



ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА

Информационная карта участника муниципального конкурса «Лучшая школьная столовая»

№	Направления	Информация ОУ
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального общеобразовательного учреждения в соответствии с уставом.	Филиал Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Нижеаремзянская средняя общеобразовательная школа» - «Малозоркальцевская средняя общеобразовательная школа»
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	сырьевая
	Количество обучающихся: - всего - получают горячее питание (количество, %) - получают двухразовое питание (количество, %)	144 чел. 144/100% 49/34%
	Стоимость завтрака, обеда (руб.)	Завтрак – 20.00 руб. Обед – 68,5 руб. Завтрак +обед – 88,5 руб.
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (фито бар, кислородные коктейли, возможность выбора блюд).	
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	
2	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	100% Приложение 1
	Количество посадочных мест и соответствие мебели в обеденном зале.	Посадочных мест – 48 Мебель удобная, соответствует требованиям

		Приложение 2
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	Имеется три раковины, дозаторы для мыла, сушилки для рук Данные устройства соответствуют требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся Приложение 3
	Стенды: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	Информационные стенды «Меню» стенд содержит информацию о меню текущего дня «Здоровое питание» Стенд содержит информацию о здоровом питании, витаминах, содержащихся в продуктах, правилах приема пищи, правилах сервировки стола. Информация на стенде сменная и всегда актуальная. Приложение 4
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока.	2
	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	Повар: Ефимова Елена Александровна, повар, начальное профессиональное образование. Приложение 5
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	
4	Меню школьной столовой	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и изделий в 2018-2019 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	Тематический день «Традиции русского стола» к празднику Масленица Выставка-дегустация «Мы за чаем не скучаем» Конкурс рисунков «Витамины в нашей жизни» Флешмоб «Любимое блюдо нашей столовой» Приложение 6
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	Приложение 7 Ссылка на страничку сайта с информацией: http://naremzan.depon72.ru/?p=10756

		Ссылка на презентацию: http://naremzan.depon72.ru/wp-content/uploads/sites/215/2019/03/Варим-кашу.pdf
5	Пропаганда здорового питания	
	Видео-ролик Проект «ПроПитание»	Авторы видеоролика «Витамины»: Медведева Татьяна Алексеевна и учащиеся 3 класса Ссылка на страничку сайта с видеофильмом «Витамины»: http://naremzan.depon72.ru/?p=10756
6	Обобщение и распространение опыта работы	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2016-2017 учебном году.	
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	Приложение 8 Ссылка на страничку сайта с информацией: http://naremzan.depon72.ru/?p=10756

Директор школы:

Нугманов Р.Р.



ОБОРУДОВАНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Перечень оборудования школьной столовой

№	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка	Количество (шт)
	Столовая		
1.1	Обеденная группа с четырьмя табуретами, материал – ЛДСП, металл, ПВХ	ФМБ - 01	11
	- стол обеденный 1200х600х760мм;		
	- табурет 300х300х460мм.		
1.1	Стол обеденный 1200х600х760мм.		1
	Производственные помещения.		
	Тепловое оборудование:		
1.2	Плита электрическая четырёхконфорочная с жарочным шкафом с конвекцией, 840х950х950мм, минимальная мощность 17,24кВт, 400В, 50Гц	Серия 900 ЭПК-48ЖШ-К-2/1(с конвекцией)	1
1.3	Сковорода электрическая вместимостью 7 л, 840х1045х940 мм, номинальная мощность 12 кВт, 400 В, 50 Гц.	ЭСК – 90 -0,47 - 70	1
1.4	Пароконвектомат электрический кухонный, 840х800х1055 мм, количество устанавливаемых противней – 10 шт. номинальная мощность 12.5 кВт, 400 В, 50 Гц	ПКА 10 – 1/1ПМ2	1
	- Подставка под пароконвектомат, количество мест для гастрорёмок – 10, 840х700х640...670мм	ПК -10М	1
1.5	Кипятильник воды электрический наливного типа, ёмкость 30 л, 408х404х607 мм, диаметр 306 мм, потребляемая мощность 3.0 кВт, 230 В, 50 Гц.	КВЗ - 30	1
1.6	Жарочный шкаф 3-х секционный, 840х930х1500 мм, номинальная мощность 17.9 кВт, 400 В, 50 Гц.	ШЖЗ -3-К-2/1(с конвекцией)	1
1.7	Кипятильник воды электрический наливного типа, ёмкость 15 л, 3068х404х386 мм, диаметр 306 мм, потребляемая мощность 3.0 кВт, 230 В, 50 Гц.	КВЗ - 30	1
	Моечное оборудование		
1.8	Ванна-рукомойник с педалью, 500*600*870 мм, внутренний размер ванны 390*420*150 мм	ВРН-600 с/п	5
1.9	Ванна моечная 2-х секционная, 1200*600*860 мм, с полкой.	ВМП-6-2-5 РН	2
1.10	Ванна моечная 3-х секционная, 1770*600*860 мм, с полкой.	ВМП-6-3-5 РН	1
1.11	Стол для мойки овощей с полкой, 1700*700*850 мм.	СМО-7-7 РН	1
1.12	Ванна для обработки яиц с бортом, 600*600*800 мм,	ВМНя-1	1

