

ПАСПОРТ

пищеблока муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения – детского сада №93 г. Орла

наименование образовательной организации, корпуса

Адрес месторасположения г. Орел ул. Родзевича-Белевича, 3

Телефон +7 (4862) 30-70-93 эл. почта: oo_orel_ds93n@orel-region.ru

Руководитель заведующая Л.А. Передкова

Дата заполнения 10.03.2025

Модель представления услуги питания – столовая на сырье (пищеблок)

1. Общие сведения о дошкольном образовательном учреждении

Количество воспитанников _____ 433 _____

Возрастная группа	Численность воспитанников всего, человек	В том числе льготной категории (50 %), человек	В том числе льготной категории (100 %), человек
до 3-х лет	59	10	1
3-7 лет	374	70	12

2. Охват горячим питанием по возрастным группам воспитанников

2.1 Охват горячим 5-разовым питанием по возрастным группам обучающихся при 12-ч режиме (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин)

№ п/п	Возрастные группы обучающихся	Численность воспитанников всего, человек	В том числе льготной категории (50 %), человек	В том числе льготной категории (100 %), человек
1.	1 младшая А	29	7	1
2.	1 младшая Б	30	3	
3.	2 младшая А	25	7	1
4.	2 младшая Б	29	4	2
5.	2 младшая В	13	1	2
6.	Средняя А	26	6	
7.	Средняя Б	25	3	
8.	Средняя В	23	2	
9.	Средняя Г	26	7	
10.	Старшая А	23	7	
11.	Старшая Б	24	4	1
12.	Старшая В	23	6	
13.	Старшая Г	28	3	1
14.	Подготовительная А	23	5	1
15.	Подготовительная Б	22	5	
16.	Подготовительная В	16	2	3
17.	Подготовительная Г	24	4	1
18.	Подготовительная Д	24	4	

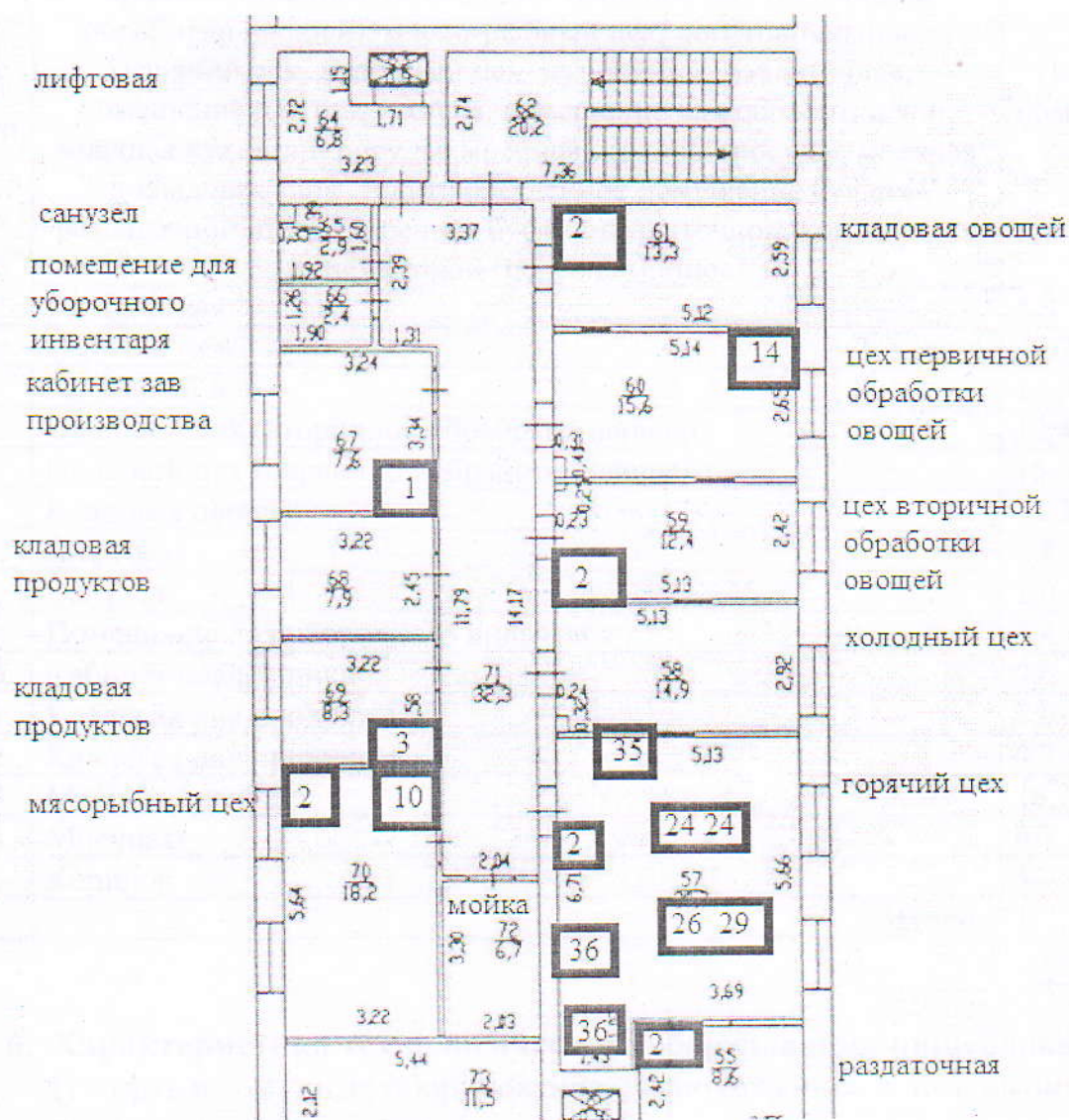
2.2 Охват горячим 6-разовым питанием по возрастным группам обучающихся при 24-ч режиме (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, поздний ужин)

