

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
средней общеобразовательной школы №1 имени И.Ф.Вараввы
муниципального образования Староминский район
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: Россия, Краснодарский край, станция
Староминская, ул. Красная, 24

Телефон 8(861)53-5-84-66 электронная почта: school1@star.kubannet.ru

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие сведения
2. Охват горячим питанием по возрастным группам
 - 2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам
 - 2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам
3. Модель предоставления услуги питания
 - 3.1 Общие сведения об операторе питания (аутсорсинг)
 - 3.2 Общие сведения (самостоятельно)
4. Тип пищеблока
5. Проектная мощность пищеблока. Экспликация (план-схема) помещений пищеблока
6. Экспликация (план-схема) обеденного зала
7. Инженерное обеспечение пищеблока
 - 7.1 Водоснабжение
 - 7.2 Горячее водоснабжение
 - 7.3 Отопление
 - 7.4 Водоотведение
 - 7.5 Вентиляция
8. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции
9. Материально-техническое оснащение пищеблока
 - 9.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока
 - 9.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования
 - 9.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования
10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока
11. Форма организации питания обучающихся
12. Форма организации питания обучающихся
13. Перечень нормативно-правовой, технической документации
14. Витаминизация
15. Средняя стоимость питания
16. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, в том числе обучающихся на дому
17. Организация питания обучающихся других льготных категорий
18. Приложение 1. Перечень помещений

1. Общие сведения

Руководитель общеобразовательной организации: Кухтина Евгения Васильевна

Ответственный за организацию питания обучающихся: Дейнега Светлана Николаевна

Численность педагогического коллектива: 59 человек +31 человек УВП, МОП

Проектная мощность МБОУ СОШ №1 им. И.Ф.Вараввы 1100 чел.

Фактическое количество обучающихся 1011 чел.

Площадь обеденного зала 172 м²

Количество классов по уровням образования 37 классов-комплектов

№ п/п	Классы	Кол-во классов	Численность обучающихся	Численность обучающихся с ОВЗ	Численность детей-инвалидов (инвалидов)	Численность обучающихся других льготных категорий		Численность школьников, обучающихся на дому
1.	1 класс	3	82	3	1	23		1
2.	2 класс	3	88	7		21	1	
3.	3 класс	3	85	7		21		1
4.	4 класс	3	90	20		23	1	
5.	5 класс	4	122	2		35	3	
6.	6 класс	4	108	4		21	6	1
7.	7 класс	4	104	7		19	4	
8.	8 класс	4	102	9	1	18	1	1
9.	9 класс	5	124	13	1	18	2	
10.	10 класс	2	45		2	7		
11.	11 класс	2	61		2	10	2	1
ИТОГО		37	1011	72	7	216	20	5

2. Охват горячим питанием по возрастным группам

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность обучающихся	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1.	Обучающиеся 1 – 4 классов	345	343 +2 н/д	99,4 0,6 (компенсация)
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	93	93	100
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	560	488	87,2
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	164	164	100
	в т.ч. за родительскую плату	324	324	100
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	106	89	84,0
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	23	23 +1н/д	96,0 4 (компенсация)
	в т.ч. за родительскую плату	65	65	100

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность обучающихся	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1.	Обучающиеся 1 – 4 классов	38	36 +2 н/д	95 5 (компенсация)
	в т.ч. обучающиеся льготных	38	36	95

	категорий		+2 н/д	5 (компенсация)
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	37	37	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	37	37	100
	в т.ч. за родительскую плату			
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	4	4	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	4	4	100
	в т.ч. за родительскую плату			

3. Модель предоставления услуги питания

3.1 Общие сведения об операторе питания (если аутсорсинг)

Фирменное наименование уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя	
Место нахождения (адрес)	
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	
Режим работы	
Контактный телефон	
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	
Дата заключения договора/контракта	
Длительность договора/контракта	

3.2 Общие сведения (если самостоятельно)

Фамилия, имя, отчество заведующего производством – шеф-повара	Бойко Галина Павловна
Место нахождения (адрес)	Россия, Краснодарский край, станица Староминская, ул. Красная, 24
Режим работы пищеблока	Понедельник-пятница: 07.00 – 16.30
Контактный телефон	8(861)53 – 5-84-66
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	

4. Тип пищеблока

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность
1.	Столовая, работающая на сырье	да	
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	
3.	Буфет-раздаточная	нет	
4.	Буфет	да	
5.	Помещение для приема пищи(из расчета количества обучающихся)	нет	
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	нет	

