

Информационная карта участника Всероссийского конкурса  
«Лучшая школьная столовая»

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1	<b>Сведения об организации питания</b>	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лянторская средняя общеобразовательная школа №4»
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	школьно-базовая столовая
	Количество обучающихся: - всего,	<b>895</b>
	в том числе по возрастным группам:	359
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	431
	-10-11 классы	105
	Количество обучающихся, получающих питание -всего,	<b>895/100%</b>
	в том числе по возрастным группам	359
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	431
	-10 -11 классы	105
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %) - всего,	<b>480/54%</b>
	в том числе по возрастным группам	147
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	264
	-10-11 классы	69
	получают двухразовое питание (количество, %) всего	<b>415/46%</b>
	в том числе по возрастным группам	212
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	167
	-10-11 классы	36
	количество обучающихся льготной категории, чел	<b>295/33%</b>
	в том числе по возрастным группам:	142
	-1-4 классы	
-5-9 классы	131	
-10-11 классы	22	
График приема пищи	<a href="#">График питания обучающихся МБОУ «Лянторская СОШ №4» в школьной столовой</a>	
Количество обучающихся принимающих только завтрак	421	
Количество обучающихся принимающих только обед	59	
Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	317	
Количество обучающихся принимающих обед и полдник	98	
	Стоимость рациона питания (руб): -завтрака,  -обеда  -полдника	Стоимость бесплатного завтрака 1-4 классы – 134 рубля (за счет средств субвенций из Федерального бюджета, бюджета Ханты-Мансийского автономного округа-Югры, бюджета Сургутского района); 5-11 классы – 44 рубля (за счет средств субсидий из бюджета Сургутского района); 5-11 классы – 115 рублей (родительская доплата к завтраку (71 рубль); Стоимость бесплатного завтрака и обеда обучающихся «льготной категории» – 336 рублей (за счет средств субвенций из бюджета Ханты-Мансийского автономного округа-Югры). Стоимость платного обеда (согласно заявлению родителей) – 134 рубля.

	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.).	<p>1. Софинансирование организации горячего питания (субвенция округа + родительская доплата к завтраку и оплата за обед).</p> <p>2. Тематическое кафе, выставка-дегустация, школа кулинарного мастерства и др. в рамках реализации плана мероприятий по повышению качества питания в школьной столовой (представлено в приложении 10).</p> <p><a href="#">Приложение 2 Видеоролик «Столовая «Мишлен».</a></p> <p>Ф.И.О. авторов видеоролика: Бойко Екатерина, обучающаяся 11а класса Рыбакова Дарья, обучающаяся 11а класса Кузьмин Игорь, обучающийся 11а класса.</p>
	Безналичный расчет за питание обучающихся.	<p>В МБОУ «Лянторская СОШ №4» используется система безналичного расчета. Организация безналичного расчета организована через систему «СБЕРБАНК-онлайн» во вкладках «Образование» – «Школьное питание» - «СТПО г.Лянтор» - МБОУ «Лянторская СОШ №4». Данная система предназначена для перевода денежных средств за школьное питание учащихся на безналичный расчет «Сургутского территориального потребительского общества» по реквизитам. Данные реквизиты выдает централизованная бухгалтерия отдела питания «СТПО».</p> <p>Данная система обеспечивает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пополнение счета и контроль родителями (законными представителями) денежных средств по питанию своего ребенка, уход от наличных денег;</li> <li>- переход на безналичный расчет по всем видам школьного питания;</li> <li>- создание единой информационной базы учеников по всем категориям питающихся;</li> <li>- повышение пропускной способности в школьной столовой за счет устранения из оборота наличных денег;</li> <li>- персональный учет расходования родительских денег.</li> </ul>
2	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	<p>1. Защищенный канал связи (ЗКС) «ViPNetClient» для запроса и получения информации из информационной системы Департамента социального развития Ханты-Мансийского автономного округа-Югры о детях из семей, признанных в установленном порядке, малообеспеченными.</p> <p>2. Ежедневный электронный мониторинг «Учет и отчетность школьного питания обучающихся всех категорий» в школьной локальной сети</p> <p><a href="#">Приложение 3 Мониторинг</a></p> <p><a href="#">Анкетирование родителей (законных представителей) на предмет качества организации питания.</a></p> <p>4. Электронный образовательный ресурс (сайт <a href="http://www.niig.su/">http://www.niig.su/</a> раздел «Обучение по санитарно-просветительской программе «Здоровое питание»). В рамках Федерального проекта «Укрепление общественного здоровья» национального проекта «Демография». Все участники образовательной деятельности (обучающиеся, родители (законные представители), педагогические работники) приняли активное участие в обучении по санитарно-просветительским программам «Основы здорового питания». Обучение проводит ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.</p> <p><a href="#">Приложение 4 «Копия сертификата участника»</a></p>
	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	<p>Пищеблок на 100% оснащен технологическим и иным оборудованием для приготовления различных видов питания.</p> <p><a href="#">Приложение 5 «Список оборудования в столовой, входа в столовую МБОУ «Лянторская СОШ № 4»</a></p> <p><a href="#">Приложение 6 Видео-ролик «Оборудование пищеблока».</a></p>

