

**ПАСПОРТ**  
**пищеблока МБОУ Савинской средней**  
**школы**

Адрес месторасположения: 155710, Ивановская область, п. Савино,  
ул. Садовая, д.1

Телефон: 8 (49356) 9-45-14, эл почта: savinskaya\_ssh@ivreg.ru

п.Савино, 2023 г.

## **Содержание**

- 1.** Общие сведения об образовательной организации:  
-численность обучающихся по возрастным группам, в том числе  
численность льготной категории обучающихся
- 2.** Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся
- 3.** Модель предоставления услуги питания  
-оператор питания  
- длительность контракта
- 4.**Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
- 5.** Инженерное обеспечение пищеблока  
-водоснабжение  
-горячее водоснабжение  
- отопление  
- водоотведение  
-вентиляция помещений
- 6.** Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока
- 7.** Материально-техническое оснащение пищеблока
- 8.** Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
- 9.** Характеристика бытовых помещений
- 10.** Штатное расписание работников пищеблока
- 11.**Форма организации питания обучающихся
- 12.**Перечень нормативных и технологических документов

**1. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:**

Руководитель образовательной организации: Власова Светлана Михайловна

Ответственный за питание обучающихся: Власова Светлана Михайловна

Численность педагогического коллектива: 41 чел.

Всего численность работников: 62 чел.

Количество классов по уровням образования: НОО – 12; ООО – 15; СОО- 2.

Количество посадочных мест: 250

Площадь обеденного зала : 275,64 кв.м

Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	3	71	71 (в том числе 3 овз)
2	3	69	69 (в том числе 3 овз)
3	3	60	60 (в том числе 5 овз)
4	3	66	66 (в том числе 2 овз)
5	3	62	15 мног +1 овз
6	3	60	10 мног +2 опека +1 овз + 2 мобилиз
7	3	69	18 мног +1 опека +2 овз + 1 мобилиз
8	3	51	9 мног +1 опека +2 овз
9	3	68	12 мног +1 опека +4 овз
10	1	23	2 мног +1 овз
11	1	18	5 мног

**2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся**

**2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся**

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от общего числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	<b>266</b>	<b>166</b>	<b>26,9</b>
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	266	166	26,9
2	Учащиеся 5-8 классов	<b>242</b>	<b>198</b>	<b>32,1</b>

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	65	63	10,2
	в т.ч. за родительскую плату		135	21,9
3	Учащиеся 9-11 классов	<b>109</b>	<b>99</b>	<b>16</b>
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	25	25	4
	в т.ч. за родительскую плату		73	11,8
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	<b>617</b>	<b>463</b>	<b>75</b>
	в том числе льготных категорий	356	254	41,2

## 2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	<b>266</b>	<b>100</b>	<b>16,2</b>
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	266	16	2,6
2	Учащиеся 5-8 классов	<b>242</b>	<b>35</b>	<b>5,7</b>
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	65	2	0,3
	в т.ч. за родительскую плату		33	5,3
3	Учащиеся 9-11 классов	<b>109</b>	<b>6</b>	<b>1</b>
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	25	2	0,3
	в т.ч. за родительскую плату		4	0,6

	ю плату			
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	<b>617</b>	<b>141</b>	<b>22,9</b>
	в том числе льготных категорий	356	20	3,3

### 3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфето-раздаточная)

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	Столовая МБОУ Савинской средней школы
Адрес местонахождения	155710, Ивановская область, п. Савино, ул. Садовая, д.1
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Мельникова Галина Николаевна, заведующий столовой
Контактные данные: тел. / эл. почта	8 (49356) 9-45-14
Дата заключения контракта	Нет
Длительность контракта	нет

### 4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Транспорт организации, поставляющей продукты питания
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт оператора питания - <u>транспорт организации поставщика пищевой продукции</u> - <u>транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию</u> -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	нет

### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	( <u>централизованное</u> , собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	( <u>централизованное</u> , собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)
Отопление	( <u>централизованное</u> , собственная котельная)
Водоотведение	( <u>централизованное</u> , локальные сооружения, другие)
вентиляция помещений	(естественная, искусственная, <u>комбинированная</u> )

