**Приложение № 3**

к Положению

Республиканского этапа

Всероссийского конкурса

«Лучшая столовая школы»

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Направления** | **Информация образовательной организации** |
| **1** | **Сведения об организации питания** |  |
| Полное наименование муниципальногообразовательного учреждения в соответствии с уставом. |  |
| Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет - раздаточная) |  |
| Количество обучающихся:- всего |  |
| в том числе по возрастным группам:- 1 -4 классы |  |
| - 5-9 классы |  |
| - 10-11 классы |  |
| Количество обучающихся, получающих питание- всего |  |
| в том числе по возрастным группам:- 1-4 классы |  |
| - 5-9 классы |  |
| - 10-11 классы |  |
| Из них:получают одноразовое горячее питание (количество. %)- всего |  |
| в том числе по возрастным группам:- 1-4 классы |  |
| - 5-9 классы |  |
| - 10-11 классы |  |
| получают двухразовое питание (количество, %)- всего |  |
| в том числе по возрастным группам:- 1-4 классы |  |
| - 5-9 классы |  |
| - 10-11 классы |  |
| количество обучающихся льготной категории, чел. |  |
| в том числе по возрастным группам:- 1-4 классы |  |
| - 5-9 классы |  |
| - 10-11 классы |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | График приема пищи |  |
| Количество обучающихся, принимающих только завтрак |  |
| Количество обучающихся, принимающих только обед |  |
| Количество обучающихся. принимающих завтрак и обед |  |
| Количество обучающихся, принимающих обед и полдник |  |
|  | Стоимость рациона питания (руб.):* завтрака.
* обеда.
* полдника
 |  |
|  | Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.) |  |
|  | Безналичный расчет за питание обучающихся | Краткое описание системыбезналичного расчета |
|  | Использование современных информационно­программных комплексов для управления организацией школьного питанияи обслуживания учащихся | Краткое описание |
| **2** | **Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений****в соответствии с СанПиН** |  |
|  | % оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием | В приложении предоставить описание и фотографии по работе пищеблока |
|  | Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале | В приложении не более 2-х фотографий обеденного зала |
|  | Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук) | В приложении 1 фотография  |
|  | Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию | Название и тематическоесодержание стендов, в приложении 2 фотографии  |
| **3** | **Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами** |  |
|  | Численность работников пищеблока:* всего,

в том числе по должностям:* технолог, зав. производством,
* повара.
* кухонные работники
 |  |
|  | Уровень профессионализма работниковшкольной столовой | Ф.И.О., должность, сведения о профессиональном образовании. В приложении предоставить копии документов об образовании |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка) | Год прохождения курсовповышения квалификации, их тематика.В приложении предоставить копии документов о повышении квалификации |
| **4** | **Меню школьной столовой** |  |
|  | Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2019-2020/2020/2021 учебном году:* тематические дни;
* школы кулинарного мастерства;
* выставки-дегустации
 | Перечислить не более 3-х мероприятий. которые былипроведены в течение 2019-2020/2020/2021 учебных годов,представить фотографии, не более 2-х по каждому мероприятию |
|  | Примерное (Цикличное) меню | В приложении предоставить примерное(цикличное) меню |
|  | Ассортимент пищевых продуктовдополнительного питания | Режим работы буфета, наличие торговли через торговые автоматы (при наличии) |
|  | Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года | При наличии |
|  | Введение в рацион школьника блюд,соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли, сахара, насыщенных жиров |  |
| **5** | **Пропаганда здорового питания** |  |
|  | Фото-и видеоматериалы проведения мероприятий по теме здорового питания  | Название и ссылка на школьный сайт с его размещением. |
| **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 | Указать название СМИ, название статьи или передачи, дату выхода в эфир или публикации.В приложении предоставить по возможности скриншоты или копии материалов |
|  | Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения. | Указывается ссылка на страницу школьного сайта, в приложении предоставить распечатанные скриншоты |
|  | Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню по показателям СанПиН  | Указывается ссылка на страницу школьного сайта |

Подпись директора образовательной организации,

печать образовательной организации