5. Проектная мощность пищеблока. Экспликация (план-схема) помещений пищеблока

6. Экспликация (план-схема) обеденного зала

количество посадочных мест по проекту 180
 фактическое количество посадочных мест 200

7. Инженерное обеспечение пищеблока

7.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	да
собственная скважина учреждения	нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	нет
вода привозная	нет
7.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	нет
собственная котельная	нет
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	да
7.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	да
собственная котельная и пр.	нет
7.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	да
выгреб	нет
локальные очистные сооружения	нет
прочие	нет
7.5. Вентиляция (да/нет)	
естественная	да
механическая	нет

8. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

№ п/п	Транспорт	(да/нет)
1.	Специализированный транспорт школы	нет
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	нет
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	да
5.	Специализированный транспорт отсутствует	нет
6.	Иной вид подвоза (указать)	нет

9. Материально-техническое оснащение пищеблока (в зависимости от модели предоставления питания)

9.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изошенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Обеденный зал		Столы обеденные	50	2009	2009	100		50
		Стулья	200	2009	2009	100		200
		Раковины для мытья рук	8	2011	2011	100		8
		Электрополотенца	3	2013	2013	100		3
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд					Мармит первых блюд 1шт	-
		Мармит 2-х блюд					Мармит вторых блюд- 1шт	-
		Мармит 3-х блюд					Мармит третьих блюд- 1шт	-
		Холодильный прилавок (витрина, секция)					Холодильный прилавок (витрина, секция) – 1 шт	-
		Прилавок нейтральный	1	1977	1977	100	Прилавок нейтральный	1
		Прилавок для столовых приборов					Прилавок для столовых приборов -1шт.	-
		Другое						-
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	2	2005, 2014	2006, 2014	100		2
		Жарочный (духовой) шкаф	2	2014 2020	2014 2020	100 27		2
		Котел пищеварочный	1	2014	2014	100		1
		Электрическая сковорода	1	1977	1977	100	Электрическая сковорода -1шт.	1
		Зонт вентиляционный	1	1977	1977	100	Зонт вентиляционный- 1шт.	1
		Пароконвектомат						Пароконвектомат

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
							ПКА6-1/1ПМ-1шт. Подставка под пароконвектомат-1шт.	
		Столы производственные	2	2007	2007	100	Столы производственные -4 шт.	5
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная						4
		Универсальный механический привод для готовой продукции					-	-
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1 1	2012 2012	2012 2012	100	-	1 1
		Весы электронные для готовой продукции	1	2021	2021	14		2
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2012	2012	100		1
		Миксер 10-20л					Миксер-1шт.	-
		Тележка сервировочная					Тележка сервировочная-1шт	-
		Тележка для сбора грязной посуды					Тележка для сбора грязной посуды-1шт.	-
		Хлеборезка	1	2013	2013	100		1
		Шкаф для хранения хлеба	1	2017	2017	100		1
		Подставки под кухонный инвентарь						2
		Стеллаж кухонный настенный					Стеллаж кухонный-2шт.	
		Раковина для мытья рук	1	2000	2000	100		1

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН		
							наименование	кол-во штук	
Холодный цех		Другое (умывальник)							
		Стол производственный	2	2020	2020	20		2	
		Весы электронные							-
		Шкаф холодильный среднетемпературный							1
		Универсальный механический привод или овощерезательная машина						Универсальный механический привод -1	-
		Бактерицидная установка	1	2020	2020	20		овощерезательная машина-1	
		Моечная ванна	1	2004	2004	100			1
		Весы электронные							2
		Раковина для мытья рук							
Доготовочный цех		Стол производственный	1	2020	2020	20		3	
		Шкаф холодильный среднетемпературный						3	
		Шкаф холодильный низкотемпературный						2	
		Моечная ванна						1	
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции							
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции							
		Весы электронные							1
		Раковина для мытья рук							1
Мучной цех		Стол производственный						-	
		Тестомесильная машина							
		Пекарский шкаф							
		Стеллаж кухонный							
		Моечная ванна							
		Весы электронные							

