





**Информационная карта участника муниципального конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2023»**

№ п/п	Направления	Информация
1	<i>Сведения об организации питания</i>	
	Полное наименование образовательного учреждения	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя школа № 16 г. Павлово
	Тип школьной столовой	Столовая, работающая на сырье
	Количество обучающихся - всего, в т.ч. по возрастным группам: - 1-4 классы - 5-9 классы - 10-11 классы	939 чел. 412 чел. 488 чел. 39 чел.
	Количество обучающихся, получающих горячее питание - всего, в т.ч. по возрастным группам: - 1-4 классы - 5-9 классы - 10-11 классы	742 чел. 410 чел. (2 чел. обучение на дому) 306 чел. 26 чел.
	График приема пищи	
	Количество обучающихся, принимающих: - только завтрак - только обед - завтрак и обед	414 чел. 307 чел. 21 чел.
	Стоимость рациона питания (руб.) - завтрак - обеда	не более 110,00 руб. не более 120,00 руб.
	Безналичный расчет за питание обучающихся	Родители (законные представители) обучающегося используют следующие способы безналичного расчета за питание: - открывают «Карту Школьника» через которую могут осуществлять контроль за тратами денежных средств своего ребенка. Данной картой обучающийся самостоятельно рассчитывается в платежных терминалах; - осуществляют оплату через онлайн-банк со своих счетов.
2	<i>Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН</i>	
	% оснащения пищеблока технологическим и иным оборудованием	100% оснащенность оборудованием

		
Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале	150 посадочных мест	
Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, мыло, сушка для рук)	Соответствует требованиям	
Интерьер и декоративное оформление: - уголок потребителя; - информационный стенд по здоровому питанию	Уголок потребителя	
	Правила поведения в столовой	
	Пирамида питания	
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
Численность работников пищеблока: - всего, в т.ч. по должностям - зав. производством - повар - кухонный работник	5 чел. 1 чел. 2 чел. 2 чел.	
Уровень профессионализма	1). Таразанова Елена Владимировна, зав. производством, повар-кондитер 4 разряда;	

	работников школьной столовой	2). Киселева Надежда Николаевна, повар 3 разряда; 3). Стебницкая Татьяна Константиновна, повар 3 разряда; 4). Емельянова Елена Борисовна, кухонный работник; 5). Макарова Ольга Алексеевна, кухонный работник.
4	Проведение мероприятий по совершенствованию организации питания в школе	<p style="text-align: center;">Мероприятия</p> <p>«Правильное питание – залог здоровья» - внеурочное мероприятие (2021-2022 уч. г.)</p>  <p>«Наш девиз по жизни – мы за здоровый образ жизни!» - внеурочное занятие (2022-2023 уч. г.)</p>  <p>«Здоровое питание – залог крепкого здоровья!» в рамках международной акции «Здоровое питание школьника» (2022-2023 уч. г.)</p>  <p>«Я здоровье сберегу, сам себе я помогу!» (2022-2023 уч. г.)</p> 
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака (не более 10 слайдов)	https://школа16.пф/index.php/svedeniya-ob-organizatsii/organizatsiya-pitaniya

Директор МАОУ СШ № 16 г. Павлово
М.П.

Коробова В.Г.