**ПриложениеN•.1**

к Положениюоборганизациипроведениимуниципального

ирегиональногоэтаповВсероссийскогоконкурса

«Лучшая школьная столовая—2023»

ЗАЯВКА

научастиевконкурсе

**«Лучшаяшкольнаястоловая-2023»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Наименованиеобразовательногоучреждения | МКОУ “Бабаюртовская СОШ №2 им.Б.Т.Сатыбалова” |
| 2. | Адресобразовательногоучреждения(юридическийифактический) | 368060 РД Бабаюртовский район с.Бабаюртул.Э.Герейханова 13а |
| 3. | Телефон,факс | (247) 2-10-26 |
| 4. | Руководительобразовательногоучреждения(ФИО) | Алиева Динара Абзакаевна |
| 5. | СведенияобучастникеКонкурса   * ФИО(полностью), * образование, * общийстажвпрофессии, * должность(суказаниемразряда), * стажработывшкольнойстоловой, * контактныйтелефон(вт.ч.сотовый) | Куриева Аида Ханмурзаевна  Среднее специальное  Технологическое училище г.Астрахань  Общий стаж- 13 лет  Повар 5 разряда  4 месяца в нашей школьной столовой  8-928-800-69-05 |
| 6. | ФИОителефонспециалистаорганаместногосамоуправления,осуществляющегополномочиявсфереобразования,ответственногозаучастиепредставителеймуниципалитетавконкурсе | Боявова Б.З.  8-928-548-98-29 |

Даю свое согласие на обработку моих указанных выше персональных данных в целяхучастиявконкурсе«Лучшийповаршкольногопитания-2023».ДаюразрешениенаиспользованиематериаловвнекоммерческихцеляхдляразмещениявсетиИнтернет,публикацийвбуклетахипериодическихизданияхсвозможностьюредакторскойобработки.

Участникконкурса



Руководитель

бразовательнойорганизации

ФИО

ФИО



**ПриложениеN•.2**

К Положениюоборганизациипроведениимуниципального

и региональногоэтаповВсероссийскогоконкурса

«Лучшая школьная столовая—2023»

**Представзcниe**

**Конкурса «Лучшан школьная cтолован**-**2023»**

Муниципальноеобразование

Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствиис

Уставом:

Адрес (местонахождение) муниципального образовательного учреждения,

контактный телефон:

E-mail:

http:

Фамилия, имя,учреждения:

отчествэ

руководителя

муниципального

образовательного

Полное

наименование

организации

общественногоосуществляющего

питания

муниципального

образовательногообучающихся:

учреждения,

организацию

питания

Фамилия,питания:

имя,

отчесгво

руководителя

организации

общественного

Адрес(местонахождение) организации общественного питания муниципального образовательного учреждения,осуществляющего opзацию питания обучающихся ,контактныйтелефон

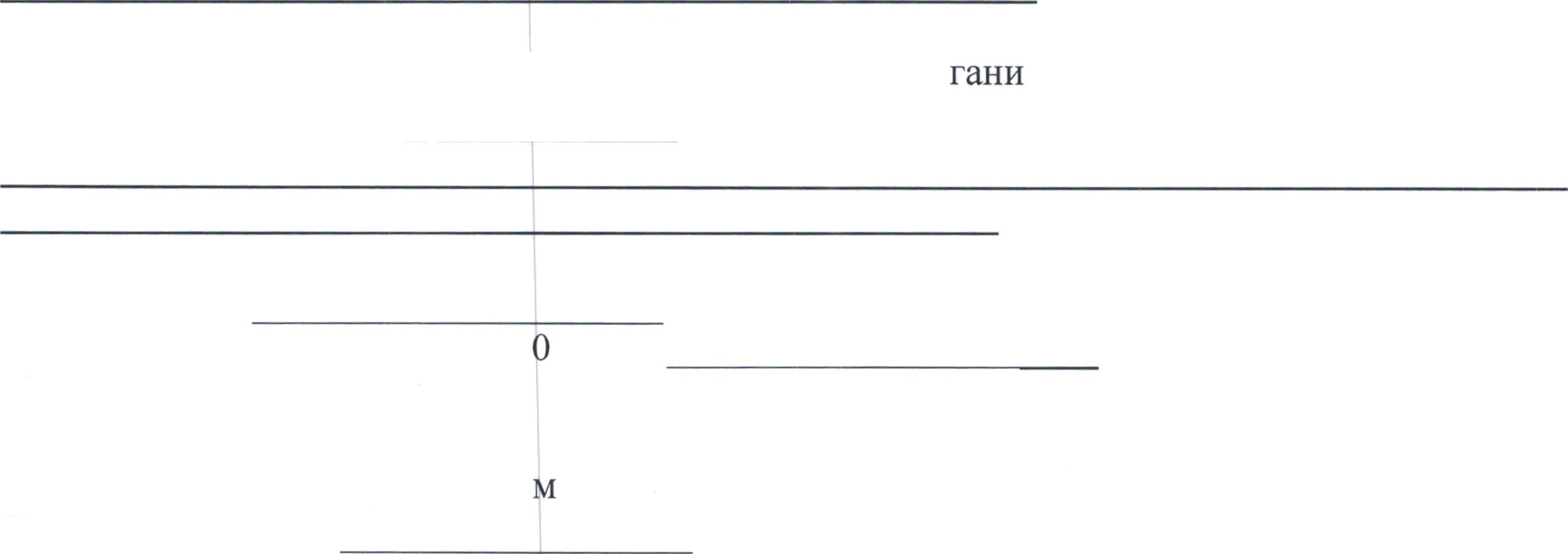
Основание для представления: Протокол от