**6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока (Приложение № 1)**

**7. Материально-техническое оснащение пищеблока:**

Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup>  
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м <sup>2</sup>			
	Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
Складские помещения		62,79 (15,05 +12,88+6,19+28,71)		
Производственные помещения		262,61		
Овощной цех (первичной обработки овощей)		12,30		-
Овощной цех (вторичной обработки овощей)		12		-
Мясо-рыбный цех		20,62	-	-
Доготовочный цех		15,37		-
Горячий цех		60,37		-
Холодный цех		16,43		-
Мучной (кондитерский) цех		14,02	-	-
Раздаточная		40,73		

	Помещение для резки хлеба		9,35	-	-
	Помещение для обработки яиц		4,84	-	-
	Моечная кухонной посуды		12,8		-
	Моечная столовой посуды		30,71		-
	Моечная и кладовая тары		6,32 и 6,75		--
	Производственное помещение буфета-раздаточной		-	-	
	Посудомоечная буфета-раздаточной		-	-	
	Комната для приема пищи (персонал)		21,18		

### 8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

наименование	Марка оборудования	Год выпуска	Паспорт(в наличии, отсутствуют)	Сертификат соответствия(в наличии, отсутствуют)	Состояние (хорошее, удовлетворительное,	Акт допуска к эксплуатации (в наличии,	Год ремонта	примечание
Тепловое оборудование								
Эл.плита 4х комфорочная	<b>ПЭ-0, 48Н</b>	2019	В наличии	В наличии	хорошее	В наличии	нет	
Шкаф жаровочно - пекарск	ШЖ Э-0, 68П-	2019	В наличии	В наличии	хорошее	В наличии	нет	

	ий	03							
	Электроплита с духовкой	GEF EST Брест ЭП НД 6140-01	2019	В наличии	В наличии	хорошее	В наличии	нет	
	Вставка теплового 210*840*850	ВС М-210	2019	В наличии	В наличии	хорошее	В наличии	нет	
	Вставка теплового 420*840*850	ВС М-420	2019	В наличии	В наличии	хорошее	В наличии	нет	
	Электрическая сковорода 1000*800*850	СЭЧ - 0,25	2019	В наличии	В наличии	хорошее	В наличии	нет	
	Электрокипятильник 100 л/ч	КНЭ - 100-1	2019	В наличии	В наличии	хорошее	В наличии	нет	
	Котел пищевой рочный 60 л	КПЭ М-60 ОР	2019	В наличии	В наличии	хорошее	В наличии	нет	
	Котел пищевой рочный 100 л	КПЭ М-100	2019	В наличии	В наличии	хорошее	В наличии	нет	
	Котел пищевой рочный 100 л	КПЭ М-100 ОР	2019	В наличии	В наличии	хорошее	В наличии	нет	
	Мармит 1х блюд	ПМ ЭС-70	2019	В наличии	В наличии	хорошее	В наличии	нет	



		КМ							
	Мармит 2х блюд	ПМ ЭС- 70 КМ- 60	2019	В нал ичи и	В нали чии	хорош ее	В нали чии	нет	
	Мармит 1х блюд	«РА ДА» 2МЭ П2- 11/7 Н	2019	В нал ичи и	В нали чии	хорош ее	В нали чии	нет	
	Посудо моечная машина на 12 комплек тов		2019	В нал ичи и	В нали чии	хорош ее	В нали чии	нет	
	Водонаг реватель накопит ельного действи я	Arist on	2019	В нал ичи и	В нали чии	хорош ее	В нали чии	нет	
Холодильное оборудование									
	Камера холодил ьная	POL AIR КХ Н 3,67 кв.м	2019	В нал ичи и	В нали чии	хорош ее	В нали чии		
	Шкаф холодил ьный	Нор д INT ER	2019	В нал ичи и	В нали чии	хорош ее	В нали чии		
	Монобл ок 1 Ф	POL AIR	2019	В нал ичи и	В нали чии	хорош ее	В нали чии		
	Шкаф холодил ьный бытовой	Arist on	2019	В нал ичи и	В нали чии	хорош ее	В нали чии		

