

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Центр образования города Гудермес»**

**«Забота о здоровье – это важнейший труд  
учителя. От жизнерадостности, бодрости детей  
зависит их духовная жизнь, мировоззрение,  
умственное развитие, прочность знаний и вера в  
свои силы».**

**В.А. Сухомлинский**


## Информационная карта школьной столовой

№	Направления	Информация образовательной организации
<b>1. Сведения об организации питания</b>		
	Полное наименование муниципального общеобразовательного учреждения в соответствии с Уставом	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Центр образования города Гудермес»
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет - раздаточная).	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная)
	Количество обучающихся: - всего	В школе обучается 1039 обучающихся
	В том числе по возрастным группам: -1-4 классы	Обучающихся 1-4 классов - 397 учеников.
	-5-9 классы	537 учеников
	-10-11 классы	72 ученика
	- Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %)	Все обучающиеся начальной школы (с 1-го по 4-й класс) 100% получают бесплатное горячее питание (обед)

В том числе по возрастным группам: -1-4 классы	400-100%	
-5-9 классы	397-70%	
-10-11 классы	62-92%	
- Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %)	Одноразовым горячим питанием обеспечены обучающиеся 5-11 классов -459 учеников (72%)	
Количество обучающихся льготной категории, чел.	4	
В том числе по возрастным группам: -1-4 классы		
-5-9 классы		4
-10-11 классы		-
График приема пищи:	1-е классы: 10.35-10.55 2-4 классы: 12.10-12.30 5-7 классы: 12.55-13.15 8-11 классы: 13.40-14.00	
Количество обучающихся, принимающих только обед	559 чел.	
Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Совершенствование системы финансирования школьного питания.</li> <li>• Обеспечение доступности школьного питания.</li> <li>• Приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями.</li> <li>• Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания.</li> <li>• Разработка системы оценок качества школьного питания, в том числе учитывая показатели снижения заболеваемости.</li> </ul>	
<b>2. Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН</b>		

<p>% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.</p> 	<p>Пищеблок школы на 100% оснащен технологическим оборудованием. Оснащение пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Плита электрическая ПЭП –0,48 –01 - 1шт</li> <li>▪ Плита электрическая ПЭП –0,48 –Н-01 - 1шт.</li> <li>▪ ПЭП –0,48М-ДШ –1шт.</li> <li>▪ Сковорода электрическая СЭП-0,25(ТЭ Новая) серия 900 - 1шт.</li> <li>▪ Вытяжки</li> <li>▪ Производственные столы –3шт.</li> <li>▪ Контрольные весы - 2шт.</li> <li>▪ Моечная ванна - 1 шт.</li> <li>▪ Морозильный ларь (низкотемпературный) «Крафт» - 2шт.</li> <li>▪ Стол разделочный – 5 шт.</li> <li>▪ Стеллаж для тарелок - 2 шт.</li> <li>▪ Стойка для столовых приборов -1шт.</li> <li>▪ Шкаф для продуктов – 11шт.</li> <li>▪ Мармит электрический промышленный для первых блюд «МЭП» -1Б (Зконфорки -1 шт).</li> <li>▪ Мармит электрический промышленный для вторых блюд «МЭП»1Б -1 шт.</li> <li>▪ Мясорубка электрическая (промышленная) -1шт.</li> <li>▪ Водонагреватель эл. - 1шт.</li> <li>▪ 2-х секционная ванна для мытья столовой посуды – 1шт.</li> <li>▪ 2-х секционная ванна для мытья стеклянных и столовых приборов - 1шт.</li> <li>▪ 2-х секционная ванна для мытья овощей - 1шт.</li> <li>▪ Холодильный шкаф «Премьер» -1 шт.</li> <li>▪ Холодильник с глухой дверью - 2шт.</li> </ul>
<p>Количество посадочных мест и соответствие мебели в обеденном зале</p>	<p>Обеденный зал на 250 посадочных мест, укомплектован соответствующей мебелью, эстетически оформлен. <b>Приложение: презентация</b></p>
<p>Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся</p>	<p>В соответствии с требованиями по соблюдению личной гигиены учащихся при входе в столовую установлено 10 раковин,</p>