№ п/п	Возрастные группы обучающихся	Численность воспитанников всего, человек	В том числе льготной категории (50 %), человек	В том числе льготной категории (100 %), человек
1.				
2.				
3.				

3. Инженерное обеспечение пищеблока (выбрать из предложенного или указать иное)

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	собственная котельная
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещения	принудительная

4. План-схема расположения помещений пищеблока, помещений за пределами пищеблока, используемых для организации питания (представить выкопировку из технического паспорта с графическим обозначением основного технологического оборудования – позиции 1-15, 23-43 пункта 6 Паспорта)



1. Холодильник бытовой
2. Шкаф холодильный среднетемпературный объемом до 800 л включительно
3. Шкаф холодильный среднетемпературный объемом от 800 до 1300 л включительно
10. Ларь морозильный объемом от 400 л
14. Машина картофеле-очистительная производительность до 150 кг/ч включительно
24. Плита электрическая 4-х конфорочная
26. Сковорода электрическая с площадью пода чаши 0,25-0,27 м²
29. Шкаф жарочный (духовой) односекционный
35. Электрокипятильник
36. Котел электрический 60-100 л

5. Материально-техническое оснащение пищеблока (указать в том числе помещения, расположенные за пределами пищеблока, но используемые для организации питания, сделав отметку-примечание)

№ п/п	Наименование цехов помещения (складские помещения, производственные помещения, овощной цех (первичной обработки овощей), мясно-рыбный цех, доготовочный цех, горячий цех, холодный цех, мучной цех, раздаточная, помещение для резки хлеба, помещение для обработки яиц, моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды, моечная и кладовая тары, производственное помещение буфета-раздаточной, посудомоечная буфета-раздаточной, комната для приёма пищи (персонал), иное)	Площадь помещения, м ²
1.	Раздаточная	8,6
2.	Горячий цех	30,7
3.	Холодный цех	14,9
4.	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	12,4
5.	Овощной цех (первичной обработки овощей)	15,6
6.	Кладовая овощей	13,3
7.	Лифтовая	6,8
8.	Санузел	2,9
9.	Помещение для уборочного инвентаря	2,4
10.	Кабинет кладовщика	7,6
11.	Кладовая для продуктов	7,9
12.	Кладовая для продуктов	8,3
13.	Мясо-рыбный цех	18,2
14.	Моечная	6,7
15.	Коридор	32,3
	Итого:	188,6

