

ПАСПОРТ

пищеблока

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
муниципального образования муниципальный округ**

город Горячий Ключ Краснодарского края

«Средняя общеобразовательная школа № 1

имени Косинова Ивана Филипповича»

Адрес месторасположения: Краснодарский край, город Горячий Ключ,
ул. Ленина д.26

Телефон 8(86159) 3 - 10 - 62

эл. Почта: school1@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:

Рулькова Алина Сергеевна

Численность педагогического коллектива: 72

Проектная мощность ОО 960 чел.

Фактическое количество обучающихся 1303

чел. Площадь обеденного зала 138 м²

Количество классов по уровням образования 41

№ 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	4	84	0	0	15	0
2.	2 класс	4	120	5	5	12	2
3.	3 класс	4	116	3	1	20	0
4.	4 класс	4	139	5	2	24	0
5.	5 класс	5	181	8	2	32	2
6.	6 класс	4	142	7	3	15	1
7.	7 класс	4	132	5	0	13	1
8.	8 класс	4	114	6	1	14	3
9.	9 класс	4	150	4	2	9	2
10.	10 класс	2	63	0	0	12	0
11.	11 класс	2	62	0	1	8	0
ИТОГО		41	1303	43	17	174	11

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	459	459	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	719	45	6,2
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	123	17	13,8
	в т.ч. за родительскую плату		32	4,4
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	125	4	3,2
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	3	3	100
	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	459	459	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий		13	2,8
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	722	19	2,6
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	132	19	14,3
	в т.ч. за родительскую плату			
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	125	2	1,6
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	2	2	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	Индивидуальный предприниматель Гапоненко Валентина Михайловна
Место нахождения (адрес)	Г. Краснодар, Краснодарский край
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	Гапоненко Валентина Михайловна
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	319 237 500274074
Режим работы	Понедельник – пятница, 09:00 – 17:00
Контактный телефон	89175281459
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	1 месяц

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"	

Тип пищеблока

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность
1.	Столовая, работающая на сырье	Да	464
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	
3.	Буфет-раздаточная	нет	
4.	Буфет	нет	
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)	нет	
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	нет	

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

5. Экспликация (план-схема) обеденного зала

количество посадочных мест по проекту _____ 90 _____
 фактическое количество посадочных мест _____ 90 _____

6. 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	нет
7.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	нет
собственная котельная и пр.	да
7.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	нет
выгреб	да
локальные очистные сооружения	нет
прочие	нет
7.5. Вентиляция (да/нет)	
естественная	нет
механическая	да

7. 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	нет

	школу	
5.	Специализированный транспорт отсутствует	нет
6.	Иной вид подвоза (указать)	нет

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

8.1. 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	67,8	Столы обеденные	15	2021		0		
		Стулья	15	2021		0		
		Раковины для мытья рук	3	2021	2021	0		
		Электрополотенца	2	2017	2017	35	электрополотенца	2
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	-				мармит 1-х блюд	1
		Мармит 2-х блюд	1	2014	2014	55		
		Мармит 3-х блюд	-				мармит 3-х блюд	1
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	-				Холодильный прилавок (витрина, секция)	1
		Прилавок нейтральный	-					
		Прилавок для столовых приборов	-				Прилавок для столовых приборов	1
		Другое	-				Другое	1
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	2	2019 2005	2019 2005	15 93		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2014	2014	55	Жарочный (духовой) шкаф	1
		Котел пищеварочный	-				Котел пищеварочный	1
		Электрическая сковорода	1	2014	2014	55	Электрическая сковорода	1
		Зонт вентиляционный	1	2021	2021			
		Пароконвектомат	-				Пароконвектомат ПКА6-1/1ПМ-1шт. Подставка под пароконвектомат	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
		Столы производственные	2	2007	2007	97	Столы производственные	4
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	2021	2021			
		Универсальный механический привод для готовой продукции	-					
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1 1	2021 2021	2021 2021			
		Весы электронные для готовой продукции	1	2020	2020			
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	-	-				
		Миксер 10-20л	-				Миксер	1
		Тележка сервировочная	-				Тележка сервировочная	1
		Тележка для сбора грязной посуды	-				Тележка для сбора грязной посуды	1
		Хлеборезка	-				Хлеборезка	1
		Шкаф для хранения хлеба	-	-	-	-	Шкаф для хранения хлеба	1
		Подставки под кухонный инвентарь	2	2011	2011	89	Подставки под кухонный инвентарь	2
		Стеллаж кухонный настенный	-				Стеллаж кухонный	2
		Раковина для мытья рук	1	2021	2021			
		Другое (умывальник)						

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		Стол производственный	-					
		Весы электронные	-					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
		Универсальный механический привод	-					
		или овощерезательная машина	-					
		Бактерицидная установка	-					
		Моечная ванна	-					
		Весы электронные	-					
		Раковина для мытья рук	-					
		Стол производственный	-					
Доготовочный цех		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	-					
		Моечная ванна	-					
		овощерезательная машина с протирачной 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	-					

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	-					
		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	1	2021	2021			
		Стол производственный	1	2014	2014		Стол производственный	1
		Шкаф холодильный	-					
		Овоскоп	-					
		Раковина для мытья рук	1	2021	2021			
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	1	2014	2014		Стол производственный	1
		Моечная ванна 3-х секц.	1	2021	2021		-	
		Стеллаж кухонный	-				-	
		Электропривод для сырой продукции	-					
		или электромясорубка	1	2021	2021			
		Весы электронные	-					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	-					
		Полка для разделочных досок	-					
		Раковина для мытья рук	1	2021	2021		-	
Овощной цех (первичной		Моечная ванна 2-х секц.	1	2021	2021		-	
		Стол производственный	1	2014		65	Стол	1

