

Информационная карта образовательной организации – участника
регионального тура Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая -
2023»

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 34 имени Н.К. Божененко муниципального образования город Новороссийск
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	сырьевая
	Количество обучающихся: - всего,	3352
	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	1773
	-5-9 классы	1461
	-10-11 классы	118
	Количество обучающихся, получающих питание -всего,	2952
	в том числе возрастным группам -1-4 классы	1773
	-5-9 классы	1120
	-10 -11 классы	59
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %) -всего,	
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	99,7%
	-5-9 классы	82,9%
	-10-11 классы	93,4%
	получают двухразовое питание (количество, %) всего	
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	1,5%
	-5-9 классы	1,3%
	-10-11 классы	0
	количество обучающихся льготной категории, чел	61
	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	24
-5-9 классы	35	
-10-11 классы	2	

	График приема пищи	1 смена: 1 перемена-8.35-8.50-1 классы 2 перемена-9.30-9.40-1 классы 3 перемена-10:20-10.35-2-4классы 4 перемена-11.15-11.30-5-11 классы 2 смена: 1 перемена-13.45-14.00-2-3 классы 2 перемена-14.40-14.50-3-4 классы 3 перемена-15.30-15.45-4 классы 4 перемена-16.25-16.40-6-7 классы
	Количество обучающихся принимающих только завтрак	1402
	Количество обучающихся принимающих только обед	1550
	Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	8
	Количество обучающихся принимающих обед и полдник	14
	Стоимость рациона питания (руб.): -завтрака, -обеда -полдника	1-4 классы: Завтрак-92р.35к Обед-114р00к. Полдник-37р.86к. 5-11 классы: Завтрак-99р.74к Обед-117р.45к. Полдник-42р.56к.
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся, возможность выбора блюд (шведский стол), вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.	Кафе «Цитрус»
	Безналичный расчет за питание обучающихся.	Система «Аксиома»
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	Система «Аксиома»
2	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	100%
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.	460 посадочных мест
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	https://youtu.be/y5bkOmRVCnl/
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	https://sch-34.u/publ/shkol_noe_pitanie/pitanie/infomacionnyj_stend_po_pitaniju/17-1-0-1296
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока: -всего в том числе по должностям -технолог, зав производством -повара -кухонные работники -посудомойщики -уборщик -работники зала-4	18 1 4 4 4 1 4

	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	Зими́на Наталья Владимировна-Новочеркасский техникум пищевой промышленности специальность-«Бродильное производство» диплом РТ №004919 от 26.06.1991г.
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	Зими́на Наталья Владимировна Заведующая производством АНО ДПО «Краснодарский институт повышения квалификации и профессиональной переподготовки» по программе дополнительного профессионального образования: Заведующий производством . Рег.№-25-1/0911-22 г.Краснодар от 09.11.2022г.
4	Меню школьной столовой	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2020-2021 / 2021-2023 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	1.Выставки в библиотеке на тему Правильное питание-основа здоровья 2. Квиз о правильном питании 3. Мастер класс Кулинарная весна
	Примерное (Цикличное) меню	https://scl-34.ru/publ/shkolnoe_pitanje/pitanje/sjkljclnoe_nnenju/17-1-0-696
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	8.00-16.30
	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	https://scl-34.ru/Files/pit/ikonkurs2023/ikonkurs_pitanie.pptx
	введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров	Согласно утвержденному меню.
5	Пропаганда здорового питания	
	Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	https://sch-34.ru/publ/shkolnoe_pitanie/pitanie/konkurs_luchshaja_s_hkolnaja_stolovaja_2023/17-1-0-1273
6	Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2020/2021; 2021/2022; 2022/2023 учебных годах	
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	https://scl-34.ru/publ/shkolnoe_pitanie/36
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню по показателям СанПиН и по показателям ФЦМГО	https://sch-34.ru/food

Директор МАОУ СОШ №34 А.А.Спицова



Автономная некоммерческая организация
дополнительного профессионального образования
«Краснодарский институт повышения квалификации
и профессиональной переподготовки»

ДИПЛОМ
О ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКЕ

232415821977

Документ о квалификации

Регистрационный номер

25-1/0911-22

Город

Краснодар

Дата выдачи

09 ноября 2022 года



Настоящий диплом свидетельствует о том, что

Зимина

Наталья Владимировна

в период с 04.07.2022 г. по 09.11.2022 г.

прошел(а) профессиональную переподготовку в (на)
АНО ДПО «Краснодарский институт повышения квалификации
и профессиональной переподготовки»
по программе дополнительного профессионального образования:
Заведующий производством

Решением от

09.11.2022 г. протокол 25/09.11.22

диплом подтверждает присвоение квалификации

Заведующий производством

и дает право на ведение профессиональной деятельности в сфере
управления предприятием питания



Председатель комиссии

Ситникова Е.А.

Руководитель

Чуба А.Н.

Секретарь

Максимова С.М.

ДИПЛОМ

РТ № 004919

Настоящий диплом выдан Зицной
Наталие Владимировне
в том, что он а в 1988 году поступил а в Новочеркасский
техникум пищевой промышленности
и в 1991 году окончил а полный курс названного
техникума
по специальности Бродильное производство
Решением Государственной квалификационной комиссии от 21 - июня 1991 года
Зицной Н.В.
присвоена квалификация техника - технолога
Председатель Государственной
квалификационной комиссии Степан
Директор Владимир
Секретарь Ирина
Город Новочеркасск 26 - июня 1991 года.
Регистрационный № 4352

Московская типография Гознака, 1990.

*Ваше
Серия*



С. С. Савинков

Государственный комитет РСФСР
по профессионально-техническому образованию

ДИПЛОМ Д № 066733

С ОТЛИЧИЕМ

Настоящий диплом выдан Жисель
Наталие Владимировне
в том, что он (а) 1 - сентября 1982 года
поступил (а) в среднее СПТУ-7
г. Новочеркасск Краснодарского края
и 15 - июля 1985 года окончил (а) полный курс
среднего профессионально-технического училища по профессии
повар

и получил (а) общее среднее образование.
Решением экзаменационной комиссии
от 15.07.85г. т. Жисель Н.В.
присвоена квалификация повара
пятого разряда

Председатель
экзаменационной комиссии Ирина
М. П. Директор училища Владимир
заместитель директора училища
по учебно-производственной
работе (часть) Ирина
Выдан 15 - июля 1985 г.

