

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
муниципального образования муниципальный округ город Горячий Ключ
Краснодарского края «Основная общеобразовательная школа № 5 имени
старшего урядника Левичева Станислава Олеговича

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения 353271, Российская Федерация, Краснодарский край,
муниципальный округ город Горячий Ключ, поселок Кутаис, улица, Ленина, дом
84.

Телефон: 8(918) 125 – 28 – 41 эл.почта: school5@gor.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:

Ответственный за организацию питания обучающихся:

Численность педагогического коллектива:

Проектная мощность ОО 250 чел.

Фактическое количество обучающихся чел.

Площадь обеденного зала 45,3м²

Количество классов по уровням образования 9

№ 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	4	0	0	0	0
2.	2 класс	1	12	0	0	0	0
3.	3 класс	1	7	0	0	0	0
4.	4 класс	1	12	2	0	0	0
5.	5 класс	1	10	0	0	0	0
6.	6 класс	1	15	1	0	0	0
7.	7 класс	1	17	0	0	0	0
8.	8 класс	1	9	2	0	0	0
9.	9 класс	1	10	0	0	0	0
10.	10 класс	0		0	0	0	0
11.	11 класс	0	0	0	0	0	0
ИТОГО		9	96	5	0	0	0

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	35	35	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	35	35	100
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	61	30	50
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	23	23	100
	в т.ч. за родительскую плату	15	15	24
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			

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	35	2	5
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	61	3	2
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	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	
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	Лукина Наталья Николаевна
Место нахождения (адрес)	п. Кутаис, ул. Ленина 84
Режим работы пищеблока	7:00-15:00
Контактный телефон	8(918) 125 – 28 – 41
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	http://school5.gor.kubannet.ru/%D0%BE%D0%B1-%D1%83%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%8F%D1%85-%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F-%D0%BE%D0%B1%D1%83%D1%87%D0%B0%D1%8E%D1%89%D0%B8%D1%85%D1%81%D1%8F/

4. Тип пищеблока

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность
1.	Столовая, работающая на сырье	Да	48
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет	
3.	Буфет-раздаточная	Нет	
4.	Буфет	Нет	

5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)	Да	48
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 48
фактическое количество посадочных мест 48

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	да
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	нет
7.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	нет
собственная котельная и пр.	да
7.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	нет
выгреб	нет
локальные очистные сооружения	нет
прочие	да
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	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	6	2010	2010	20		
		Стулья	48	2010	2010	20		
		Раковины для мытья рук	2	2010	2010	20		
		Электрополотенца	0	2010	2010	20		
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	0					
		Мармит 2-х блюд	0					
		Мармит 3-х блюд	0					
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0					
		Прилавок нейтральный	0					
		Прилавок для столовых приборов	0					
		Другое	0					
		Плита электрическая 6-ти конф.	1	2004	2004	90		
Горячий цех		Жарочный (духовой) шкаф	1	2004	2004	90		
		Котел пищеварочный	0					
		Электрическая сковорода	0					
		Зонт вентиляционный	1	2004	2004	90		
		Пароконвектомат	0					
		Столы производственные	2	2020	2020	10		
		Моечная ванна 1-0 или 2-х секционная	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
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0					
		или овошерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2004	2004	30		
		Весы электронные для готовой продукции	1	2004	2004	30		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1					
		Миксер 10-20л	0					
		Тележка сервировочная	0					
		Тележка для сбора грязной посуды	0					
		Хлеборезка	0					
		Шкаф для хранения хлеба	1	2010	2010	50		
		Подставки под кухонный инвентарь	0					
		Стеллаж кухонный настенный	1	2014	2014	10		
		Раковина для мытья рук	1	2014	2014	10		
		Другое (умывальник)	0					
Холодный цех		Стол производственный	0					
		Весы электронные	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	3	2020	2020	10		
		Универсальный механический привод	0					

Набор помещений	Площадь, м²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Износность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		или овощерезательная машина	0					
		Бактерицидная установка	0					
		Моечная ванна						
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	1	2014	2014	10		
		Стол производственный	2	2020	2020	10		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2014	2014	60		
		Моечная ванна	2	2020	2020	30		
		овощерезательная машина с противочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0					
Догоготовочный цех		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	1	2014	2014	10		
		Весы электронные	1	2004	2004	10		
		Раковина для мытья рук	1					
		Стол производственный	0					
		Тестомесильная машина	0					
		Пекарский шкаф	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Моечная ванна	0					
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Мучной цех		Моечная ванна 3-х секционная	0					
		или Моечная ванна 1-0 секционная	0					
Помещение для обработки яйца								

