

Общая информация об условиях организации питания

МБОУ СОШ №2 им. А.С. Пушкина, г. Моздок, РСО-Алания

№	Направления	Информация ОУ
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального общеобразовательного учреждения в соответствии с уставом	Муниципальное общеобразовательное учреждение-средняя общеобразовательная школа №2 им.А.С.Пушкина, г. Моздок
	Тип школьной столовой	Школьно-базовая столовая
	Количество обучающихся: -всего -получают горячее питание (количество,%) -получают двухразовое питание(количество, %)	950 ч. 481ч. -50,6% (одноразовое питание)
	Стоимость завтрака, обеда (руб)	Стоимость завтрака: Для обучающихся 1-4 классов-70 рублей Для обучающихся 5-11 классов (малообеспеченные семьи) -30 рублей
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся.	
	Безналичный расчет за питание учащихся	Учащиеся получают питание за безналичный расчет
2	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиНом	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием иным оборудованием	Школьный пищеблок оснащен технологическим и иным оборудованием на 100% (приложение 1)
	Количество посадочных мест и соответствие мебели в обеденном зале	В школе есть два обеденных зала: Зал№1-80 посадочных мест; Зал№2-60 посадочных мест. Мебель соответствует требованиям. (приложение 2)
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	Для личной гигиены учащихся в обеденных залах есть: 4 раковины(3+1),дозаторы для мыла, разовые полотенца и 1 санитайзер в буфетной зоне (приложение 3)

	Стенды: уголок потребителя, информационный стенд по здоровому питанию	В столовой есть два информационных стенда, содержащие необходимую информацию по организации питания обучающихся. В залах столовой вывешены плакаты по здоровому образу жизни. (приложение 4)
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока	На пищеблоке работают 2 повара и 1 кухонный рабочий. Служебные помещения убирает 1 уборщик.
	Уровень профессионализма работников школьной столовой	Средне - специальное образование
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	СОРИПКРО «Современные принципы организации питания в общеобразовательных учреждениях в свете требований ФГОС» 72 часа (приложение 5)
4	Меню школьной столовой	
	Проведение мероприятий: - тематические дни; - школы кулинарного искусства; - выставки - дегустации	День открытых дверей в рамках единого дня по Республике для посещения родительской общественностью школьных столовых http://2.mozdokschool.ru/site/pub?id=26 Кл. час 2 «А» «Секреты здорового питания» 17.09.2020 кл. рук. — Симоненко В.П. http://2.mozdokschool.ru/site/pub?id=85 Кл. час в 1 «В» 26.04.2019 кл.рук. Попазова Н.В. http://school2mozdok.ucoz.net/news/khleb_vsem_u_golova/2019-04-28-1037 Проект Гагич С.В. «Молоко — бесценный продукт» http://school2mozdok.ucoz.net/news/bescennoe_korove_moloko/2019-12-27-1397 Кл час в 3»В» 27.11.2019 Каша-еда наша Пержовская http://school2mozdok.ucoz.net/news/kasha_eda_nasha/2019-11-27-1398
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака	
5	Пропаганда здорового образа жизни	
	Видео-ролик, флешмоб	

6	Обобщение и распространение опыта работы	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой.	Публикация статьи в газете «Моздокский вестник» о работе школьной столовой МБОУСОШ №2
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	Раздел «Условия питания в учреждении» http://2.mozdokschool.ru/sveden/objects

Подпись руководителя ОУ _____



(Молодых В.Н.)



Печать