

**Приложение 3**  
**к Положению регионального этапа Всероссийского конкурса**  
**«Лучшая школьная столовая - 2026»**  
**Информационная карта образовательной организации – участника Всероссийского**  
**конкурса**  
**«Лучшая школьная столовая - 2026» (заполняется в программе excel)**

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
	<b>Сведения об организации питания</b>	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	<b>общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №2 им. Х.К. Шидова» г.п.Нарткала Урванского муниципального района КБР</b>
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	<b>школьно-базовая столовая</b>
	Количество обучающихся:	
	- всего,	<b>1428</b>
	в том числе по возрастным группам:	
	-1-4 классы	<b>463(1-на дому,получает комп.выплату)</b>
	-5-9 классы	<b>768</b>
	-10-11 классы	<b>197</b>
	Количество обучающихся, получающих питание	
	-всего,	<b>473</b>
	в том числе возрастным группам	
	-1-4 классы	<b>462</b>
	-5-9 классы	<b>11</b>
	-10 -11 классы	<b>0</b>
	Из них:	
	получают одноразовое горячее питание (количество, %)	
	-всего,	<b>100</b>
	в том числе по возрастным группам	
	-1-4 классы	<b>100</b>
	-5-9 классы	<b>2,3</b>
	-10-11 классы	<b>0</b>
	получают двухразовое питание (количество,	<b>2</b>
	%) всего	<b>0,4</b>
	в том числе по возрастным группам	
	-1-4 классы	<b>2</b>
	-5-9 классы	<b>0</b>
	-10-11 классы	<b>0</b>
	количество обучающихся льготной категории, чел	
	в том числе по возрастным группам:	
	-1-4 классы	<b>463</b>
	-5-9 классы	<b>768</b>
	-10-11 классы	<b>197</b>

1

	График приема пищи	<p>9.10: 9.25 -1 а, б, в, г, 2а</p> <p>10.10 :10.25 2 б, в, г и 3а, б, в</p> <p>10.45 :11.00 3 г, д, е 4 а, б, в</p>
	Количество обучающихся принимающих только завтрак	462
	Количество обучающихся принимающих только обед	0
	Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	2
	Количество обучающихся принимающих обед и полдник	15
	Стоимость рациона питания (руб.):	
	-завтрака,	83 руб.24 коп.
	-обеда	обед ОВЗ - 45 руб.
	-полдника	15 руб.
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся, возможность выбора блюд (шведский стол), вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.	<b>Ссылка направлена в ФЦМПО, должна быть активна и содержать меню, оформленное в установленном порядке.</b>
	Безналичный расчет за питание обучающихся.	
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	Эффективный контроль. Система дает возможность администрации школы и родителям контролировать соответствие питания СанПиН, анализировать потребление продуктов и получать отчетность.
<b>2</b>	<b>Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН</b>	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	В приложении предоставить видео-ролик – по работе пищеблока.
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.	В приложении не более 2-х фотографий обеденного зала или включить в видеоролик
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	В приложении 1 фотография или включить в видеоролик
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	Название и тематическое содержание стендов, в приложении 2 фотографии или включить в видеоролик.
<b>3</b>	<b>Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами</b>	

	Численность работников пищеблока:	
	-всего	<b>4</b>
	в том числе по должностям	
	-технолог, зав производством	
	-повара	<b>Арамисова Анета Замировна</b>
	-кухонные работники	<b>Блиева Ильмира Сафраиловна</b> <b>Ельмурзаева Залина Юрьевна</b>  <b>Шибзухова Иляна Алимовна</b>
	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	Арамисова Анета Замировна-№ 2208 - 0771, 2022г. спец-ть: повар Блиева Эльмира Сафраиловна-№ 470 / 32, 2021г.
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	Год прохождения курсов повышения квалификации, их тематика. В приложении предоставить копии документов о повышении квалификации.
<b>4</b>	<b>Меню школьной столовой</b>	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2023-2026 учебном году:	мероприятие среди учащихся 2-х классов "Мы выбираем здоровое питание"(2025г) , мероприятие в 1 "В" классе "Готовим вместе с родителями"(2026), анкетирование детей «Мои предпочтения в еде» , классные часы в 1-4 классах «Поговорим о здоровом питании»
	- тематические дни;	
	- школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	
	<b>Примерное (Цикличное) меню</b>	<a href="https://foodmonitoring.ru/19636/food">https://foodmonitoring.ru/19636/food</a>
	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.	Указать ссылку на страницу школьного сайта, где размещена презентация, выполненная в программе Power Point, содержащая не более 10 слайдов с использованием информационных и фото материалов о приготовлении школьного завтрака.  В приложении предоставить видео-ролик.
	введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров	
<b>5</b>	<b>Пропаганда здорового питания</b>	
	Видео-ролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	<a href="https://school2nartkala.kbrschool.ru/?section_id=151">https://school2nartkala.kbrschool.ru/?section_id=151</a> В приложении предоставить видео-ролик.

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 2023-2026 учебном году.	Указать название СМИ, название статьи или передачи, дату выхода в эфир или публикации. В приложении предоставить по возможности скриншоты или копии материалов.
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	<a href="https://school2nartkala.kbrschool.ru/sveden/catering">https://school2nartkala.kbrschool.ru/sveden/catering</a>
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню - по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО	<a href="https://school2nartkala.kbrschool.ru/upload/kbrschool2nartkala_new/files/a4/fe/a4feafb001520dba746f7f21c9d22deb.pdf">https://school2nartkala.kbrschool.ru/upload/kbrschool2nartkala_new/files/a4/fe/a4feafb001520dba746f7f21c9d22deb.pdf</a>