

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 2
(МКОУ СОШ № 2)

301605, Тульская область, г. Узловая ул. Тульская, д. 13 А
ИНН 7117010236 / КПП 711701001
Тел. 8 (48731)6-17-37 e-mail:school2.@tularegion.org

ПАСПОРТ

пищеблока **МКОУ СОШ № 2**

Адрес место расположения **Тульская область, Узловский район, г. Узловая, ул. Тульская, д. 13 А**

2

Телефон **8(48731)5-00-68** эл почта: **school2.uzl@tularegion.org**

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: Соколова Галина Михайловна
 Ответственный за организацию питания обучающихся: Захарова Нина Вячеславовна
 Численность педагогического коллектива: 30

Проектная мощность ОО: 260 посадочных мест
 Фактическое количество обучающихся 143 чел.
 Площадь обеденного зала – 49 м²

Количество классов по уровням образования

№ 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	8				
2.	2 класс	1	12		2		
3.	3 класс	1	16	1	1		
4.	4 класс	1	16		1		1
5.	5 класс	1	19		1		
6.	6 класс	1	19	2	1		
7.	7 класс	1	15	1	1		1
8.	8 класс	1	19	1			
9.	9 класс	1	15				
10	10 класс	1	8				
итого	10	10	143				

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	338	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий		9	100
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	4	374	90
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	87	87	100
	в т.ч. за родительскую плату	355	355	100
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	8	24	56
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий		5	100
	в т.ч. за родительскую плату		19	44

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам

№	Контингент по группам	Численность	Охвачено горячим питанием
---	-----------------------	-------------	---------------------------

п/п	обучающихся	обучающихся	Количество, чел.	% от числа обучающихся
1.	Обучающиеся 1 – 4 классов	338	103	30,5
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	8	8	100
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	416	0	0
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	43	0	0
	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	Курмышова Анастасия Александровна
Место нахождения (адрес)	Тульская область, Узловский район, г. Узловя, ул. Смоленского, д.3
Режим работы пищеблока	8 ⁰⁰ -14 ⁰⁰ час.
Контактный телефон	8(48731)6-17-37
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	https://shkola22uzlovaya-r71.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/

4. Тип пищеблока

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность
1.	Столовая, работающая на сырье	да	162,14
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)		
3.	Буфет-раздаточная		

4.	Буфет		
5.	Помещение для приема пищи(из расчета количества обучающихся)	да	
6.	Отсутствует все вышеперечисленное		

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

6. Экспликация (план-схема) обеденного зала

количество посадочных мест по проекту 120/25
фактическое количество посадочных мест 120/25

7. Инженерное обеспечение пищеблока

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

8. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

№ п/п	Транспорт	(да/нет)
1.	Специализированный транспорт школы	
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да
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 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	13	1995	1995	50		
		Стулья	62	1995	1995	80		
		Раковины для мытья рук	5	1995	1995	30		
		Электрополотенца	4	1996	1996	30		
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	1	2015	2015	20		
		Мармит 2-х блюд	-					
		Мармит 3-х блюд	-					
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	-					
		Прилавок нейтральный	-					
		Прилавок для столовых приборов	1	1990	1990	50		
		Другое						
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	1	2021	2021	20		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2012	2012	35		
		Котел пищеварочный	1	2015	2015	10		
		Столы производственные	2	2010	2010	5		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	2	2006	2006	50		
		Универсальный механический привод для готовой продукции	1	2013	2013	35		
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка	1	2013	2013	35		

