

## ПАСПОРТ

Пищеблока: Муниципальная бюджетная общеобразовательная организация  
средняя общеобразовательная школа №14 имени Героя Советского Союза И.Л.  
Танцюра муниципального образования Тимашевский район  
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: Краснодарский край, Тимашевский район, п. Советский,  
ул. Ленина д.19 А

Телефон 8(86130) 37446 эл почта: school14tim@mail.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: Погорелов А.В.  
Ответственный за организацию питания обучающихся: Тарасенко О.А.  
Численность педагогического коллектива: 18

Проектная мощность ОО 550 чел.

Фактическое количество обучающихся 333 чел.

Площадь обеденного зала 85,2 м<sup>2</sup>

### Количество классов по уровням образования 18

№ 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	2	32	1		5	
2.	2 класс	1	33	1		10	
3.	3 класс	2	39	2		6	
4.	4 класс	2	36	1		6	
5.	5 класс	2	43	2		10	
6.	6 класс	1	23	2	1	3	
7.	7 класс	2	32	-	1	3	
8.	8 класс	2	41	1		-	
9.	9 класс	2	36	1		4	1
10.	10 класс	1	9	-		-	
11.	11 класс	1	9	-		2	
ИТОГО		18	333	11	2	49	1

## 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	139	134	96,4%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	32	32	100%
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	175	52	29,7%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	28	28	100%
	в т.ч. за родительскую плату	24	24	100%
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	18	11	61%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	2	2	100%
	в т.ч. за родительскую плату	9	9	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	5	5	100%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	5	5	100%
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	8	8	100%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	8	8	100%
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов	-	-	-
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	-	-	-
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	-	-	-
	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	<b>ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ТИМАШЕВСКОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ РАЙПО»</b>
Место нахождения (адрес)	г. Тимашевск, Ленина д.144
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	Стромилова Нина Николаевна
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	ИНН:2353020735 КПП:235301001
Режим работы	8:00-17:00
Контактный телефон	8(86130)4-17-89
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	Ссылка сайт: <a href="https://tim-s14.obr23.ru/">https://tim-s14.obr23.ru/</a> Ссылка организация питания: <a href="https://tim-s14.obr23.ru/">https://tim-s14.obr23.ru/</a>
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	№1 аренда пищеблока №2 договор на организацию питания учащихся 1-4 классов №3 договор на организацию питания детей-инвалидов №4 договор на организацию питания учащихся 11 и старше №5 договор на организацию питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья №6 договор на организацию питания учащихся из многодетных семей
Дата заключения договора/контракта	29.08.2022
Длительность договора/контракта	по 31.12.2022

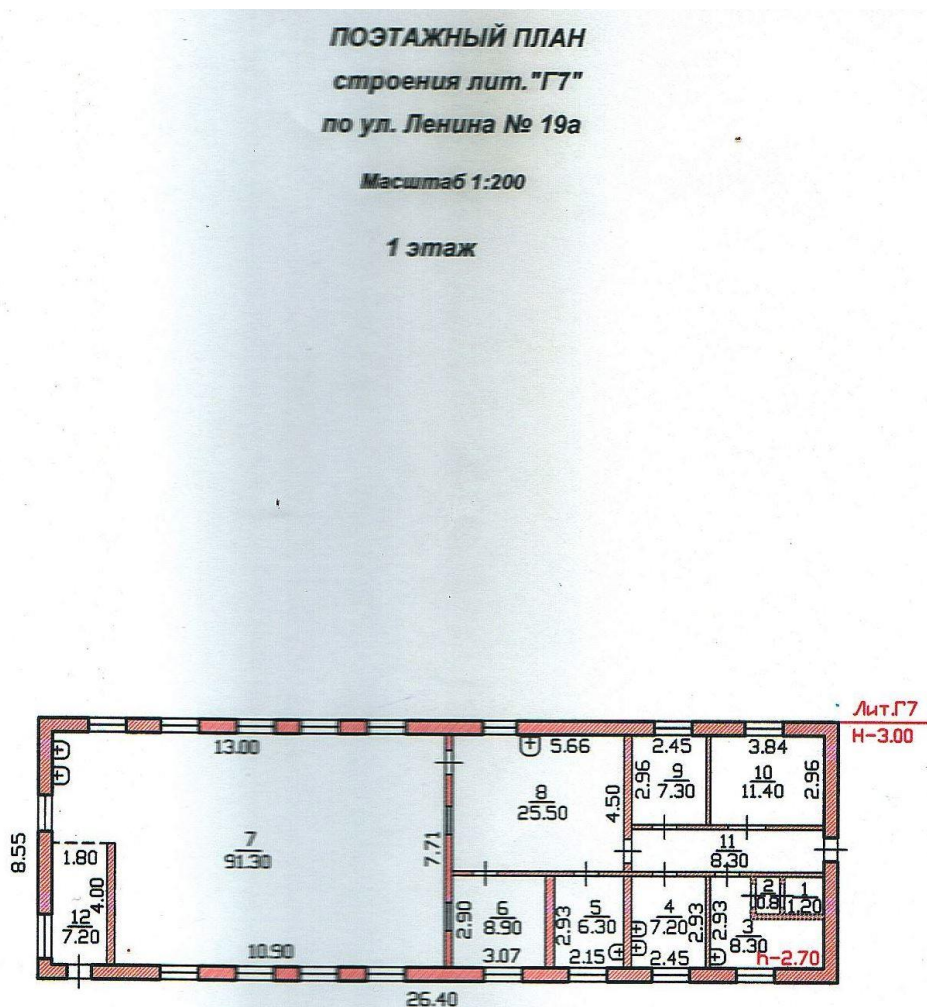
### 3.2 Общие сведения (если самостоятельно)

