

ЗАЯВКА*
на участие в конкурсе
«Лучшая школьная столовая»

1.	Наименование образовательного учреждения	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Старомихайловская средняя общеобразовательная школа» Альметьевского муниципального района Республики Татарстан
2.	Адрес образовательного учреждения (юридический и фактический)	423449, РТ, Альметьевский район, д. Ирекле, ул. Школьная, д.44 423449, РТ, Альметьевский район, д. Ирекле, ул. Школьная, д.44
3.	Телефон, факс	8(8553)34-56-17
4.	Руководитель образовательного учреждения (ФИО (последнее - при наличии))	Охотникова Вера Валериевна
5.	Сведения об участнике конкурса - ФИО (последнее - при наличии) (полностью), - образование, - общий стаж в профессии, - должность (с указанием разряда), - стаж работы в школьной столовой, - контактный телефон (в т.ч. сотовый)	Хасанова Залия Алтафовна высшее 3 года завхоз 3 года 89172352019
6.	ФИО (последнее - при наличии) и телефон специалиста органа местного самоуправления, осуществляющего полномочия в сфере образования, ответственного за участие представителей муниципалитета в конкурсе	Гилязетдинова Илмира Вагизовна Отдел питания, начальник отдела, 8(8553)45-13-33, Ilmira.Vagizovna@tatar.ru

Даю своё согласие на обработку моих указанных выше персональных данных в целях участия в конкурсе «Лучшая школьная столовая». Даю разрешение на использование материалов в некоммерческих целях для размещения в сети Интернет, публикаций в буклетах и периодических изданиях с возможностью редакторской обработки.

Участник конкурса _____ /Хасанова З.А./ ФИО
Подпись

Руководитель образовательной организации _____ /Охотникова В.В./ ФИО
М.П. Подпись

* Заявка представляется в электронном носителе.

Приложение 2
к Положению
республиканского этапа
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»

**Представление
на участника конкурса «Лучшая школьная столовая»**

Муниципальное образование Управление образования Альметьевского муниципального района
Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с Уставом:
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Старомихайловская средняя общеобразовательная школа» Альметьевского муниципального района Республики Татарстан
Адрес (местонахождение) муниципального образовательного учреждения, контактный телефон:
423449, Республика Татарстан, Альметьевский район, д. Ирекле, ул. Школьная, д.44, тел.: 8(8553)34-56-17

E-mail: St.mihaylovka.Alm@tatar.ru

http: https://edu.tatar.ru/almet/s-mihailovka/sch

Фамилия, имя, отчество руководителя муниципального образовательного учреждения:

Охотникова Вера Валериевна

Полное наименование организации общественного питания муниципального образовательного учреждения, осуществляющего организацию питания обучающихся: Общество с ограниченной ответственностью «Фудсоцсервис»

Фамилия, имя, отчество руководителя организации общественного питания: директор Харламова Эльвира Рашатовна

Адрес (местонахождение) организации общественного питания муниципального образовательного учреждения, осуществляющего организацию питания обучающихся, контактный телефон
юр.адрес: 420059, РТ, г. Казань, ул. Оренбургский тракт, д. 22А, офис, 88Б
фак.адрес: 420107, РТ, г. Казань, ул. Павлюхина, д.57, офис 319, тел.: 8(843)528-21-61

Основание для представления:

Протокол от _____ заседания жюри муниципального этапа конкурса «Лучшая школьная столовая» № _____

Председатель жюри

/Зиганшина С.М./ /подпись, Ф.И.О./

Руководитель муниципального
органа управления образованием

/Павловская И.А./ /подпись, Ф.И.О./


Дата подачи заявки: _____




Приложение 3
к Положению
республиканского этапа
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»

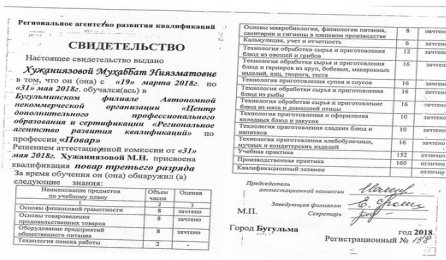
**Информационная карта участника республиканского этапа
Всероссийского конкурса
«Лучшая столовая школы»**

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1.	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Старомихайловская средняя общеобразовательная школа» Альметьевского муниципального района Республики Татарстан
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	сырьевая
	Количество обучающихся: - всего,	101
	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	46
	-5-9 классы	50
	-10-11 классы	5
	Количество обучающихся, получающих питание -всего,	101
	в том числе возрастным группам -1-4 классы	46
	-5-9 классы	50
	-10 -11 классы	5
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %) -всего,	51
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	0
	-5-9 классы	46
	-10-11 классы	5
	получают двухразовое питание (количество, %) всего	50
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	46
	-5-9 классы	4

