

УТВЕРЖДАЮ

и.о. директора МБОУ СОШ №17

Кухарский С. А. _____

28 августа 2025 г.

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ СОШ №17

Адрес месторасположения Краснодарский Край,
город Горячий Ключ, хутор Молькин

Телефон **8 (861) 5-92-90**
эл почта: **school17.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: Кухарский Станислав Анатольевич

Ответственный за организацию питания обучающихся: Мокренко Екатерина Дмитриевна

Численность педагогического коллектива: 17

Проектная мощность ОО 250 чел.

Фактическое количество обучающихся 140 чел.

Площадь обеденного зала 130,3 м²

Количество классов по уровням образования: начальная школа - 4 классов,
средняя звено - 5 классов,
старшая звено – 1 класс.

№ 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	13	0	0	8	0
2.	2 класс	1	14	1	0	9	0
3.	3 класс	1	10	0	0	6	0
4.	4 класс	1	12	1	0	8	0
5.	5 класс	1	15	0	0	9	0
6.	6 класс	1	22	0	0	15	0
7.	7 класс	1	15	0	1	7	0
8.	8 класс	1	21	0	0	13	0
9.	9 класс	1	13	0	0	9	0
10.	10 класс	1	5	0	0	3	0
11.	11 класс	0	0	0	0	0	0
ИТОГО		10	140	2	1		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	49	49	100%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	32	32	100%
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	86	67	78%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	84	53	63%
	в т.ч. за родительскую плату	14	14	100%
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	5	5	100%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	5	5	100%
	в т.ч. за родительскую плату	2	2	100%

2.2. Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ЭЛЕКТРОННЫЕ ПОДПИСИ УКАЗАНЫ НА ПОСЛЕДНЕЙ СТРАНИЦЕ

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность обучающихся	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1.	Обучающиеся 1 – 4 классов	0	0	
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	0	0	
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	0	0	
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	0	0	
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов	0	0	
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	0	0	
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	0	0	
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	0	0	
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	

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 повара	Каменева Наталя Николаевна
Место нахождения (адрес)	Краснодарский Край, город Горячий Ключ, хутор Молькин
Режим работы пищеблока	С 6:00 по 14:00
Контактный телефон	89184827532
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	https://school17.gor.kubannet.ru/?page_id=56

4. Тип пищеблока

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность
1.	Столовая, работающая на сырье	да	

2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	
3.	Буфет-раздаточная	нет	
4.	Буфет	нет	
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)	96 мест	
6.	Отсутствует все вышеперечисленное		

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

6. Экспликация (план-схема) обеденного зала

количество посадочных мест по проекту 96

фактическое количество посадочных мест 96

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	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	нет
7.5. Вентиляция (да/нет)	
естественная	
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 школу	Нет
5.	Специализированный транспорт отсутствует	нет
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 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	16	2007	2007	10		
		Стулья	96	2007	2007	10		
		Раковины для мытья рук	5	2007	2007	10		
		Электрополотенца	5	2007	2007	30		
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	1	2007	2007	30		
		Мармит 2-х блюд	1	2007	2007	30		
		Мармит 3-х блюд	0	-	-	0		
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1	2007	2007	10		
		Прилавок нейтральный	1	2007	2007	10		
		Прилавок для столовых приборов	1	2007	2007	10		
		Другое	0	-	-	0		
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	2	2007	2007	30		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2007	2007	30		
		Котел пищеварочный	1	2007	2007	30		
		Электрическая сковорода	1	2007	2007	30		
		Зонт вентиляционный	1	2007	2007	10		
		Пароконвектомат	1	2007	2007	30		
		Столы производственные	6	2007	2007	10		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	2	2007	2007	10		
		Универсальный механический привод для готовой продукции	1	2007	2007	10		

Набор помещений	Площадь, м²	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 протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции	1	2007	2007	40		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2007	2007	30		
		Миксер 10-20л	0	-	-	0		
		Тележка сервировочная	0	-	-	0		
		Тележка для сбора грязной посуды	1	2007	2007			
		Хлеборезка	0	-	-	0		
		Шкаф для хранения хлеба	1	2007	2007	10		
		Подставки под кухонный инвентарь	2	2007	2007	10		
		Стеллаж кухонный настенный	2	2007	2007	10		
		Раковина для мытья рук	1	2007	2007	10		
		Другое (умывальник)	0	-	-	0		
Холодный цех		Стол производственный	0	-	-	0		
		Весы электронные	0	-	-	0		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0	-	-	0		
		Универсальный механический привод	0	-	-	0		
		или овощерезательная машина	0	-	-	0		
		Бактерицидная установка	0	-	-	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
Доготовочный цех		Моечная ванна	0	-	-	0		
		Весы электронные	0	-	-	0		
		Раковина для мытья рук	0	-	-	0		
		Стол производственный	3	2007	2007	10		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	2	2007	2007	20		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2007 2019	2007 2019	20 -		
		Моечная ванна	3	2007	2007	10		
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0	-	-	0		
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	1	2007	2007	50		
Мучной цех		Весы электронные	1	2007	2007	50		
		Раковина для мытья рук	0	-	-	0		
		Стол производственный	2	2007	2007	10		
		Тестомесильная машина	1	2007	2007	10		
		Пекарский шкаф	1	2007	2007	30		
		Стеллаж кухонный	1	2007	2007	10		
		Моечная ванна	1	2007	2007	10		
Помещение для обработки яйца		Весы электронные	1	2007	2007	50		
		Раковина для мытья рук	1	2007	2007	10		
		Моечная ванна 3-х секционная	0	-	-	0		
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	0	-	-	0		
		Стол производственный	0	-	-	0		
		Шкаф холодильный	0	-	-	0		

