков в дошкольных и общеобразовательных учреждениях» 2017г. - «Повар образовательной организации» (Приложение №6)
<b>4</b>	<b>Меню школьной столовой</b>	
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	<a href="http://school-3maiskii.narod.ru">school-3maiskii.narod.ru</a>
<b>5</b>	<b>Обобщение и распространение опыта работы</b>	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2017-2018 учебном году.	Выпуск школьной газеты, сентябрь-октябрь 2017г., стр. 4-5 (Приложение №7)

Руководитель  
МКОУ «СОШ №3 с углубленным  
изучением отдельных предметов  
г. Майского»  
Г.А.

Гринько

Руководитель  
муниципального учреждения  
«Управление образования местной администрации  
Майского муниципального района»

Маерле Г. В.