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
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0					
		или овощерезательная машина с противочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2004	2004	30		
		Весы электронные для готовой продукции	1	2004	2004	30		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1					
		Миксер 10-20л	0					
		Тележка сервировочная	0					
		Тележка для сбора грязной посуды	0					
		Хлеборезка	0					
		Шкаф для хранения хлеба	1	2010	2010	50		
		Подставки под кухонный инвентарь	0					
		Стеллаж кухонный настенный	1	2014	2014	10		
		Раковина для мытья рук	1	2014	2014	10		
		Другое (умывальник)	0					
		Стол производственный	0					
Холодный цех		Весы электронные	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	3	2020	2020	10		
		Универсальный механический привод	0					

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Износность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Моечная кухонной посуды и инвентаря		машина						
		Стеллаж кухонный настенный	2	2020	2020	10		
		Стеллаж кухонный	1	2020	2020	10		
		Весы	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Раковина для мытья рук	0					
		Моечная ванна 2-х секц.	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Зонт вентиляционный	0					
		Водонагреватель	0					
Моечная столовой посуды		Раковина для мытья рук	0					
		Стол для сбора отходов	1	2014	2014	10		
		Стол производственный	0					
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2020	2020	30		
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1	2020	2020	30		
		Посудомоечная машина	0					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2014	2014	10		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	0					
		Зонт вентиляционный	0					
		Водонагреватель проточный	1	2021	2021	10		
Помещение для обработки и		Раковина для мытья рук	0					
		Шкаф для уборочного инвентаря	0					

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Износность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Мясо-рыбный цех		и 2 емкости						
		Стол производственный	0					
		Шкаф холодильный	0					
		Овоскоп	0					
		Раковина для мытья рук	0					
		Стол производственный	0					
		Моечная ванна 3-х секц.	0					
		Степлаж кухонный	0					
		Электропривод для сырой продукции	0					
		или электромясорубка	0					
		Весы электронные	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
Овощной цех (первичной обработки)		Шкаф холодильный низкотемпературный	0					
		Полка для разделочных досок	0					
		Раковина для мытья рук	0					
		Моечная ванна 2-х секц.	0					
		Стол производственный	0					
		Степлаж кухонный настенный	0					
		Весы	0					
		Степлаж кухонный	0					
		Картофелеочистительная машина	0					
		Раковина для мытья рук	0					
		Моечная ванна 2-х секц.	0					
		Стол производственный	0					
Овощной цех (вторичной обработки)		Овошперезательная	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
хранилища уборочного инвентаря		Душевой поддон	0					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	0					
		Раковина для мытья рук	0					
		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	0					
Склад для хранения овощей		Стеллажи	2	2020	2020	10		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Подтоварники	0					
		Стеллажи	0					
Склад для сыпучих продуктов		Подтоварники	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Подтоварник	0					
		Весы товарные электронные	0					
Загрузочная								
продуктов								

9.2. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования						срок службы	сроки профилактического осмотра
		назначение	марка	производительность	дата изготовления				
1.	Тепловое								
2.	Механическое								
3.	Холодильное								
4.	Весоизмерительное								

9.3. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

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

[illegible]

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока		
Гардеробная персонала		
Душевые для сотрудников пищеблока		
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	1	1		5	Да
Рабочих кухни/помощники повара	1	1		4	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	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	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)	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**

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
	106,63	125,40	00,00	149,29	175,56	00,00	00,00	00,00	00,00

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

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и, детям-инвалидам (инвалидам), не имеющим статус ограниченными возможностями здоровья обучающихся в 1 — 9 классах, предоставляется бесплатное двухразовое горячее питание за счет средств краевого и муниципального бюджетов.

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и детям-инвалидам (инвалидам), не являющимся обучающимися с ОВЗ, осваивающим адаптированные основные общеобразовательные программы, в форме индивидуального обучения на дому выплачивается компенсация за двухразовое горячее питание в денежном эквиваленте за счет средств регионального и муниципального бюджетов.

В соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства для обучающихся 1-ой смены организованы приемы пищи (осуществляются выплаты компенсации за приемы пищи) «Завтрак+ Обед», для обучающихся 2-ой смены — «Обед+ Полдник».

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий

Обучающимся из многодетных семей, обучающихся в 5 — 9 классах, предоставляется льгота при оплате за питание в размере 10,40 рублей за каждый фактический день питания за счет средств краевого бюджета;

Обучающимся из малообеспеченных семей, обучающихся в 5 — 9 классах, предоставляется льгота при оплате за питание в размере 10 рублей за каждый фактический день питания за счет средств муниципального бюджета;

2.	Меню, дифференцированное по возрастам (циклическое)/сезонное	Да
3.	Ежедневное меню	Да
4.	Наличие технологических/технических 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

Обучающимся 5 — 9 классов, родители которых были мобилизованы в соответствии с указом президента Российской Федерации «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации» или участвуют в СВО добровольно, предоставляется бесплатное горячее питание за счет средств муниципального 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 догоготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения				
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Догоготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех			7.1	-
2.6	Холодный цех			9.3	-
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			6.7	-
2.13	Моечная и кладовая тары				-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета- раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)			35.3	

Директор ОУ



Лукина Н.Н.