

Информационная карта МБОУ СОШ №9 им. А.Я. Ломакина-
участника регионального тура Всероссийского конкурса
"Лучшая школьная столовая -2025"

ссылка на все приложения		https://cloud.mail.ru/public/XMoH/vGyVSs9n5
№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №9 муниципального образования город - курорт Анапа имени Героя Советского Союза Алексея Яковлевича Ломакина
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	сырьевая
	Количество обучающихся:	
	- всего,	799
	в том числе по возрастным группам:	
	-1-4 классы	353
	-5-9 классы	376
	-10-11 классы	70
	Количество обучающихся, получающих питание	
	-всего,	799/100%
	в том числе по возрастным группам	
	-1-4 классы	353/100%
	-5-9 классы	376/100%
	-10 -11 классы	70/100%
	Из них:	
	получают одноразовое горячее питание	724
	(количество, %)	91%
	-всего,	
	в том числе по возрастным группам	
	-1-4 классы	353
	-5-9 классы	376
	-10-11 классы	70
	получают двухразовое питание (количество, %) всего	8%
	в том числе по возрастным группам	
	-1-4 классы	32
	-5-9 классы	33
	-10-11 классы	10
	количество обучающихся льготной категории, чел	75
	в том числе по возрастным группам:	
	-1-4 классы	32
	-5-9 классы	33
	-10-11 классы	10
	График приема пищи	https://cloud.mail.ru/public/xfNr/SDttPv48V
	Количество обучающихся принимающих только завтрак	649
	Количество обучающихся принимающих только обед	68
	Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	75
	Количество обучающихся принимающих обед и полдник	7
	Стоимость рациона питания (руб.):	
	-завтрака,	7-11 лет 112руб.74 коп 12-18 лет 125 руб. 53 коп.

	-обеда	7-11 лет 147 руб. 28 коп лет 164 руб.60 коп.	12-18
	-полдника	7-11 лет 112руб.74 коп лет 125 руб. 53 коп..	12-18
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся, возможность выбора блюд (шведский стол), вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.	Не используются	
	Безналичный расчет за питание обучающихся.	Родителям(законным представителям) выдаётся авансовая квитанция и до 25 числа каждого текущего месяца необходимо оплатить, перечислив указанную сумму на расчётный счёт учреждения	
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	Нет	
2	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	https://cloud.mail.ru/public/NtyT/LMeKLydDw	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	100%	
		https://cloud.mail.ru/public/1zAQ/XcbpCxN55	
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.	Обеденный зал на 140 мест. Мебель в зале соответствует санитарным нормам и требованиям https://cloud.mail.ru/public/Wc8c/tKxk4WJpk	
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	При входе в обеденный зал установлены раковины для мытья рук, дозаторы для мыла,электрополотенца, деспенсоры с дезсредством https://cloud.mail.ru/public/Wc8c/tKxk4WJpk	
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	https://cloud.mail.ru/public/Wc8c/tKxk4WJpk https://cloud.mail.ru/public/CH7M/fbUkHgZv4	
	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами		
	Численность работников пищеблока:		
	-всего в том числе по должностям	7	
	-технолог, зав производством	1	
	-повара	3	
	-кухонные работники	3	
3	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	https://cloud.mail.ru/public/3fuN/gqBixFxW6 Концевая Светлана Николаевна, заведующая производством,среднее профессиональное образование, повар 4 разряда. Зоболева Татьяна Степановна, среднее профессиональное образование, повар 5 разряда. Сивожелезова Наталья Николаевна , среднее профессиональное образование,повар 4 разряда.	
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	Концевая Светлана Николаевна, по программе "Диетология"	
4	Меню школьной столовой	https://disk.yandex.ru/d/adZPPgcHUrcRw	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2024-2025 учебном году:		

	- тематические дни;	
	- школы кулинарного мастерства;	На уроках домоводства, в современном оборудованном кабинете, начинающие хозяйки изучают азы здорового питания https://cloud.mail.ru/public/m6Vv/k5TBRuPin https://cloud.mail.ru/public/qPib/ufLihmNUK https://vk.com/wall-211708749_522 https://cloud.mail.ru/public/hmab/PNje3oUDU
	- выставки-дегустации.	https://cloud.mail.ru/public/UN19/4Xr8RPiUs
	Примерное (Цикличное) меню	http://school9.anapaedu.ru/wp-content/uploads/sites/15/2024/12/ezhednevnoe-menyu-7-11-let-zima-vesna.pdf http://school9.anapaedu.ru/wp-content/uploads/sites/15/2024/12/ezhednevnoe-menyu-12-18-let-zima-vesna.pdf
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	https://cloud.mail.ru/public/wcyt/Zp8MAy5K3
	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	1 тыс. ед .выпечки + 433 кг в сумме израсходовано сырья.
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	https://cloud.mail.ru/public/v4nn/gxMr4nWgX
	введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров	Ежедневно в рацион добавляются сезонные свежие овощи и фрукты
5	Пропаганда здорового питания	
	Видео-ролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	https://cloud.mail.ru/public/5ZEZ/mc9MK3K1o https://cloud.mail.ru/public/RbTR/JAzu1rEB https://cloud.mail.ru/public/MrTS/nKgbGGfii https://cloud.mail.ru/public/Nftj/Sr1YyYtJD
6	Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся	Ежедневная системная работа всех участников образовательной деятельности на протяжении многих лет дает прекрасный результат - это 100% охват питанием. Шаг в историю: https://cloud.mail.ru/public/PoHE/UVeWoM6qB
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2023- 2025 учебном году.	https://vk.com/wall-211708749_1885 https://vk.com/wall-211708749_522 https://vk.com/wall-211708749_257 https://vk.com/wall-211708749_61 https://vk.com/wall-211708749_2263 https://vk.com/wall-211708749_1957 https://vk.com/wall-211708749_1454 https://vk.com/wall-211708749_1295 https://vk.com/wall-211708749_1286 https://vk.com/wall-211708749_1286 https://vk.com/wall-211708749_783 https://vk.com/wall-211708749_779 https://vk.com/wall-211708749_525 https://vk.com/wall-211708749_431 https://vk.com/wall-211708749_58 https://cloud.mail.ru/public/hKew/CgVFSQTBi
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	https://school9.anapaedu.ru/organizacziya-pitaniya-v-obrazovatelnoj-organizaczii/
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО	https://school9.anapaedu.ru/organizacziya-pitaniya-v-obrazovatelnoj-organizaczii/ https://monitoring.cemon.ru/#/home