

ЗАЯВКА**на участие в конкурсе****«Лучшая школьная столовая - 2024»**

1.	Наименование образовательного учреждения	Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Прикумская СОШ»
2.	Адрес образовательного учреждения (юридический и фактический)	359242 Республика Калмыкия Черноземельский район п.Прикумский ул.Ставропольская 11
3.	Телефон, факс	89275965279
4.	Руководитель образовательного учреждения (ФИО)	Шарманджиева Тамара Александровна
5.	Сведения об участнике Конкурса - ФИО (полностью), - образование, - общий стаж в профессии, - должность (с указанием разряда), - стаж работы в школьной столовой, - контактный телефон (в т.ч. сотовый)	Сайпуева Наида Алебекова , среднее ,12 лет, завхоз , + 7 927 170 1776
6.	ФИО и телефон специалиста органа местного самоуправления, осуществляющего полномочия в сфере образования, ответственного за участие представителей муниципалитета в конкурсе	Шанкаева Байрта Александровна , 89276463136

Даю свое согласие на обработку моих указанных выше персональных данных в целях участия в конкурсе «Лучший повар школьного питания - 2024». Даю разрешение на использование материалов в некоммерческих целях для размещения в сети Интернет, публикаций в буклетах и периодических изданиях с возможностью редакторской обработки.

Участник конкурса

Сайпуева Н.А.

Подпись

Руководитель

образовательной организации _____

Шарманджиева Т.А.

Представление

на команду конкурса «Лучшая школьная столовая - 2024»

Муниципальное образование ЧЕРНОЗЕМЕЛЬСКОЕ

Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с Уставом:

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение « Прикумская СОШ»

Адрес (местонахождение) муниципального образовательного учреждения, контактный телефон:
359242 Республика Калмыкия Черноземельский район п.Прикумский ул.Ставропольская , 11

E-mail: prikumck@yandex

Фамилия, имя, отчество руководителя муниципального образовательного учреждения:
Шарманджиева Тамара Александрова

Полное наименование организации общественного питания муниципального образовательного учреждения, осуществляющего организацию питания обучающихся: Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение « Прикумская СОШ»

Фамилия, имя, отчество руководителя организации общественного питания:

Шарманджиева Тамара Александрова

Адрес (местонахождение) организации общественного питания муниципального образовательного учреждения, осуществляющего организацию питания обучающихся, контактный телефон: 359242 Республика Калмыкия Черноземельский район п.Прикумский

Ул.Ставропольская 11 Контактный телефон: 8-937-190-34-89

Основание для представления:

Протокол от _____ заседания жюри муниципального этапа конкурса «Лучшая школьная столовая - 2024» № _____

Председатель жюри

/подпись, Ф.И.О./

Руководитель МКУ «ОО АЧРМО РК»
Дата подачи заявки: 28.03.2024г.

/подпись, Эрдни-Горяева Н.М./

Информационная карта образовательной организации – участника Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2024»

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Прикумская средняя общеобразовательная школа »
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	Школьно-базовая столовая,
	Количество обучающихся: - всего,	115/ 100%
	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	59
	-5-9 классы	53
	-10-11 классы	3
	Количество обучающихся, получающих питание -всего,	110/96%
	в том числе возрастным группам -1-4 классы	55
	-5-9 классы	52
	-10 -11 классы	3
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %)	55/50%

	-всего,	
	в том числе по возрастным группам	-
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	52
	-10-11 классы	3
	получают двухразовое питание (количество, %) всего	59/100%
	в том числе по возрастным группам	59
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	
	-10-11 классы	
	количество обучающихся льготной категории, чел	
	в том числе по возрастным группам:	
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	
	-10-11 классы	
	График приема пищи	1-4 КЛАСС Завтрак 10.05 10.20 Обед 11.55 12.10 5- 11 класс ОБЕД 11:00 11.15 График питания обучающихся на 2024-2025 учебный год
	Количество обучающихся принимающих только завтрак	0
	Количество обучающихся принимающих только обед	53/75%
	Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	59/100%
	Количество обучающихся принимающих обед и полдник	0
	Стоимость рациона питания (руб.):	Стоимость для учащихся 1-4 классов:
	-завтрака,	40р