	(раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	оснащенные дозаторами с жидким мылом; сушка для рук-4шт., сушилki для рук-4 шт. <b>Приложение: презентация</b>
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационные стенды по здоровому питанию	Учитывая специфику деятельности образовательного учреждения, в школьной столовой созданы условия для развития потребности школьников в общении словесными средствами. С этой целью в обеденном зале оформлены речевые стенды: -«Культура поведения в столовой»; - у входа в столовую оформлен уголок «Организация горячего питания»; - в обеденном зале, на видном месте, висит уголок «Меню», где представлены меню по возрастным категориям и диапазон высказываний необходимых для овладения учащимися речевыми конструкциями разной степени сложности; В вестибюле представлен уголок «Нестандартный формат» с пресс релизами о питании, объявлениями, информацией о здоровой пище; - Ведется книга отзывов для родителей и учащихся. <b>Приложение: видеоролик</b>
<b>3. Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами</b>		
	Численность работников пищеблока: -всего В том числе по должностям: -зав. производством -кухонные работники - повара -мойщик посуды	 <p>1 1 3 2</p> <p style="text-align: right;">Количество работников - 7</p>
	Уровень профессионализма работников школьной столовой	Уровень профессионализма работников школьной столовой соответствует требованиям <b>Приложение: копия документов об образовании.</b>
	Дополнительное профессиональное образование (повышение	-

квалификации, переподготовка)	
<b>4. Меню школьной столовой</b>	
<p>Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 20232024году:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тематические дни;</li> <li>- школы кулинарного мастерства;</li> <li>- выставки-дегустации.</li> </ul>	<p>Для повышения качества приготавливаемых блюд, расширения их ассортимента в 2023-2024 учебном году проведены:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Открытый микрофон»-встреча учащихся школы с администрацией школы по вопросам организации школьного питания.</li> <li>• День открытых дверей для родителей</li> <li>• Классные часы: 1-11 классы "Правильное питание - основа хороших результатов"</li> <li>• Конкурс «Шеф-повар»</li> <li>• Ведется рубрика в школьной газете «Этикет»</li> </ul> <p><b>Приложение -альбом</b></p>
Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего обеда	<b>Приложение: видеоролик на диске и на сайте образовательного учреждения, раздел «Горячее питание»</b>
<b>5. Пропаганда здорового питания</b>	
	<p>Воспитатели совместно с классными руководителями проводят:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- цикл бесед на тему «Азбука здорового питания»;</li> <li>– классные часы по темам: «Режим дня и его значение», «Культура приёма пищи», «Режим питания и рацион питания», «Острые кишечные заболевания и их профилактика».</li> <li>- В школе организуются и проводятся различные конкурсы: «Меню для младшего товарища (отличника, спортсмена)», конкурс на лучшую рекламу здорового питания. Ответственными за выполнение перечисленных мероприятий назначены классные руководители, медработник школы, представители школьной администрации. В пропаганде здорового питания участвует работник библиотеки.</li> <li>- В течение учебного года в школе работает кружок оздоровительного направления «Ступеньки здоровья».</li> </ul>

Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5 мин.)	Халимова М.И., «Организация горячего питания» в Инстаграмм, на официальной странице школы
---	---

**6. Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся**

<p>Публикация в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2019/2020/2020/2021 учебном году</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- В Инстаграмм, на официальной странице школы размещен материал по организации горячего питания, а также итоги проверок общественной комиссии по контролю за питанием в школе. Среди них:</li> <li>- «Организация питания в школе» -сентябрь 2023.</li> <li>- «Школьное питание – это залог здоровья подрастающего поколения!» - сентябрь 2023.</li> <li>- Итоги выставки рисунков обучающихся 2-4 классов на темы: «О вкусной и здоровой пище», «Здоровое питание»» 13.12.2023г.</li> <li>- Внеклассные мероприятия: <ul style="list-style-type: none"> <li>-библиотечный урок «Каша сила наша -1-2класс;</li> <li>- традиции чаепития -3-4класс – декабрь,2023.</li> <li>- «Азбука здорового питания: овощи, фрукты – полезные продукты» - классный час (4а,в классы)-12- декабря 2023г.;</li> <li>- «Вредные продукты», «Хлеб – всему голова» - 5а классс-14.12.2023г.</li> <li>- «Правильное питание – основа ЗОЖ» - 8-9классы</li> </ul> </li> <li>-«Специальный мониторинг среди родителей помогает усовершенствовать систему общепита в школьной столовой» - декабрь, 2023г.</li> <li>-Фотовыставки в школьной столовой «Приятного аппетита!»-декабрь 2023г.</li> <li>-«Вопросы школьного питания – это забота не только членов администрации школы, но и родительской общественности» - декабрь,3.</li> <li>-Презентация по итогам проведения Недели здорового питания -декабрь 2023г.</li> <li>-Видеоролик об организации горячего питания в школе-октябрь, 2023г.</li> </ul>
--	---

<p>Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения</p>	<p>На образовательно-информационном портале образовательного учреждения в разделе «Горячее питание» отражена работа школы по организации горячего питания.</p>
<p>Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню- по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО</p>	<p>На сайте образовательного учреждения <a href="https://coquodermes.edu95.ru/institution/102/food">https://coquodermes.edu95.ru/institution/102/food</a> содержится меню, оформленное в установленном порядке</p>