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	да	333 чел.
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)		
3.	Буфет-раздаточная		
4.	Буфет		
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)		
6.	Отсутствует все вышеперечисленное		

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



**6. Экспликация (план-схема) обеденного зала**количество посадочных мест по проекту 120фактическое количество посадочных мест 120**7. Инженерное обеспечение пищеблока**

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

**8. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

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

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

### 9.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	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	18	2012	2012	100%		
		Лавочки	36	2012	2012	100%		
		Раковины для мытья рук	2	2010	2010	100%		
		Электрополотенца	2	2015	2015	100%		
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	-	-	-	-		
		Мармит 2-х блюд	4	2010	2010	100%		
		Мармит 3-х блюд	-	-	-	-		
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	-	-	-	-		
		Прилавок нейтральный	1	2010	2010	100%		
		Прилавок для столовых приборов	-	-	-	-		
		Другое	-	-	-	-		
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	1	2009	2009	100%		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2014	2014	100%		
		Котел пищеварочный	2	2012	2012	100%		
		Электрическая сковорода	1	2014	2014	100%		
		Зонт вентиляционный	2	2019	2019	100%		
		Пароконвектомат	-	-	-	-		
		Столы производственные	-	-	-	-		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	-	-	-	-		
		Универсальный механический привод	-	-	-	-		

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	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	2012	2012	100%		
		Весы электронные для готовой продукции	1	2012	2012	100%		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2012	2012	100%		
		Миксер 10-20л	-	-	-	-		
		Тележка сервировочная	-	-	-	-		
		Тележка для сбора грязной посуды	-	-	-	-		
		Хлеборезка	1	2010	2010	100%		
		Шкаф для хранения хлеба	1	2010	2010	100%		
		Подставки под кухонный инвентарь	4	2009	2009	100%		
		Стеллаж кухонный настенный	2	2012	2012	100%		
		Раковина для мытья рук	1	2010	2010	100%		
		Другое (умывальник)	-	-	-	-		
		Холодный цех		Стол производственный	1	2009	2009	100%
Весы электронные	-			-	-	-		
Шкаф холодильный среднетемпературный	-			-	-	-		
Универсальный механический привод	-			-	-	-		
или овощерезательная машина	-			-	-	-		
Бактерицидная установка	1			2017	2017	50%		



Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	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
		Моечная ванна	-	-	-	-		
		Весы электронные	-	-	-	-		
		Раковина для мытья рук	1	2012	2012	100%		
		Стол производственный	-	-	-	-		
Доготовочный цех		Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	-	-	-	-		
		Моечная ванна	-	-	-	-		
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	-	-	-	-		
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	-	-	-	-		
		Весы электронные	-	-	-	-		
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-		
		Стол производственный	-	-	-	-		
Мучной цех		Тестомесильная машина	-	-	-	-		
		Пекарский шкаф	-	-	-	-		
		Стеллаж кухонный	-	-	-	-		
		Моечная ванна	-	-	-	-		
		Весы электронные	-	-	-	-		
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-		
		Моечная ванна 3-х секционная	-	-	-	-		
Помещение для обработки яйца		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	-	-	-	-		
		Стол производственный	-	-	-	-		
		Шкаф холодильный	-	-	-	-		

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	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
		Овоскоп	-	-	-	-		
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-		
		Стол производственный	1	2012	2012	100%		
Мясо-рыбный цех		Моечная ванна 3-х секц.	1	2012	2012	100%		
		Стеллаж кухонный	1	2012	2012	100%		
		Электропривод для сырой продукции	-	-	-	-		
		или электромясорубка	1	2015	2015	100%		
		Весы электронные	1	2015	2015	100%		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	-	-	-	-		
		Полка для разделочных досок	1	2016	2016	100%		
		Раковина для мытья рук	1	2012	2012	100%		
		Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	1	2012	2012	100%
Стол производственный	1			2012	2012	100%		
Стеллаж кухонный настенный	-			-	-	-		
Весы	1			2011	2011	100%		
Стеллаж кухонный	1			2008	2008	100%		
Картофелеочистительная машина	1			2015	2015	100%		
Раковина для мытья рук	1			2012	2012	100%		
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	-	-	-	-		
		Стол производственный	-	-	-	-		
		Овощерезательная машина	-	-	-	-		
		Стеллаж кухонный настенный	-	-	-	-		

