

ПАСПОРТ

пищеблока муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 9 имени В.Л.Скрипалева
Белоглинского района»

Адрес месторасположения: 353040, Краснодарский край Белоглинский район
с. Белая Глина ул. Красная, 132

Телефон 8(86154)7-22-82 эл почта: school9blg1970@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: Онищенко Светлана Владимировна
Ответственный за организацию питания обучающихся: Минко Дмитрий Андреевич
Численность педагогического коллектива: 41 человек

Проектная мощность ОО 470 чел.

Фактическое количество обучающихся 701 чел. (в две смены).

Площадь обеденного зала 66,4 м²

Количество классов по уровням образования 26

№ 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	69	1	0	0	0
2.	2 класс	3	87	2	1	0	2
3.	3 класс	2	59	0	0	0	2
4.	4 класс	3	82	2	0	0	1
5.	5 класс	2	66	1	1	16	1
6.	6 класс	3	85	1	2	18	1
7.	7 класс	2	63	0	1	14	1
8.	8 класс	3	77	2	1	13	0
9.	9 класс	2	52	0	1	14	1
10.	10 класс	2	28	0	0	5	0
11.	11 класс	2	33	0	0	3	1
ИТОГО		26	701	9	7	83	10

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	297	292	98,3
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	291	287	98,6
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий		75(МД) + 20 (МО)	32,6
	в т.ч. за родительскую плату		278	95,5
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	113	112	99,1
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий		8(МД) + 4(МО)	10,6
	в т.ч. за родительскую плату		112	99,1

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	297	6	2,0
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий		6	2,0
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	291	10	3,4
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий		10	3,4
	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	113	0	0
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий		0	0
	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	Коробкина Наталья Ивановна
Место нахождения (адрес)	Краснодарский край Белоглинский район с. Белая Глина ул. Красная 132
Режим работы пищеблока	С 8:00 до 16:00
Контактный телефон	8(86154)7-22-82
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	https://xn--9-7sbaiasghuclrkefgcc1a5av0d4c6d.xn--80aac3agbfud7c8b.xn--p1ai/?section_id=192

4. Тип пищеблока

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность
1.	Столовая, работающая на сырье	да	120
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	
3.	Буфет-раздаточная	нет	
4.	Буфет	нет	
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)	да	120
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 120 мест.
фактическое количество посадочных мест 120 мест.

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	нет
выгреб	да
локальные очистные сооружения	нет
прочие	нет
7.5. Вентиляция (да/нет)	
естественная	да
механическая	да

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	да

	школу	
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	30	2017	2017	12%		
		Стулья	120	2017	2017	17%		
		Раковины для мытья рук	4	2020	2020	7%		
		Электрополотенца	2	2021	2021	9%		
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	-					
		Мармит 2-х блюд	-					
		Мармит 3-х блюд	-					
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	-					
		Прилавок нейтральный	-					
		Прилавок для столовых приборов	-					
		Другое						
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	2	2017	2017	20%		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2020	2020	10%		
		Котел пищеварочный	0					
		Электрическая сковорода	1	2017	2017	22%		
		Зонт вентиляционный	3	2017	2017	17%		
		Пароконвектомат	1	2017	2017	20%		
		Столы производственные	2	2017	2017	20%		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	0					
		Универсальный механический привод для готовой продукции	1	2020	2020	24%		

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		
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции								
		Весы электронные для готовой продукции	1	2020	2020	13%				
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2015	2015	27%				
		Миксер 10-20л	0							
		Тележка сервировочная	0							
		Тележка для сбора грязной посуды	0							
		Хлеборезка	0							
		Шкаф для хранения хлеба	1							
		Подставки под кухонный инвентарь	2	2017	2017	20%				
		Стеллаж кухонный настенный	2	2017	2017	20%				
		Раковина для мытья рук	1	2017	2017	16%				
		Другое (умывальник)	0							
		Холодный цех		Стол производственный	0					
				Весы электронные	0					
Шкаф холодильный среднетемпературный	5			2019	2019	17%				
Универсальный механический привод	0									
или овощерезательная машина	0									
Бактерицидная установка	1			2020	2020	25%				
Моечная ванна	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
		Весы электронные	1	2020	2020	16%		
		Раковина для мытья рук	0					
		Стол производственный	-					
Догоготовочный 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	-					
Мучной цех		Стол производственный	-					
		Тестомесильная машина	-					
		Пекарский шкаф	-					
		Стеллаж кухонный	-					
		Моечная ванна	-					
		Весы электронные	-					
		Раковина для мытья рук	-					
Помещение для обработки яйца		Моечная ванна 3-х секционная	-					
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	-					
		Стол производственный	-					
		Шкаф холодильный	-					
		Овоскоп	-					

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	-					
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	-					
		Моечная ванна 3-х секц.	-					
		Стеллаж кухонный	-					
		Электропривод для сырой продукции	-					
		или электромясорубка	-					
		Весы электронные	-					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	-					
		Полка для разделочных досок	-					
		Раковина для мытья рук	-					
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	-					
		Стол производственный	-					
		Стеллаж кухонный настенный	-					
		Весы	-					
		Стеллаж кухонный	-					
		Картофелеочистительная машина	1	2017	2017	22%		
		Раковина для мытья рук	-					
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	-					
		Стол производственный	-					
		Овощерезательная машина	-					
		Стеллаж кухонный настенный	-					
		Стеллаж кухонный	-					