Инвентарь									
	Машина овощере- зательна- я	МП О-1- 03	2019	В нал ичи и	В нали чии	хорош ее	В нали чии		
	Блендер	SUP RA HBS	2019	В нал ичи и	В нали чии	хорош ее	В нали чии		
	Мясору- бка электри- ческая	ВВК MG L50 4	2019	В нал ичи и	В нали чии	хорош ее	В нали чии		
	Соковы- жимател- ь универс- альный	СЕ 2047 /L	2019	В нал ичи и	В нали чии	хорош ее	В нали чии		
	Машина для нарезки вареных овощей	MP OB - 160	2019	В нал ичи и	В нали чии	хорош ее	В нали чии		
	Машина для нарезки гастрон- омии	LUS SO 22 GS	2019	В нал ичи и	В нали чии	хорош ее	В нали чии		
	Машина картофе- лечисти- тельная	МО К- 15У	2019	В нал ичи и	В нали чии	хорош ее	В нали чии		
	Машина проти- рно- резатель- ная	МП Р- 350 М	2019	В нал ичи и	В нали чии	хорош ее	В нали чии		
	Миксер	Bosc h MF	2019	В нал ичи	В нали чии	хорош ее	В нали чии		

		Q 3555		и					
	Электрическая рыбочистка 1Ф	КТ- S	2019	В на ли чи и	В на ли чи и	хорош ее	В на ли чи и		
	Хлеборезка	SM - 302	2019	В на ли чи и	В на ли чи и	хорош ее	В на ли чи и		
	Шкаф расстояч ный 600*600 *890	Ара ch А6/8	2019	В на ли чи и	В на ли чи и	хорош ее	В на ли чи и		
	Машина тестоме сительн ая  625*600 *610	МТ- 12	2019	В на ли чи и	В на ли чи и	хорош ее	В на ли чи и		
	Машина кухонна я универс альная 920*590 *1270	УМ К-08	2019	В на ли чи и	В на ли чи и	хорош ее	В на ли чи и		
	Картофелеформовочная машина 1Ф	МФ К- 2240	2019	В на ли чи и	В на ли чи и	хорош ее	В на ли чи и		
Нейтральное оборудование									
	Стол для рубки мяса		2019	В на ли чи и	В на ли чи и	хорош ее	В на ли чи и		
	Ларь для овощей		2019	В на ли чи и	В на ли чи и	хорош ее	В на ли чи и		

	Контейнер для овощей		2019	В на ли чи и	В на ли чи и	хорош ее	В на ли чи и		
	Шкаф навесной для хранения хлеба		2019	В на ли чи и	В на ли чи и	хорош ее	В на ли чи и		
	Стол производственный		2019	В на ли чи и	В на ли чи и	хорош ее	В на ли чи и		
	Стеллаж металлический		2019	В на ли чи и	В на ли чи и	хорош ее	В на ли чи и		
	Подтоварник деревянный		2019	В на ли чи и	В на ли чи и	хорош ее	В на ли чи и		
	Шкаф навесной для посуды		2019	В на ли чи и	В на ли чи и	хорош ее	В на ли чи и		
	Вилка столовая	-	2019	В на ли чи и	В на ли чи и	хорош ее	В на ли чи и		
	Дуршлаг эмалированный		2019	В на ли чи и	В на ли чи и	хорош ее	В на ли чи и		

	Кастрюли эмалированные 1,5 л		2019	В на ли чи и	В на ли чи и	хорош ее	В на ли чи и		
	Кастрюли эмалированные 3,5 л		2019	В на ли чи и	В на ли чи и	хорош ее	В на ли чи и		
	Ложка разливательная		2019	В на ли чи и	В на ли чи и	хорош ее	В на ли чи и		
	Ложка столовая		2019	В на ли чи и	В на ли чи и	хорош ее	В на ли чи и		
	Ложка чайная		2019	В на ли чи и	В на ли чи и	хорош ее	В на ли чи и		
	Лопатки для котлет и мяса		2019	В на ли чи и	В на ли чи и	хорош ее	В на ли чи и		
	Нож столовый		2019	В на ли чи и	В на ли чи и	хорош ее	В на ли чи и		
	Нож консервный		2019	В на ли чи и	В на ли чи и	хорош ее	В на ли чи и		

