

СОГЛАСОВАНО

Совет школы

30.08.2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МКОУ ООШ д.Вихарево

*Мещ* / Е.В.Мясникова

Приказ от 09.09.2021г. № 81.



1.2. Программа определяет основные цели и задачи производственного контроля в организации и качестве питания в общеобразовательной организации, устанавливает объекты и субъекты контроля, организационные методы, виды и формы контроля, права и ответственность руководителей производственного контроля, регламентирует документацию по вопросам организации питания в общеобразовательной организации.

1.3. Контроль в организации и качеством питания в школе предусматривает проведение лабораторных и органолептических исследований качества продукции пищевой организации, а также в организации и качеством питания.

## Программа производственного контроля организации питания обучающихся в МКОУ ООШ д.Вихарево на 2021-2022 учебный год

1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности для человека в среде обитания путем выявления факторов пищевой среды, путем контроля качества сырья, продукции, оборудования, рабочих мест, участников организации питания в школе, сырья, готовых продуктов, отходов производства.

1.5. Производственный контроль включает:

1.5.1. Наличие официально изданных санитарных правил, систем их внедрения и контроля, их реализацию, методов, методов контроля факторов и соответствии с осуществляемой деятельностью.

1.5.2. Организация исследований

д.Вихарево, 2021г.

## **1. Общие положения**

1.1. Программа производственного контроля организации питания обучающихся (далее – программа производственного контроля) разработана в соответствии с требованиями Федерального закона Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01» (далее – СП 1.1.1058-01).

1.2. Программа определяет основные цели и задачи производственного контроля за организацией и качеством питания в общеобразовательной организации, устанавливает объекты и субъекты контроля, организационные методы, виды и формы контроля, права и ответственность участников производственного контроля, регламентирует документацию по вопросам организации питания в общеобразовательной организации.

1.3. Контроль за организацией и качеством питания в школе предусматривает проведение администрацией и ответственными лицами, закрепленными приказами директора общеобразовательной организации (комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), наблюдений, обследований, проверок, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов Российской Федерации в сфере питания обучающихся школы, а также локальных актов общеобразовательной организации.

1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

## **2. Порядок организации и проведения производственного контроля**

2.1. Объектами производственного контроля являются: помещения пищеблока; школьная столовая; технологическое оборудование; рабочие места участников организации питания в школе; сырье, готовая продукция; отходы производства.

2.2. Производственный контроль включает:

2.2.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.2.2. Организация медицинских осмотров.

2.2.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, используемой продукции.

2.2.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.2.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, учредителя общеобразовательной организации, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду.

2.3.8. Выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов общеобразовательной организации в части организации и обеспечения качественного питания, анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению.

2.3.9. Анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности.

2.3.10. Выявление положительного опыта в организации качественного питания с последующей разработкой предложений по его распространению.

2.4. В рамках производственного контроля контролируется:

- правильность оформления сопроводительной документации;
- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- качество мытья посуды;
- условия и сроки хранения продуктов;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия.

2.5. Контроль осуществляется с использованием следующих методов: изучение документации; обследование пищеблока; наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в школьной столовой; беседа с персоналом; ревизия; инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.

2.6. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых или оперативных проверок.

2.7. Общее руководство за исполнением производственного контроля в общеобразовательной организации возлагается на директора школы.

### 3. План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект производственного контроля	Периодичность производственного контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
<b>3.1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>				
3.1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Руководитель образовательной организации	Договор с предприятием питания
3.1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража поступающей продукции
3.1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
<b>3.2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</b>				
3.2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
3.2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. медсестра	Журнал бракеража готовой продукции
3.2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции.
<b>3.3. Контроль рациона питания обучающихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе</b>				
3.3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством	Меню

			питания	
3.3.2.	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики
3.3.4.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции
3.4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)				
3.4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
3.4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
3.5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
3.5.1.	Условия труда.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
3.5.2.	Производственные, складские, подсобные помещения и	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством	Визуальный контроль

	оборудования в них		питания.	
3.5.3.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
<b>3.6. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</b>				
3.6.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Медицинские книжки сотрудников
3.6.2	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды
<b>3.7. Контроль за режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся</b>				
3.7.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании.
3.7.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи
3.7.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания школьной комиссии

#### **4. Состав программы производственного контроля**

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

4.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п. 6).

4.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п. 7).

4.3. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития Российской Федерации от 12.04.2011 № 302Н и профессионально-гигиенической подготовке (п. 8).

4.4. Перечень мероприятий, предусматривающих обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и/или безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг и периодичность проведения (п. 9).

4.5. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанных с осуществлением производственного контроля (п. 10).

4.6. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов региональной государственной власти и местного самоуправления, Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кировской области (п. 11).

4.7. Иные мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактически) мероприятий (п. 12).

4.8. Объем, номенклатура, периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований организации питания в общеобразовательной организации (п. 13).