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	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
Набор помещений		Стеллаж кухонный	-	-	-	-		
		Весы	-	-	-	-		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-		
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-		
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	-	-	-	-		
		Стеллаж кухонный	-	-	-	-		
		Зонт вентиляционный	-	-	-	-		
		Водонагреватель	-	-	-	-		
Моечная столовой посуды		Раковина для мытья рук	-	-	-	-		
		Стол для сбора отходов	1	2011	2011	100%		
		Стол производственный	1	2008	2008	100%		
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2012	2012	100%		
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	-	-	-	-		
		Посудомоечная машина	1	2021	2021	10%		
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	2	2011	2011	100%		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	-	-	-	-		
		Зонт вентиляционный	-	-	-	-		
		Водонагреватель проточный	1	2012	2012	100%		
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Раковина для мытья рук	-	-	-	-		
		Шкаф для уборочного инвентаря	1	2012	2012	100%		
		Душевой поддон	-	-	-	-		
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих	-	-	-	-		



## 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	Плита электрическая 4-х комфорная	ПЭП-048	Россия	2009	4 г.	Июль-август ежегодно
		Сковорода электрическая		Россия	2014	5 л.	Июль-август ежегодно
		Плита электрическая	ПЭС-2Ш	Россия	2014	4 г.	Июль-август ежегодно
		Плита электрическая 4-х комфорная без духовки	ПЭП048	Россия	2014	4 г.	Июль-август ежегодно
		Жарочный шкаф 1 секционный		Россия	2014	4 г.	Июль-август ежегодно
		Картофелечистка		Россия	2014	4 г.	Июль-август ежегодно
2.	Механическое	Электромясорубка	МИМ 300М	Россия	2014	4 г.	Июль-август ежегодно
		Машина протирачно-резательная	CL-50	Россия	2011	4 г.	Июль-август ежегодно
		Морозильник-ларь	Бирюса 200	Россия	2011	4 г.	Июль-август ежегодно
3.	Холодильное	Холодильник	Саратов 451	Россия	2011	4 г.	Июль-август ежегодно
		Холодильник	Vestel 260	Россия	2011	4 г.	Июль-август ежегодно
		Холодильник		Россия	2011	4 г.	Июль-август ежегодно



## 10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1,20*1,00	унитаз
Гардеробная персонала	2,93*3,95	раковина, шкаф
Душевые для сотрудников пищеблока	1,00*0,80	поддон, душ, кран
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	-

## 11. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	2	2	1 – 5 разряд 2 – 4 разряд	1-12 лет 2-5 лет	да
Рабочих кухни/помощники повара	1	1	3 разряд	5 лет	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	да
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	да
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	



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

Витаминизация выполняется по следующей схеме:

- отвешивание порошка аскорбиновой кислоты по числу порций;
- растворение аскорбиновой кислоты в небольшом количестве жидкой части блюда.
- внесение в массу блюда и перемешивание.

В школе производится витаминизация третьих блюд обычным витамином С. Предпочтительнее всего витаминизировать именно третьи блюда, в том числе и чай. Витаминизация всегда проводится прямо на пищеблоке. Она осуществляется медицинскими работниками, причем непосредственно перед раздачей, поскольку подогрев витаминизированных блюд по нормам не допускается.

Данные по С-витаминизации записываются в специальный журнал, где указывается дата и час витаминизации, наименование витаминизированного блюда, количество витаминизированных порций, доза витамина на порцию, общая масса взятой аскорбиновой кислоты.

**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
	74руб.10коп.	74 руб.	74 руб.	-	-	-	-	-	-

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

Заявление на бесплатные завтраки для учащихся 1-4 классов не требуется. Льготное питание остальных категорий учащихся носит заявительный характер. Помимо заявления родители (законные представители) учащихся, относящихся к данным категориям, предоставляют:

- категория «учащиеся с ограниченными возможностями здоровья» - копия заключения психолого-медико-педагогической комиссии;
- категория «учащиеся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому» -копия заключения медицинской организации;
- категория «дети-инвалиды» - копия справки об инвалидности;

**17. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)**

Для получения компенсации в размере 10 рублей, для обучающихся из многодетных семей необходимо, родителю (законному представителю) взять справку в социальной защите города принести ее в школу и заполнить заявление на получение льготы.

Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup>  
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м <sup>2</sup>			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		11.4		
2	Производственные помещения		55,2		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		7.2		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		-		-
2.3	Мясо-рыбный цех		7.3	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех				-
2.6	Холодный цех				-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная		-		
2.9	Помещение для резки хлеба		6.3	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		8.9		-
2.12	Моечная столовой посуды		8.9		-
2.13	Моечная и кладовая тары		-		--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)		-		