				и					
	Нож поварской		2019	В наличии	В наличии	хорошее	В наличии		
	Набор столовый для специй		2019	В наличии	В наличии	хорошее	В наличии		
	Поднос		2019	В наличии	В наличии	хорошее	В наличии		
	Сито		2019	В наличии	В наличии	хорошее	В наличии		
	Сковорода		2019	В наличии	В наличии	хорошее	В наличии		
	Тарелка мелкая		2019	В наличии	В наличии	хорошее	В наличии		
	Тарелка глубокая		2019	В наличии	В наличии	хорошее	В наличии		
	Тарелка глубокая		2019	В наличии	В наличии	хорошее	В наличии		

	Тарелка десертная		2019	В наличии	В наличии	хорошее	В наличии		
	Чайник металлический		2019	В наличии	В наличии	хорошее	В наличии		
	Чашка с блюдцем		2019	В наличии	В наличии	хорошее	В наличии		
	Шумовка		2019	В наличии	В наличии	хорошее	В наличии		
	Бак для отходов		2019	В наличии	В наличии	хорошее	В наличии		
	Терка		2019	В наличии	В наличии	хорошее	В наличии		
	Скалка для раскатки теста		2019	В наличии	В наличии	хорошее	В наличии		
	Банки для хранения продукта		2019	В наличии	В наличии	хорошее	В наличии		

	ОВ (различных объемов)								
	Совок для сухих продуктов		2019	В на ли чи и	В на ли чи и	хорош ее	В на ли чи и		
	Доски разделочные		2019	В на ли чи и	В на ли чи и	хорош ее	В на ли чи и		
	Кастрюли эмалированные 9 л		2019	В на ли чи и	В на ли чи и	хорош ее	В на ли чи и		
	Лопатка для кондитерских изделий		2019	В на ли чи и	В на ли чи и	хорош ее	В на ли чи и		
	Противень четырехугольный		2019	В на ли чи и	В на ли чи и	хорош ее	В на ли чи и		
	Сотейник 1,5 л		2019	В на ли чи и	В на ли чи и	хорош ее	В на ли чи и		
	Бачок для сбора остатков в пищи		2019	В на ли чи и	В на ли чи и	хорош ее	В на ли чи и		
	Мойка из нержавеющей стали 2х		2019	В на ли чи и	В на ли чи и	хорош ее	В на ли чи и		



	секцион ная								
	Котел из нержаве ющей стали (40 л)		2022	В нал ичи	В нали чи	хорош ее	В нали чи		
Весоизмерительное оборудование									
	Вес ы наст ольн ые в комп лект е с гиря ми	ВМ- 2/3	2 0 1 9	В нал ичи и	В нали чи	хорош ее	В нали чи		
	Вес ы наст ольн ые элек трон ные		2 0 1 9	В нал ичи и	В нали чи	хорош ее	В нали чи		

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А**.

**8.2 Оснащенность производственных цехов пищеблока технологическим оборудованием, соответствует требованиям**

\*(соответствие Таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания")

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество во (не менее)
1	2	3
Склад	стеллажи	1
	подтоварники	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	психрометр	1
Овощной цех	производственные столы	2

(первичной обработки овощей - зона)	картофелеочистительная машина	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1
Овощной цех (вторичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	моечные ванны	2
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	раковина для мытья рук	1
Холодный цех (зона)	производственные столы	2
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1
	моечная ванна (для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов)	1
	раковина для мытья рук	1
Мясорыбный цех	производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	3
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	электромясорубка	1
	моечные ванны	2
	колода для разуба мяса	1
	фаршемешалка	1
	котлетоформовочный автомат	1
	раковина для мытья рук	1
Помещение для обработки яиц (место в мясорыбном цехе)	производственный стол	1
	моечные ванны (емкости)	3
	емкость для обработанного яйца	1

