

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
муниципального образования муниципальный округ город Горячий Ключ Краснодарского
края «Средняя общеобразовательная школа № 10 имени Героя Советского Союза Остапенко
Андрея Николаевича»

Адрес месторасположения п. Первомайский, ул. Юбилейная, 4

Телефон 8(86159)5-82-79 эл почта: school10@gor.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:

Ответственный за организацию питания обучающихся:

Численность педагогического коллектива:

Проектная мощность ОО 350 чел.

Фактическое количество обучающихся 400 чел.

Площадь обеденного зала 51,4м²

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	18	0	0		2
2.	2 класс	2	44	2	2		
3.	3 класс	2	44	3			
4.	4 класс	2	50	3			1
5.	5 класс	2	40	0			1
6.	6 класс	2	50	5			
7.	7 класс	2	37	4			
8.	8 класс	2	32	3			
9.	9 класс	2	65	2	1		
10.	10 класс	1	7	0			
11.	11 класс	1	13	0	1		
ИТОГО		19	400				

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	156	91	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	224	118	52,6
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	98		
	в т.ч. за родительскую плату	20		
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	20	15	75
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	6		
	в т.ч. за родительскую плату	9		

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	156	65	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	224	12	5,3
	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	20	1	5
	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	Потапова Ольга Владимировна
Место нахождения (адрес)	Краснодарский край, МО г. Горячий Ключ, п. первомайский, ул. Юбилейная, д.4
Режим работы пищеблока	8.00-16.00
Контактный телефон	8(86159)58279
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	http://school10.gor.kubannet.ru/организация-питания/

4. Тип пищеблока

№	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная
---	---------------	--------	-----------

п/п			мощность
1.	Столовая, работающая на сырье	да	
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	
3.	Буфет-раздаточная	нет	
4.	Буфет	нет	
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)	да	
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	нет	

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

6. Экспликация (план-схема) обеденного зала

количество посадочных мест по проекту 72
фактическое количество посадочных мест 72

7. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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	нет
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да
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 ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Износность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Обеденный зал		Столы обеденные	12	2009		90		
		Стулья	72	2009		80		
		Раковины для мытья рук	5	2019	2019	30		
		Электропотогенца	-					
		Мармит 1-х блюд	-				Мармит первых блюд	1
		Мармит 2-х блюд	1	1978	1978	100	Мармит вторых блюд	1
		Мармит 3-х блюд						
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	-				Холодильный прилавок (витрина, секция)	1
		Прилавок нейтральный	-					
Раздаточная зона		Прилавок для столовых приборов	-				Прилавок для столовых приборов	1
		Другое	-					
		Плита электрическая 6-ти конф.	1	2017	2017	50		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2022	2022	30		
		Котел пищеварочный						
Горячий цех		Электрическая сковорода	1	2006	2006	100	Электрическая сковорода	1
		Зонт вентиляционный	1	2007	2007	100	Зонт вентиляционный	1
		Пароконвектомат						
		Столы производственные	6	2018	2018	40	Столы производственные	4
		Моечная ванна 1-0 или	1	2017	2017	80		

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Износенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		2-х секционная						
		Универсальный механический привод для готовой продукции	-					
		или овощерезательная машина с противочной насадкой и мисурюбка для готовой продукции	-					
		Весы электронные для готовой продукции	-				Весы электронные для готовой продукции	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2007	2007	100	Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1
		Миксер 10-20л	-				Миксер 10-20л	1
		Тележка сервировочная	-				Тележка сервировочная	1
		Тележка для сбора грязной посуды	-					
		Хлеборезка	-				Хлеборезка	1
		Шкаф для хранения хлеба	1	2019	2019	60		
		Подставки под кухонный инвентарь						
		Стеллаж кухонный настенный	2	2019	2019	50		
Холодный цех		Раковина для мытья рук	1	2016	2016	50		
		Бактерицидная установка	1	2020	2020	30		
		Другое (умывальник)						
		Стол производственный	-					

