

Информационная карта участника конкурса «Лучшая школьная столовая»

№	Направления	Информация ОУ
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального общеобразовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение лицей №4 имени профессора Евгения Александровича Котенко города Ейска муниципального образования Ейский район
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	Сырьевая
	Количество обучающихся: - всего - получают горячее питание (количество, %) - получают двухразовое питание (количество, %)	1200 человек 1157(3 уч-ся обучаются на дому, 40 учащихся не питаются по справкам из детской поликлиники) -100% Получают двухразовое горячее питание 145 человек (первоклассники и группа продленного дня) -12%
	Стоимость завтрака,обеда (руб.)	38 рублей
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (фито бар, кислородные коктейли, возможность выбора блюд).	Учащиеся 10-11 классов имеют возможность выбора блюд
	Безналичный расчет за питание учащихся.	Банковская карта через терминалы
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	1.В лицее разработана программа совершенствования школьного питания. Ее реализация позволит повысить качество и доступность продукции, заняться формированием культуры

		питания школьников 2.Педагоги используют образовательную программу «Правильное питание» на классных часах и классных мероприятиях («Формула правильного питания»), Разговор о здоровом и правильном питании», «Две недели в лагере здоровья»)
2	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений соответствует СанПину
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	100 %
	Количество посадочных мест и соответствие мебели в обеденном зале.	200 посадочных мест (приложение 2 фотографии)
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	Личная гигиена обучающихся соблюдается. Имеются раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук. (приложение 3 фотографии)
	Стенды: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	Стенд называется «Здоровье и питание». На нем присутствует информация для потребителя и статьи о полезной пищи. Информация постоянно меняется. (приложение 1 фотография)
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока.	6 человек
	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	1.ДемченкоВ.В.(Денисова)- зав.производством (Сочинский политехнический техникум)

		<p>2.Киктева Н.С. повар (профессиональное училище 20 Краснодарского края)</p> <p>3.КалининаЕ.В.(Новоселова)-повар (профессиональное училище №20 г.Ейска)</p> <p>4.Бугой Т.В.-повар (профессиональное училище №66 г.Ейска)</p> <p>5.Кулькова Г.Н.-мойщица посуды</p> <p>6.Панафиденко Т.В.-мойщица посуды (Копии дипломов)</p>
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	Копии
4	Меню школьной столовой	
	<p>Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и изделий в 2014-2015 учебном году:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации. 	<p>1.День открытых дверей.</p> <p>2.Выставка «Овощи и фрукты».</p> <p>3. «Как угостить друзей »</p> <p>Фотографии и меню в приложении 4</p>
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	<p><u>Презентация</u> , размещена на официальном сайте лицея в сети Интернет: http://eisk-licey4.ru/organizaciya-pitaniya/ ;</p> <p>фотографии</p> <p>Наши повара, чтобы приготовить горячий завтрак, приходят в школу в 5 часов утра, замешивают тесто для пирожков и булочек, варят каши ,борщ или суп, готовят блюда из мяса или рыбы.</p>
5	Пропаганда здорового питания	
	Видео-ролик о том, что вкусно и полезно (до2-х минут).	<p>Ролик, размещена на официальном сайте лицея в сети Интернет: http://eisk-licey4.ru/organizaciya-pitaniya/</p>

		(ученицы 6-Д класса Рябикина Арина и Клопотова Елизавета)
6	Обобщение и распространение опыта работы	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2014-2015 учебном году.	Газета «Приазовские степи» № 173(17935) от 13 сентября 2014 года.Статья «Завтрак с настроением» Фотография
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	Материалы по питанию можно посмотреть на сайте лицея: http://eisk-licey4.ru/organizaciya-pitaniya/

Директор МБОУ лицей № 4
им.профессора Е.А.Котенко
г.Ейска МО Ейский район



Н.В.Мосина