	раковина для мытья рук	1
Мучной цех	производственные столы	
	тестомесильная машина	1
	контрольные весы	1
	пекарский шкаф	1
	стеллажи	1
	моечная ванна	1
	раковина для мытья рук	1
Доготовочный цех	производственные столы	
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	
	раковина для мытья рук	1
Помещение для нарезки хлеба	производственный стол	1
	хлеборезательная машина	1
	шкаф для хранения хлеба	1
	раковина для мытья рук	1
Горячий цех	производственные столы	
	электрическая плита	1
	электрическая сковорода	1
	духовой (жарочный) шкаф	1
	пароконвектомат	1
	электропривод для готовой продукции	1
	электрокотел	1
	контрольные весы	1
	раковина для мытья рук	1
Раздаточная зона	мармиты для горячих блюд	
	холодильный прилавок (витрина, секция)	1
Моечная для мытья столовой посуды	производственный стол	1
	посудомоечная машина	1
	моечные ванны (для мытья столовой посуды)	3

	моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов)	2
	стеллаж (шкаф)	1
	раковина для мытья рук	1
Моечная для мытья кухонной посуды	производственный стол	1
	моечные ванны (с объёмом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом	2
Моечная тары	моечные ванны	2
Производственное помещение буфета-раздаточной с посудомоечной	производственные столы	2
	электроплита	1
	моечная ванна	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	2

### 8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

	Наименование технологического 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
	Тепловое	нет	нет		требует жарочный шкаф (тип ШЖЭ)	Завхоз, ответственный за электрохозяйство	соблюдается
	Механическое	нет	нет			Завхоз, ответственный за электрохозяйство	соблюдается
	Холодильное	нет	нет			Завхоз, ответственный за электрохозяйство	соблюдается
	Весозмерительное	нет	Ежегодный договор			Завхоз, ответственный за электрохозяйство	соблюдается

**9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой (приложение № 1)**

	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой - 275,64 М <sup>2</sup>			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
	Микроволновая печь	1 шт	2019		250
	Холодильник Ariston	1 шт	2019		
	Прилавок столовых приборов ПСП-70 КМ	2 шт.	2019		
	Прилавок охлаждающий ПВВ-70 КМ-01	1 шт.	2019		
	Прилавок для горячих напитков ПГН-70 КМ-01	2 шт.	2019		
	Стол обеденный на 6 чел	42 шт.	2019		
	Стул жесткий	266 шт.	2019		

**9. Характеристика бытовых помещений**

	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>
		количество единиц оборудования для бытовых целей
	Кабинет заведующего столовой, 7,36 кв м	Шкаф, стол, стул, компьютер
	Гардеробная персонала, 21,18 кв м	Шкафы раздевальные металлические, стол, стулья
	Душевая, 3,14 кв м	Раковина для мытья рук, поддон для душа

	Санузел персонала, 5,72 кв м	Раковина для мытья рук, унитаз
	КУИ, 4,13 кв м	Поддон металлический, инвентарь для уборки

## 10. Штатное расписание работников пищеблока

	Наименование должности	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
	Заведующий столовой	1	1	1		Более 20 лет	Имеется
	Повар	2	2	2		Более 20 лет	Имеется
	Кухонный рабочий	3	1	1		Более 20 лет	Имеется

## 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

- самообслуживание

- шведский стол

- меню по выбору

## 12. Перечень нормативных и технологических документов

- Примерное двухнедельное меню

- Ежедневное меню

- Технологические карты (ТК)

- Накопительная ведомость

- График приема пищи,

- Гигиенический журнал (сотрудники)

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

- Ведомость контроля за рационом питания

- Приказ о составе бракеражной комиссии

- График дежурства преподавателей в столовой

- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году

- Положение об организации питания обучающихся

- Положение о бракеражной комиссии

- Приказ об организации питания

- Должностные инструкции персонала пищеблока

- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП

- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы

- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания









ение)