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
		Весы	-					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
		Раковина для мытья рук	-					
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	1	2015	2015	34%		
		Стеллаж кухонный	3	2015	2015	22%		
		Зонт вентиляционный	1	2015	2015	20%		
		Водонагреватель	1	2017	2017	27%		
		Раковина для мытья рук	0					
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1	2017	2017	19%		
		Стол производственный	1	2017	2017	20%		
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2022	2022	10%		
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	0					
		Посудомоечная машина	0					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	2	2017	2017	20%		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2017	2017	20%		
		Зонт вентиляционный	1					
		Водонагреватель проточный	2	2017	2017	25%		
		Раковина для мытья рук	0					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	1	2021	2021	10%		
		Душевой поддон	0					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	2017	2017	17%		

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	Приготовление пищи	Плита электрическая 6-ти конф. без жар. шкафа ПЭП-0,72-01	пищевые технологии	2017	8 лет	12 месяцев
		Приготовление пищи	Плита электрическая 6-ти конф. с жар. шк. ЭП-6ЖШ	пищевые технологии	2020	8 лет	12 месяцев
		Приготовление пищи	Пароконвектомат ПищТех ПР-12М-Э	пищевые технологии	2015	8 лет	12 месяцев
		Приготовление пищи	Эл.сковорода ЭСК-90-0,27-40 21000001586	пищевые технологии	2015	8 лет	12 месяцев
2.	Механическое	Для протирки вареных овощей и фруктов на предприятиях общественного питания	Машина протирочная ОМ-300-02 (УКМ-11-02)	пищевые технологии	2020	8 лет	12 месяцев
		Для переработки мяса	Мясорубка М-300Ч	пищевые технологии	2015	8 лет	12 месяцев
3.	Холодильное	Для чистки картофеля	Картофелечистка МОК-150У	пищевые технологии	2017	8 лет	12 месяцев
4.	Весоизмерительное		Весы М-ER 223 AC-32.5	Mayu	2020	5 лет	12 месяцев
			Весы механические настольные "Тюмень"	"Тюмень"	2010	5 лет	12 месяцев

			BT-8908-50 Промышленные механические весы	-	Иглинский ВЗ	2006	5 лет	12 месяцев
--	--	--	---	---	--------------	------	-------	------------

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						
	Машина протирочная ОМ-300-02 (УКМ-11-02)	да	нет	да	нет	Коробкина Н.И.	Ежедневно
3.	Холодильное						
4.	Весозмерительное						

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	-	
Гардеробная персонала	5,1м ²	Шкаф, вешалка
Душевые для сотрудников пищеблока	-	-
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	Работники пищеблока

11. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	1	100%		15 лет	да
Рабочих кухни/помощники повара	1	100%		10 лет	да
Официантов	0				
Других работников пищеблока/посудомойщицы	2	100%		15 лет	Да
Технических работников/уборщиц	1	100%		12 лет	Да

11.1 Персонал пищеблока входит в штатное расписание

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

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/технико-технологических карт приготовления блюд	да
5.	Контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся (актуальный на данный период)	нет
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	нет
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)

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
	66	72,10		74,10	78,11	70			

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

Предоставление компенсационной денежной выплаты на питание детям, имеющим статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детям-инвалидам, имеющим статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование на дому, производится согласно приложению к постановлению администрации муниципального образования Белоглинский район № 181 от 04.04.2022 г, и на питание детям-инвалидам, не имеющим статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, производится согласно приложению к приказу министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 10.02.2022 № 274. Компенсационные выплаты обеспечивает главный бухгалтер. Подготовку документов на предоставление компенсационной выплаты производит ответственный по питанию.

Предоставление дополнительной меры социальной поддержки в виде двухразового бесплатного горячего питания производится детям на основании приказа министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 10.02.2022 № 274, Постановления администрации муниципального образования Белоглинский район от 04.04.2022 № 181. Ответственный по питанию подготавливает документы и предоставляет списочный состав. Формируются списочный состав детей-инвалидов, не имеющих статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, для предоставления дополнительной меры социальной поддержки в виде двухразового бесплатного горячего питания, получающих очное образование в общеобразовательной организации МБОУ СОШ № 9 и списочный состав детей-инвалидов, имеющих статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, и детей с ограниченными возможностями здоровья, для предоставления дополнительной меры социальной поддержки в виде двухразового бесплатного горячего питания, получающих очное образование в общеобразовательной организации МБОУ СОШ № 9. Списочный состав утверждается директором и направляется в бухгалтерию и шеф-повару. Главным бухгалтером обеспечивается бесплатное двухразовое питание детям-инвалидам, не являющимися обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, согласно приложению 2 к приказу министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 10.02.2022 № 274, детям-инвалидам, имеющим статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, и детям с ограниченными возможностями здоровья согласно приложения 1 к Постановления администрации муниципального образования Белоглинский район от 04.04.2022 № 181 получающим очное образование согласно списочного состава. Горячее питание обеспечивается согласно утвержденному меню, прошедшему экспертизу, по утвержденному директором графику.

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий

К другим льготным категориям относят детей из многодетных и малообеспеченных семей.

Детям из многодетных семей предоставляется одноразовое горячее питание согласно утвержденному порядку организации питания с дополнительной мерой социальной поддержки в виде компенсации 10 рублей из средств краевого бюджета в соответствии с Порядком обеспечения льготным питанием учащихся из многодетных семей в муниципальных общеобразовательных организаций в Краснодарском крае, утвержденным постановлением главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 15.01.2015 №5.

Детям из малообеспеченных семей предоставляется одноразовое горячее питание согласно утвержденному порядку организации питания с дополнительной мерой социальной поддержки в виде компенсации 10 рублей из средств благотворительного фонда «Наш Дом».

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 доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	14,3м ²			
2	Производственные помещения	31,5 м ²			
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех				-
2.6	Холодный цех	7 м ²			-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды				-
2.12	Моечная столовой посуды	15,1 м ²			-
2.13	Моечная и кладовая тары				--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)	5,1 м ²			