

**Информационная карта участника V республиканского конкурса
«Лучшая столовая образовательной организации»
МАДОУ «ДС ОБ № 22» г. Усинска**

№	Направления	
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование образовательной организации в соответствии с Уставом	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида № 22» г. Усинска
	Тип столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	Базовая столовая
	Количество обучающихся (воспитанников): - всего - получают горячее питание (количество, %); - получают пятиразовое питание (количество, %)	300 ч. 100 % 100 %
	Количество обучающихся (воспитанников) льготной категории, чел. - всего	43 ч.
	Стоимость рациона питания (руб.) ребенка в день:	
	- ясли (дети от 1,5 до 3 лет)	166,78
	- сад (дети от 3 до 7 лет)	197,01
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (воспитанников)	-
	Безналичный расчет за питание обучающихся (воспитанников).	-
	Использование	«Вижен Софт» - программа организации

	<p>современных информационно-программных комплексов для управления организацией питания и обслуживания обучающихся (воспитанников).</p>	<p>питания, позволяющая автоматизировать организацию питания детей в ДОО: обеспечивающая ведение технологических карт и рецептур блюд, составление план-меню на любой период в соответствии с СанПиН, меню на день, меню-требования. Помимо возможностей работы с меню, программа позволяет вести учет продуктов: производить расчет расхода и остатков продуктов по нескольким складам, формирует бракеражный журнал пищевых продуктов, различные ведомости по учету движения продуктов. Благодаря использованию программы «Вижен Софт» весь учет продуктов становится полностью автоматизированным, нет необходимости производить сложные расчеты вручную.</p>
<p>2</p>	<p>Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН</p>	
	<p>% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.</p>	<p>Пищеблок на 100% оснащен технологическим и иным оборудованием для приготовления различных видов питания.</p> <p>Приложение 1 Перечень оборудования Приложение 2. Фото оборудования</p>
	<p>Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.</p>	<p>2-3 года: группа – 20 посадочных мест 3-7 лет: группа – 25 посадочных мест. В ДОО питание воспитанников осуществляется в групповых помещениях. В группах создаётся благоприятная эмоциональная обстановка во время приема пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Выдача пищи</p>

		<p>производится согласно графику, прием пищи организуется в соответствии с режимом пребывания детей в ДОО. Педагоги осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, докармливают детей, осуществляют индивидуальный подход. Дети приучены пользоваться салфетками, благодарят после еды. Важным моментом в правильной организации питания является хорошая сервировка, которой уделяется большое внимание.</p> <p>Приложение 3. Фото обеденных залов детского сада</p>
	<p>Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (воспитанников) (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)</p>	<p>Соответствует возрастным требованиям, предусмотренным СанПиН: в каждой групповой ячейке имеется туалетная комната, которые делятся на умывальную зону и зону санитарных узлов. В зоне умывальной размещены детские умывальники с подводкой горячей и холодной воды для детей и 1 умывальная раковина для персонала ДОО. Также в туалетных помещениях установлены навесные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец и предметов личной гигиены.</p> <p>Приложение 4. Оборудование для личной гигиены воспитанников</p>
	<p>Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.</p>	<p>Для родителей (законных представителей) воспитанников в каждой возрастной группе в родительских уголках размещается информация об основах рационального питания – меню, консультации, рекомендации «Советуем приготовить дома». Около пищеблока организован</p>

		информационный стенд, где размещены меню, суточная норма потребления, график выдачи пищи, приказ о составе комиссии по питанию, книга отзывов и предложений. Приложение 5. Уголок потребителя
3	Укомплектованность столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока: - всего, в том числе по должностям: -технолог, зав. производством, -повара, -кухонные работники	5 работников шеф-повар, 3 повара, подсобный рабочий
	Уровень профессионализма работников столовой.	1). Руденкова Анжелика Анатольевна - шеф-повар, 6 разряд, среднее профессиональное образование. 2). Кузьминская Мария Сергеевна - повар, 6 разряд, среднее профессиональное образование. 3). Орлова Наталья Викторовна - повар, 6 разряд, среднее профессиональное образование. 4). Танрывердиева Наталья Михайловна - повар, 6 разряд, среднее профессиональное образование. 5) Марванова Раушания Рамилевна, подсобный рабочий, среднее профессиональное образование
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	1). Руденкова Анжелика Анатольевна – 2012 г. Повышение квалификации в ЧУДПО «Учебный центр «Профессионал» по профессии: повар (6 разряд); 2020г., Переподготовка в Бизнес Академии «МБА СИТИ» ООО «МЦДО» г. Москва по