6. Характеристика технологического оборудования пищеблока (указать в том числе оборудование, расположенное в помещениях, расположенных за пределами пищеблока, но используемое для организации питания, сделав отметку-примечание)

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования			
		количество единиц оборудования	дата его выпуска	дата начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования
1.	Холодильник бытовой	1	2015	2016	100%
2.	Шкаф холодильный среднетемпературный объемом до 800 л включительно	5	2015	2016	100%

3.	Шкаф холодильный среднетемпературный объемом от 800 до 1300 л включительно	1	2015	2016	100%
4.	Шкаф холодильный среднетемпературный объемом более 1300 л				
5.	Камера холодильная объемом от 4,5 до 6 куб. м.				
6.	Шкаф холодильный низкотемпературный объемом до 800 л включительно				
7.	Шкаф холодильный низкотемпературный объемом от 800 до 1300 л включительно				
8.	Шкаф холодильный низкотемпературный объемом более 1300 л				
9.	Ларь морозильный объемом до 400 л включительно				
10.	Ларь морозильный объемом от 400 л	1	2015	2016	100%
11.	Камера морозильная объемом от 4,5 до 6 куб. м.				
12.	Камера холодильная объемом более 6 куб. м.				
13.	Камера морозильная объемом более 6 куб. м.				
14.	Машина картофеле-очистительная производительность до 150 кг/ч включительно	1	2015	2016	100%
15.	Машина картофеле-очистительная производительность более 150 кг/ч				
16.	Хлебoreзательная машина				
17.	Тестомес	1	2015	2016	100%
18.	Машина овощерезательная производительностью до 150 кг/ч включительно	2	2015	2016	100%
19.	Машина овощерезательная производительностью более 150 кг/ч				
20.	Мясорубка электрическая производительностью до 80 кг/ч включительно	1	2015	2016	100%
21.	Мясорубка электрическая производительностью более 80 кг/ч				
22.	Универсальная кухонная машина УКМ-П	1	2015	2016	100%
23.	Плита электрическая 2-х конфорочная				
24.	Плита электрическая 4-х конфорочная	2	2015	2016	85%
25.	Плита электрическая 6-ти конфорочная				
26.	Сковорода электрическая с площадью пода чаши 0,25-0,27 м2	1	2015	2016	85%
27.	Сковорода электрическая с площадью пода чаши 0,28-0,41 м2				

28.	Сковорода электрическая с площадью пода чаши 0,42-0,47 м2				
29.	Шкаф жарочный (духовой) односекционный	1	2015	2016	85%
30.	Шкаф жарочный (духовой) двухсекционный				
31.	Шкаф жарочный (духовой) трехсекционный				
32.	Пароконвектоматы 4-6 уровней				
33.	Пароконвектоматы 10-12 уровней				
34.	Пароконвектоматы 20 уровней				
35.	Электрокипятильник	1	2015	2016	100%
36.	Котел электрический 60-100 л	2	2015	2016	85%
37.	Котел электрический более 100 л				
38.	Печь конвекционная 4-6 уровней				
39.	Печь конвекционная 10 уровней				
40.	Печь конвекционная 16-20 уровней				
41.	Шкаф пекарский односекционный				
42.	Шкаф пекарский двухсекционный				
43.	Шкаф пекарский трехсекционный				
44.	Печь СВЧ				
45.	Машина посудомоечная бытовая				
46.	Иное (указать)				
	ИТОГО единиц оборудования	21			

7. Организация работы по сохранению имущества за последние 5 лет

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Принимаемые меры					
		наличие договора на техобслуживание (да/нет, срок действия)	наличие договора на проведение метрологических работ (да/нет, срок действия)	проведение ремонтных работ (месяц, год, что сделано)	план приобретения нового и замена старого оборудования (месяц, год, что)	график санитарной обработки оборудования (периодичность)	ответственный за состояние оборудования (должность, ФИО)
1.	Плита электрическая	По мере необходимости разовый	1 раз в год технический осмотр	Замена комфорок 2023-2024	-	После каждого пользования	Зам зав по АХР Беляева Е.А.
2.	Шкаф холодильный	По мере необходимости разовый	1 раз в год технический осмотр	Замена фриона 2023-2024	-	После каждого пользования	Зам зав по АХР Беляева Е.А.
3.	Котел электрический	По мере необходимости разовый	1 раз в год технический осмотр	Замена нагревательного элемента 2023-2024	-	После каждого пользования	Зам зав по АХР Беляева Е.А.

