

Информационная карта участника республиканского конкурса

«Лучшая школьная столовая- 2025»

№ п/п	Направления	Информация
1	<i>Сведения об организации питания</i>	
	Наименование образовательного учреждения	Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Цаганаманская гимназия»
	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	296 чел. 94 чел. 157 чел. 45 чел.
	Количество обучающихся, получающих горячее питание -всего, В т.ч. по возрастным группам: -1-4 классы -5-9 классы -10-11 классы	94 чел. 152 чел. 40 чел.
	График приема пищи	Обед 10.50-11.10 1а, 2а, 2в классы 11.50-12.10 3а, 4а, 4б классы 1 перемена -5г класс 2 перемена – 6, 7 классы 3 перемена – 8, 9 классы 4 перемена – 10-11 классы
	Количество обучающихся, принимающих: - только завтрак - только обед - завтрак и обед	- 286 чел. -
	Стоимость рациона питания(руб.) - обеда	1-4 классы (бесплатно) 90,00 р. обед 5-11 классы (родит.средства) 80,00 р. ОВЗ – 85,00 р.(обед)
	Безналичный расчет за питание обучающихся	-
2	<i>Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН</i>	
	% оснащения пищеблока технологическим и иным оборудованием	Столовая 85 % оснащена технологическим оборудованием, посудой: - электрическая плита – 1 шт.



- мармит – 1 шт.



- тестомес – 1 шт.



- шкаф жарочный – 1 шт.



- шкаф для хлеба – 1 шт.



- Холодильное оборудование:
холодильная камера-2 шт.,
холодильники - 3 шт.
- столовая посуда – по 90 шт.



Количество посадочных мест и соответствие требования мебели в обеденном зале



80 посадочных мест - соответствие мебели в обеденном зале стандартам и требованиям



Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, мыло, сушка для рук)

Соблюдаются все нормы личной гигиены в соответствии с СанПиН: при входе в столовую: 4 раковины для мытья рук, мыло, бумажные



полотенца, электросушилка для рук



	<p>Интерьер и декоративное оформление : уголок потребителя, информационный стенд по здоровому питанию</p>	<p>В обеденном зале имеются стенды: «Меню»,стендовое меню, режим питания, график дежурства «Здоровое питание» сбалансированное питание начинается с завтрака, пищевая пирамида (баланс между потреблением и физической активностью).«Информационный стенд Здоровое питание»</p> 
<p>3</p>	<p>Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами</p>	
	<p>Численность работников пищеблока: -всего В т.ч. по должностям: - повар - помощник повара -кухонный работник</p>	<p>3 человека 1. Повар Эрднеева Т.С., образование среднеспециальное, присвоена квалификация повар 3 разряда; 2. Горяева В.Н., образование среднеспециальное, присвоена квалификация повар 3 разряда; 3.Тюрбеева Б.Э.-А., кухонный работник, образование средне специальное</p>
<p>4</p>	<p>Мероприятия</p>	
	<p>Проведение мероприятий по совершенствованию организации питания в школе</p>	<p>Родительский контроль горячего питания - ежемесячно</p> 

«Неделя школьного питания»



Классные часы, мероприятия к празднику Цаган Сар



Курсы повышения квалификации родителей, педагогов