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
		для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции	1	2022	2022	5		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2010	2010	25		
		Стеллаж кухонный настенный	1	2012	2012	5		
		Раковина для мытья рук	1	2014	2014	5		
		Другое (умывальник)	1	2014	2014	5		
Холодный цех		Стол производственный	1	2010	2010	5		
		Весы электронные	1	2022	2022	5		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
		Универсальный механический привод или овощерезательная машина	-					
		Бактерицидная установка	1	2020	2020	15		
		Моечная ванна	1	2022	2022	5		
		Весы электронные	-					
		Раковина для мытья рук	1	2022	2022	5		
Доготовочный цех		Стол производственный	1	2012	2012	10		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	-					
		Моечная ванна	1	2022	2022	5		
		овощерезательная машина с протирачной	1	2022	2022	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
		насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	-					
		Весы электронные	-					
		Раковина для мытья рук	1	2020	2020	10		
		Раковина для мытья рук	1	2020	2020	10		
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	1	2020	2020	10		
		Моечная ванна	1	2020	2020	10		
		Стеллаж кухонный	1	2012	2012	25		
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка	1	2013	2013	35		
		Весы электронные	-					
		Раковина для мытья рук	1	2020	2020	10		
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна	1	2020	2020	10		
		Стол производственный	1	2013	2013	35		
		Стеллаж кухонный настенный	1	2013	2013	15		
		Весы	-					
		Раковина для мытья рук	1	2020	2020	5		
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна	1	2020	2020	15		
		Стол производственный	1	2013	2013	10		
		Овощерезательная машина	1	2013	2013	35		
		Стеллаж кухонный настенный	-					
		Стеллаж кухонный	1	2013	2013	10		
		Весы	1	2020	2020	15		
		Раковина для мытья рук	1	2020	2020	5		

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
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	2	2010	2010	5		
		Стол производственный	2	2010	2010	5		
		Моечная ванна для столовой посуды	2	2009	2009	60		
		Моечная ванна для стаканов и столовых приборов	2	2009	2009	60		
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2013	2013	15		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2013	2013	15		
		Водонагреватель проточный	1	2010	2010	15		
		Раковина для мытья рук	1	2010	2010	5		
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	3	2020	2020	10		
		Стеллажи	2	2013	2013	10		
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	3	2021	2021	5		
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Холодильник бытовой	1	2010	2010	35		
		Холодильник бытовой	1	2010	2010	35		
		Холодильник бытовой	1	2010	2010	35		
		Холодильник бытовой	1					

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 конф.	Приготовление 2-х,3-х блюд	ПЭ – 048М		2020	4	ежемесячно
	Жарочный (духовой) шкаф	Приготовление мяса, птицы, рыбы	Ж-102		2011	13	ежемесячно
	Мармит 1-х блюд	Подогрев 1-х блюд	М-307		2014	10	ежемесячно
	Электрокотел	Приготовление 1 блюд	ЭК-004		2015	9	ежемесячно
	Электрокипятник	Кипячение воды	ЭКП-307		2010	14	ежемесячно
2.	Механическое						
	Электромясорубка	Для изготовления мясного фарша	ROLSEN M6-1507		2015	9	ежемесячно
	Овощерезательная машина с протирачной насадкой готовой продукции	Для приготовления пюре из картофеля	О-311		2015	9	ежемесячно
3.	Холодильное						
	Холодильник	Для хранения	АТЛАНТ		2000	24	ежемесячно

	бытовой	скоропортящихся продуктов					
	Холодильник бытовой	Для хранения скоропортящихся продуктов	АТЛАНТ		2000	24	ежемесячно
	Холодильник бытовой	Для хранения скоропортящихся продуктов	ИНДЕЗИТ		2001	23	ежемесячно
	Холодильник бытовой	Для хранения скоропортящихся продуктов	СТИНОЛ		2000	24	ежемесячно
	Холодильник бытовой	Для хранения скоропортящихся продуктов	АТЛАНТ		2000	24	ежемесячно
4.	Весоизмерительное						
	Весы	Для взвешивания блюд			2022	2	ежегодно
	Весы товарные	Для взвешивания продуктов			2000	24	ежегодно

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					Инженер-электрик	еженедельно
	Плита электрическая 4-х конф.	+		+	+	Инженер-электрик	еженедельно
	Жарочный (духовой) шкаф	+		+	+	Инженер-электрик	еженедельно
	Электрокотел	+		+	+	Инженер-электрик	еженедельно
	Электрокипятник	+		+	+	Инженер-электрик	еженедельно
	Электромясорубка	+		+	+	Инженер-электрик	еженедельно
	Овощерезательная машина с протирачной насадкой готовой продукции	+		+	+	Инженер-электрик	еженедельно
2.	Холодильное						
	холодильники	+		+	+	Инженер-электрик	еженедельно
3	Весоизмерительное						
	Весы	+	+	+	+	Инженер-электрик	еженедельно

