**Информационная карта участника смотра-конкурса**

**«Наша школьная столовая»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Направления** | **Информация образовательной организации** |
| 1. | Сведения об организации питания |  |
| 1.1 | Полное наименование муниципального общеобразовательного учреждения в соответствии с уставом | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Васильчуковская средняя общеобразовательная школа» Ключевского района Алтайского края |
| 1.2 | Тип школьной столовой:  | Сырьевая.Практика организации питания в нашей школе убедила нас в преимуществе столовых, работающих непосредственно на сырье. Их полная автономность в приготовлении пищи, дает большую возможность обеспечения на месте блюд самого разнообразного меню.  |
| 1.3 | **Количество обучающихся:****- всего****- получают горячее питание (количество, %)****- получают двухразовое питание (количество, %)** | Всего: 130 (1 человек получает индивидуальное обучение на дому) Количество питающихся - 128 человек, охват горячим питанием по школе составляет 99,2%.  Число обучающихся, получающих горячие завтраки – 111 человек. Горячие обеды – 17 человек. Число обучающихся, получающих и завтраки, и обеды - 56 человек (43,7%).  Льготное питание, за счет средств краевого бюджета (по 4,85 руб. в день) получают 100 детей из числа многодетных и малообеспеченных семей.  Средняя стоимость школьного завтрака в день на человека - **19 руб.** Средняя стоимость обеда в день на человека - **22 руб.**<http://vasilchuki.ru/konkurs_nasha%20_stol/diagramma.docx> |
| 1.4 | Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (фито бар, ки­слородные коктейли, возможность выбора блюд и т.д.) | Возможность выбора блюд (в ассортименте выбор салатов)<http://vasilchuki.ru/konkurs_nasha%20_stol/1_4_assortiment.docx>  |
| 2. | Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПин |   |
| 2.1 | % оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием | 100% Оснащение пищеблока технологическим, холодильным и вспомогательным оборудованием и инвентарем в соответствии с требованием СанПин.**Приложение № 1**<http://vasilchuki.ru/konkurs_nasha%20_stol/2_1_osn_pishebl.docx> |
| 2.2 | Количество посадочных мест и соответствие мебели в обеденном зале |  В столовой имеется обеденный зал площадью 68,1 кв. м. на 80 посадочных мест. **Приложение № 2**<http://vasilchuki.ru/konkurs_nasha%20_stol/2_2_kol_pos_mest.docx> |
| 2.3 | Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся. | В соответствии с требованиями СанПин соблюдены требования личной гигиены учащихся.При обеденном зале столовой установлены раковины, сушка для рук.Ссылка на фото <http://vasilchuki.ru/konkurs_nasha%20_stol/2_3_lich_gigiena.docx>Ссылка на видео<https://vk.com/video179882427_456239017> |
| 2.4 | Стенды: уголок потребителя: информационные стенды по здоровому питанию. | В зале столовой висят информационные стенды по здоровому питанию «Культура здорового питания», «Здоровое питание – кладезь витаминов», «Что полезно есть», «Как правильно есть». Также имеется уголок потребителя.<http://lojechka.ru/> **Приложение № 3** <http://vasilchuki.ru/konkurs_nasha%20_stol/2_4_stend.docx> |
| 3 | Меню школьной столовой |  |
| 3.1 | Выполнение требований к организации здорового питания и формированию примерного меню | В МБОУ «Васильчуковская СОШ» разработано школьное меню с учетом требований новых санитарных норм и правил по организации питания обучающихся и с учетом стоимости питания.**Приложение № 4** <http://vasilchuki.ru/konkurs_nasha%20_stol/3_1_form_menu.docx><http://vasilchuki.ru/konkurs_nasha%20_stol/utv_menu.jpg> |
| 3.2 | Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и изделий в 2015-2016 учебном году:- тематические дни;- школы кулинарного мастерства;- выставки-дегустации и т.д. | Проводились тематические дни в рамках недели «Разговор о правильном питании» - «Его величество ХЛЕБ»;-школа кулинарного мастерства «Традиции русской кухни»- анкетирование по повышению качества, расширению ассортимента блюд и изделий.**Приложение № 5**<http://vasilchuki.ru/konkurs_nasha%20_stol/3_2_pril5.docx><http://vasilchuki.ru/konkurs_nasha%20_stol/result_anketir.docx><http://vasilchuki.ru/load_file.php?id=556&folder=kujanova_sv&link=1461214223_739.doc> |