«Лучшаяшкольнаястоловая-223»№

Председатель жюри

Руководитель муниципального органа управления

Заседания жюри муниципального этапа конкурса



6

**Приложение 3s3**

К Положению об организации и проведении муниципального

и регионального этапов Всероссийского конкурса

«Лучшая школьная столоввя— 2023»

**Информационная карта образовательпой организации**—**участника Республиканского**

конкурса

«Л.учшая **школьная** сго:ювая-**2023»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *uh* | **Направления** | **Информация образовательной организации** |
| **1** | **Сведения об организации питания** |  |
| Полное наименование муниципального  Образовательного учреждения в соответствии с уставом. | МКОУ “Бабаюртовская СОШ №2 им.Б.Т.Сатыбалова” |
| Тип школьной столовой | Школьно-базовая |
| Количество обучающихся:  -всего, | 798 |
| В том числе по возрастным группам:  —1-4классы | 352 |
| —5—9классы | 446 |
| -10-11шассы | 0 |
| Количество обучающихся, получающих питание  -всего, | 352 |
| В том числе возрастным группам  -1-4классы | 352 |
| -5-9классы | 0 |
| -10-11классы | 0 |
| Изних:  получают одноразовое горячее питание  (количество,%)  -всего, | 352/ 44% |
| В том числе по возрастным группам  -1-4классы | 352 |
| -5-9классы | 0 |
| -10-11классы | 0 |
| Получают двухразовое питание (количество,  %)всего | 0 |
| В том числе по возрастным группам  -1-4классы | 0 |
| -5-9классы | 0 |
| -10-11классы | 0 |
| Количество обучающихся льготной категории,  чел | 0 |
| В том числе по возрастньм группам:  -1-4классы | 0 |
| -5-9классы | 0 |

