

Утверждаю:

директор МБОУ СОШ № 44

им. П.Г. Поветкина

Н.В. Радченко

«02» сентября 2024 г.

М.П.



## ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ СОШ № 44 им. П.Г.Поветкина  
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: 352380, РФ, Краснодарский край, Кавказский район, г.Кропоткин, ул.Линейная,15

Телефон 8(86138)62338 эл почта:school44@krp.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: Радченко Наталия Валериевна

Ответственный за организацию питания обучающихся:

Переверзева Анастасия Александровна

Численность педагогического коллектива: 35 чел.

Проектная мощность ОО 75 чел.

Фактическое количество обучающихся 564 чел.

Площадь обеденного зала 55,6 м<sup>2</sup>

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	3	79	0	0	0	0
2.	2 класс	2	55	0	0	0	0
3.	3 класс	2	53	0	0	0	0
4.	4 класс	2	59	0	0	0	0
5.	5 класс	3	69	0	3	15	0
6.	6 класс	2	51	3	1	16	0
7.	7 класс	2	56	2	1	10	2
8.	8 класс	2	54	1	2	10	0
9.	9 класс	2	53	2	1	9	0
10.	10 класс	1	26	0	0	3	0
11.	11 класс	1	19	0	0	2	0
ИТОГО		22	564	8	8	65	2

## 2. Охват горячим питанием по возрастным группам: начальная школа, среднее звено, старшие классы.

### 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	236	236	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	0	0	0
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	283	160	55
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	59	55	93
	в т.ч. за родительскую плату	160	160	56
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	45	19	42
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	5	5	11
	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			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов			
	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)	Муниципальное унитарное предприятие муниципального образования Кавказский район «Комбинат школьного питания»
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	Щербакова Диана Арсеновна
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	ОГРН 1022302301152 от 4 января 2023 г.
Режим работы	Пн-пт с 8.00 до 17.00 Перерыв с 12.00 до 13.00 Выходной сб-вс
Контактный телефон	+7 (86138) 4-00-83
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	
Место нахождения (адрес)	
Режим работы пищеблока	
Контактный телефон	
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация	

**4. Тип пищеблока**

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность
1.	Столовая, работающая на сырье		
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	да	37,8
3.	Буфет-раздаточная		
4.	Буфет		
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)		
6.	Отсутствует все вышеперечисленное		

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

**6. Экспликация (план-схема) обеденного зала**  
 количество посадочных мест по проекту 75 пос.мест  
 фактическое количество посадочных мест 75 пос.мест  
 прилагается

**7. Инженерное обеспечение пищеблока**

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

## 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	да
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 <sup>2</sup>	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	55,6	Столы обеденные	12	2016	2016	80		
		Стулья(табурет)	75	2016	2016	80		
		Раковины для мытья рук						
		Электрополотенца						
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	1	2020	2020			
		Мармит 2-х блюд						
		Мармит 3-х блюд						
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1	2014	2014	100		
		Прилавок нейтральный						
		Прилавок для столовых приборов						
		Другое: Стеллаж	1	2012	2012	100		
		Плита электрическая 4-х конф.	1	2005	2005	100		
		Жарочный (духовой) шкаф						
		Котел пищеварочный						
Горячий цех		Электрическая скворода	1	2007	2007	100		
		Зонт вентиляционный						
		Пароконвектомат						
		Столы производственные	2	2012	2012	100		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	2007	2007	100		
		Универсальный механический привод						

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	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		для готовой продукции или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2016	2016	95		
		Весы электронные для готовой продукции	1	2009	2009	100		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)						
		Миксер 10-20л						
		Тележка сервировочная						
		Тележка для сбора грязной посуды						
		Хлеборезка						
		Шкаф для хранения хлеба	1	2016	2016	80		
		Подставки под кухонный инвентарь						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Раковина для мытья рук	1	2016	2016	80		
		Другое (умывальник)						
		Стол производственный						
		Весы электронные						
Шкаф холодильный среднетемпературный								
Универсальный механический привод или овощерезательная машина								
Бактерицидная								



Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	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	
Догоготовочный цех		установка							
		Моечная ванна							
		Весы электронные							
		Раковина для мытья рук							
		Стол производственный	2	2012	2012	100			
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2008	2008	100			
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2014	2014	100			
		Моечная ванна	1	2020	2020				
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции							
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции							
Мучной цех		Весы электронные							
		Раковина для мытья рук							
		Стол производственный							
		Тестомесильная машина							
		Пекарский шкаф							
		Стеллаж кухонный							
		Моечная ванна							
		Весы электронные							
		Раковина для мытья рук							
		Моечная ванна 3-х секционная							
Помещение для обработки яйца	Участок в мясо-рыбном цеху	или Моечная ванна 1-0 секционная и 2 емкости	1	2019	2019				
		Стол производственный	1	2012	2012	100			

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	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		Шкаф холодильный								
		Овоскоп								
		Раковина для мытья рук								
		Стол производственный								
		Моечная ванна 3-х секц.								
		Стеллаж кухонный								
		Электропривод для сырой продукции								
		или электромясорубка								
		Весы электронные								
		Шкаф холодильный среднетемпературный								
		Шкаф холодильный низкотемпературный								
		Полка для разделочных досок								
		Раковина для мытья рук								
Овощной цех (первичной обработки)	9,7	Моечная ванна 2-х секц.	1	2007	2007	100				
		Стол производственный	1	2012	2012	100				
		Стеллаж кухонный настенный								
		Весы								
		Стеллаж кухонный								
		Картофелеочистительная машина								
		Раковина для мытья рук								
		Моечная ванна 2-х секц.	1	2007	2007	100				
		Стол производственный	1	2012	2012	100				
		Овощерезательная машина								
		Стеллаж кухонный								
		Овощной цех (вторичной обработки)	10,09							

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	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 кухонной посуды и инвентаря		настенный						
		Стеллаж кухонный						
		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель						
		Раковина для мытья рук						
Моечная столовой посуды	Объединенный 11,4	Стол для сбора отходов						
		Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды						
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1	2007	2007	100		
		Посудомоечная машина						
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды						
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2016	2016	80		
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель проточный	2	2012	2012	100		
		Раковина для мытья рук						
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	4	Шкаф для уборочного инвентаря						
		Душевой поддон						
		Шкаф для хранения						

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	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 овощей		моющих и дезинфицирующих средств						
		Раковина для мытья рук						
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей						
		Стеллажи						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Подтоварники						
		Стеллажи						
		Подтоварники						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2022	2022			
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Подтоварник						
Загрузочная продукция		Весы товарные электронные						

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	ПЭП-0,48-4М ТУ 5151-017-53423769-2002 380В-50 Гц-17кС 1Р 20		2003 г.		
		Сковорода электрическая	ООО-«Пищевые технологии СКОВРОДА СЭП-0,25 №174 ТУ 5151-001-14803932-2003		2003 г.		
		Аристон АВН	ARISTON Mod SGHP 100VE 1.5 0,8Мра		2016 г.		
		электроводонагреватель	ЭВПЗ-15;ТУ-14478107.007-94 №47975;		2016 г.		
		КАЙЛАС Мармит электрический для первых 2-х блюд комфорочный	Мармит электрический для первых блюд		2020 г.		
2.	Механическое	Измельчитель овощей	Измельчитель овощей		2016 г.		
3.	Холодильное	Ларь морозильный	СНЕЖ модель:МЛК350 ТУ № 151-003-02751816-99 ME28		2016 г.		
		Прилавок витрина			2016 г.		

	охлаждаемая	ШХ 0,8	ОАО «Компания «Полос», Россия, республика Марий Эл	2016 г.		
	Шкаф холодильный ШХ 0,8					
4.	Весоизмерительное	Весы электрические	ВР=05МС-015\1-БР 00004\09 82-83 15095482200900004 №1601889009540, ТУ 4274—005- 11272339-06	2016 г.		