	-обеда	60р Стоимость для учащихся 5-9 классов: Обед -60 руб (50 руб – за счет родительской оплаты, 10 руб – льгот , 20 руб – горячее питание не многодетные местный бюджет , 40руб – родительская оплата).
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся, возможность выбора блюд (шведский стол), вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.	1. Проведение школьных ярмарок. 2. Выставка-дегустация национальных блюд.
	Безналичный расчет за питание обучающихся.	В МКОУ «Прикумская СОШ » используется система безналичного расчета. 1.Организация безналичного расчета организована через систему «СБЕРБАНК-онлайн» во вкладках «Образование» - «Школьное питание» - « Черноземельское РМО» - « МКОУ «Прикумская СОШ ». Данная система предназначена для перевода денежных средств за школьное питание учащихся. 2.Также сейчас используется QR-коды на квитанциях, что позволяет быстро оплатить за школьное питание. 3. Увеличивается доля родителей, которые оплачивают за школьное питание ЕСИА «Госуслуги». Данные системы обеспечивают: - уход от наличных денег; - переход на безналичный расчет по

		всем видам школьного питания; - создание единой информационной базы учеников по всем категориям.
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	1. Защищенный канал связи (ЗКС) VipNet. 2. Обучение всех участников образовательных отношений в рамках федерального проекта «Укрепление общественного здоровья» по санитарно-просветительским программам «Основы здорового питания», проводимого ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены». 3. Публикация еженедельного меню на сайте Мониторингпитание.рф.
2	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений школьной столовой соответствует требованиям СанПиН.
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	1. Пищеблок оборудован на 90% технологическим и иным оборудованием для приготовления различных видов питания. 2. Список оборудования столовой прилагается. 3. Прилагается видео-ролик – по работе пищеблока. Приложение 1

	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.	В нашей школе оборудована большая и уютная столовая на 60 посадочных мест, оснащенная мебелью и современным технологическим оборудованием. В обеденном зале за каждым классом закреплены столы и 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. Питание обучающихся находится под контролем социального педагога и медицинской сестры. Периодически работу столовой контролирует специалисты Роспотребнадзора. Школьная столовая полностью обеспечивает потребности учащихся школы. Каждый четверг осуществляется родительский контроль. Льготное питание предоставляется обучающимся 1-4 классов, детям-инвалидам, учащимся с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся из числа многодетных семей. Общий охват горячим питанием обучающихся по школе составляет 100%. В школьной столовой разнообразное меню: свежие фрукты, супы, гарниры, салаты из свежих овощей, соки или
--	---	---

		компоты из свежих фруктов, богатый ассортимент выпечки. В учебный период проводится витаминизация блюд, мероприятия, пропагандирующие здоровый образ жизни и здоровое питание. Приложение 2
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	Вход в столовую оборудован раковинами с горячей и холодной водой, сушилками для рук, дозатор с жидким мылом, централизованным водоснабжением. Приложение 3
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	Для родителей и посетителей столовой в обеденном зале расположены тематические стенды с Правилами питания, с ежедневным меню. Приложение 4
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока: -всего в том числе по должностям -технолог, зав производством -повара -кухонные работники	3 1 1 1
	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	1. Сайпуева Наида Алибеговна – Сертификат, прошла обучение по санитарно-просветительской программе «ОСНОВЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ (ДЛЯ ДЕТЕЙ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА) 2. Зулумханова Марьям Гунашовна – Сертификат, прошла обучение по санитарно-просветительской программе «ОСНОВЫ

		ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ (ДЛЯ ДЕТЕЙ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА) Сертификаты "Основы здорового питания (для детей школьного возраста)"
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	
4	Меню школьной столовой	Прилагается в Приложении 2025-04-04-sm.xlsx
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2020-2023 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	1. Обучение педагогов, работников пищеблока по санитарно-просветительской программе «Организация здорового питания» на сайте школы. Сертификаты "Основы здорового питания (для детей школьного возраста)" 1. Проведение родительского собрания «Организация горячего питания». Родительское собрание в 7 классе 2. Проведение опроса «Удовлетворены ли горячем питанием в школе?» в Яндекс-форме (отв. Бадруева А.М., зам.директора по ВР). 3. Проведение родительского контроля в пищеблоке. 4. Дегустация блюд «Осенний бал». https://vk.com/wall-204518833_500 https://vk.com/wall-204518833_499
	Примерное (Цикличное) меню	примерное (цикличное) меню Примерное десятидневное меню МКОУ "Прикумская СОШ"
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	----

		Режим работы буфета, наличие торговли через торговые автоматы
	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	---
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	
	введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров	При разработке технологических карт руководствовались следующим: содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не превышает 1 грамм на человека. Уменьшено содержание сахара в напитках собственного производства – 10 г на порцию 200 мл
5	Пропаганда здорового питания	
	Видео-ролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	Приложение
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 2020-2023 учебном году.	Публикации на школьной страничке Телеграм-канале. https://t.me/prikumsksozh
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	Организация питания в образовательной организации
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО	

Директор МКОУ «Прикумская СОШ» _____ Шарманджиева Т.А.

Заведующая МКУ «ОО АЧРМО РК» _____ Эрдни-Горяева Н.М.