8. Характеристика буфета-раздаточной в групповой ячейке

№ п/п	Наименование группового помещения	Количество воспитанников в группе	Характеристика помещения					
			площадь м ²	наличие горячей и холодной воды	наличие мойки с подводкой	система хранения, (вид и количество)	посуда для получения пищи из пищеблока (вид и количество посуды)	посуда для приема пищи (вид и количество посуды)
1.	Буфетная 1 младшая группа А	29	9,8	есть	есть	Шкаф для посуды – 1 шт, стол тумба – 2шт	Ведро нерж под первое блюдо – 1 шт. Кастрюля под гарнир-1 шт. Ведро нерж под третье блюдо -1 шт. Кастрюля котлеты-1 шт. Кастрюля яйцо-1 шт. Кастрюля под салат -1шт Кастрюля подлива -1 шт. Поднос для запеканки – 1 шт. Емкость для хлеба – 1 шт. Чайник для кипяченой воды -1шт.	Тарелка под первое блюдо – 31 шт. Тарелка под второе блюдо – 31 шт. Чайная пара-31 шт Ложки столовые-31 шт Ложки чайные 31 шт. Половник – 2шт, соусница – 1шт Гарнирная ложка – 1шт
2.	Буфетная 1 младшая группа Б	30	10,1	есть	есть	Шкаф для посуды – 1 шт, стол тумба – 2шт	Ведро нерж под первое блюдо – 1 шт. Кастрюля под гарнир-1 шт. Ведро нерж под третье блюдо -1 шт. Кастрюля котлеты-1 шт. Кастрюля яйцо-1 шт. Кастрюля под салат -1шт Кастрюля подлива -1 шт. Поднос для запеканки – 1 шт. Емкость для хлеба – 1 шт.	Тарелка под первое блюдо – 32 шт. Тарелка под второе блюдо – 32 шт. Чайная пара-32 шт Ложки столовые-32 шт Ложки чайные -32 шт. Половник – 2шт, соусница – 1шт Гарнирная ложка – 1шт

	Буфетная 2 младшая группа А	25	9,9	есть	есть	Шкаф для посуды – 1 шт, стол тумба – 2шт	Чайник для кипяченой воды -1шт. Ведро нерж под первое блюдо – 1 шт. Кастрюля под гарнир-1 шт. Ведро нерж под третье блюдо -1 шт. Кастрюля котлеты-1 шт. Кастрюля яйцо-1 шт. Кастрюля под салат -1шт Кастрюля подлива -1 шт. Поднос для запеканки – 1 шт. Емкость для хлеба – 1 шт. Чайник для кипяченой воды -1шт.	Тарелка под первое блюдо – 27 шт. Тарелка под второе блюдо – 27 шт. Чайная пара-27 шт Ложки столовые-27 шт Ложки чайные -27 шт. Половник – 2шт, соусница – 1шт Гарнирная ложка – 1шт
4.	Буфетная 2 младшая группа б	29	8,0	есть	есть	Шкаф для посуды – 1 шт, стол тумба – 2шт	Ведро нерж под первое блюдо – 1 шт. Кастрюля под гарнир-1 шт. Ведро нерж под третье блюдо -1 шт. Кастрюля котлеты-1 шт. Кастрюля яйцо-1 шт. Кастрюля под салат -1шт Кастрюля подлива -1 шт. Поднос для запеканки – 1 шт. Емкость для хлеба – 1 шт. Чайник для кипяченой воды -1шт.	Тарелка под первое блюдо – 31 шт. Тарелка под второе блюдо – 31 шт. Чайная пара-31 шт Ложки столовые-31 шт Ложки чайные -31 шт. Половник – 2шт, соусница – 1шт Гарнирная ложка – 1шт
5.	Буфетная 2 младшая группа В	13	7,9	есть	есть	Шкаф для посуды – 1 шт, стол тумба – 2шт	Ведро нерж под первое блюдо – 1 шт. Кастрюля под гарнир-1 шт. Ведро нерж под третье блюдо -1 шт. Кастрюля котлеты-1 шт. Кастрюля яйцо-1 шт.	Тарелка под первое блюдо – 15 шт. Тарелка под второе блюдо – 15 шт. Чайная пара-15 шт