	-10-11 классы	0
	количество обучающихся льготной категории, чел.	7
	в том числе по возрастным группам:	0
	-1-4 классы	
	-5-9 классы	7
	-10-11 классы	0
	График приема пищи	09.40-09.55, 10.40-10.55, 12.30-12.40
	Количество обучающихся принимающих только завтрак	51
	Количество обучающихся принимающих только обед	0
	Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	50
	Количество обучающихся принимающих обед и полдник	0
1.1.	Стоимость рациона питания (руб): -завтрака, -обеда -полдника	67.06 36.35
1.2.	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.).	Нет возможности выбора блюд, т.к блюда готовятся по меню согласованное с ООО «Фудсоцсервис»
1.3.	Безналичный расчет за питание обучающихся.	Расчет за питание обучающихся безналичный, оплату производят родители через систему Аксиома
1.4.	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	Использование информационно-программных комплексов (ИПК) в школах . Это повышает скорость обслуживания, прозрачность. Управление меню и закупками : программы позволяют планировать меню в соответствии с СанПиН, вести складской учет продуктов, формировать технологические карты и оперативно корректировать закупки на основе фактического спроса. Родительский контроль и информирование : личные кабинеты родителей позволяют отслеживать, что именно ел ребенок, контролировать остаток средств на счету и пополнять баланс онлайн. Отчетность и

		<p><u>прозрачность</u>: комплексы автоматически генерируют отчеты для руководства школы, Роспотребнадзора и поставщиков питания, что обеспечивает контроль качества.</p>
<p>2.</p>	<p>Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН</p>	<p>Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в РФ регулируется санитарными правилами и нормами (СанПиН), главным из которых является СП 2.1.3684-21 (с изменениями, действующими в 2025 году), определяющий гигиенические требования к содержанию территорий, зданий и сооружений. Основные требования направлены на создание безопасных условий труда, предотвращение распространения инфекций и обеспечение комфортного микроклимата.</p>
<p>2.1.</p>	<p>% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием</p>	<p>100%</p> 
<p>2.2.</p>	<p>Количество посадочных мест и соответствие</p>	<p>60 посадочных мест</p>

	<p>требованиям мебели в обеденном зале.</p>	
<p>2.3.</p>	<p>Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)</p>	
<p>2.4.</p>	<p>Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.</p>	
<p>3.</p>	<p>Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами</p>	<p>Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами — это показатель,</p>

		<p>который отражает наличие в штате пищеблока квалифицированных сотрудников с соответствующим образованием, стажем работы и возможностью проходить дополнительное профессиональное образование.</p>
<p>3.1.</p>	<p>Численность работников пищеблока: -всего в том числе по должностям -технолог, зав производством -повара -кухонные работники</p>	<p>3 Завхоз - 1 Повар - 1 Подсобный рабочий - 1</p>
<p>3.2.</p>	<p>Уровень профессионализма работников школьной столовой.</p>	<p>Хужаниязова Мухаббат Ниязатовна, Бугульминский филиал Автономной не коммерческой организации «Центр дополнительного профессионального образования и сертификации «Региональное агентство развития квалификаций» по профессии «Повар»</p> 
<p>3.3.</p>	<p>Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).</p>	<p>Хужаниязова Мухаббат Ниязатовна ЧОУ ДПО УЦ «Прогресс» в 2022 г.</p>



КОПИЯ ВЕРНА

Директор МБОУ «Старобylская СОШ»
В.В. Осташкина

4

Меню школьной столовой

Меню школьной столовой соответствует требованиям, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Цикличность и разнообразие. Рацион должен составлять минимум на 14 дней, чтобы одно и то же блюдо или кулинарное изделие не подавалось два дня подряд либо в соседние приёмы пищи.

Сроки реализации. Готовая продукция должна быть выдана не позднее 2 часов после приготовления.

Температурный режим подачи. Первые блюда, соусы и горячие напитки должны подаваться с температурой не менее 75 °С. Для вторых блюд и гарниров минимально допустимый показатель составляет 65 °С.

Исключение запрещённых продуктов. В школьных столовых запрещено использовать сырокопчёные мясные гастрономические изделия и колбасы, макароны по-флотски, яйца и мясо водоплавающих птиц (утка, гусь), консервы с признаками бомбажа, грибы, квас, напитки с тонизирующими свойствами, уксус (кроме случаев санирования яиц перед варкой) и кулинарные жиры.