### 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		
Гардеробная персонала		шкаф
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	1				да
Рабочих кухни/помощники повара	2				да
Официантов	0				
Других работников пищеблока/посудомойщицы	0				0
Технических работников/уборщиц	0				0

### 11.1 Персонал пищеблока входит в штатное расписание

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1.	Образовательного учреждения	нет
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	да
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 (циклическое)/сезонное	циклическое
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	нет
7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	нет
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	
9.	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	
10.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	
11.	Ведомость контроля за рационом питания	
12.	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	
13.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	
15.	Договор на вывоз пищевых отходов	
16.	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	
17.	Гигиенический журнал (сотрудники)	
18.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	
19.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	
20.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
21.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	
22.	Наличие должностных инструкций	
23.	График питания в школьной столовой	
24.	График дежурства в школьной столовой администрации и педагогических работников	
25.	Положение об организации питания обучающихся	
26.	Положение о бракеражной комиссии	
27.	Приказ об организации питания	
28.	Приказ о составе бракеражной комиссии	
29.	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	
30.	Наличие оформленных стендов в обеденном зале	
31.	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и т.п.	
32.	ДРУГОЕ	



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

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м <sup>2</sup>			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения			-	
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)			9,7	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)			10,09	-
2.3	Мясо-рыбный цех			8,9	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех			12,0	-
2.6	Холодный цех				-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды			11,4	-
2.12	Моечная столовой посуды				-
2.13	Моечная и кладовая тары				--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)				

# ЭКСПЛИКАЦИЯ

## к поэтажному плану здания (строения)

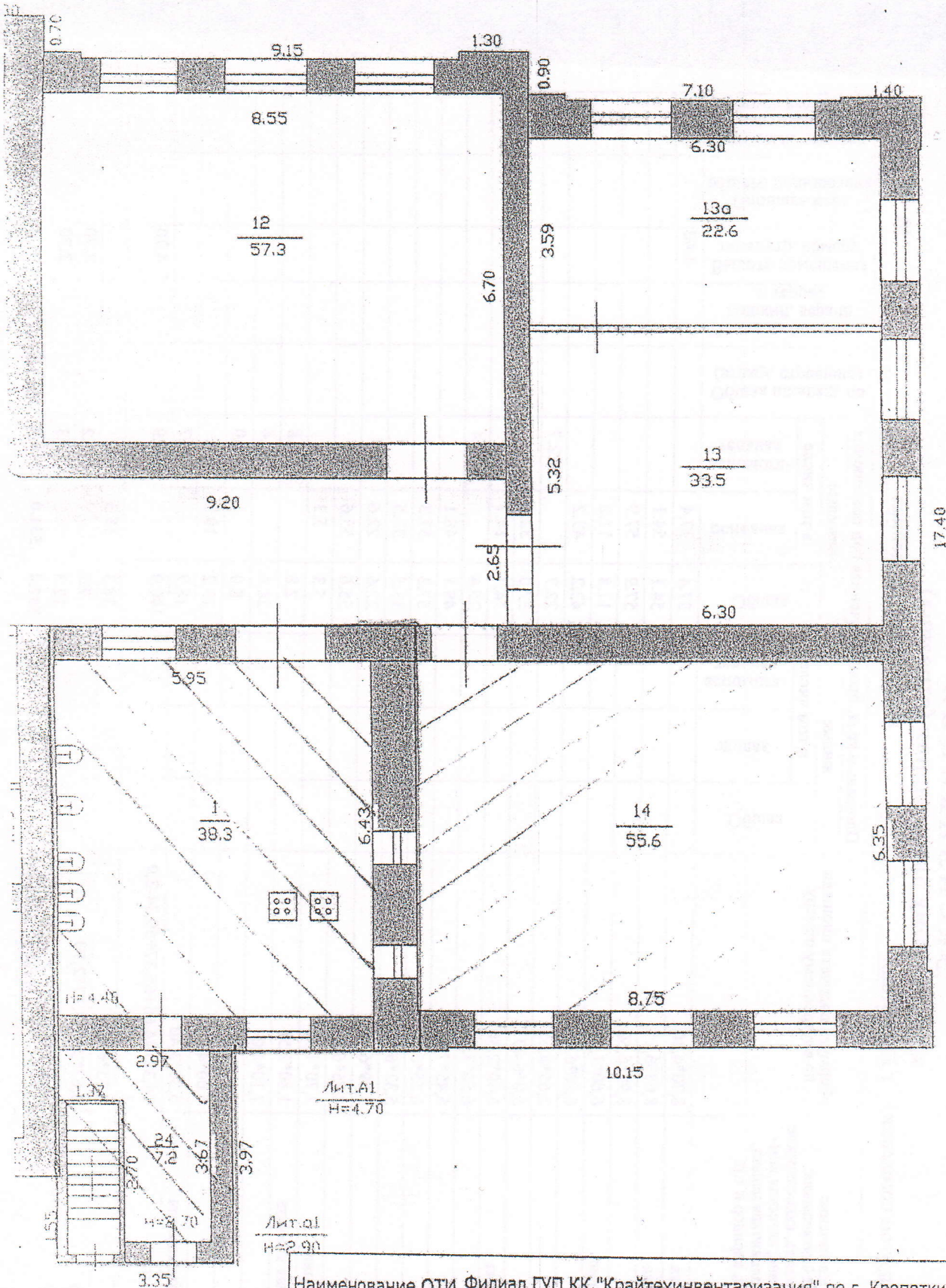
Расположенного в городе (другом поселении) г. Кропоткин