#### **5. Организация взаимодействия с Управлением федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кировской области**

5.1. В соответствии с СП 1.1.1058-01 общеобразовательная организация предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную действующим законодательством Российской Федерации.

#### **6. Перечень официально действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативных правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в образовательных организациях и по вопросам условий труда работающих**

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
6.1.	О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения	ФЗ от 30.03.1999 № 52
6.2.	О качестве и безопасности пищевых продуктов	ФЗ от 02.01.2000 № 29-ФЗ
6.3.	О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении	ФЗ от 26.12.2008 № 294-ФЗ

	государственного контроля (надзора) и муниципального контроля	
6.4.	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
6.5.	Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	СанПиН 1.2.3685-21
6.6.	Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций	МР 2.4.0179-20.2.4.
6.7.	Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях	МР 2.4.0180-20.2.4.
6.8.	Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)	МР 2.4.0162-19. 2.4.
6.9.	Методические рекомендации к организации общественного питания населения	МР 2.3.6.0233-21.

**7. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания**

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

**8. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития Российской Федерации от 12.04.2011 № 302н и профессионально-гигиенической подготовке**

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагоги: учителя, воспитатели	14	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
2.	Директор.	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г.		
3.	Заведующий хозяйством	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъем и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
4.	Учитель технологии	1	Пыль растительного происхождения	п.2.7. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		

5.	Учитель информатики	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	п. 4.4.3. приложение №1 приказ №302н от 12.04.2011г.		
			Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ	п.3.2.2.4. приказ № 302н от 12.04.2011г.		
6.	Уборщица служебных и производственных помещений	2	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства	п. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
			Хлор и его соединения	п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
7.	Повар	2	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
			Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Повышенная температура воздуха	п. 3.8. приложения №1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		

8.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий.	1	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	-
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
			Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Пониженная температура воздуха	п. 3.8. приложения №1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		

**9. Перечень мероприятий, предусматривающих обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и/или безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг и периодичность проведения**

Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный
Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно	Мясникова Е.В.
Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приеме на работу	Мясникова Е.В.
Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции	постоянно	Мясникова Е.В.
Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории	постоянно	Мясникова Е.В.
Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов	постоянно	Федотова Г.В.
Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб	постоянно (раз в месяц – родительский контроль), ежедневно-бракеражная комиссия	Федотова Г.В., Подлевских Н.А.

Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок	постоянно	Чучалина Т.А.
Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания	постоянно	Заведующие кабинетами
Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов	постоянно	Мясникова Е.В.
Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательной организации	постоянно	Федотова Г.В.
Санпросветработа	постоянно	Мясникова Е.В.
Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Мясникова Е.В.

**10. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля**

- 10.1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
- 10.2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
- 10.3. Гигиенический журнал (сотрудники).
- 10.4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- 10.5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- 10.6. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
- 10.7. \_\_\_\_\_.

**11. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов региональной государственной власти и местного самоуправления, Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кировской области**

- 11.1. Отключение электроснабжения.
- 11.2. Аварии на системе водопровода, канализации.
- 11.3. Отключение тепла в холодной период года.
- 11.4. Пожар.
- 11.5. Непредвиденные ЧС.
- 11.6. Обвалы, обрушения.
- 11.7. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.
- 11.8. Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении.

**12. Иные мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнения санитарно-противоэпидемиологических**

**(профилактически) мероприятий**

## 12.1. График проведения генеральной уборки столовой

Мероприятия	Сроки
Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно санминимума.	Ежедневно
Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений	Ежедневно
Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	1 раз в месяц (последняя пятница месяца)

**13. Объем, номенклатура, периодичность проведения лабораторных  
и инструментальных исследований организации питания  
в общеобразовательной организации**

Вид исследований	Объект исследования	Количество	Периодичность
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, гарниры, второе блюдо	одно блюдо	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химическому составу	Суточный рацион питания	одно блюдо	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации	одно блюдо	одно блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственной обстановки, руки и спецодежда сотрудников	пять смывов	1 раз в год

Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниоза	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	три смыва	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	пять смывов	1 раз в год
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений; моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	две пробы	по химическим показателям 1 раз в год; микробиологическим – 1 раз в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	одно	1 раза в год
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	одно	1 раз в темное время суток
Исследование дезинфицирующих средств	Растворы дезинфицирующих средств	две пробы	2 раза в год

#### 14. Характеристика условий размещения объекта питания МКОУ ООШ д.Вихарево

Название объекта	Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа д.Вихарево Кильмезского района Кировской области
Адрес	613588, Кировская область, Кильмезский р-н, д.Вихарево, ул.Школьная, д.1
Размещение объекта	613588, Кировская область, Кильмезский р-н, д.Вихарево, ул.Школьная, д.1
Холодное водоснабжение	имеется
Горячее водоснабжение	имеется

Отопление	имеется
Вентиляция	имеется
Освещение	имеется
Набор производственных вспомогательных помещений	имеется
Доставка продуктов	ежедневно