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН		
							наименование	кол-во штук	
Помещение для обработки яйца		Раковина для мытья рук							
		Моечная ванна 3-х секционная						-	
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости							
		Стол производственный						-	
		Шкаф холодильный						-	
		Овоскоп							
Мясо-рыбный цех		Раковина для мытья рук							
		Стол производственный	1	2010	2010	100	-	3	
		Моечная ванна 3-х секц.						-	1
		Стеллаж кухонный						-	
		Электропривод для сырой продукции							
		или электромясорубка	1	2003	2003	100	Мясорубка ТМ-32 с купатницей-1шт.	1	
		Весы электронные						Весы эл.-1шт.	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный							1
		Шкаф холодильный низкотемпературный	2	2012	2012	0			1
		Полка для разделочных досок							2
Овощной цех (первичной обработки)		Раковина для мытья рук					-		
		Моечная ванна 2-х секц.	1	2012	2012	100	-	1	
		Стол производственный	1	2010	2010	100		2	
		Стеллаж кухонный настенный							-
		Весы							-
		Стеллаж кухонный							-
		Картофелеочистительная машина							1
Раковина для мытья рук						-			

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН		
							наименование	кол-во штук	
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.						1	
		Стол производственный						2	
		Овощерезательная машина							
		Стеллаж кухонный настенный							
		Стеллаж кухонный							
		Весы							
		Шкаф холодильный среднетемпературный							
		Раковина для мытья рук							
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 1секц.	1	2021	2021	5	-	1	
		Стеллаж кухонный	1	1995	1995	100		4	
		Зонт вентиляционный						Зонт вентиляционный	1
		Водонагреватель	1	2022	2022	0			
		Раковина для мытья рук	1	2020	2020	25			
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов					Стол для сбора отходов	1	
		Стол производственный	1	1980	1980	100		2	
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	1980	1980	100		1	
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1	1980	1980	100		1	
		Посудомоечная машина	1	2012	2012	100		Посудомоечная машина	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	3	2012	2012	100			3
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2012	2012	100			2
		Зонт вентиляционный						Зонт вентиляционный	1
		Водонагреватель проточный	1	2022	2022	0			

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		Раковина для мытья рук						
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря					Шкаф для уборочного инвентаря-1шт.	1
		Душевой поддон					Душевой поддон	1
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств					Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1
		Раковина для мытья рук					Раковина для мытья рук	1
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-				Контейнер для хранения и транспортировки овощей-1шт.	-
		Стеллажи	1	1985	1985	100	Стеллаж -1шт.	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	1977	1978	100		
		Подтоварники	-				Подтоварник-1шт.	-
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	3	1985	1985	100	Стеллаж-2шт.	2
		Подтоварники	-				Подтоварник-1шт.	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный					Шкаф холодильный среднетемпературный	1
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный	3	2012	2012	100		3
Загрузочная продуктов		Подтоварник	-				Подтоварник -1шт	-
		Весы товарные электронные	1	2020	2020	20		-

9.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1.	Тепловое	Шкаф жарочный	ШМЗ-3-К-2/1		27.01.2021 г.		январь, август 2024 г.
		Плита электрическая	ПЭ-072-6М		11.2005 г.		
		Шкаф жарочный	ШЖЭП-3		22.12.2011 г.		
		Шкаф жарочный электрический	ШЖЭ-3-К2/1		12.2020 г.		
		Котел пищеварочный электрический	КП-100		04.2013 г.		
2.	Механическое	Хлеборезка «Яныгар»	АХМ-300А		2013 г.		
		Машина посудомоечная	Е/1000		12.2012 г.		
3.	Холодильное	Ларь морозильный	«Бирюса» -350		11.11.2003 г.		
		Машина холодильная	ММ-11 А		05.2006 г.		
4.	Весозмерительное	Весы циферблатные	РН-10Ц13У				
		Весы платформенные шкальные	ВПШ-100				

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	-	отсутствует
Гардеробная персонала	5	шкаф для санитарной одежды – 1 шт шкаф для личной одежды – 1 шт
Душевые для сотрудников пищеблока	-	отсутствуют
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	в домашних условиях силами персонала	-

11. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	4	4	4-5	свыше 10 лет	имеется
Рабочих кухни/помощники повара	3	3	3	свыше 10 лет	имеется
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/посудомойщицы	2	2	-	20 лет	имеется
Технических работников/уборщиц	1	1	-	Свыше 10 лет	имеется

11.1 Персонал пищеблока входит в штатное расписание

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1.	Образовательного учреждения	да
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	нет
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	нет

