

ПАСПОРТ

пищеблока «Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №2 имени адмирала Сергея
Георгиевича Горшкова»

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения г. Приморско-Ахтарск, ул. Братская, 101

Телефон 8(86143)2-18-55

эл почта: ahtprimschool2@yandex.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:

Ответственный за организацию питания обучающихся:

Численность педагогического коллектива:

Проектная мощность ОО 500 чел.

Фактическое количество обучающихся _____ чел.

Площадь обеденного зала _____ м²

Количество классов по уровням образования _____

№ 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	1	20	2		7	
2.	2 класс	2	47	2		3	1
3.	3 класс	1	27	1		6	
4.	4 класс	1	25	2		6	
5.	5 класс	1	28	1		2	2
6.	6 класс	2	44	6	2	6	2
7.	7 класс	3	45	14		9	3
8.	8 класс	2	48	8		7	
9.	9 класс	2	46	15		4	1
10.	10 класс	1	19	0		0	
11.	11 класс	0	0	0		0	
ИТОГО		17	349	51	2	50	9

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	119	119	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	11	11	100
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	230	146	44
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	44	44	100
	в т.ч. за родительскую плату	102	102	100
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов	230	146	44
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	44	44	100
	в т.ч. за родительскую плату	102	102	100
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	6	6	10
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	6	6	10

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	119	119	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	7	7	100
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	230	44	20
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	44	44	100
	в т.ч. за родительскую плату	102	0	0
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов	230	44	20
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	44	44	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	0	0	0
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0

3. Модель предоставления услуги питания

3.1 Общие сведения об операторе питания (если аутсорсинг)

Фирменное наименование уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №2 имени адмирала Сергея Георгиевича Горшкова
Место нахождения (адрес)	353861, Российская Федерация, Краснодарский край, г.Приморско-Ахтарск, ул.Братская, 101
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	Винник Ирина Викторовна
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	серия 23 №008974379 от 27 июня 2013года, Межрайонная инспекция Федеральной налоговой службы №10 по Краснодарскому краю, ОГРН 1022304519302.
Режим работы	
Контактный телефон	8(86143) 2-18-55 8(86143) 3-11-39
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	https://school2.obr23.ru/ https://school2.obr23.ru/item/801611
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	
Место нахождения (адрес)	
Режим работы пищеблока	
Контактный телефон	

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		
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	да	100
3.	Буфет-раздаточная	нет	
4.	Буфет	нет	
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)	да	
6.	Отсутствует все вышеперечисленное		

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

6. Экспликация (план-схема) обеденного зала

количество посадочных мест по проекту ____100____

фактическое количество посадочных мест ____100____

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	да
собственная котельная	нет
водонагреватель	нет
наличие резервного горячего водоснабжения	нет
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	да
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	да

3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	нет
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	нет
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	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Обеденный зал		Столы обеденные	19					
		Стулья	114		06.08.2009			
		Раковины для мытья рук	5					
		Электрополотенца	5	03.09.2021	01.10.2021			
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд						
		Мармит 2-х блюд	1	30.12.2015	09.01.2016			
		Мармит 3-х блюд						
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	нет					
		Прилавок нейтральный	нет					
		Прилавок для столовых приборов	нет					
		Другое						
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	2		06.08.2009			
		Жарочный (духовой) шкаф	1	06.08.2014	26.08.2014			
		Котел пищеварочный	нет					
		Электрическая сковорода	1		1976год			
		Зонт вентиляционный	1					
		Пароконвектомат	нет					
		Столы производственные	5		12.10.2012			
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	2		04.04.2022			
		Универсальный механический привод						