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	5,2	
Гардеробная персонала	3 м ²	
Душевые для сотрудников пищеблока	-	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	В домашних условиях

11. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	6,75	4	5		да
Рабочих кухни/помощники повара	1,75	3	-	3	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	
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	

12. 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	

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 (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)	да
6.	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока, столовой	имеется
7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	имеется
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	имеется
9.	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	имеется
10.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	имеется
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,	да

	общественного совета, родительского комитета и т.п.	
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 классы	8-11 классы	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы
	73,80	73,80	34,53	60	60	60	10	-	-

16. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов (описать), многодетные, дети, чьи родители являются участникам СВО, в том числе обучающихся на дому

1. Организовать бесплатное питание учащихся:

С 1 по 4 классы:

- за счет средств федерального, регионального и муниципального бюджетов в размере 73,80 рублей на каждый учебный день на одного учащегося.

С 1 по 4 классы, являющихся детьми-инвалидами или детьми с ограниченными возможностями здоровья (двухразовое питание):

- за счет средств федерального, регионального и муниципального бюджетов в размере 73,80 рублей на каждый учебный день на одного учащегося;

- за счет средств бюджета муниципального образования Узловский район в размере 34,53 рублей на каждый учебный день на одного учащегося.

5 классов:

- за счет средств бюджета Тульской области в размере 73,80 рублей на каждый учебный день на одного учащегося.

5 классов, являющихся детьми-инвалидами или детьми с ограниченными возможностями здоровья (двухразовое питание):

- за счет средств бюджета Тульской области в размере 73,80 рублей на каждый учебный день на одного учащегося;

- за счет средств бюджета муниципального образования Узловский район в размере 34,53 рублей на каждый учебный день на одного учащегося.

6 – 11 классов, являющихся детьми из многодетных и приемных семей, имеющих трех и более детей, не являющихся детьми-инвалидами или детьми с ограниченными возможностями здоровья:

- за счет средств бюджета Тульской области в размере 73,80 рублей на каждый учебный день на одного учащегося.

6 - 11 классов, являющихся детьми из многодетных и приемных семей, имеющих трех и более детей, являющихся детьми-инвалидами или детьми с ограниченными возможностями здоровья (двухразовое питание):

- за счет средств бюджета Тульской области в размере 73,80 рублей на каждый учебный день на одного учащегося;

- за счет средств бюджета муниципального образования Узловский район в размере 34,53 рублей на каждый учебный день на одного учащегося.

6 - 11 классов, являющихся детьми-инвалидами или детьми с ограниченными возможностями здоровья (двухразовое питание), не входящих в категорию, указанную в пункте 1.4.6 настоящего Постановления МО Узловский район:

- за счет средств бюджета муниципального образования Узловский район в размере 108,33 рублей на каждый учебный день на одного обучающегося.

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)

Школа самостоятельно обеспечивает предоставление питания обучающимся на базе школьной столовой. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками школы, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Предоставление питания обучающихся организует назначенный приказом директора школы ответственный работник. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями(законными представителями) обучающихся. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3\2.4.3590-20 и ТР ТС 021\2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания. Питание обучающимся предоставляется в учебные дни. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3\2.4.3590-20 и ТР ТС 021\2011 в школе выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.02.2013 «44_ФЗ « О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Обеспечение питанием обучающихся из льготных категорий производится исходя из фактических расходов по предоставлению питания согласно установленной распорядительным актом директора стоимости одного дня питания. Питание за счет средств областного и местного бюджета предоставляется на обеспечение горячим питанием учащихся в качестве меры социальной поддержки обучающимся из льготных категорий.

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		23,2		
2	Производственные помещения		23		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		5		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		5		-
2.3	Мясо-рыбный цех		7	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		23,2		-
2.6	Холодный цех		10,9		-
2.7	Мучной цех		-	-	-
2.8	Раздаточная		10		
2.9	Помещение для резки хлеба		5		
2.10	Помещение для обработки яиц		5	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		5		
2.12	Моечная столовой посуды		5		
2.13	Моечная и кладовая тары		5		