	полностью из нержавеющей стали.		
1.18	Ванна моечная односекционная, 635*600*860 мм, с полкой.	ВМП-6-2-5 РН	1
	Холодильное оборудование		
1.13	Стол холодильный среднетемпературный гастронормированный, 957*705*900 мм, потребляемая мощность 4,94 кВт, 230 В, 50 Гц, полезный объем камеры 0,15 м ³	СХС-70	2
1.14	Шкаф холодильный среднетемпературный, 740*820*2050 мм, потребляемая мощность 6,7 кВт, 230 В, 50 Гц, полезный объем 0,67 м ³ , температура воздуха 0 ...+5 С ⁰ .	ШХс-0,7-01(нерж.)	3
1.15	Шкаф холодильный универсальный, 740*820*2050 мм, потребляемая мощность 6,7 кВт, 230 В, 50 Гц, полезный объем 0,67 м ³ , температура воздуха -5 ...+5 С ⁰ .	ШХ-0,7-01(нерж.)	2
1.16	Шкаф холодильный низкотемпературный, 1485*820*2050 мм, потребляемая мощность 9,2 кВт, 230 В, 50 Гц, полезный объем 1,47 м ³ , температура воздуха -20 С ⁰ .	ШХн-1,4-01(нерж.)	1
1.55	Шкаф холодильный универсальный, 700*690*2050 мм, потребляемая мощность 4,0 кВт, 230 В, 50 Гц, полезный объем 0,49 м ³ , температура воздуха -5 ...+5 С ⁰ .	ШХ-0,5-01(нерж.)	1
	Линия раздачи «Школьник» в составе		
1.19	Прилавок для приборов, 967*910*1022 мм.	ПП-2-6/7СХ 1053228г	1
1.20	Прилавок охлаждаемый открытый, охлаждаемый объем 0,048 м ³ , рабочий диапазон от +1 до +10 ⁰ С, потребляемая мощность 0,8 кВт, 220 В, 1120*705*870 мм.	ПВО 11/7 1053235г	1
1.21	Мармит универсальный первых и вторых блюд, способов обогрева мармитницы водяная баня, количество конфорок – 1 шт, диаметр 220 мм, уровень расположения конфорок от пола 450 мм, рабочий диапазон + 40...+80 ⁰ С, потребляемая мощность 4,1 кВт, 220 В, 1500*705*870 мм.	МЗП-У-15/7 комплект	1
1.22	Кассовый прилавок, количество розеток-1шт., потребляемая мощность 3кВт, 220В, 1120х705х870мм	ККУ-11\7,1053303	1
	Нейтральное оборудование		
1.23	Стол производственный островной с полкой из нержавеющей стали 1200х600х860мм	СПРО-6-3 ОН	1
1.24	Стол с тумбой островной, 3 выдвижных ящика 1200Х700Х860	СТО-7-2	1
1.25	Стол тумба купе пристенный, 1000-х700х860мм	СТКП-7-2	4
1.26	Стол производственный островной из нержавеющей стали 1000х600х860	СПРО-6-2 ОН	2
1.27	Стол для сбора отходов из нержавеющей стали 1400х700х860	ССО-4 вся нержавейка	1
1.28	Стол производственный островной с полкой из нержавеющей стали	СПРО-6-6 ОН	1

1.29	Стеллаж кухонный, 1200х416х1730	СК-3-4	2
1.30	Стеллаж для сушки тарелок с лотком для сбора воды из нержавеющей стали, 980х416х1720мм	ССТ-4-2	1
1.31	Подтоварник кухонный, 440х440х440мм	ПК-40	1
1.32	Шкаф распашной для хлеба, двухстворчатый на 7 лотков	ШРХ-6-1 РН	1
1.33	Шкаф нейтральный двери-купе, 1200х560х1800мм	ШКН-6-3РН	2
1.34	Стеллаж кухонный 1200X516X1730мм	СК-3-5	2
1.35	Полка-купе настенная, 1200х400х700	ПНК-3	2
1.36	Полка-купе настенная, 800х400х700мм	ПНК-1	1
1.37	Полка-купе настенная, 1000X400X700мм	ПНК-2	3
1.38	Полка настенная открытая, 1000х400х700	ПНО-2	3
1.39	Ларь для хранения овощей, две секции, 1500х650х850		1



Шафы жарочные

Котел и электросковорода





Холодильное оборудование



**Овощерезка
Кухонный комбайн**



ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ СТОЛОВОЙ

ПРИЛОЖЕНИЕ 2





СОБЛЮДЕНИЕ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

**Соответствие требованиям
по соблюдению личной гигиены обучающихся**





СТЕНДЫ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

ПРИЛОЖЕНИЕ 4





УРОВЕНЬ КВАЛИФИКАЦИИ ПОВАРА

ПРИЛОЖЕНИЕ 5





МЕРОПРИЯТИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

Проект «ПроПитание»



Тематический день «Традиции русского стола»



«Мы за чаем не скучаем»





ГОТОВИМ ШКОЛЬНЫЙ ЗАВТРАК

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

Готовим необходимые продукты



Крупу перебираем, промываем несколько раз



Засыпаем в кипящую подсоленную воду, провариваем 15 - 20 минут



Добавляем молоко, сахар и варим до готовности



Пока варится каша, готовим чай.



Каша готова, снимаем с плиты.



Раскладываем по тарелкам



Поливаем растопленным сливочным маслом.





СТРАНИЧКА НА САЙТЕ ШКОЛЫ

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

Скриншот странички официального сайта школы
с информацией о школьной столовой