		<p>программе «Технолог-калькулятор общественного питания»;</p> <p>2). Кузьминская Мария Сергеевна - 2017 г. Повышение квалификации в Ассоциации профессионального образования «Некоммерческое партнерство Пермь-нефть» по профессии: повар (6 разряд);</p> <p>3). Орлова Наталья Викторовна - 2020г., Повышение квалификации в ЧУДПО «Учебный центр «Профессионал» по профессии: повар (6 разряд);</p> <p>4). Танрывердиева Наталья Михайловна – 2020 г., Повышение квалификации в ЧУДПО «Учебный центр «Профессионал» по профессии: повар (6 разряд)</p> <p>5). Марванова Раушания Рамилевна 2016 г.</p> <p>Приложение – Копии документов</p>
4	Меню столовой образовательной организации	
	<p>Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2020-2021/2021-2022 учебных годах:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации. 	<p>1. Тематические дни</p> <ul style="list-style-type: none"> – Родительский контроль «Контроль за качеством питания» https://vk.com/club157683527?w=wall-157683527_1667%2Fall – 5 апреля — Международный день супа. https://vk.com/club157683527?w=wall-157683527_2605%2Fall <p>2. Школа кулинарного мастерства</p> <ul style="list-style-type: none"> – Кулинарный мастер-класс «От шеф-повара»

		https://vk.com/club157683527?w=wall-157683527_1671%2Fall – «Вкусное и ароматное печенье» https://vk.com/id357593122?w=wall357593122_1756%2Fall 3. Выставки-дегустации – Марафон блюд детского питания «За обе щежки» https://vk.com/club157683527?w=wall-157683527_2424%2Fall – «БОЯРСКАЯ КАША» https://vk.com/id357593122?w=wall357593122_2041%2Fall
	Примерное (цикличное) меню	Приложение - примерное (цикличное) меню
	Презентация о приготовлении поварами столовой горячего завтрака.	https://detsad22-usinsk.ru/organizaciya-pitaniya
	Введение в рацион блюд, соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли, сахара, насыщенных жиров	Организовано диетическое питание для детей с пищевыми особенностями (аллергики, дети-инвалиды и т.п.) https://detsad22-usinsk.ru/organizaciya-pitaniya Приложение - примерное (цикличное) меню
5	Пропаганда здорового питания	
	Видеоролик проведения мероприятия по теме здорового питания (до 5 минут)	Выучейская В.В., Панкратова М.Н., старшие воспитатели «Здоровое питание» https://detsad22-usinsk.ru/organizaciya-pitaniya
6	Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся	
	Публикации в СМИ материалов о работе	https://detsad22-usinsk.ru/organizaciya-pitaniya

<p>столовой, организации питания, о работниках столовой в 2020-2021/2021-2022 учебных годах.</p>	
<p>Отражение работы столовой на образовательно-информационном портале образовательной организации.</p>	<p>– Родительский контроль «Контроль за качеством питания» https://vk.com/club157683527?w=wall-157683527_1667%2Fall</p> <p>– Консультация «Организация питания детей в детском саду» https://vk.com/club157683527?w=wall-157683527_2468</p>

И.о. заведующего
 МАДОУ «ДС ОВ № 22» г. Усинска




 / М.Н. Панкратова
 подпись, Ф.И.О.

Руководитель УО АМО ГО «Усинск»


 Орлов Ю.А.
 подпись, Ф.И.О.