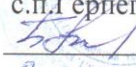


Утверждаю:  
Директор МКОУ «СОШ  
СОШ им. А.Т.Кучмезова  
с.п.Герпегеж»  
 /Х.Б.Бозиев/  
« 30 » 08 2022 г.

**Паспорт столовой  
МКОУ  
«СОШ им.А.Т.Кучмезова с.п.Герпегеж»**

-2022г.-

## **I.Сведения об общеобразовательном учреждении:**

### **1.Наименование образовательного учреждения:**

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа им.А.Т.Кучмезова с.п.Герпегеж».

**2.Директор ОУ-Бозиев Хусей Билякаевич** (Конт.тел.(моб.)-8-928-722-34-59; раб.88-66-36-76-7-45)

**3.Ответственный за организацию питания:** зам.директора по ВР Созаева Лейля Пашаевна к.тел-.8-928-709-17-43

**4.Количество учащихся – 86 человек.**

**5.Количество сотрудников – 41 человек.**

**6.Адрес столовой:** КБР, Черекский район, с.п.Герпегеж, ул.Бозиева ,2.

**7.Ведомственная принадлежность:** Управление образования и молодёжной политики администрации Черекского муниципального района КБР.

**8.Обучение осуществляется в одну смену.**

## **II. Организация питания .**

**1.Количество детей получающих горячее питание- 27 человек / 31 %**

**2.Количество детей получающих буфетное питание-55 человек /64 %**

**3.Количество обучающихся, получающих сухой паёк ( П/Н )-4человек /5%**

### **4.График питания обучающихся:**

10ч.50 мин.- 1-4 кл., ОВЗ -завтрак

11ч 50 мин.-5-11кл.-буфетное питание

12ч.10мин.-1-4 кл., ОВЗ-обед

### **5.Охват горячим питанием: 31%**

<b>Контингент</b>	<b>Всего на учете</b>	<b>Охвачено питанием</b>
-учащихся из многодетных семей	12	14%
-учащихся из малообеспеченных семей	0	0
-сирот	0	0
-за счет спонсорской помощи родителей	0	0
-за федеральный счет	27	31%
-безнадзорных учащихся	-	-

### III. Материально-техническая база пищеблока.

№п/п	Оборудование.	Кол-во.	Год выпуска.	Состояние.
1.	Электроплита	1	1986	Рабочее
2.	Мясорубка	1	2013	Рабочее
3.	Шкаф жарочный	1	1986	Рабочее
4.	Шкаф жарочный ШЖЭП-2	1	2012	Рабочее
5.	Холодильник	3	2005	Рабочее
6.	Морозильник МЛГ-400	1	2012	Рабочее
7.	Тестомесильный аппарат	1	2009	Рабочее
8.	Картофелечистка ЭПК- 48п	1	2021	Рабочее
9.	Стеллаж кухонный	1	2012	-
10.	Стол разделочный	1	2012	-
11.	Водонагреватель с насосом	1	2012	Рабочее
12.	Фильтр для очистки воды	1	2011	Рабочее
13.	Весы электрические	1	2013	Не рабочее
14.	Стол обеденный -6 ти местный	11	2013	Хор.
15.	Табуреты	66	2013	Хор
16.	Посудомоечная машина /DDW-B12ATTW/	1	2020	Нов.
17.	Мясорубка «Маэстро»	1	2019	Хор.
18.	Мойка (2 –х ярусная)	2	2020	Нов.
19.	Тарелки глубокие	60	2020	Нов.
20.	Тарелки (на 2 –ые бл.)	60	2020	Нов.
21.	Ложки	40	2020	Нов.
22.	Вилки	40	2020	Нов.

#### **IV. Наличие необходимых документов:**

- перспективное десятидневное меню -----/есть/
- ежедневное меню-----/есть/
- меню раскладка-----/есть/
- журнал скоропортящейся продукции-----/есть/
- журнал контроля качества питания-----/есть/
- журнал здоровья-----/есть/
- журнал ежедневных медицинских осмотров-/есть/
- приказ директора об организации питания--/есть/
- приказ о составе бракеражной комиссии----/есть/
- график дежурства учителей-----/есть/
- график посещения классами столовой -----/есть/
- справка по результатам проверки питания--/есть/

## V. План – схема столовой

/ прилагается/.

Число посадочных мест в столовой – 60

S столовой - кв.м.

S производственных помещений – кв.м.

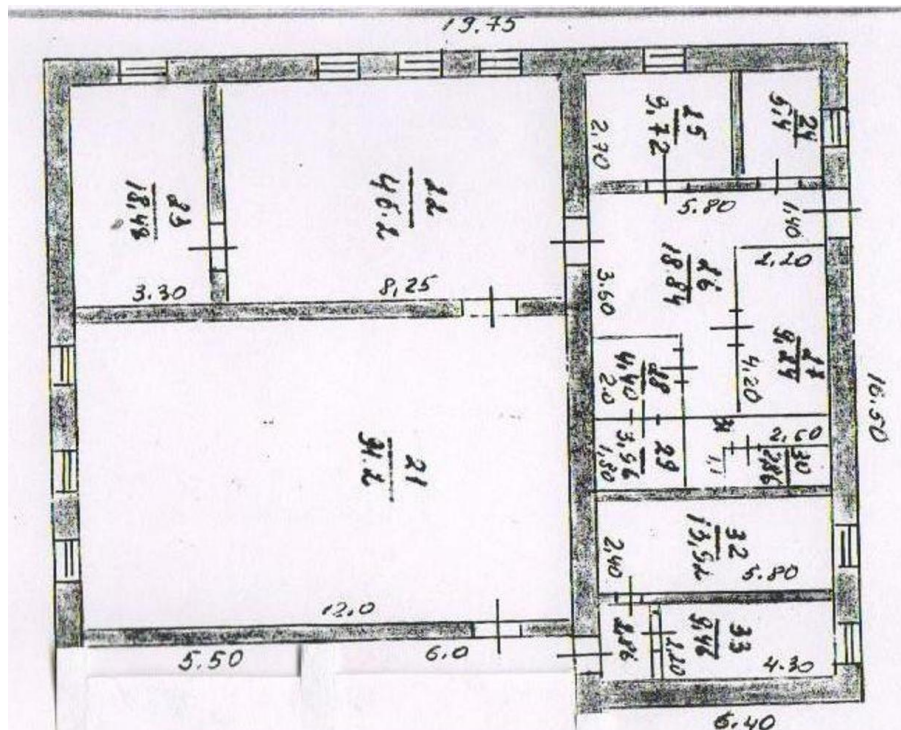


Рисунок 1 план-схема

## **VI.Содержание:**

**I. Сведения об общеобразовательном учреждении.**

**II. Организация питания.**

**III. Материально-техническая база пищеблока.**

**IV. Наличие необходимых документов:**

**V. План – схема столовой/**

**VI. Содержание.**

Рисунок 2 план-схема