## Экспликация 9 помещений 1 этажа (продолжение)

Площадь	По	Помеще-	Наименование	Площадь	Кат	№ помещ	Н
			Помещения групп продленного дня			112	Догоготовочный цех
35,4		160	Игровая (4 помещения)	252		113	Мясорыбий цех
5,46		161	Спальная (3 помещения)	322,04		114	Овощной цех
3,20		162	Санузел учащихся (2 помещения)	40,4		115	Цех первичной обработки
3,44		163	КуИ	5,1		116	Помещение охлаждения
31,7	В	164	Коридор	190,77		117	Кладовая овощей
18,66		165	Тамбур	4,9		118	Кладовая сухих продуктов
	Д	166	Лестничная клетка №4			119	Помещение для хранения
>8,54	В	167	Кабинет заведующего	9,24		120	Месочная оборотно-механическая
8,11		168	Кладовая	7,99	В	121	Инвентарная кладовая
3,05		169	Гардеробная (1-4 классы)	47,61		122	Кабинет дуоупаковки
3,97		170	Вестибюль	91,66		123	Гардеробная персонала
31,7		171	Лестничная клетка №5			124	Душевая
140,00		172	Тамбур	10,90		125	Санузел персонал
2,06		173	Тамбур	10,17		126	Кондитерский цех
4,3		174	Лестничная клетка N	Помещение		127	хранения
		175	Лестничная клетка №7			128	КуИ
63,0		176	Кабинет по воспитательной работе	20,5		129	Помещение обработки
63,00		177	Кабинет заместитель директора по воспитательной работе	19,6		130	3 пузочная
63,00		178	Кабинет заместителя директора по учебно-воспитательной работе	20,56			
37,7			Кухонный блок				
3,94		101	Помещение для мытья рук	55,70			
3,44		102	Обеденный зал 1-4 и 5-11 классы	275,64			
49,8		103	Буфет	40,14	Д		
63,0		104	Раздаточная	40,73	Д		
23,24		105	Моечная столовой посуды	30,71	Д		
63,0		106	Помещение для резки хлеба	9,35	Д		
		107	Электрощитовая	5,30	Д		
3,48	В	108	Коридор пищеблока	117,06			
9,18		109	Моечная кухонной посуды	12,80	Д		
							Изм. Л. Н.
							ГИП Зайцев
							Разраб. Воробь
7,68		110	Холодный цех	16,40	Д		
5,94	Д	111	Горячий цех	60,37	Д		

	Площадь м <sup>2</sup>	Кат. поме- щения	№ помеще- ния	Наименование	Площадь м <sup>2</sup>	Кат. поме- щения
ного лня 5,39			112a	Догоготовочный цех	15,37	Д
117,96	252		113a	Мясорыбный цех	20,62	Д
	252		114a	Овощной цех	12,00	Д
	322,34		115a	Цех первичной обработки овощей	12,30	Д
	40,49		116a	Помещение охлаждаемых камер	28,71	В4
	5,16		117a	Кладовая овощей	15,05	Д
	5,16		118a	Кладовая сухих продуктов	12,88	В3
	190,75		119a	Кладовая сухих продуктов	12,88	
	4,91		120a	Помещение для хранения тары	6,75	
	9,24		121a	Моечная оборотной тары	6,32	
	9,24	В4	122a	Моечная оборотной тары	6,19	
	7,99	В4	123a	Инвентарная кладовая	7,36	
	47,61		124a	Кабинет заведующего столовой	21,18	
	91,66		125a	Гардеробная персонала	3,14	
	10,99		126a	Дуплевая	5,72	
	10,99		127a	Санузел персонала (2 помещения)	14,02	
	10,17		128a	Конднгерский цех	4,13	
			129a	Помещение охлаждаемых камер для временного ения пищевых отходов	12,74	
те	20,56		130a	К У И	4,84	
по	20,56			Помещение обработки яиц	4,84	
по учебно-	20,56			Загрузочная	9,28	
	1967					
	20,56					

Д

	55,73	
	275,64	
	40,11	Д
	40,73	Д
	30,71	Д
	9,35	Д
	5,39	Д
	117,96	
	12,80	Д
	16,43	Д
	60,37	Д

В А М,  
К Г О М З В О Д С Т В И  
Р А Б О Т  
В .



							1-2017/2-Г
							Администрация Савинского муниципального Корректировка №3 проектно-сметной д(
							"Общеобразовательная школа на 700 учащв области"
И	С	Л	Н	П		1	
ГИП		Зайцев					Общеобразовательная школа (700 учащихся)
Разраб		Воробь					
							Экспликация помещений 1-го этажа