7

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | -10-11классы |  | 0 |
| График приема пищи | | 1перемена 09:15 1-2 классы  2перемена 10:10 2-3классы  3перемена 11:05 3-4 классы |
| Количество обучающихся принимающих только  завтрак | | 352 |
| Количество обучающихся принимающих только  обед | | 0 |
| Количество обучающихся принимающих  завтракиобед | | 0 |
| Количество обучающихся принимающих обед и | | 0 |
|  | Стоимость рациона питания(руб.):  -завтрака, | | 89р. |
|  | Использование новьх форм в организации обслуживания обучающихся, возможность выбора блюд (шведский стол),вариативное меню ,школьный ресторан, кафе тематическое | | Используется метод накрытия столов, что позволяет экономить время нахождения в столовой учащимися. |
|  | Безналичный расчет за питание обучающихся. | |  |
| **2** | **Техническое состояние производственных и**  **служебио-бытовых условий в**  **соответствии с СанПиН** | | Организованы безопасные условия для получения правильного питания. Все помещения пищеблока соответствует требованиям СанПин. Обеспечены необходимым современным технологическим оборудованием, мебелью, инвентарем с маркировкой. Разделочные доски, столы и ножи имеют маркировку. Посуда без сколов. Условия для мытья посуды и ее хранения, состояние и количество посудомоечных ванн соответствует. Ежедневно работниками столовой заполняется необходимая документация. На рабочих местах имеются инструкции.  На пищеблоке безопасные условия хранения продуктов. |
|  | %оснащения пищеблока технологическим  Оборудованием и иным оборудованием. | | 75%  Организованы безопасные условия для получения правильного питания. Все помещения пищеблока соответствует требованиям СанПин .Обеспечены необходимым современным технологическим оборудованием, мебелью, инвентарем с маркировкой. Разделочные доски, столы и ножи имеют маркировку. Посуда без сколов. Условия для мытья посуды и ее хранения, состояние и количество посудомоечных ванн соответствует. Ежедневно работниками столовой заполняется необходимая документация. На рабочих местах имеются инструкции.  На пищеблоке безопасные условия хранения продуктов. |
|  | Количество посадочных мест и соответствие  Требованием мебели в обеденном зале. | | Школьная столовая рассчитана на 132 посадочных места. Ежедневно до 08;40 часов утра происходит учет наличного состава обучающихся, производится корректировка предварительных заказов предыдущего дня. Ежемесячноведется оформление документации и отчета. Столы за 5-7 минут до конца урока накрывают сотрудники пищеблока. За каждым классом закреплены столы. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов. |
|  | Соответствие требованиям по соблюдению  **личной** гигиены обучающихся (раковины ,дозаторы для мыла, сушка для рук) | | Раковин для мытья рук-8  Сушка для рук 1 большой,4 маленьких  Дозаторы для мыла имеются |
|  | Интерьер и декоративное оформление: уголок  потребителя; информационный стенд по здоровому питанию. | | Имеется  Уголок повара  Стенды о правилах поведения в столовой  Уголок ежедневного меню  График посещения столовой учащихся начальной школы  График дежурства АУП и учителей начальной школы |
|  | **Укомплектованность школьной столовой**  **Профессиональными кадрами** | | Повар 1,помощник повара 1, кух.работник 2,техработник1 |
|  | Численность работников пищеблока:  -всего  В том числе по должностям | | Повар Куриева А.Х.  Помощник повара Гамидова Б.Б.  Кухонный работник Исаева Г.Г., Эльмурзаева Н.  Техработник Нагаева С. |
|  | Уровень профессионализма работников  школьной  столовой. | | Куриева А.Х.  Повар 5 разряда, Технологическое училище г.Астрахань, общий стаж-13 лет  Помощник повара Гамидова Б.Б.  Свидетельство о профессии рабочего,должности служащего №1677 от 29.августа 2021г.  Кухонный рабочий Исаева Г.Г.  Свидетельство о профессии рабочего,должности служащего №1677 от 29.августа 2021г. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Дополнительное** профессиональное образование  (повышение квалификации, переподготовка). | Все работники столовой проходят периодически курсы повышения. Систематически проходят медосмотр. |
|  | Меню школьной столовой | **Меню (подробное описание).**  Молочные каши, супы, гуляш, курица тушеная в соусе, борщ, творог со сметаной, сырники.  Какао, чай с сахаром, компот из свежих плодов, компот из сухофруктов.  Печенье, конфеты, пряники.  Фрукты, овощи. |
|  | Проведение мероприятий по повышению  качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2020-2021/ 2021-2023учебномгоду:   * тематические дни; * школы кулинарного мастерства; * выставки-дегустации. | Школа кулинарного мастерства- А ну-ка,девочки ( 1 классы. Классные руководители Маграмова Ф.А. и Джабуева С.А.) 2023г.  Выставка национальных блюд и сладостей ко Дню единства народов Дагестана ( 1-4 классы). 2022г.  День повара- Выступление учащихся. Классный руководитель Багатырова Д.А. 2021г. |
|  | Примерное (Цикличное) меню | https://babayur.dagestanschool.ru/food |
|  | Ассортимент пищевых продуктов  Дополнительного питания |  |
|  | Объем реализации пищевых продуктов через  Буфеты за три месяца предьщущего года |  |
|  | Презентация о приготовлении поваром школьной столовой горячего завтрака. | Особое внимание уделяют вкусовым качествам пищи. Кулинарная обработка продуктов соответствует возрастным особенностям детского организма. Для проверки качества сырья производится бракераж продукции. Для отпуска готовых блюд имеем соответствующее оборудование. Соблюдаются правила личной гигиены и гигиены- санитарии в столовой. Меню составляется с учетом нормативно=технической и методической документации.Любой прием пищи завершается сладким блюдом ( чай,компот). Правильный подбор продуктов и соблюдение всего технологического процесса при приготовлении того или иного блюда- эффективное и рациональное питание учащихся начальной школы. |
|  | Пропаганда здорового питания | Классные часы о пользе здоровой пищи |
|  | Видео-ролик проведения мероприятий по теме  Здорового питания (до5-хминут). | Работа по формированию культуры здорового питания проводится по трем направлениям.  Первое - рациональная организация питания в школе, в школьной столовой, где все, от внешнего вида школьной столовой до состава продуктов в школьном буфете, должно соответствовать принципам здорового питания и способствовать формированию здорового образа жизни.  Второе - реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания.  .  Третье направление - просветительская работа с родителями (законными представителями), вовлечение родителей в процесс формирования культуры здорового питания в семье.  Цели:  - Создать условия, способствующие укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.  - Сформировать у детей основы культуры питания как составляющей здорового образа жизни.  Задачи:  - Реализация программы предполагает решение следующих образовательных и воспитательных задач:  - Формирование и развитие представления детей и подростков о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей, формирование готовности заботиться и укреплять собственное здоровье; |
|  | Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся | - Улучшено качество питания школьников и обеспечена его безопасность.  - Сформированы навыки здорового питания у обучающихся и их родителей.  Соблюдать правила культуры приема пищи;  Принимать участие в мероприятиях по пропаганде здорового питания. |
|  | Публикациив СМИ материалов о работе  школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2020-2021/2021/2023учебном году. | Районная газета “Бабаюртовские вести” 2022г. |
|  | Отражение работы школьной **столовой** на  образовательно—информационном портале образовательного **учреждения.** | https://babayur.dagestanschool.ru/food |

