

Приложение 2 к Положению о  
Региональном этапе Всероссийского  
конкурса «Лучшая школьная столовая»

Информационная карта участника  
регионального этапа Всероссийского конкурса  
«Лучшая школьная столовая»

№ п/п	Направление	Информация образовательной организации
1.	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципальной образовательной организации в соответствии с уставом.	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 20»
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет-раздаточная)	Школьно-базовая столовая, доготовочная. Приложение 1. Фото столовой.
	Количество обучающихся:	1169
	Количество обучающихся, получающих питание	1169 Приложение 2. Фото детей, посещающих столовую.
	График приема пищи	Приложение 3. График приема пищи.
	Стоимость рациона питания (руб.): завтрака обеда	30руб 110 /90руб
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся	- Используется метод накрытия столов для учащихся 1х – 9 х классов. Данный метод позволяет увеличить время для приема пищи в перемену. - Школьная столовая предлагает помимо завтраков и обедов полдник и широкий ассортимент буфетной

	(возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафетематическое и др.)	продукции. Приложение 4. Фото накрытых столов. Приложение 5. Фото. Буфет.
	Безналичный расчет за питание обучающихся	В буфете установлен терминал для расчетов за ассортиментную продукцию. Введены карточки для безналичной оплаты питания для всех сотрудников и учащихся школы. Приложение 6. Терминал для карт-системы.
	Грамоты, дипломы, благодарственные письма	Ксерокопии за последние 3 года. Приложение 7. Благодарственное письмо.
2.	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	100% оснащение. Приложение 8. Фильм о столовой.
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале	Приложение 9. Фото обеденного зала. Количество посадочных мест. <a href="http://chernogorsk-school20.ru/2020-09-06-11-54-23.html#">http://chernogorsk-school20.ru/2020-09-06-11-54-23.html#</a>
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	Приложение 8. Фильм о столовой. Приложение 10. Фото соблюдения личной гигиены обучающихся.
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию	Приложение 8. Фильм о столовой. Приложение 11. Стенд по здоровому питанию. Приложение 12. Интерьер столовой.
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами.	
	Численность работников пищеблока:	6 Приложение 13. Фото работников пищеблока.
	Уровень профессионализма работников школьной столовой	Юрьева Елена Александровна, повар-кондитер 3 разряда, образование средне-специальное. Дзержко Юлия Анатольевна-учитель технологии, куратор школьного питания.
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	Приложение 14. Сертификат Дзержко Ю.А. Приложение 15. Сертификат Юрьевой Е.А.
4.	Меню школьной столовой	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению	Тематические дни, посвященные Здоровому питанию; школа кулинарного мастерства для девочек; выставки - дегустации. Приложение 16.

ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2019/2020/2020/2021/2022 учебном году: -тематические дни; -школы кулинарного мастерства; -выставки — дегустации	
Основное (организованное меню)	<a href="http://chernogorsk-school20.ru/file/Питание/Подробное%20меню.pdf">http://chernogorsk-school20.ru/file/Питание/Подробное%20меню.pdf</a> Приложение 17. Фото меню.
Полноценный обед, состоящий из 4 блюд (состоящих из холодного блюда или закуска, первого блюда, второго блюда, гарнира, сладкого блюда или напитка)	Приложение 18. Комплексное блюдо. Приложение 19. Контрольное блюдо. Приложение 20. Первое блюдо. Приложение 21. Второе блюдо. Приложение 22. Напиток.
Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	<a href="http://chernogorsk-school20.ru/file/Питание/Завтрак.pdf">http://chernogorsk-school20.ru/file/Питание/Завтрак.pdf</a>
Пропаганда здорового питания	
Видеоролик проведения мероприятия по теме здорового питания	Приложение 23. Фильм о мероприятиях. <a href="https://t.me/chernogorskschool20/1361">https://t.me/chernogorskschool20/1361</a>
Публикация в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2019/2020/2020/2021/2021/2022	
Отзывы обучающихся, педагогов, родителей, и результаты дегустации обедов	Приложение 24. Отзывы.

Руководитель образовательной организации

\_\_\_\_\_

(подпись)

Салангинга Е.В

Приложения.  
Приложение 1. Фото столовой.



Приложение 2.  
Фото детей, посещающих столовую.





Приложение 3. График приема пищи.

Утверждаю:  
 Директор МБОУ «СОШ № 20»  
 \_\_\_\_\_ Салангина Е.В.  
 01.09.2022г.