12. Форма организации питания обучающихся

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1.	Предварительное накрытие столов	да
2.	Самообслуживание	нет
3.	Стол свободного выбора (шведский стол)	нет
4.	Меню по выбору	нет

13. Перечень нормативно-правовой, технической документации

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	Реквизиты документа, да/нет
1.	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	02.09.2024 г. да
2.	Меню, дифференцированное по возрастам (цикличное)/сезонное	02.09.2024 г. да 07.11.2024 г. да
3.	Ежедневное меню	да
4.	Наличие технологических/техничко-технологических карт приготовления блюд	2024 г. да
5.	Контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся (актуальный на данный период)	ежемесячно
6.	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока, столовой	02.09.2024 г. да
7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	02.09.2024 г. да
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	02.09.2024 г. да
9.	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	02.09.2024 г. да
10.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	02.09.2024 г. да
11.	Ведомость контроля за рационом питания	да
12.	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	02.09.2024 г., да
13.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	да
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	силами штатного сотрудника
15.	Договор на вывоз пищевых отходов	01.08.2024 г. да
16.	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	08.08.2024 г.
17.	Гигиенический журнал (сотрудники)	да
18.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	да
19.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	да
20.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	да
21.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	да
22.	Наличие должностных инструкций	да
23.	График питания в школьной столовой	02.09.2024 г. да
24.	График дежурства в школьной столовой администрации и педагогических работников	02.09.2024 г. да
25.	Положение об организации питания обучающихся	1-4 кл: 01.09.2021 5-11 кл: 10.01.2022
26.	Положение о бракеражной комиссии	29.08.2024 г.
27.	Приказ об организации питания	02.09.2024 г.
28.	Приказ о составе бракеражной комиссии	02.09.2024 г.
29.	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	
30.	Наличие оформленных стендов в обеденном зале	да
31.	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации	да

	питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и т.п.	
32.	ДРУГОЕ	

14. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится (нужное подчеркнуть, если проводится – описать как)

15. Средняя стоимость питания

№	Стоимость завтрака			Стоимость обеда			Стоимость полдника		
	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы
	81,27	89,0	89,0	113,78	133,46	133,46	-	-	-

16. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов (описать), в том числе обучающихся на дому

1. Предоставление бесплатного двухразового питания или компенсации детям с ОВЗ, обучающимся в МБОУ СОШ № 1 им. И.Ф.Вараввы, реализующей образовательные программы начального общего, основного общего, среднего общего образования, и детям с ОВЗ, обучающимся на дому, осуществляется через перечисление управлением образования администрации муниципального образования Староминский район средств, предусмотренных на реализацию бесплатного двухразового питания детей с ОВЗ, обучающихся в МБОУ СОШ № 1 им. И.Ф.Вараввы, и детей с ОВЗ, обучающихся на дому, в соответствии с заключенным соглашением на предоставление субсидии на иные цели, предусмотренные МБОУ СОШ № 1 им. И.Ф.Вараввы.
2. Детям-инвалидам (инвалидам), не являющимся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся в МБОУ СОШ №1 им. И.Ф.Вараввы, реализующей образовательные программы начального общего, основного общего, среднего общего образования, предоставляется мера социальной поддержки в виде двухразового бесплатного горячего питания или компенсации за счет средств краевого бюджета.

3. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)

1. Дети (5-11 класс) из многодетных семей получают бесплатное горячее питание за счет средств краевого бюджета.
2. Дети мобилизованных граждан, обучающиеся по программам основного общего и среднего образования (5-11 класс), получающие образование непосредственно в МБОУ СОШ № 1 им. И.Ф.Вараввы (исключая обучающихся, получающих образование на дому), обеспечиваются бесплатным горячим питанием с учетом фактической посещаемости за счёт средств муниципального бюджета. Дети мобилизованных граждан из многодетных семей обеспечиваются бесплатным горячим питанием с учетом права на получение льготы из краевого бюджета.

Перечень помещений и их площадь м²
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		9,9		
2	Производственные помещения		184,3		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		13,5		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		-		-
2.3	Мясо-рыбный цех		17,6	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		46,7		-
2.6	Холодный цех		-		-
2.7	Мучной цех		-	-	-
2.8	Раздаточная		17,4		
2.9	Помещение для резки хлеба		-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		24,5		-
2.12	Моечная столовой посуды				-
2.13	Моечная и кладовая тары		-		--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)		-		