по ул. (пер.) Линейная

№ 15.

Литера по плану	Этаж	Номер помещения	Номер по плану здания	Назначение частей помещений: жилая комната, канцелярское помещение, классная комната, большая палата, кухня, коридор и т.п.	Формула подсчета площади по внутреннему обмеру	Площадь в кв.м, предназначенная под помещения				Общая площадь по (этажу, строению)	Площадь балконов, лоджий, веранд и террас	Высота помещения по внутр. обмеру	Площадь мест общего пользования	Самовольно возведенная или переоборудованная площадь
						капитальная	в том числе жилые	в том числе нежилые	в том числе вспомогательная					
						общая	капитальная	в том числе жилая	в том числе нежилая					
A 1	1	1	1	Библиотека	8,70*4,30	37,4		37,4		4,40				
A 1	1	2	2	Библиотека	8,65*6,25	54,1		54,1						
A 1	1	4	4	Класс	8,90*6,50	57,9		57,9						
A 1	1	4а	4а	Лаборатория	6,60*1,79	11,8		11,8						
A 1	1	5	5	Класс	6,60*6,55	43,2		43,2						
A 1	1	7	7	Коридор	2,65*8,55	22,7		22,7		22,7				
A 1	1	8	8	Кабинет	5,0*6,40	32,0		32,0						
A 1	1	9	9	Канцелярия	6,40*2,30	14,7		14,7						
A 1	1	10	10	Коридор	6,50*3,90	25,4		25,4		25,4				
A 1	1	11	11	Кабинет	6,45*7,45	48,1		48,1						
A 1	1	12	12	Класс	8,55*6,70	57,3		57,3						
A 1	1	13	13	Класс	5,32*6,30	33,5		33,5						
A 1	1	13а	13а	Класс	3,59*6,30	22,6		22,6						
A 1	1	14	14	Столовая	8,75*6,35	55,6		55,6						
A 1	1	15	15	Лаборатория	2,70*1,95	5,3		5,3						
A 1	1	16	16	Служебная комната	1,80*1,55	2,8		2,8		2,8				
A 1	1	17	17	Туалет	7,10*4,0	28,4		28,4		28,4				
A 1	1	20	20	Туалет	4,00*2,00	8,0		8,0		8,0				
A 1	1	21	21	Класс	4,00*4,80	19,2		19,2		19,2				
A 1	1	22-1	22-1	Служебная комната	5,50*3,40	18,7		18,7		18,7				
A 1	1	22	22	Вестибюль	24,38+44,66+65,57+59,34-3,0	190,9		190,9		190,9		4,70		
A1	1	1	1	Кухня	5,95*6,43	38,3		38,3		38,3				
a1	1	24	24	Коридор	3,67*2,97-1,37*2,70	7,2		7,2		7,2				
a2	1	25	25	Коридор	2,05*6,00	12,3		12,3		12,3				
Итого по этажу						847,4	531,0	316,4	847,4					

Лит. А-13  
1:500



Наименование ОТИ <u>Филиал ГУП КК "Крайтехинвентаризация" по г. Кропоткину</u>				
Поэтажный план объекта гражданского строительства				
Руководитель группы: Буланова Л.Г.	Техник: Ширяева Г.В.	Дата 17.04.08 Подпись <i>Л.Г. Буланова</i>	Адрес объекта ул. Линейная.15	Лист Листов <u>1</u> Масштаб <u>1:100</u>