							Кастрюля под салат -1шт Кастрюля подлива -1 шт. Поднос для запеканки – 1 шт. Емкость для хлеба – 1 шт. Чайник для кипяченой воды -1шт.	Ложки столовые-15 шт Ложки чайные -15 шт. Половник – 2шт, соусница – 1шт Гарнирная ложка – 1шт
6.	Буфетная Средняя группа А	26	9,9	есть	есть	Шкаф для посуды – 1 шт, стол тумба – 2шт	Ведро нерж под первое блюдо – 1 шт. Кастрюля под гарнир-1 шт. Ведро нерж под третье блюдо -1 шт. Кастрюля котлеты-1 шт. Кастрюля яйцо-1 шт. Кастрюля под салат -1шт Кастрюля подлива -1 шт. Поднос для запеканки – 1 шт. Емкость для хлеба – 1 шт. Чайник для кипяченой воды -1шт.	Тарелка под первое блюдо – 28 шт. Тарелка под второе блюдо – 28 шт. Чайная пара-28 шт Ложки столовые-28 шт Ложки чайные -28 шт. Ножи – 28 шт Половник – 2шт, соусница – 1шт Гарнирная ложка – 1шт
7.	Буфетная Средняя группа Б	25	8,2	есть	есть	Шкаф для посуды – 1 шт, стол тумба – 2шт	Ведро нерж под первое блюдо – 1 шт. Кастрюля под гарнир-1 шт. Ведро нерж под третье блюдо -1 шт. Кастрюля котлеты-1 шт. Кастрюля яйцо-1 шт. Кастрюля под салат -1шт Кастрюля подлива -1 шт. Поднос для запеканки – 1 шт. Емкость для хлеба – 1 шт. Чайник для кипяченой воды -1шт.	Тарелка под первое блюдо – 27 шт. Тарелка под второе блюдо – 27 шт. Чайная пара-27 шт Ложки столовые-27 шт Ложки чайные -27 шт. Ножи – 27 шт Половник – 2шт, соусница – 1шт Гарнирная ложка – 1шт
8.	Буфетная Средняя группа В	23	9,8	есть	есть	Шкаф для посуды – 1 шт, стол	Ведро нерж под первое блюдо – 1 шт.	Тарелка под первое

						тумба – 2шт	Кастрюля под гарнир-1 шт. Ведро нерж под третье блюдо -1 шт. Кастрюля котлеты-1 шт. Кастрюля яйцо-1 шт. Кастрюля под салат -1шт Кастрюля подлива -1 шт. Поднос для запеканки – 1 шт. Емкость для хлеба – 1 шт. Чайник для кипяченой воды -1шт.	блюдо – 25 шт. Тарелка под второе блюдо – 25 шт. Чайная пара-25 шт Ложки столовые-25 шт Ложки чайные -25 шт. Ножи – 25 шт Половник – 2шт, соусница – 1шт Гарнирная ложка – 1шт
9.	Буфетная Средняя группа Г	26	9,9	есть	есть	Шкаф для посуды – 1 шт, стол тумба – 2шт	Ведро нерж под первое блюдо – 1 шт. Кастрюля под гарнир-1 шт. Ведро нерж под третье блюдо -1 шт. Кастрюля котлеты-1 шт. Кастрюля яйцо-1 шт. Кастрюля под салат -1шт Кастрюля подлива -1 шт. Поднос для запеканки – 1 шт. Емкость для хлеба – 1 шт. Чайник для кипяченой воды -1шт.	Тарелка под первое блюдо – 28 шт. Тарелка под второе блюдо – 28 шт. Чайная пара-28 шт Ложки столовые-28 шт Ложки чайные -28 шт. Ножи – 28 шт Половник – 2шт, соусница – 1шт Гарнирная ложка – 1шт
10.	Буфетная Старшая группа А	23	7,8	есть	есть	Шкаф для посуды – 1 шт, стол тумба – 2шт	Ведро нерж под первое блюдо – 1 шт. Кастрюля под гарнир-1 шт. Ведро нерж под третье блюдо -1 шт. Кастрюля котлеты-1 шт. Кастрюля яйцо-1 шт. Кастрюля под салат -1шт Кастрюля подлива -1 шт.	Тарелка под первое блюдо – 25 шт. Тарелка под второе блюдо – 25 шт. Чайная пара-25 шт Ложки столовые-25 шт Ложки чайные -25 шт.

