

**Информационная карта участника муниципального Конкурса
«Лучшая организация детского питания среди ОУ и ДОУ»**

№ п/п	Направления	Информация
1	Сведения об организации питания	
1.1.	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с Уставом	МБОУ Верхнепашинская СОШ №2
2	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	
2.1.	Оснащение пищеблока технологическим оборудованием, инвентарём	Пищеблок на 100% оснащен технологическим и иным оборудованием для приготовления питания. Приложение 1
2.2.	Количество посадочных мест и соответствие мебели в обеденном зале (для школ)	В нашей школе оборудована большая и уютная столовая на 92 посадочных места, оснащённая мебелью, соответствующая требованиям. Приложение 2
2.3.	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся, воспитанников (раковины, мыло, сушка для рук, индивидуальные полотенца (бумажные полотенца))	Помещение при обеденном зале столовой оборудовано раковинами, сушка для рук, централизованным горячим водоснабжением. Приложение 3
2.4.	Стенды: информационный стенд по здоровому питанию	Для родителей, учителей и учащихся в зале школьной столовой организован информационный стенд "Приятного аппетита", где размещена информация о правильном питании. В зале столовой расположен стенд "Меню". Приложение 4
3	Укомплектованность пищеблока профессиональными кадрами	Пищеблок на 100% укомплектован профессиональными кадрами
3.1.	Численность работников пищеблока	6 человек
3.2.	Уровень профессионализма работников пищеблока	Зав.производством школьной столовой – Скворцова Марина Валерьевна, окончила Лесосибирское училище ПУ-48, квалификация повар 4 разряда; Лысенко Анна Афанасьевна, окончила Межшкольный учебный комбинат г.Енисейск, квалификация – повар 2 разряда; Фролова Елена Викторовна, окончила КГБОУ НПО Профессиональное училище №13, квалификация – повар 3

		<p>разряда; Паснова Александра Афанасьевна - окончила КГБОУ НПО Профессиональное училище №13, квалификация – повар 4 разряда;</p>
3.3	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	Нет
4	Меню образовательной организации	
4.1.	Проведение мероприятий в 2020/2021-2022 годах:	
	<ul style="list-style-type: none"> - тематические дни; - выставки-дегустации и т.д 	<p>19.11.2020 г. Тематический день «Домашняя кухня в школе» 28.10.2021 г. «Выставка- дегустация мучных изделий» 2.03.2022 г. «Мастер – класс по украшению домашнего печенья» Приложения 5</p>
4.2.	Приготовление поварами горячего завтрака с приложением технологических карт каждого блюда	Приложение 6 Приложение 6/1
5	Пропаганда здорового питания	
5.1.	Применение в учебном и воспитательном процессе навыков для детей и подростков по формированию культуры питания, проведение тематических занятий, конкурсов рисунков и т.д.	<p>В школе ведется активная пропаганда здорового питания. 23.03.2022 г. В школе стартовал конкурс рисунков «Моя школьная столовая», а так же проведены классные часы, где классные руководители рассказали о правильном и здоровом питании учащимся. Приложение 7</p>
5.2.	Результаты анкетирования родителей, учащихся	<p>Удовлетворены – 71% Не удовлетворены – 29 % Приложение 8</p>
5.3.	Наличие положительных отзывов родителей, работников образовательных учреждений, детей о качестве предоставляемого питания, размещенных на сайте учреждения в разделе питание.	Приложение 9
5.4	Проводимая работа с родителями и детьми по пропаганде здорового питания.	<p>3.09.2021 г. Общешкольное родительское собрание на тему "Организованное начало учебного года. Обеспечение качественного питания детей." 26.12.2021. День открытых дверей Мастер-класс для детей и родителей «Новогодняя ярмарка» Приложение 10</p>
5.5.	Итоги обучения детей, родителей, работников образовательного учреждения по программе «Основы здорового питания» для детей дошкольного и школьного возраста.	Нет