**График работы школьной столовой на 2022-2023 гг.  
 (1 полугодие)**

№ урока	Время приёма пищи	Перемена	Завтраки/обеда начальная школа	Обед старшая школа	Буфет
№ урока 1 урок 8.00 - 8.40	8.40 - 8.50	10 мин	<b>1А, 1Б, 1В, 1Г</b> , (завтрак за родительскую плату) <b>2А, 2Д</b> (завтрак за родительскую плату)	<b>5Д,7Д,7Е,8Д</b> (бесплатный завтрак)	
2 урок 8.50 - 9.30	9.30 - 9.45	15 мин	<b>2Б,2В, 2Г</b> (завтрак за родительскую плату) <b>3Б, 3Г</b> (бесплатный завтрак)		<b>7А, 7Б 7В</b>
3 урок 9.45 - 10.25	10.25 - 10.40	15 мин	<b>4Б, 4В</b> (бесплатный завтрак)	<b>5А, 5Б</b> (бесплатное питание + завтрак за родительскую плату)	
				<b>5В, 5Г, 5Д, 7Д, 7Е,9А,9Б</b> (бесплатное питание + завтрак за родительскую плату)	<b>7Г, 9,11кл.</b>
4 урок 10.40 -11.20	11.20 – 11.35	15 мин	<b>1А, 1Б, 1В, 1Г</b> (бесплатный обед)		
				<b>7А, 7Б, 8Д, 9В,9Г,10А,11А</b> (бесплатный обед + обед за родительскую плату)	<b>9,11кл.</b>
5 урок 11.35 -12.15	12.15 – 12.25	10 мин	<b>2А, 2Б,2В, 2Г,2Д</b> (бесплатный обед)		
				<b>7В, 7Г</b> , (бесплатный обед + обеда за родительскую плату)	
6 урок 12.25 -13.05	13.05-13.10	5 мин			
II смена 1 урок 13.30 -14.10	14.10 – 14.20	10 мин	<b>3А, 3В</b> (бесплатный обед) <b>Полдник ГПД - 1,2 кл</b>		
			<b>4А, 4Г</b> (бесплатный обед)		

2 урок 14.20-15.00	15.00 – 15.15	15мин		<b>6А, 6Б, 6В, 6Г, (бесплатный обед + обеды за родительскую плату)</b>	<b>6кл.</b>
				<b>8А, 8Б, 8В, 8Г (бесплатный обед + обеды за родительскую плату)</b>	<b>8кл.</b>
3 урок 15.15-15.55	15.55 - 16.10	15 мин			

Приложение 4. Фото накрытых столов.





Приложение 7. Благодарственное письмо.





Приложение 9. Фото обеденного зала. Количество посадочных мест.





# ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

Обслуживает:

Индивидуальный предприниматель

Борисенко Виталий Анатольевич  
(контракт №113 от 27.08.2021г.)



## Правила поведения в столовой

1. Учащиеся находятся в обеденном зале столовой только на переменах в отведенное графиком питания время.
2. Строго соблюдайте правила гигиены. Не входите в столовую в верхней одежде. Нельзя класть на стол портфель, сумки и другие посторонние предметы.
3. Перед едой и после необходимо помыть руки.
4. Пища, в том числе принесенная с собой из дома, принимается за столом.
5. Есть стоя и выносить пищу из столовой нельзя.
6. Следует соблюдать хорошие манеры, не мешать соседям по столу.
7. Пожелайте приятного аппетита себе и тем, кто находится рядом с вами. Ешьте опрятно и спокойно, не торопитесь, тщательно прожевывайте пищу.
8. «Когда я ем - я глух и нем». Помните, что разговоры и игры во время еды могут стать опасными для здоровья и жизни.
9. Будьте вежливыми с сотрудниками столовой.
10. После приема пищи учащиеся приводят в порядок стол, за которым ели.



### МОЙТЕ РУКИ ПЕРЕД ЕДОЙ!



Человеку нужно есть,  
Чтобы встать, и чтобы сесть,  
Чтобы прыгать, кувыркаться,  
Песни петь дружить, смеяться.  
Чтобы расти и развиваться  
И при этом не болеть,  
Нужно правильно питаться  
С самых юных лет уметь.

График работы школьной столовой на 2022-2023 учебный год

№ урока	Время приема пищи	Примечание	Назначенные для обслуживания классы	Область ответственности	Классы
Занятия	8:00 - 8:40	10 мин	1А, 1Б, 1В, 1Г, 1Д (занятия по расписанию)	1А, 1Б, 1В, 1Г, 1Д (классы)	1А, 1Б, 1В, 1Г, 1Д
1-й перемена	9:00 - 9:40	15 мин	2А, 2Б, 2В (занятия по расписанию)	2А, 2Б, 2В (классы)	2А, 2Б, 2В
2-й перемена	10:00 - 10:40	15 мин	3А, 3Б, 3В (занятия по расписанию)	3А, 3Б, 3В (классы)	3А, 3Б, 3В
3-й перемена	10:50 - 11:30	15 мин	4А, 4Б, 4В (занятия по расписанию)	4А, 4Б, 4В (классы)	4А, 4Б, 4В
4-й перемена	11:40 - 12:20	15 мин	5А, 5Б, 5В (занятия по расписанию)	5А, 5Б, 5В (классы)	5А, 5Б, 5В
5-й перемена	12:30 - 13:10	15 мин	6А, 6Б, 6В (занятия по расписанию)	6А, 6Б, 6В (классы)	6А, 6Б, 6В
6-й перемена	13:20 - 14:00	15 мин	7А, 7Б, 7В (занятия по расписанию)	7А, 7Б, 7В (классы)	7А, 7Б, 7В
7-й перемена	14:10 - 14:50	15 мин	8А, 8Б, 8В (занятия по расписанию)	8А, 8Б, 8В (классы)	8А, 8Б, 8В
8-й перемена	15:00 - 15:40	15 мин	9А, 9Б, 9В (занятия по расписанию)	9А, 9Б, 9В (классы)	9А, 9Б, 9В