							Поднос для запеканки – 1 шт. Емкость для хлеба – 1 шт. Чайник для кипяченой воды – 1 шт.	Ножи – 25шт Половник – 2шт, соусница – 1шт Гарнирная ложка – 1шт
11.	Буфетная Старшая группа Б	24	11,3	есть	есть	Шкаф для посуды – 1 шт, стол тумба – 2шт	Ведро нерж под первое блюдо – 1 шт. Кастрюля под гарнир-1 шт. Ведро нерж под третье блюдо -1 шт. Кастрюля котлеты-1 шт. Кастрюля яйцо-1 шт. Кастрюля под салат -1шт Кастрюля подлива -1 шт. Поднос для запеканки – 1 шт. Емкость для хлеба – 1 шт. Чайник для кипяченой воды -1 шт.	Тарелка под первое блюдо – 26 шт. Тарелка под второе блюдо – 26 шт. Чайная пара-26 шт Ложки столовые-26 шт Ложки чайные -26 шт. Ножи – 26шт Половник – 2шт, соусница – 1шт Гарнирная ложка – 1шт
12.	Буфетная Старшая группа В	23	9,9	есть	есть	Шкаф для посуды – 1 шт, стол тумба – 2шт	Ведро нерж под первое блюдо – 1 шт. Кастрюля под гарнир-1 шт. Ведро нерж под третье блюдо -1 шт. Кастрюля котлеты-1 шт. Кастрюля яйцо-1 шт. Кастрюля под салат -1шт Кастрюля подлива -1 шт. Поднос для запеканки – 1 шт. Емкость для хлеба – 1 шт. Чайник для кипяченой воды -1шт.	Тарелка под первое блюдо – 25 шт. Тарелка под второе блюдо – 25 шт. Чайная пара-25 шт Ложки столовые-25 шт Ложки чайные -25 шт. Ножи – 25шт Половник – 2шт, соусница – 1шт Гарнирная ложка – 1шт
13.	Буфетная Старшая группа Г	28	7,9	есть	есть	Шкаф для посуды – 1 шт, стол тумба – 2шт	Ведро нерж под первое блюдо – 1 шт. Кастрюля под гарнир-1 шт.	Тарелка под первое блюдо – 30 шт. Тарелка под второе

							Ведро нерж под третье блюдо -1 шт. Кастрюля котлеты-1 шт. Кастрюля яйцо-1 шт. Кастрюля под салат -1шт Кастрюля подлива -1 шт. Поднос для запеканки - 1 шт. Емкость для хлеба - 1 шт. Чайник для кипяченой воды -1шт.	блюдо - 30 шт. Чайная пара-30 шт Ложки столовые-30 шт Ложки чайные -30 шт. Ножи - 32шт Половник - 2шт, соусница - 1шт Гарнирная ложка - 1шт
14.	Буфетная Подготовительная группа А	23	10,0	есть	есть	Шкаф для посуды - 1 шт, стол тумба - 2шт	Ведро нерж под первое блюдо - 1 шт. Кастрюля под гарнир-1 шт. Ведро нерж под третье блюдо -1 шт. Кастрюля котлеты-1 шт. Кастрюля яйцо-1 шт. Кастрюля под салат -1шт Кастрюля подлива -1 шт. Поднос для запеканки - 1 шт. Емкость для хлеба - 1 шт. Чайник для кипяченой воды -1шт.	Тарелка под первое блюдо - 25 шт. Тарелка под второе блюдо - 25 шт. Чайная пара-25 шт Ложки столовые-25 шт Ложки чайные -25 шт. Ножи - 25 шт Половник - 2шт, соусница - 1шт Гарнирная ложка - 1шт
15.	Буфетная Подготовительная группа Б	22	9,9	есть	есть	Шкаф для посуды - 1 шт, стол тумба - 2шт	Ведро нерж под первое блюдо - 1 шт. Кастрюля под гарнир-1 шт. Ведро нерж под третье блюдо -1 шт. Кастрюля котлеты-1 шт. Кастрюля яйцо-1 шт. Кастрюля под салат -1шт Кастрюля подлива -1 шт. Поднос для запеканки - 1 шт.	Тарелка под первое блюдо - 24 шт. Тарелка под второе блюдо - 24 шт. Чайная пара-24 шт Ложки столовые-24 шт Ложки чайные -24 шт. Ножи - 24шт Половник - 2шт,