| 3.3 | Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака (обеда). | <http://vasilchuki.ru/konkurs_nasha%20_stol/3_3_prigot_obeda.pptx> |
| 3.4 | Использование продуктов алтайских товаропроизводителей для приготовления пищи в школьных столовых | Продукты, используемые в нашей школьной столовой, в полном объёме производятся в Алтайском крае. (Производители муки, круп, макаронных изделий – ОАО «Ключевской Элеватор», ЗАО «Алейскзернопродукт им. С.Н. Старовойтова», Колбасные изделия – ООО «Долинские колбасы» г. Рубцовск  |
| 4 | Пропаганда здорового питания |  |
| 4.1 | Интегрирование в учебные предметы курсов по формированию культуры здорового питания у детей и подростков, реализация программы «Разговор о правильном питании». | Для формирования правильного пищевого поведения, воспитания культуры питания и ответственности за свое здоровье у детей и подростков, в начальной школе реализуется программа «Разговор о правильном питании»;Формировать культуру здорового питания у учащихся помогают учебники Окружающего мира по программе «Школа России»; уроки технологии. **Приложение № 6** <http://vasilchuki.ru/konkurs_nasha%20_stol/4_1_rasgovor.doc> |
| 4.2 | Наличие положительных отзывов учащихся, родителей, учителей о работе, форме и культуре обслуживания в школьной столовой | Проводится мониторинг удовлетворённости школьным питанием, как со стороны учащихся, так и со стороны родителей в форме анкетирования. Члены Управляющего Совета школы вместе с администрацией школы и ответственным за питание в школе, периодически осуществляют рейды в школьную столовую. Цель посещения: питание детей, осмотр пищеблока и хранения продуктов. <http://vasilchuki.ru/konkurs_nasha%20_stol/4_2_otsyv_rod.doc> |
| 4.3 | Проведение внеклассной воспитательной работы с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за своё здоровье. | Понимая проблему сохранения здоровья учащихся, педагоги школы уделяет первостепенное значение формированию у младших школьников основ культуры здоровья.    Педагогам школы удается воспитать у детей представление о рациональном питании как составной части культуры здоровья. На своих занятиях учителя стремится раскрыть тезис, что правильное питание - один из «краеугольных камней», на котором базируется здоровье ребенка.**Приложение № 7** <http://vasilchuki.ru/konkurs_nasha%20_stol/4_3_vnekl_rab.docx><http://vasilchuki.ru/meropriatia/kl_chas_rasgovor_o_pit.rar><http://vasilchuki.ru/meropriatia/hleb_vsemu.docx><http://vasilchuki.ru/meropriatia/hlebu_pochtenie.docx><http://vasilchuki.ru/meropriatia/polez_eda.pptx><http://vasilchuki.ru/tvor_uchenik/Proekt/trad_rus_kuh.rar> |
| 4.4 | Организация работы с родителями по пропаганде здорового питания детей и подростков | Педагоги школы стремится привлечь к своей работе родителей учащихся. Ежегодно для родителей проводятся собрания, лектории.Родители вместе с детьми под руководством педагогов школы с увлечением познают основы правильного питания: школьники стремятся контролировать свой рацион, выбирая для себя «самые полезные» продукты и блюда. Организуя работу с родителями учащихся, педагогический коллектив ставит своей целью формирование культуры питания и осознание важности школьного питания как составляющие части организации здорового питания школьников. **Приложение № 8**<http://vasilchuki.ru/konkurs_nasha%20_stol/4_4_pril8.docx><http://vasilchuki.ru/meropriatia/rod_sobr_zdor_detei.docx> |
| 5 | Обобщение и распространение опыта работы |  |
| 5.1 | Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2015-2016 году. | - |
| 5.2 | Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения. | Раздел на сайте  <http://vasilchuki.ru/konkurs_nasha%20_stol/konkursnaia_rabota.docx>  |
| 5.3 | Профессиональная подготовка педагогов по вопросам рационального питания, участие в краевых мероприятиях (курсах, конференциях, семинарах, конкурсах). | Профессиональная подготовка педагогов по вопросам рационального питания, сформированность культуры здорового питания происходит в ходе работы школьных методических объединений, в которой огромное внимание уделяется вопросам правильного питания школьников. **Приложение № 9** <http://vasilchuki.ru/konkurs_nasha%20_stol/5_3_pril9.docx> |

Директор школы: Куянова Л.И.