

Информационная карта участника конкурса "Лучшая школьная столовая"

п/п	Направления	Информация образовательной организации
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №18 муниципального образования «Город Донецк»
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет-раздаточная)	Школьно-базовая
	Количество обучающихся: - всего	616
	в том числе по возрастным группам:	280
	- 1-4 классы	
	- 5-9 классы	284
	- 10-11 классы	51
	Количество обучающихся, получающих питание - всего	616
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	280
	- 5-9 классы	284
	- 10-11 классы	51
	Из них:	
	Получают одноразовое горячее питание (количество, %)	
	- всего	87
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	100
	- 5-9 классы	85
	- 10-11 классы	75
	получают двухразовое питание (количество, %) - всего	19

в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	18
- 5-9 классы	1
- 10-11 классы	0
количество обучающихся льготной категории, чел.	45
в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	35
- 5-9 классы	10
- 10-11 классы	0
График приема пищи	График питания:
	1 перемена: 8.10 – 9.00
	5-11 классы – (продукция буфета)
	2 перемена: 9.40- 10.00
	1а,1б,1в,2а,2б классы +ОВЗ завтрак (горячее питание)
	3 перемена: 10.40 – 11.00
	3а,3б,4а,4б классы (горячее питание)
	4 перемена: 11.40 -12.00
	5-11 классы +ОВЗ обед (горячее питание)
	5 перемена: 12.40 -12.35
	5-11 классы – (продукция буфета)
	6 перемена: 13.15-14.00
	5-11 классы – (продукция буфета)
Количество обучающихся, принимающих только завтрак	479
Количество обучающихся, принимающих только обед	137
Количество обучающихся, принимающих завтрак и обед	28
Количество обучающихся, принимающих обед и полдник	40
Стоимость рациона питания (руб.):	В школе организовано основное и дополнительное питание:

- завтрака,	Завтрак – для всех учащихся и педагогических работников, который состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка.
	Обед – состоит из первого блюда, закуски, горячего блюда и горячего напитка;
	Дополнительное питание – молоко, натуральный сок и кондитерское изделие.
	Стоимость:
	70 руб. стоимость питания обучающихся 1-4 классов – за счет средств федерального и областного бюджетов.
	95,28 руб.- (5-11 классы) – льготное горячее питание. 60,28 руб. за счет средств бюджета города Донецка, 35 руб. за счет родительской платы.
	149,94 руб. (1-4 классы) стоимость питания детей ОВЗ и детей- инвалидов из расчета: 70 руб. за счет средств федерального и областного бюджетов, 79,94 руб. за счет средств бюджета города Донецка
	149,94 руб. (5-11 классы) стоимость питания детей ОВЗ и детей- инвалидов за счет средств бюджета города Донецка
	149,94 руб. – компенсационные выплаты на питание обучающихся детей ОВЗ и детей-инвалидов (на дому) за счет средств бюджета города Донецка
	95,28 руб. стоимость питания детей участников СВО: 73,10 руб. за счет средств областного бюджета, 22,18 руб. за счет средств бюджета города Донецка, из них 1,87 руб. на софинансирование субсидии из областного бюджета.
	95,28 руб. стоимость питания детей из многодетных семей: 73,10 руб. за счет средств областного бюджета, 22,18 руб. за счет средств бюджета города Донецка, из них 1,87 руб. на софинансирование субсидии из областного бюджета.
- полдника	35 руб. - родительские средства

	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.)	https://disk.yandex.ru/i/68FxYAgEHbdKCg
	Безналичный расчет за питание обучающихся	Нет. Планируем в 2025 году
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся	В школе разработана ПРОГРАММА по формированию культуры здорового питания обучающихся с акцентом на активные методы обучения, цель программы достижение обучающимися высот своего потенциала знаний, полноценно развиваться физически и умственно, обеспечить здоровье и благополучие на всю жизнь.
2	Техническое состояние производственных служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	<p>Школьный пищеблок 100% оснащен современным технологическим оборудованием. Производственные, складские и административно-бытовые помещения оснащены оборудованием в соответствии с санитарными правилами. Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами</p> <p style="text-align: right;">Перечень оборудования. Приложение 1.</p> <p>https://school18don.rostovschool.ru/upload/rstscschool18don_new/files/69/05/6905e06097233ba0d9ee3a35eb4541e1.pdf</p> <p>Фото оборудования. Приложение 2</p> <p>https://school18don.rostovschool.ru/?section_id=53</p> <p>Видеоролик. Приложение 3.</p> <p>https://disk.yandex.ru/i/68FxYAgEHbdKCg</p>

