**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**«Пролетарская средняя общеобразовательная школа**

**имени Пучковой Нины Ефимовны»**

**Любинского муниципального района Омской области**

Адрес: 646164 Омская область, Любинский р-н,

п.Пролетарский, ул. Школьная,3

prolertarlubino@ramler.ru

30.04.2025г

Приложение

к Положению о проведении

муниципального этапа

Всероссийского конкурса

 «Лучшая школьная столовая»

**Информационная карта участника**

**конкурса «Лучшая школьная столовая»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  № п/п | Направления | Информация общеобразовательного учреждения |
| **1** | **Сведения об организации питания** |
|  | Полное наименование общеобразовательного учреждения в соответствии с уставом. | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение « Пролетарская средняя общеобразовательная школа имени Пучковой Нины Ефимовны»  |
|  | Тип школьной столовой (школьная базовая столовая - работающая на сырье, на полуфабрикатах) | школьная базовая столовая |
|  | Количество обучающихся 5-11 классов:- всего, чел.;-получают горячее питание 1 раз (человек, %);- получают горячее питание 2 раза (человек, %) | -28 чел.;-28чел.-0-28чел.,46,6% |
|  | Разнообразие меню (краткий анализ 10-ти дневного меню) | Текущее меню соответствует утвержденному примерному меню. Ежедневно перед входом в обеденный зал вывешивается ежедневное меню, оно же размещается на сайте школы. Разработка комплексных завтраков основывается на следующих принципах: 1. Удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями. 2. Сбалансированность рациона по основным пищевым веществам белкам, жирам и углеводам должна составлять 1:1:4 или в процентном соотношении от калорийности, как 10- 15%, 30-32%, 55-60%. |
| **2** | **Техническое состояние производственных, служебно-бытовых, обеденных помещений в соответствии с СанПиНами** |
|  | % оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием. | Предоставить (в электронном виде) перечень оборудования и не более 5-ти фотографий. |
|  | Количество посадочных мест и соответствие мебели в обеденном зале. | 60 мест |
|  | Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся(раковины, дозаторы для мыла, сушки для рук и др.). | фотография |
|  | Стенды: информационный стенд по здоровому питанию | «Здоровое питание» |
| **3** | **Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами.** |
|  | Численность работников пищеблока. | 2 |
|  | Уровень профессионализма работников школьной столовой. | Здерева Оксана Геннадьевна ,повар,среднее образование.Клопотовская Юлия Геннадьевна,кухон.работник, среднее образование. |
| **4** | **Пропаганда здорового питания**  |
|  | Видео-ролик «Правильно питаемся – растем и развиваемся!» (до 2-ух минут) – *на выбор* | Абулхаева Диляра Кайратовна- автор видеоролика (учащаяся 9 класса), название и ссылку на школьный сайт с его размещением.https://sh-proletarskaya-r52.gosweb.gosuslugi.ru/ |
|  | Организация работы с родителями по пропаганде здорового питания детей и подростков. | Для родителей и обучающихся в фойе расположен тематическийстенд «Здоровое питание» :режим питания школьника- азбука здорового питания;- правильный завтрак – заряд энергии на весь день!;- здоровое питание – полезная привычка.В школьной столовой расположены стенд «Уголок питания»:- школьное меню;- правила поведения в столовой.стенд «Уголок потребителя»:- приказ об организации питания в ОО «Об организации горячего питания обучающихся в 2024-2025 учебном году»;- приказ о создании бракеражной комиссии;-график питания обучающихся в школьной столовой; |
|  | Наличие положительных отзывов обучающихся, родителей (законных представителей), учителей о работе, форме и культуре обслуживания в школьной столовой. | https://sh-proletarskaya-r52.gosweb.gosuslugi.ru/ |

И.о.директора школы Т.А.Смирнова

Исполнитель: соц.педагог А.Р. Абулхаева