

**Информационная карта МБОУ «Лицей №7 г.Усть-Джегуты» -участника
Республиканского конкурса
«Лучшая школьная столовая—2023»**

N n/n	Направления	Информация об образовательной организации
1	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лицей №7 г.Усть-Джегуты»
1.1	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет -раздаточная).	школьно-базовая столовая
1.2	Количество обучающихся: — всего.	520
1.3	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	220
	—5—9 классы	275
	—10-11 классы	25
1.4	Количество обучающихся, получающих питание -всего.	220
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	221
	-5-9 классы	1
	-10-11 классы	0
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество. %) -всего.	100%
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	100%
	-5-9 классы	0,4%
	-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	28
	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	13
	-5-9 классы	15
	-10-11 классы	0

1.5	График приема пищи	Приложение
	Количество обучающихся принимающих только завтрак	106
	Количество обучающихся принимающих только обед	114
	Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	0
	Количество обучающихся принимающих обед и полдник	
1.6	Стоимость рациона питания (руб.): -завтрака. —обеда -полдника	Средняя цена завтрака за указанный период: 80.54 Р Средняя цена обеда за указанный период: 88.85 Р
1.7	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся, возможность выбора блюд (шведский стол), вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематические	Используется МЕТОД НАКРЫТИЯ столов для учащихся 1-4 классов. Данный метод позволяет увеличить время для приема пищи согласно графику. Школьная столовая предлагает помимо завтраков и обедов, широкий ассортимент буфетной продукции. В лицее организовано традиционная столовая, благодаря которому дети учатся правилам поведения, самообслуживанию. Столовая максимально адаптирована под домашнюю кухню.
1.8	Безналичный расчет за питание обучающихся.	Централизованно бухгалтерия при Управлении образования Усть-Джегутинского муниципального района осуществляет безналичный расчет на основании ежемесячных показателей табеля питания для учащихся 1-4 классов.
1.9	Использование современных информационно— программных комплексов для Управления организацией школьного питания обслуживания учащихся.	Используя современные информационно-программные комплексы проводятся циклами классные часы по темам: «Здоровый образ жизни и правильное питание https://school7.kchrschool.ru/?section_id=396
2.	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии нормам СанПиН. Постоянные проводятся проверки, и организовывается родительский контроль

		https://school7.kchrschool.ru/?section_id=84
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	100% В приложении предоставлен видеоролик по работе пищеблока.
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.	Количество посадочных мест в лицее 60 приложении фотографий
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	Условия соответствуют санитарным нормам. Для соблюдению личной гигиены обучающихся установлены 4 раковин, дозаторы для мыла на каждой из раковин, сушки для рук – 2 шт.
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд поздоровому питанию.	Уголок оформлен в соответствии со всеми требованиями: - Размещены ежедневное меню - График работы - Награды и достижения. - Положение работы - правила поведения в столовой Приложение
3.	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	В школьной столовой работают 3 сотрудника.
	Численность работников пищеблока: всего в том числе по должностям - технолог. зав производством- повора -кухонные работники	- Кочкарова Оксана Султановна – повар 3 разряда Хасанова Асият Ахматовна- повар Хубиева Лейля Ачахматовна – кухонный рабочий
	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	Кочкарова Оксана Султановна – Карачаево-Черкесская Республиканская государственная бюджетная профессиональная образовательная организация «Коледж индустрии питания, туризма и сервиса» г. Черкесск. присвоенная квалификация: повар третьего разряда Хасанова Асият Ахматовна- «Профессиональный лицей №5» г. Черкесск, 2011 год присвоенная квалификация «Повар -кондитер» Хубиева Лейля Ачахматовна – кухонный рабочий, КЧГТА

<p>Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации. переподготовка).</p>	<p>Кочкарова Оксана Султановна : РГБУ ДПО «Карачаево-Черкесский институт повышения квалификации работников образования» повышение квалификации по программе «Организация питания детей в ОО» 2016 год</p> <p>РГБУ ДПО «Карачаево-Черкесский институт повышения квалификации работников образования» повышение квалификации по программе «Организация работы летнего оздоровительного лагеря» 2019</p> <p>РГБУ ДПО «Карачаево-Черкесский институт повышения квалификации работников образования» повышение квалификации по программе «Организация работы летнего оздоровительного лагеря» 2022 год</p> <p>Хасанова Асият Ахматовна- повар «Профессиональный лицей №5» г.Черкесск, 2011 год присвоенная квалификация «Повар -кондитер»</p>
<p>4. Меню школьной столовой</p>	
<p>Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий 2022-2023 учебном году : тематические дни; школы кулинарного мастерства: выставки-дегустации.</p>	<p>https://school7.kchrschool.ru/?section_id=84</p> <p>https://school7.kchrschool.ru/?section_id=215</p> <p>https://school7.kchrschool.ru/?section_id=216</p>
<p>Примерное (Цикличное) меню</p>	<p>В приложении представлено примерное цикличное меню</p>
<p>Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания</p>	<p>Режим работы буфета в приложении</p>
<p>Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.</p>	<p>https://school7.kchrschool.ru/?section_id=278</p>

	введение в рацион школьников блюд, соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров	Блюда соответствуют цикличному меню и приготовлены строго по технологическим картам. Используются в меню блюда, где сохраняется исходная биологическая ценность пищевых продуктов, используются пищевые продукты со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров, поваренной соли, а также пищевые продукты, обогащенные витаминами и пищевыми волокнами.
5.	Пропаганда здорового питания	в лицее постоянно проводятся беседы по темам «Здоровый образ жизни» и «правильное питание» https://school7.kchrschool.ru/?section_id=396
	Видео—ролик проведения мероприятия по теме здорового питания (до 5-х минут).	https://school7.kchrschool.ru/?section_id=84 В приложении предоставлен видеоролик
6.	Обобщение и распространение опыта работы по организации питания Обучающихся	https://school7.kchrschool.ru/?section_id=84
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2020—2021 / 2022/2023 учебном году.	https://school7.kchrschool.ru/?section_id=396 https://school7.kchrschool.ru/?section_id=278 https://school7.kchrschool.ru/?section_id=216 https://school7.kchrschool.ru/?section_id=215
	Отражение работы школьной столовой на образовательном-информационном портале образовательного учреждения.	https://school7.kchrschool.ru/?section_id=84 -архивный сайт https://lic7-licej7-r91.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/ - новый сайт
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню - по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО	https://lic7-licej7-r91.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/

Директор МБОУ «Лицей № 7 г. Усть-Джегуты» / З.М.Чомаева