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата подключения (начала функционирования), год	Износность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		Весы электронные	-					
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Универсальный механический привод или овощерезательная машина	-					
		Бактерицидная установка	-					
		Моечная ванна	-					
		Весы электронные	-					
		Раковина для мытья рук	-					
		Стол производственный	-					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	-					
		Моечная ванна	-					
		овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	-					
Догоготовочный цех		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	-					
		Весы электронные	-					
		Раковина для мытья рук	-					
		Стол производственный	-					
		Тестомесильная машина	-					
		Пекарский шкаф	-					
Мучной цех		Стеллаж кухонный	-					
		Моечная ванна	-					
		Весы электронные	-					

Наименование помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата подключения (начала функционирования), год	Износность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Помещение для обработки яиц		Раковина для мытья рук	-					
		Моечная ванна 3-х секционная	-					
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	-					
		Стол производственный	-					
		Шкаф холодильный	-					
		Овоскоп	-					
		Раковина для мытья рук	-					
		Стол производственный	2	2018	2018	60		
		Моечная ванна 3-х секц.	1	2012	2012	70		
		Стеллаж кухонный	-					
Мясо-рыбный цех		Электропривод для сырой продукции	-					
		или электромясорубка	1	2021	2021	30		
		Весы электронные	-				Весы электронные	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	3	2007, 2024	2007, 2024	100, 10		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	2	2021, 2024	2021, 2024	30, 10		
		Полка для разделочных досок	-					
		Раковина для мытья рук	1	2007	2007	50		
		Моечная ванна 2-х секц.	1	2012	2012	70		
		Стол производственный	2	1995	1995	80		
		Стеллаж кухонный настенный	-					
Овощной цех (первичной обработки)		Весы	-					
		Стеллаж кухонный	-					
		Картофелеочистительная	1	2021	2021	50		

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Износность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Овощной пех (вторичной обработки)		Машина						
		Раковина для мытья рук	1	2007	2007	50		
		Моечная ванна 2-х секц.	-					
		Стол производственный	-					
		Овощерезательная машина	1	2021	2021	50		
		Степлаж кухонный настенный	-					
		Степлаж кухонный	-					
		Весы	-				Весы	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2023	2023	20		
		Раковина для мытья рук	-					
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	1	2017	2017	30		
		Степлаж кухонный	2					
		Зонт вентиляционный	-					
		Водонагреватель	-					
		Раковина для мытья рук	-					
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1	1975	1975	80	Стол для сбора отходов	1
		Стол производственный	-					
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	-					
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	2	2017	2017	70		
		Посудомоечная машина	1	2024	2024	20		
		Степлаж (шкаф) для хранения столовой посуды	-					
		Степлаж (шкаф) для хранения стаканов	2					

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала инв.), год	Износность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Зонт вентиляционный					Зонт вентиляционный	1
		Водонагреватель проточный	1	2015	2015	80	Водонагреватель проточный	1
		Раковина для мытья рук						
		Шкаф для уборочного инвентаря	1	1985	1985	100	Шкаф для уборочного инвентаря	1
		Душевой поддон	-					
Склад для хранения овощей		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	1985	1985	100	Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1
		Раковина для мытья рук						
		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-				Контейнер для хранения и транспортировки овощей	1
		Стеллажи	-					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	3	2021,2023	2021,2023	25,30		
Склад для сыпучих продуктов		Подтоварники	-					
		Стеллажи	2	1985	1985	100	Стеллажи	2
		Подтоварники	-					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф для хранения скоропортящихся продуктов	-					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	-					
		Подтоварник	-					
Загрузочная продуктов		Весы товарные электронные	-					

Набор комплектный	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол- во шт.	Дата выпуска , год	Дата подключения (начала функциониро- вания), год	Износность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук

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						
1.1	Электропечь	Приготовление пищи	СЭП-045		Октябрь 2006	7	1 раз в год
1.2	Жарочный шкаф	Приготовление пищи	ШЖС-2		Декабрь 2022	10 лет	1 раз в год
1.3	Плита электрическая 6-ти комфорочная	Приготовление пищи	ЭП-6П без духовки		Ноябрь 2022	10 лет	1 раз в год
1.4	Плита электрическая 6-ти комфорочная	Приготовление пищи	900 сер. ТЕРМА ПКЭ-6ПР-1475/850/860-24		Декабрь 2017	10 лет	1 раз в год
1.5	Плита электрическая 4-х комфорочная	Приготовление пищи			Август 2005	10 лет	1 раз в год
2.	Механическое						
2.1	Мясорубка	Обработка сырой продукции	МИМ-300		Июнь 2021	3 года	1 раз в год
	Мясорубка	Обработка сырой продукции	МИМ-300		Октябрь 2007	5 лет	
	Измельчитель овощей	Обработка сырой продукции	Гамма-5 А		Июнь 2021	3 года	
	Электрический овощерезка	Обработка сырой продукции	ЦЕОМА ВС 55 MF		Декабрь 2017	10 лет	