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
		для готовой продукции						
		или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1					
		Весы электронные для готовой продукции	1	02.02.2011				
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	Нет					
		Миксер 10-20л	нет					
		Тележка сервировочная	нет					
		Тележка для сбора грязной посуды	нет					
		Хлеборезка	нет					
		Шкаф для хранения хлеба	нет					
		Подставки под кухонный инвентарь	нет					
		Стеллаж кухонный настенный	нет					
		Раковина для мытья рук	1					
		Другое (умывальник)						
Холодный цех		Стол производственный	1					
		Весы электронные	нет					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	нет					
		Универсальный механический привод	нет					
		или овощерезательная машина	нет					

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
		Бактерицидная установка	нет					
		Моечная ванна	нет					
		Весы электронные	нет					
		Раковина для мытья рук	нет					
Доготовочный цех		Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	05.03.2013				
		Моечная ванна	нет					
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	нет					
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	нет					
		Весы электронные	нет					
		Раковина для мытья рук	нет					
Мучной цех		Стол производственный	нет					
		Тестомесильная машина	нет					
		Пекарский шкаф	нет					
		Стеллаж кухонный	нет					
		Моечная ванна	нет					
		Весы электронные	нет					
		Раковина для мытья рук	нет					
Помещение для обработки яйца		Моечная ванна 3-х секционная	нет					
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	нет					

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
		Стол производственный	нет					
		Шкаф холодильный	нет					
		Овоскоп						
		Раковина для мытья рук						
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	нет					
		Моечная ванна 3-х секц.	нет					
		Стеллаж кухонный	нет					
		Электропривод для сырой продукции	нет					
		или электромясорубка	нет					
		Весы электронные	нет					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	нет					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	нет					
		Полка для разделочных досок	нет					
		Раковина для мытья рук	нет					
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	3	04.04.2022				
		Стол производственный	1	12.10.2012				
		Стеллаж кухонный настенный	нет					
		Весы	нет					
		Стеллаж кухонный	нет					
		Картофелеочистительная машина	нет					
		Раковина для мытья рук	нет					
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	нет					
		Стол производственный	нет					
		Овощерезательная машина	нет					

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
		Стеллаж кухонный настенный	нет					
		Стеллаж кухонный	нет					
		Весы	нет					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	нет					
		Раковина для мытья рук	нет					
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	2	04.04.2022				
		Стеллаж кухонный	3	01.10.2012				
		Зонт вентиляционный	нет					
		Водонагреватель	1					
		Раковина для мытья рук	нет					
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	2					
		Стол производственный	нет					
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	нет					
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	нет					
		Посудомоечная машина	2	27.08.2009 01.10.2020				
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	нет					
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	нет					
		Зонт вентиляционный	нет					
		Водонагреватель проточный	нет					
		Раковина для мытья рук	нет					
Помещение для обработки и		Шкаф для уборочного инвентаря	1	04.04.2022				

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
хранения уборочного инвентаря		Душевой поддон	нет					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	нет					
		Раковина для мытья рук	нет					
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	нет					
		Стеллажи	нет					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	нет					
		Подтоварники	нет					
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	нет					
		Подтоварники	нет					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	нет					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	нет					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	нет					
Загрузочная продуктов		Подтоварник	нет					
		Весы товарные электронные	нет					

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	электродуховка	-		1976		
		Плита	ПЭЖШ	Россия	06.08.2009		
		Жарочный Шкаф			06.08.2014		
		водонагреватель	Polaris-p		06.08.2006		
		Мармит	МЭП-25		30.12.2015		
2.	Механическое	Посудомоечная машина			06.08.2006		
		Посудомоечная машина	Adlereco	Италия	01.10.2020		
		Вентиляционная система			30.12.2011		
3.	Холодильное	Холод. шкаф	Polair		30.12.2013		
		Холод. шкаф	минск		06.08.2009		
		Холод. шкаф	Норд DX-244-6-020		06.08.2009		
4.	Весозмерительное	Весы электронные для готовой продукции			02.02.2011		

9.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1.	Тепловое						
2.	Механическое						
3.	Холодильное						
4.	Весоизмерительное						