							Емкость для хлеба – 1 шт. Чайник для кипяченой воды -1шт.	соусница – 1шт Гарнирная ложка – 1шт
16.	Буфетная Подготовительная группа В	16	8,1	есть	есть	Шкаф для посуды – 1 шт, стол тумба – 2шт	Ведро нерж под первое блюдо – 1 шт. Кастрюля под гарнир-1 шт. Ведро нерж под третье блюдо -1 шт. Кастрюля котлеты-1 шт. Кастрюля яйцо-1 шт. Кастрюля под салат -1шт Кастрюля подлива -1 шт. Поднос для запеканки – 1 шт. Емкость для хлеба – 1 шт. Чайник для кипяченой воды -1шт.	Тарелка под первое блюдо – 18 шт. Тарелка под второе блюдо – 18 шт. Чайная пара-18 шт Ложки столовые-18 шт Ложки чайные -18 шт. Ножи – 18шт Половник – 2шт, соусница – 1шт Гарнирная ложка – 1шт
17.	Буфетная Подготовительная группа Г	24	12,9	есть	есть	Шкаф для посуды – 1 шт, стол тумба – 2шт	Ведро нерж под первое блюдо – 1 шт. Кастрюля под гарнир-1 шт. Ведро нерж под третье блюдо -1 шт. Кастрюля котлеты-1 шт. Кастрюля яйцо-1 шт. Кастрюля под салат -1шт Кастрюля подлива -1 шт. Поднос для запеканки – 1 шт. Емкость для хлеба – 1 шт. Чайник для кипяченой воды -1шт.	Тарелка под первое блюдо – 26 шт. Тарелка под второе блюдо – 26 шт. Чайная пара-26 шт Ложки столовые-26 шт Ложки чайные -26 шт. Ножи – 26 шт Половник – 2шт, соусница – 1шт Гарнирная ложка – 1шт
18.	Буфетная Подготовительная группа Д	24	8,0	есть	есть	Шкаф для посуды – 1 шт, стол тумба – 2шт	Ведро нерж под первое блюдо – 1 шт. Кастрюля под гарнир-1 шт. Ведро нерж под третье блюдо -1 шт. Кастрюля котлеты-1 шт.	Тарелка под первое блюдо – 26 шт. Тарелка под второе блюдо – 26 шт. Чайная пара-26 шт

							Кастрюля яйцо-1 шт. Кастрюля под салат -1шт Кастрюля подлива -1 шт. Поднос для запеканки – 1 шт. Емкость для хлеба – 1 шт. Чайник для кипяченой воды -1шт.	Ложки столовые-26 шт Ложки чайные -26 шт. Ножи – 26шт Половник – 2шт, соусница – 1шт Гарнирная ложка – 1шт
--	--	--	--	--	--	--	---	---

9. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплекто- ванность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие мед. книжки
1.	Шеф-повар	1	1	Средне специальное	Техник-технолог	21 г	есть
2.	Повар	6,5	1	Средне специальное	4 разряд	43 г	есть
3.	Повар		1	Средне специальное	3 разряд	15л	есть
4.	Повар		1	Средне специальное	3 разряд	23г	есть
5.	Кухонный рабочий	2,5	1	Средне специальное		20л	есть
6.	Кухонный рабочий		1	Средне специальное		28л	есть
7.	Кладовщик	1	1	Высшее	Технолог	19л	есть

Пронумеровано, прошито
И скреплено печатью

На 14 страницах
Л.А. Передкова