	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале	Обеденный зал рассчитан на 300 посадочных мест. Оборудован столами, стульями с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Отдельно выделена зона школьного кафе. Оборудована столами, мягкими диванами. Фото обеденного зала. Приложение 4.
		https://school18don.rostovschool.ru/site/pub?id=633
		https://disk.yandex.ru/i/68FxYAgEHbdKCg
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	В школьной столовой есть все необходимое для соблюдения гигиены учащихся, педагогов, работников школы: горячая и холодная вода, дозаторы, мыло, бумажные полотенца и электрические сушилки для рук. Фото. Приложение 5.
		https://disk.yandex.ru/i/1kbmm0KAUilZpg
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию	В школьной столовой имеются - уголок питания, уголок потребителя, стенд - меню, книга жалоб и предложений, тематическое оформление обеденного зала. Фото. Приложение 6.
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока:	Штат школьной столовой состоит из 4 человек:
	- всего, в том числе по должностям:	
	- технолог, зав. производством,	4
	- повара,	1
	- кухонные работники	2
		1

	Уровень профессионализма работников школьной столовой	<p>Филичева Инна Викторовна, среднее профессиональное. Окончила СПТУ -48 г. Донецка. в 1993 году.</p> <p>https://disk.yandex.ru/d/g-76KUsJ7dJ5LA</p>
4	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	<p>Все работники имеют профессиональное образование, стаж работы и периодически проходят курсы повышения квалификации. Своевременно проходят медосмотр и санминимум. Филичева И.В. в 2020 году прошла курсы повышения квалификации по дополнительной профессиональной программе "Организация питания в образовательных учреждениях. контроль качества и требования СанПиН"</p> <p>https://disk.yandex.ru/i/0ngjYr9voNtxqQ</p>
4 Меню школьной столовой		
	<p>Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2022-2023/2023-2024 учебном году:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации 	<p>1. Тематические дни "Вкусная перемена" , "День здоровья" 2. Школа кулинарного мастерства "Рождественские пряники". 3. Выставки -дегустации " Сереты здоровья"</p> <p>https://school18don.rostovschool.ru/?section_id=55</p>
	Примерное (Цикличное) меню	https://school18don.rostovschool.ru/?section_id=94
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	<p>1. В школе организована работа буфета.Режим работы буфета: понедельник-пятница с 8.00 до 14.00</p> <p>https://school18don.rostovschool.ru/site/pub?id=637</p>

		2. Обучающимся 1-4 классов осуществляется выдача бесплатного молока.
	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	350 000 руб.
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака	https://school18don.rostovschool.ru/?section_id=55
		https://disk.yandex.ru/i/ZHiMPNZE2AYX5w
	Введение в рацион школьника блюд, соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли, сахара, насыщенных жиров	В рацион школьников введены все блюда в соответствии с Сан Пин с пониженным содержания сахара, соли насыщенных жиров.
5	Пропаганда здорового питания	
	Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут)	Авторы: Бигаева Лариса Васильевна (заместитель директора) обучающиеся 11 класса: Молошников Арсений и Халтурина Дарина
		https://disk.yandex.ru/i/SvvAHG4Q6gXwQQ
6	Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2022-2023/2023-2024 учебном году	Городская общественная газета «Донецкий рабочий». Публикации: 1 – 02.09.2024 г. 2 - 04.09.2024 г. 3. – https://disk.yandex.ru/i/3X6JqtwNDdheoA

		https://disk.yandex.ru/i/MSY2IXJSWmr3dQ
		https://disk.yandex.ru/i/MSY2IXJSWmr3dQ
		https://disk.yandex.ru/i/9iphRO8SWNBT7w
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	https://school18don.rostovschool.ru/food
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО	https://foodmonitoring.ru/11169/food
	<p>Директор Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №18 муниципального образования «Город Донецк»</p> <p>Заведующий Муниципальным учреждением отделом образования администрации города Донецка Ростовской области</p>	<p>О.В. Горелова</p> <p>Л.Л. Еремина</p>