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ЭЛЕКТРОННЫЕ ПОДПИСИ УКАЗАНЫ НА ПОСЛЕДНЕЙ СТРАНИЦЕ

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
Мясо-рыбный цех		Овоскоп	0	-	-	0		
		Раковина для мытья рук	0	-	-	0		
		Стол производственный	3	2007	2007	10		
		Моечная ванна 1-х секц.	2	2007	2007	0		
		Стеллаж кухонный	2	2007	2007	0		
		Электропривод для сырой продукции	0	-	-	0		
		или электромясорубка	1	2007	2007	60		
		Весы электронные	1	2007	2007	50		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2007	2007	50		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2007	2007	50		
		Полка для разделочных досок	2	2007	2007	10		
Овощной цех (первичной обработки)		Раковина для мытья рук	0	-	-	0		
		Моечная ванна 2-х секц.	0	-	-	0		
		Стол производственный	0	-	-	0		
		Стеллаж кухонный настенный	0	-	-	0		
		Весы	1	2007	2007	50		
		Стеллаж кухонный	0	-	-	0		
		Картофелеочистительная машина	1	2007	2007	50		
		Раковина для мытья рук	1	2007	2007	10		
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	1	2007	2007	10		
		Стол производственный	2	2007	2007	10		
		Овощерезательная машина	0	-	-	0		
		Стеллаж кухонный настенный	0	-	-	0		

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ЭЛЕКТРОННЫЕ ПОДПИСИ УКАЗАНЫ НА ПОСЛЕДНЕЙ СТРАНИЦЕ

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	2	2007	2007	10		
		Весы	1	2007	2007	50		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2007	2007	30		
		Раковина для мытья рук	1	2007	2007	10		
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	1	2007	2007	10		
		Стеллаж кухонный	4	2007	2007	10		
		Зонт вентиляционный	1	2007	2007	10		
		Водонагреватель	1	2007	2007	50		
		Раковина для мытья рук	1	2007	2007	10		
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1	2007	2007	10		
		Стол производственный	2	2007	2007	10		
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2007	2007	10		
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1	2007	2007	10		
		Посудомоечная машина	1	2007	2007	50		
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	3	2007	2007	10		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	2	2007	2007	10		
		Зонт вентиляционный	1	2007	2007	10		
		Водонагреватель проточный	1	2007	2007	50		
		Раковина для мытья рук	1	2007	2007	10		
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	1	2007	2007	10		
		Душевой поддон	1	2007	2007	10		
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих	1	2007	2007	10		

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
		средств						
		Раковина для мытья рук	0	-	-	0		
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	2	2007	2007	10		
		Стеллажи	1	2007	2007	50		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2007	2007	50		
		Подтоварники	1	2007	2007	10		
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	4	2007	2007	30		
		Подтоварники	1	2007	2007	30		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2007	2007	30		
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	0	-	-	0		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0	-	-	0		
Загрузочная продуктов		Подтоварник	0	-	-	0		
		Весы товарные электронные	0	-	-	0		

9.2. Дополнительные характеристики технологического оборудования

-	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1.	Тепловое	-	-	-	-	-	-
2.	Механическое	-	-	-	-	-	-
3.	Холодильное	-	-	-	-	-	-
4.	Весомизмерительное	-	-	-	-	-	-

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	1 кв.м	
Гардеробная персонала	3 кв.м	
Душевые для сотрудников пищеблока	1,5 кв.м	
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	-	10 года	да
Рабочих кухни/помощники повара	1	1	-	3 года	да
Официантов	0	0	-	-	-
Других работников пищеблока/посудомойщицы	0		-	-	-
Технических работников/уборщиц	0	0	-	-	-

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
Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"		ЭЛЕКТРОННЫЕ ПОДПИСИ УКАЗАНЫ НА ПОСЛЕДНЕЙ СТРАНИЦЕ

2.	Меню, дифференцированное по возрастам (циклическое)/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	
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	125,40	149,29	175,56	175,56	63,98	75,24	75,24

**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 — 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.

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий

Обучающимся из многодетных семей, обучающихся в 5 — 11 классах, предоставляется одnorазовое 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		-		
2	Производственные помещения		-		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		10,6		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		-		-
2.3	Мясо-рыбный цех		16,2	-	-
2.4	Догоготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		-		-
2.6	Холодный цех		-		-
2.7	Мучной цех		10,0	-	-
2.8	Раздаточная		12,2		
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		5,6		-
2.12	Моечная столовой посуды		12,5		-
2.13	Моечная и кладовая тары		4,0		-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета- раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)		4,0		