Приложение 13.  
Фото работников пищеблока.









Утверждено: *И.И. В.А. Борисенко*  
Согласовано: Директор МБОУ "СОШ №20" *Е.В. Саваткина*

**Меню на 17 Октября 2022 года**

**Завтрак 1-4 классы**

Завтрак за родительскую плату 30руб.к

Наименование	вес	цена	квал.
Каша молочная геркулесовая	200	24,01	1180,6
Чай с сахаром	200	3,82	28
Хлеб пшеничный	30	2,17	70,5

**Завтрак бесплатное питание 90 р 00 коп**

Наименование	вес	цена	квал.
Рыба тушеная (минтай)	100	46,66	176,7
Рис отварной	100	10,36	144,2
Чай с сахаром	200	3,14	27,9
Хлеб пшеничный	40	3,17	93,8
Итого	125	24,67	45,5
		<b>90-00</b>	<b>488,1</b>

**Обед бесплатное питание 90руб.к**

Наименование	вес	цена	квал.
Суп лапша с курицей	200	18,06	119,6
Гуляши	50/50	51,01	132,1
Гречка отварная	100	12,56	233,7
Чай с сахаром и лимоном	200	5,14	39,8
Хлеб пшеничный/ржаной	40	3,91	145
		<b>90-00</b>	<b>690,2</b>

**Полдник**

Наименование	вес	цена	квал.
Мултаси	60	26,18	133
Чай с сахаром	200	3,82	28

**Бесплатное питание 5-11 классы 45руб.00к.**

Наименование	вес	цена	квал.
Гречка отварная	100	8,81	233,7
Кароти Филе	40	29,12	168,5
Чай с сахаром	200	3,82	28
Хлеб пшеничный	40	3,25	94

**Бесплатное питание 5-11 классы 45руб.00к.**

Наименование	вес	цена	квал.
Чай с сахаром	200	3,82	28
Хлеб пшеничный	40	3,25	94

**Гречка отварная** 100 8,81 233,7  
**Кароти Филе** 40 29,12 168,5

Утверждено: *И.И. В.А. Борисенко*  
Согласовано: Директор МБОУ "СОШ №20" *Е.В. Саваткина*

**Меню на 17 Октября 2022 года**

**Обеды 5-11 классы за родительскую плату 110руб.к**

Наименование	вес	цена	квал.
Суп лапша с курицей	250	22,57	119,6
Гуляши	50/50	51,01	132,1
Гречка отварная	150	18,84	233,7
Чай с сахаром и лимоном	200	5,14	27,9
Хлеб пшеничный/ржаной	40/40	7,44	70,5
Салат из свежих	60	5,00	14,2

Наименование	вес	цена	квал.
Суп лапша с курицей	200	18,06	119,6
Макароны отварные	100	9,00	
Рис отварной	100	14,00	
Гречка отварная	100	14,00	
Соусы мясные	70	38,00	
Пюре	65	32,00	
Крутые макароны	100	50,00	
Чай с лимоном	200/15	8,00	
Сок	200	19,00	
Пшени	100	56,00	

**Обеды 5-11 классы за родительскую плату 90руб.к**

Наименование	вес	цена	квал.
Гуляши	50/50	51,01	132,1
Гречка отварная	150	18,84	233,7
Чай с сахаром и лимоном	200	5,14	27,9
Хлеб пшеничный/ржаной	40/40	7,44	70,5
Салат из свежих	70	7,57	14,2

Приложение 18.  
Комплексное блюдо.





Приложение 20.  
Первое блюдо.



Приложение 21.  
Второе блюдо.



Приложение 22.  
Напиток.



Отзывы о работе столовой

1. Вкусно и разнообразно! Мицевит И.В.

Я люблю столовую макарон с сосиской  
Ученица 5В класса.  
Ряжова Катя.

Я люблю столовую гречку с сосиской  
Ученица 5В класса  
Дорогичевой Настя

Я люблю макарон с сосиской  
Ученица 5,6" класса  
Афанасьевой Виктории.

Я люблю макарон с сосиской  
Ученица 5В класса  
Камышановой Софии

В столовой всегда вкусно, чисто, по-домашнему.  
Морозово О.А. *Королева*