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	нет	
Гардеробная персонала		
Душевые для сотрудников пищеблока	Нет	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	нет	

11. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	1		4	6	да
Рабочих кухни/помощники повара	1		Нет	10	да
Рабочих кухни/помощники повара	1		нет	3	да
Официантов					
Других работников пищеблока/посудомойщицы					
Технических работников/уборщиц					

11.1 Персонал пищеблока входит в штатное расписание

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1.	Образовательного учреждения	нет
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	
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	да
2.	Меню, дифференцированное по возрастам (цикличное)/сезонное	да
3.	Ежедневное меню	да
4.	Наличие технологических/техничко-технологических карт приготовления блюд	да
5.	Контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся (актуальный на данный период)	да
6.	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока, столовой	да
7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	да
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	да
9.	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	нет
10.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	да
11.	Ведомость контроля за рационом питания	да
12.	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	да
13.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	да
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	да
15.	Договор на вывоз пищевых отходов	да
16.	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	да
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	да
24.	График дежурства в школьной столовой администрации и педагогических работников	да
25.	Положение об организации питания обучающихся	да
26.	Положение о бракеражной комиссии	да

27.	Приказ об организации питания	да
28.	Приказ о составе бракеражной комиссии	да
29.	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	да
30.	Наличие оформленных стендов в обеденном зале	да
31.	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и т.п.	да
32.	ДРУГОЕ	да

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

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом).

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

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
	91.33	91.33	91.33	124.33	124.33				

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

Организация питания в МБОУ СОШ №2 обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов осуществляется согласно Постановлению администрации муниципального образования Приморско - Ахтарского района от 18.02.2022 года №219.

Бесплатное двухразовое горячее питание предоставляется два раза в день. Для обеспечения бесплатным питанием один из родителей (законных представителей, опекунов, приемных родителей) обучающегося с ОВЗ подает необходимые документы:

- заявление на предоставление бесплатного питания;
- копию свидетельства о рождении/паспорта ребенка;
- копию ПМПК;
- копию паспорта законного представителя/ опекуна/ приемного родителя;
- копии документов, подтверждающие полномочия законных представителей (при наличии).

Обучающимся с ОВЗ на дому денежная компенсация предоставляется одному из родителей (законному представителю, опекуну) за период с 1 января по 31 мая и с 1 сентября по 31 декабря соответствующего финансового года исходя из:

- количества учебных дней обучения обучающегося с ОВЗ на дому в месяц, установленных распорядительным актом муниципальной общеобразовательной организации;
- размера денежной компенсации в день, равного нормативу обеспечения двухразовым бесплатным горячим питанием обучающихся с ОВЗ на дому, на очередной финансовый год и на плановый период из расчета стоимости набора продуктов питания на одного обучающегося с ОВЗ на дому;

Для предоставления денежной компенсации заявитель предоставляет следующие документы:

- заявление по форме;
- реквизиты банковского счета заявителя ;
- согласие на обработку персональных данных;
- заключение ПМПК;
- копия заключения медицинской организации о необходимости обучения обучающегося с ОВЗ на дому;
- копия свидетельства о рождении/ паспорт ребенка;
- копия паспорта или иного документа, удостоверяющего личность одного из заявителя в случае, если обучающийся с ОВЗ на дому является несовершеннолетний;
- копия страхового свидетельства обязательного пенсионного страхования заявителя.

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)

Учащиеся из многодетных семей имеют удешевление 10 рублей в день – 61 ученика.

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 сырье	Столовые на догоготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения				
2	Производствен ные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Догоготовочный цех	-	-	12,2	-
2.5	Горячий цех			28,8	-
2.6	Холодный цех				-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды			5,6	-
2.12	Моечная столовой посуды			5,6	-
2.13	Моечная и кладовая тары				--
2.14	Производствен ное помещение буфета- раздаточной	-	-	- -	
2.15	Посудомоечная буфета- раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)				