	<p>Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.</p>	<p>В нашей школе оборудована большая и уютная столовая на 154 посадочных места, оснащённая мебелью и современным технологическим оборудованием для приготовления различных видов питания. В обеденном зале за каждым классом закреплены определенные места. Дежурный администратор и классные руководители следят за порядком в обеденном зале. Питание обучающихся в столовой организовано в соответствии с графиком, утвержденным директором школы.</p> <p>Питание обучающихся находится под контролем заместителя директора ответственного за организацию питания и медицинского работника.</p> <p>Периодически работу столовой контролируют специалисты Роспотребнадзора и департамента образования и молодежной политики администрации Сургутского района.</p> <p>Школьная столовая полностью обеспечивает потребности учащихся школы.</p> <p>Обучающиеся школы имеют возможность ежедневно получать горячее питание в виде завтраков и обедов на бесплатной и платной основе с учётом льгот, предоставляемых отдельным категориям граждан. Льготное питание (бесплатное) предоставляется обучающимся 1-4 классов; детям из семей, признанных в установленном порядке, малообеспеченными; обучающимся из числа многодетных семей; детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей; детям-инвалидам и обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.</p> <p>Общий охват горячим питанием обучающихся по школе составляет 100%.</p> <p>В школьной столовой разнообразное меню: салаты, супы, гарниры, соки, молочные напитки, свежие фрукты, богатый ассортимент выпечки – пирожки, ватрушки, булочки. Сдоба всегда свежая. Особенностью школьной столовой является витаминизация. В школе в учебный период и период летней оздоровительной кампании проводится витаминизация блюд, мероприятия, пропагандирующие здоровый образ жизни и здоровое питание.</p> <p><a href="#">Приложение 7 Фото «Обеденный зал»</a></p>
	<p>Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)</p>	<p>Вход в столовую оборудован сушилками для рук, сенсорными диспенсерами для антисептика, централизованным водоснабжением (горячая, холодная вода)</p> <p><a href="#">Приложение 8 Фото «Вход в школьную столовую и обеззараживание воздуха в обеденном зале»</a></p>
	<p>Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.</p>	<p>Для родителей и обучающихся в фойе расположен тематический <b>стенд «Здоровое питание»</b> :</p> <p>режим питания школьника</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- азбука здорового питания;</li> <li>- правильный завтрак – заряд энергии на весь день!;</li> <li>- здоровое питание – полезная привычка.</li> </ul> <p><i>В школьной столовой расположены</i></p> <p><b>стенд «Уголок питания»:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- школьное меню;</li> <li>- правила поведения в столовой.</li> </ul> <p><b>стенд «Уголок потребителя»:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приказ об организации питания в ОО (приказ от 31.08.2021г.№471 «Об организации горячего питания обучающихся в 2021-2022 учебном году»);</li> <li>- приказ о создании бракеражной комиссии;</li> <li>- график питания обучающихся в школьной столовой;</li> <li>- выдержки из закона РФ «О защите прав потребителя».</li> </ul> <p><a href="#">Приложение 9 Фото информационных стендов</a></p>

