

**Информация об организации работы школьного пищеблока
Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
«Центр образования «Эрудит»**

Наименование МОУО/ОО

№	Направления	Информация ОУ
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального общеобразовательного учреждения в соответствии с уставом	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Центр образования «Эрудит»
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная или иной тип)	Сырьевая
	Количество обучающихся: - всего -получают горячее питание (количество, %) -получают двухразовое питание (количество, %)	225 обучающихся; 225 обучающихся - 100 %; 225 обучающихся - 100 %
	Стоимость завтрака, обеда (руб.)	Завтрак – 30 руб. Обед – 58 руб.
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (фито бар, кислородные коктейли, возможность выбора блюд и т.д.)	Фито бар в школе «Фитотерапия для школьников» https://youtu.be/Pa2kZWQzIIs
	Безналичный расчет за питание учащихся	100 % безналичный расчет
	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% оснащённость пищеблока технологическим и иным оборудованием. Перечень оборудования - прилагается Приложение №1
	Количество посадочных мест и соответствие мебели в обеденном зале	96 посадочных мест (мебель для школьной столовой, соответствует требованиям СанПиН) Приложение №2
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	Имеется 3 раковины, дозаторы для мыла, 2 сушилки для рук. Данные устройства соответствуют требованиям и нормам соблюдения личной гигиены обучающихся. Приложение №3
	Стенды: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию	Столовая оснащена стендами: «Уголок потребителя»; «Пирамида здорового питания»; лозунг «О здоровом питании». Приложение №4
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока	100 % укомплектованность кадрами: шеф-повар - 1 повар - 2 сотрудник раздачи пищи - 2 кухонный рабочий- 1 уборщик служебных помещений - 1
	Уровень профессионализма работников школьной столовой	Документы об образовании – прилагаются Приложение №5
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	Документы об образовании – прилагаются Приложение №6
4	Меню школьной столовой	
	Проведение мероприятий: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации	Тематический день «Традиции русского стола» к празднику Масленица. Мастер-класс по выпечке осетинских пирогов. Дегустация травяного чая

		Приложение №7
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака	Презентация по приготовлению горячего завтрака в школьной столовой https://youtu.be/VnmZOq3783c
5	Пропаганда здорового питания	
	Видео-ролик, флешмоб	Флэш-моб «Пирамида здорового питания» (обучающиеся 4 «Б» класса) https://youtu.be/b-X2gdVurig
6	Обобщение и распространение опыта работы	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой	Республиканская газета «Северная Осетия» от 28 октября 2020 г. №195 (28154) стр. 3 http://sevosetia.ru/Article/Index/406190
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения	стр. «Организация питания обучающихся» на сайте ОУ http://www.erudit-ossetia.ru/organizatsiya-pitaniya-obuchayushhihsya/ http://www.erudit-ossetia.ru/wp-content/uploads/2020/11/Organizatsiya-raboty-shkolnoj-stolovoj.mp4?_1



Э.Х. Фидарова

Фидарова Э.Х.
Ф.И.О.