Набор помещений обработки)	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол- во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирова ния), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
							производственный	
		Стеллаж кухонный настенный	-					
		Весы	-					
		Стеллаж кухонный	-					
		Картофелеочистительна я машина	1	2014	2014	93	Картофелеочистит ельная машина	1
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	1	2021	2021		-	
		Стол производственный	1	2006		97	Стеллаж кухонный	1
		Овощерезательная машина	-				Зонт вентеляционный	1
		Стеллаж кухонный настенный	1	2021	2021			
		Стеллаж кухонный						
		Весы	1	2020				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2007		97		
		Раковина для мытья рук	1	2021	2021			
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	1	2021	2021			
		Стеллаж кухонный	-				Посудомоечная машина	1
		Зонт вентиляционный	2	2021	2021			
		Водонагреватель	2	2021	2021			
		Раковина для мытья рук	-				Зонт вентеляционный	1
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1	2021	2021			
		Стол производственный	1	2021	2021			
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2021	2021		-	
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых	1	2006		97	Стеллаж кухонный	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
		приборов						
		Посудомоечная машина	-				Зонт вентеляционный	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2021	2021			
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов						
		Зонт вентиляционный	1	2020				
		Водонагреватель проточный	1	2007		97		
		Раковина для мытья рук	1	2021	2021			
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	1	-			Шкаф для уборочного инвентаря.	1
		Душевой поддон	-					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	-					
		Раковина для мытья рук	1	-				
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	1					1
		Стеллажи	1	-			Стеллаж	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2013	2013	97		1
		Подтоварники	3					3
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	2					2
		Подтоварники	3					3
		Шкаф холодильный среднетемпературный	2	2019 2016	2019 2016	5 65		2

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
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
Загрузочная продуктов		Подтоварник	1					1
		Весы товарные электронные	1	2021	2021			1

8.2. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1.	Тепловое	Приготовление продуктов	Эл. плита ПЭП-0,48-ДШ-Н2-01	Россия	19.11.2019	Более 10	1 раз в год
			Эл. плита ПЭП	Россия	23.05.2005	20 лет	1 раз в год
		Электросковорода	ЭСК-90-0,27-40	Россия	17.07.2012	Более 5 лет	
		мармит	мармит	россия	17.04.2014	Более 10 лет	Раз в 2 года
2.	Механическое	Для измельчения продуктов питания	Мясорубка МиМ-300	Россия	23.06.2021	Более 5 лет	1 раз в год
		Для чистки картофеля	Картофелечистка МОК 300у	Россия	17.07.2014	Более 5 лет	
		Измельчитель овощей	Гамма 5 А	Россия	23.06.2021	Более 5 лет	1 раз в год
3.	Холодильное	Хранение охл. Птицы, мяса	«Бирюса-18С» 2-х камерный	Беларусь	01.05.2004	Более 5 лет	Раз в 2 года
		Хранение мяса, птицы (заморозка)	«Снеж»	Россия	19.11.2019	Более 5 лет	Раз в 2 года
		Хранение овощей	Polair CM-107-S	КНР	26.02.2013	Более 5 лет	Раз в 2 года
		Хранение молочной продукции	Pozis RK	КНР	19.11.2019	Более 5 лет	Раз в 2 года
		Хранение суточных проб	Бирбса-18	Россия	01.05.2004	Более 5лет	Раз в 2 года

4.	Весоизмерительное	Весы		Россия	21.12.2021		Раз в 1 год
		весы		Россия	21.12.2021		Раз в 1 год

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						

9. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2,8	унитаз-1шт, раковина для мытья рук -1шт
Гардеробная персонала	3,3	шкаф для санитарной одежды – 1 шт шкаф для личной одежды – 1 шт
Душевые для сотрудников пищеблока	2,8	душ
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	в домашних условиях

10. Штатное расписание

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

10.1. 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	-

11. Форма организации питания обучающихся

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

12. Перечень нормативно-правовой, технической документации

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	Реквизиты документа, да/нет
1.	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	Утверждена приказом от 01.09.2023 года №70 – ОД
2.	Меню, дифференцированное по возрастам (циклическое)/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)	№ 17, 18 от 27.08.2024 г.; №19,20 от 02.09.2024
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	№01/04 от 02.04. 2024 года
13.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	нет
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	нет
15.	Договор на вывоз пищевых отходов	б/о от 01.07.2024 г.
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,	да

32.	ДРУГОЕ	-
-----	--------	---

**13. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд:
проводится/не проводится**

14. 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
1	129,63	148,4	148,4	172,29	198,56	198,56	63,98	75,24	75,24

**15. 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 ограниченные возможностями здоровья обучающихся в 1 — 11 классах, предоставляется бесплатное двухразовое горячее питание за счет средств краевого 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».

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.

16. Организация питания обучающихся других льготных категорий

Обучающимся из многодетных семей, обучающихся в 5 — 11 классах, предоставляется одноразовое бесплатное питание за счет средств регионального и муниципального бюджетов;

Обучающимся из малообеспеченных семей, обучающихся в 5 — 11 классах, предоставляется льгота при оплате за питание в размере 10 рублей за каждый фактический день питания за счет средств муниципального бюджета;

Обучающимся 5 — 11 классов, родители которых были мобилизованы в соответствии с указом президента Российской Федерации «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации» или участвуют в СВО добровольно, или участвуют в СВО на основании контракта с Вооруженными силами Российской Федерации 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	7,2			
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех	15,35		-	-
2.4	Догоготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех	28,8			-
2.6	Холодный цех	12			-
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			-
2.13	Моечная и кладовая тары				-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета- раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)				

Директор МБОУ СОШ № 1  Л.В. Неверова