3	<b>Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами</b>	
	Численность работников пищеблока: -всего в том числе по должностям -технолог, зав производством -повара -кухонные работники	9 0/1 2 6
		Джамирзоева А. А., заведующий производством, повар 5 разряда, среднее профессиональное образование Лаврентьева А. Г., повар 4 разряда, среднее профессиональное образование Сотволдиева Л. У., повар 4 разряда, среднее профессиональное образование Рахимова М. Н., кухонная рабочая, среднее профессиональное образование Шарипова М. И., кухонная рабочая, основное общее образование Черивмурзаева З. А., кухонная рабочая, основное общее образование Масолиева Ф. Ш., кухонная рабочая, основное общее образование Махамова М. М., кухонная рабочая, среднее профессиональное образование Дадождонова С. Г., кухонная рабочая, среднее общее образование
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	<a href="#">Приложение 10 Копии документов об образовании</a> <a href="#">Приложение 11 Копии документов о повышении квалификации</a>
4	<b>Меню школьной столовой</b>	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2019-2020/2020/2021 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	1. Конференция-гостиная для мам «О вкусном питании замолвите слово!» (2019 год). 2. Конкурсы «Накрываем стол для любимого героя», «Любимое блюдо моей семьи» (2020 год). 3. Выставка-презентация «С чего начинается аппетит? В промыслах душа народа!» (2021 год) Приложение 12 <a href="#">Фото проведения школьных мероприятий</a>
	Примерное (Цикличное) меню	Примерное двенадцатидневное меню, утвержденное председателем Сургутского территориального потребительского общества, согласованное директором МБОУ «Лянторская СОШ №4» <a href="#">Приложение 13 Примерное меню</a>
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	отсутствует
	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	-
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	<a href="#">Приложение 14 Презентация «Приготовление завтрака»</a> <a href="#">Приложение 15 Видеоролик «Приготовление завтрака»</a>
	введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров	<a href="#">Приложение 16 «Примерное меню горячих завтраков, обедов для организации питания детей с 7-11 лет; с 12 лет и старше. Льготная категория в ОУ (питание детей, страдающих сахарным диабетом, стол №9), 2021г.»</a>
5	<b>Пропаганда здорового питания</b>	
	Видео-ролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	<a href="#">Приложение 17 Видеоролик «Азбука здорового питания».</a> Ф.И.О. авторов видеоролика: Петренко Владислав, обучающийся 10а класса; Алчаков Марсель, обучающийся 10а класса; Уланов Владимир, обучающийся 10а класса; Рыбакова Дарья, обучающаяся 11а класса; Потанин Егор, обучающийся 10а класса.

6	<b>Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся</b>	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2019-2020/2020/2021 учебном году.	<b>Приложение 18</b> <a href="#">Копии страниц из опубликованной книги к 85-летию СТПО «История успеха»</a> <b>Приложение 19</b> <a href="#">Спецвыпуск школьной газеты ОКНО</a>
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	<b>Приложение 20</b> <a href="#">Скрин-шоты страниц школьного сайта о работе столовой</a>
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню – по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО	<b>Приложение 21</b> Ссылка активна и содержит меню, оформленное в установленном порядке: <a href="http://www.lschoo14.ru/food/2021-10-21-sm.xlsx">http://www.lschoo14.ru/food/2021-10-21-sm.xlsx</a>



МБОУ «Лянторская СОШ №4»

*Handwritten signature*

/О.Я. Саютина/



Председатель Сургутского территориального потребительского общества

*Handwritten signature*

/Е. А. Завьялова/