|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  **№****п/п** |  **Направления** | **Информация образовательной организации** |
|  **1** | **Сведения об организации питания** |
| Полное наименование образовательного учреждения в соответствии с уставом  | **Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа имени Тимофея Ивина с. Иннокентьевка»** |
| Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная). | Сырьевая столовая |
| Количество обучающихся:- всего, | 81 |
| в том числе по возрастным группам:- 1 – 4 классы | 41 |
| - 5 – 9 классы | 40 |
| - 10 – 11 классы | 0 |
| Количество обучающихся, получающих питание- всего | 81 |
| В том числе возрастным группам |  |
| - 1 – 4 классы  | 41 |
| - 5 – 9 классы | 40 |
| - 10 – 11 классы | 0 |
| Из них: |  |
| Получают одноразовое горячее питание (количество, %)- всего, | 81 |
| В том числе по возрастным группам- 1 – 4 классы | 41 |
| - 5 – 9 классы | 40 |
| - 10 – 11 классы  | 0 |
| Получают двухразовое питание ( количество, %) всего | - |
| В том числе по возрастным группам- 1 – 4 классы | - |
| - 5 – 9 классы | - |
| - 10 – 11 классы | - |
| Количество обучающихся льготной категории,- всего | 19 |
| В том числе по возрастным группам :- 1 – 4 классы  | 5 |
| - 5 – 9 классы | 14 |
| - 10 – 11 классы  | - |
| График приема пищи | 9:20 – 12:00 |
| Количество обучающихся, получающих только завтрак | 62 |
| Количество обучающихся, получающих только обед | - |
| Количество обучающихся, получающих завтрак и обед | 19 |
| Количество обучающихся, получающих обед и полдник | - |
|  | Стоимость рациона питания (руб.):-завтрака-обеда-полдника | Завтрак: ОВЗ (нач.классы) -140р.,ОВЗ (5-9) – 90р.Начальные классы – 140р.5-9 класс – 90р.Обед: ОВЗ (нач.классы) – 190р.ОВЗ (5-9) – 190р. |
|  | Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся, возможность выбора блюд (шведский стол), вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др. | - |
|  | Безналичный расчет за питание обучающихся | - |
|  **2** | **Техническое состояние производительных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН** |
|  | % оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием  | 100%Приложение 1 |
|  | Количество посадочных мест и соответствие требованием мебели в обеденном зале | 40C:\Users\Анна\Desktop\фото\Новая папка\IMG-20240412-WA0049.jpgC:\Users\Анна\Desktop\фото\Новая папка\IMG-20240412-WA0051.jpg |
|  | Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)  | СоответствиеC:\Users\Анна\Desktop\фото\Новая папка\IMG-20240412-WA0073.jpg |
|  | Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию  | C:\Users\Анна\Desktop\фото\Новая папка\IMG-20240412-WA0067.jpg |
|  **3** | **Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами** |
|  | Численность работников пищеблока:-всегоВ том числе по должностям:-технолог, зав. Производством-повара-кухонные работники | 3 человекаШеф-повар, подсобный рабочий кухни, кладовщик. |
|  | Уровень профессионализма работников школьной столовой. | Шеф-повар: Каркач Антон Эдуардович.Диплом о профессиональной переподготовке: ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА БЛЮД, НАПИТКОВ И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ 613100200036.Номер ПП – А5562-А43048 от 30 сентября 2020г.ОСНОВЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ (ДЛЯ ДЕТЕЙ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА Сертификат: 1R10M752KI3433548987 , 2023г.(Приложение 2) |
|  | Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка). | - |
|  **4** | **Меню школьной столовой** |
|  | Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2021/2022, 2022/2023 уч. годах:- тематические дни- школы кулинарного мастерства- выставки-дегустации |  |
|  | Примерное меню | ВСТАВИТЬ ФОТО МЕНЮ |
|  | Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания | C:\Users\Анна\Desktop\фото\Новая папка\IMG-20240412-WA0072.jpg |
|  | Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года | - |
|  | Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака | Приложение 3, Приложение 4, Приложение 5 |
|  | Введение в рацион обучающихся блюд, соответствующих требованиям здорового питания, с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров | - |
|  **5** | **Пропаганда здорового питания** |
|  | Видео-ролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-ти минут). | - |
|  **6** | **Обобщение и распространения опыта работы по организации питания обучающихся** |
|  | Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2021/2022, 2022/2023 уч. годах | - |
|  | Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения  | <http://mou-innok.obrnan.ru/organizatsiya-pitaniya-v-obrazovatelnoj-organizatsii> (Приложение 6) |
|   | Размещение на сайте школы информации об организации питания в соответствии требованиям законодательства, наличие меню с соблюдением требований к оформлению и содержанию в соответствии с требованиямиСанПиН и по показателям ФЦМПО  | <http://mou-innok.obrnan.ru/food>  |
|  |