	Кертофелечистка МОК -150 У	Обработка сырой продукции	МОК -150 У		Июнь 2021	3 года	
3.	Холодильное						
	Ларь морозильный	Хранение сырой продукции	F 600 S (Белый)		Декабрь 2021	10 лет	
	Ларь морозильный	Хранение сырой продукции	FROSTOR F 600 S		Дкабрь 2024	10 лет	
	Ларь морозильный	Хранение сырой продукции	горизонтальный F 180 S NEW		Июль 2019	10 лет	
	Шкаф холодильный	Хранение сырой продукции	Капри 0,5 М		Июль 2019	10 лет	
	МОРОЗИЛЬНАЯ КАМЕРА	Хранение сырой продукции	ЛН 600 s6		Октябрь 2007	10 лет	
	Холодильник	Хранение сырой продукции			Март 2005	10 лет	
	ШКАФ СРЕДНЕТЕМПЕРА ТУРНЫЙ	Хранение сырой продукции	С7D		Март 2024	10 лет	
	Шкаф холодильный	Хранение сырой продукции	СМ 107 S (ПХ 0,7)		Август 2023	10 лет	
4.	Весомизмерительное	-	-	-	-	-	-
		-	-	-	-	-	-

9.3. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

Характеристика мероприятий							
№ п/п	Наименование оборудования	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.	Весовизмерительное						

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	нет	
Гардеробная персонала	нет	
Душевые для сотрудников пищеблока	нет	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	нет	

11. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	2	1	4	2	да
Рабочих кухни/помощники повара	1,5	1	0	4	да
Официантов	0	0	0	0	
Других работников пищеблока/посудомойщицы	1,5	1	0	2	да
Технических работников/уборщиц	4	2	0	3	да

11.1. Персонал пищеблока входит в штатное расписание

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1.	Образовательного учреждения	да
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	нет
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 (цикличное)/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)	нет
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	нет
9.	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	нет
10.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	да
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	нет
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	нет
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, общественного совета, родительского комитета и т.п.	да
32.	ДРУГОЕ	-

**14. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд:
проводится/не проводится**

15. Средняя стоимость питания

№	Стоимость завтрака			Стоимость обеда			Стоимость полдника		
	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы
	106,63	125,40	125,40	149,29	175,56	175,56	63,98	75,24	75,24

16. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, в том числе обучающихся на дому

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и, детям-инвалидам (инвалидам), не имеющим статус ограниченные возможностями здоровья обучающихся в 1 — 11 классах, предоставляется бесплатное двухразовое горячее питание за счет средств краевого и муниципального бюджетов.

В соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства для обучающихся 1-ой смены организованы приемы пищи (осуществляются выплаты компенсации за приемы пищи) «Завтрак+ Обед», для обучающихся 2-ой смены — «Обед+ Полдник»

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и детям-инвалидам (инвалидам), не являющимся обучающимися с ОВЗ, осваивающим адаптированные основные общеобразовательные программы, в форме индивидуального обучения на дому выплачивается компенсация за двухразовое горячее питание в денежном эквиваленте за счет средств регионального и муниципального бюджетов.

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий

Обучающимся из многодетных семей, обучающихся в 5 — 11 классах, предоставляется одnorазовое бесплатное питание за счет средств регионального и муниципального бюджетов;

Обучающимся из малообеспеченных семей, обучающихся в 5 — 11 классах, предоставляется льгота при оплате за питание в размере 10 рублей за каждый фактический день питания за счет средств муниципального бюджета;

Обучающимся 5 — 11 классов, родители которых были мобилизованы в соответствии с указом президента Российской Федерации «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации» или участвуют в СВО добровольно, или участвуют в СВО на основании контракта с Вооруженными силами Российской Федерации предоставляется бесплатное горячее питание за счет средств муниципального бюджета.