Подпись директора обрвовательной организации

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | гіерс'шмдоку\*іеіігов.собЈз»дСт-lиягреП‹›ванийi: | сгэдер›кага метно, оф‹эрм.зе›іх«те | в |
| о9орм.юттиіо и сойержапіо »eiiio —но  пог:ізателяп t'aнllulj и по по«азателям | устаl-lовлеп:ісмпсрлдке. |  |

Подпись директора обрвовательной организации

10

ПриложениеN•4кПоложению

оборганизацииипроведениимуниципального

ирегиональногоэтаповВсероссийскогоконкурса

«Лучшшшкольншстоловая—2023»

СsгруктураисодержаниеПортфолио

«Портфолио»представляетссбойкомплектследующихматериаловидокументов:

1. ОбеденныйрационпитаниЈі:

пояснительншзапискасобоснованиемвыбораблюддляшкольныхобедов(1-2страницыформатаA4. шрифт-TimesNewRoman.14пт,интервал-1);

- примерноедвухнедельноеменю(утвержденноеисогласованноевустановленномпорядке);документыифотоматсриалыдвухполныхобедов,состоящихизхолодногоблюдаили

закуски,первогоблюда,второгоfілюда,сладкогоблюдаилинапитка;

технологическиекартыкаждогоблюда(всегонеменее8технологическихкарт):

калорийность блюд и нормапотребителя';

отпуска должны соответствовать возрастной категории

фотоматериалы:каzдогоблюдаотдельно,каждогокомплексногообеда,сервированноговшкольнойстоловой;

фотоматериалыдегустацииобеда(обучающимися,педагогами,родителями).

1. ФотографииучастникаКонкурсавшкольнойстоловойзаработой(обслуживаниедетейналиниирвдачи,приготовлениебі юдаобщшсколлективомпищеблока,оформлениебуфетаит.п.,всегонеболее5фото).
2. Приложение(фотографии,скриншоты,скан-копии).

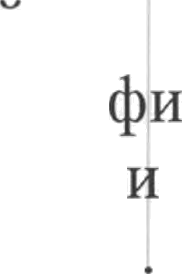
Требованиякфотографиям

Общиетребования:

* + Форматфайла:JPG.JPEG.
  + Разрешениеизображения200-300dpi.
  + Непринимаютсяфотэграфиинизкогокачества:смазанные,счрезмернымшумом,

засвеченные,затемненные.

Блюда:

* + фон-однородныи;
  + неменее2-хфотогра йна1блюдо;
  + вкадренедолжныпрсутствоватьпосторонниепредметы;
  + ракурс-сбоку,сверху

11

Приложение№5

кПоложению

об организации и проведении муниципальногоирегиональногоэтаповВсероссийскогоконкурса

«Лучшаяшкольнаястоловая—2023»

ТехническиетребованияквидеороликуРеспубликанскогоконкурса

«Лучшаяшкольнаястоловая-2023»

Хронометражвидеороликанеболее3минут

ВидеороликипредоставляютсявэлектронномвидевформатеAVI,MPEG,MOVДопускаются видеоролики,созданныенамобильныхустройствах приусловии

соответствиятехническимтребованиям.

Содержательная экспертная оценка видеороликов осуществляется последующим

критериям:

* соответствиеработызаявленнойтеме;
* глубинараскрытиятемы;
* креативностьвидеоролика(новизнаидеи,оригинальность);
* информативность.

утвержденныеТехнологическиекарты(TK)всоответствиисрекомендуемойформойГОСТ31987-2013

«Услугиобщественногопитания.Технологическиедокументынапродукциюобщественногопитания.Общие

требованиякоформлению,построениюисодержанию»

12