Использование продуктов в соответствии с сезоном. Это позволяет максимально сохранить их питательные

свойства и вкусовые качества. Приготовление изделий по технологическим картам. Они должны содержать информацию о составе и последовательности приготовления.

- 4.1.** Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2022-2023/2024/2025/2026 учебном году:
- тематические дни;
 - школы кулинарного мастерства;
 - выставки-дегустации.

Зарница 2025 г.



Масленица 2026г.




Школа кулинарного мастерства

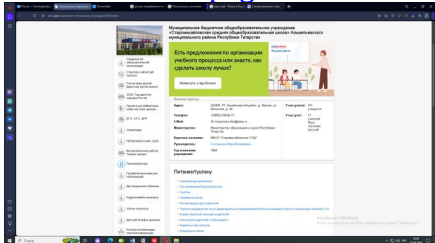
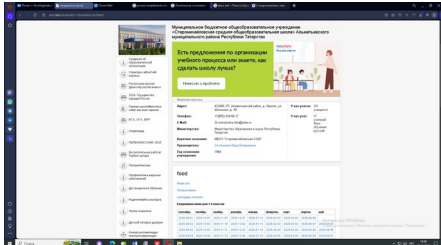




Волонтеры СВО



		
4.2.	Примерное (Цикличное) меню	https://edu.tatar.ru/almet/s-mihailovka/sch/page4856347.htm
4.2.2.	Ссылка на раздел «Питание/туклану»	https://edu.tatar.ru/almet/s-mihailovka/sch/page4275589.htm
4.2.3.	Ссылка на раздел «food»	https://edu.tatar.ru/almet/s-mihailovka/sch/food
4.3.	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	-
4.4.	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	-
4.5.	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	https://edu.tatar.ru/upload/storage/org276/files/%D0%93%D0%9E%D0%A0%D0%AF%D0%A7%D0%98%D0%99%20%D0%97%D0%90%D0%92%D0%A2%D0%A0%D0%90%D0%9A.pdf
4.6.	введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров	-
5	Пропаганда здорового питания	Пропаганда здорового питания (популяризация здорового рациона) направлена на формирование осознанных и полезных пищевых привычек. Цель — улучшить качество жизни и предотвратить заболевания, связанные с неправильным питанием.
5.1.	Видео-ролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	Наименование команды, название и ссылку на школьный сайт с его размещением. В приложении предоставить видео-ролик. https://edu.tatar.ru/upload/videoteka/13583.mp4 (размещается в папку 3 «Информационная карта» с указанием пункта

		<i>предоставляемого материала в соответствии с требованиями Приложения 4 к Положению республиканского этапа Всероссийского конкурса «Лучшая столовая школы»)</i>
6	Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся	Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся — это комплекс мероприятий, направленных на анализ, систематизацию и популяризацию эффективных практик в этой сфере. Он включает изучение нормативно-правовой базы, внедрение современных подходов, мониторинг качества питания, просветительскую работу и распространение успешных моделей среди образовательных организаций.
6.1.	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2020-2021 / 2021-2022 учебном году.	-
6.2.	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном образовательного учреждения.	<p>https://edu.tatar.ru/almet/s-mihailovka/sch/page4275589.htm</p>  <p>https://edu.tatar.ru/almet/s-mihailovka/sch/food</p> 
6.3.	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО.	https://edu.tatar.ru/almet/s-mihailovka/sch/page5795955.htm

Подпись директора образовательной организации,
печать образовательной организации

Подпись руководителя МОУО, печать МОУО

Приложение 4
к Положению
республиканского этапа
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»

Структура и содержание «Портфолио»

1. «Портфолио» представляет собой комплект следующих материалов и документов:

1 папка: заявка команды на участие в конкурсе (приложение 1);

2 папка: представление на команду с приложением меню рациона питания (приложение 2);

3 папка: информационная карта образовательной организации (приложение 3);

4 папка: видеоролик.

2. Конкурсные материалы должны быть укомплектованы по папкам в соответствии со структурой Портфолио (всего 4 папок).

Требования к фотографиям

Общие требования:

- Формат файла: JPG, JPEG
- Разрешение изображения 200-300 dpi
- Не принимаются фотографии низкого качества: смазанные, с чрезмерным шумом, засвеченные, затемненные

Технические требования к видеоролику

- Хронометраж видеоролика не более 3 минут
- Видеоролики представляются в электронном виде в формате AVI, MPEG, MOV