

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Средняя общеобразовательная школа «Агалатовский центр образования»

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения 188653, Ленинградская область, Всеволожский район, д. Вартемяги, Токсовское шоссе дом 2

Телефон 8-81370-51-346 эл почта: agal@vsevobr.ru

Составлен: 31.08.2021

Обновлен: 31.08.2024

д. Вартемяги

СОДЕРЖАНИЕ:

1.	Общие сведения об образовательной организации
2.	Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся:
2.1.	Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся
2.2.	Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся
3.	Модель предоставления услуги питания
4.	Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции
5.	Инженерное обеспечение пищеблока
6.	Помещения школьного пищеблока
6.1.	План-схема расположения помещений пищеблока
6.2.	Характеристика помещений
7.	Материально-техническое оснащение пищеблока
7.1.	Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
7.2.	Перечень недостающего оборудования
7.3.	Дополнительные характеристики технологического оборудования
7.4.	Характеристики обеденного зала
7.5.	Характеристика бытовых помещений
8.	Штатное расписание работников пищеблока
9.	Форма организации питания обучающихся
10.	Перечень нормативных и технологических документов

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

Наименование объекта	Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Средняя общеобразовательная школа «Агалатовский центр образования»
Адрес и местонахождение	188653, Ленинградская область, Всеволожский район, д. Вартемяги, Токсовское шоссе дом 2
Форма собственности	Муниципальная
Руководитель образовательной организации, телефон	Гуменюк Оксана Михайловна 8-81370-58-456
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	В наличии
Дата ввода в эксплуатацию	1964 год
Мощность проектная / фактическая школы	300/546
Благоустройство территории: • наличие ограждения • наличие озеленения • наличие асфальтового покрытия • наличие подъездных путей • въезд • выезд	благоустроена: • имеется • имеется • имеется • имеется • имеется • имеется
Наличие графика на проведение санитарных дней	В наличии
Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ	№ 133/24Д от 01.03.2024 г. УФК по ЛО (Филиал ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области" во Всеволожском и Кировском районах, л/с 20456Я30150)
Количество мусоросборников	2 (общая площадка)
Договор на вывоз твердых бытовых отходов	№ 35701БО-5/01-24 от 04.03.2024 г. АО "УК по обращению с отходами в Ленинградской области"
Ответственный за питание обучающихся	Никушина Юлия Юрьевна библиотекарь
Численность педагогического коллектива, чел.	28
Количество классов по уровням образования	начальная – 11 средняя – 10

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1.	1	2	62	62
2.	2	3	72	72
3.	3	4	81	81
4.	4	2	64	64
5.	5	2	67	0
6.	6	2	68	0
7.	7	2	52	0

8.	8	2	45	0
9.	9	2	35	2

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 числа обучающихся
1.	Учащиеся 1-4 классов:	279	279	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	279	279	100
2.	Учащиеся 5-9 классов:	267	170	64
	в том числе учащиеся льготных категорий	2	2	100
	в том числе за родительскую плату	265	200	75
3.	Общее количество учащихся всех возрастных групп	546	450	82
	в том числе льготных категорий	2	2	100

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:	279	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий	279	0	0
2.	Учащиеся 5-9 классов:	267	97	36
	в том числе учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в том числе за родительскую плату	265	65	25
3.	Общее количество учащихся всех возрастных групп	546	96	18
	в том числе льготных категорий	0	0	0

3. Модель предоставления услуги питания:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	да
2.	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет
3.	Буфет-раздаточная	да
4.	Арендованное помещение	нет
5.	Помещение для приема пищи	нет

Оператор питания, наименование	ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ТОРГОВАЯ КОМПАНИЯ" (ООО «СТК»)
Адрес местонахождения	194044, г. Санкт-Петербург, пр. Непокоренных, д. 63, корпус 36, часть пом. 4-Н № 15
Фамилия, имя отчество руководителя	Степанова Елена Григорьевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(812) 332-70-43 / raduga-spb@bk.ru
Номер контракта	2388
Дата заключения контракта	27.02.2024
Длительность контракта	Начало оказания Услуг: с момента заключения контракта; Окончание оказания Услуг: 31.12.2024 года.

4. 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	

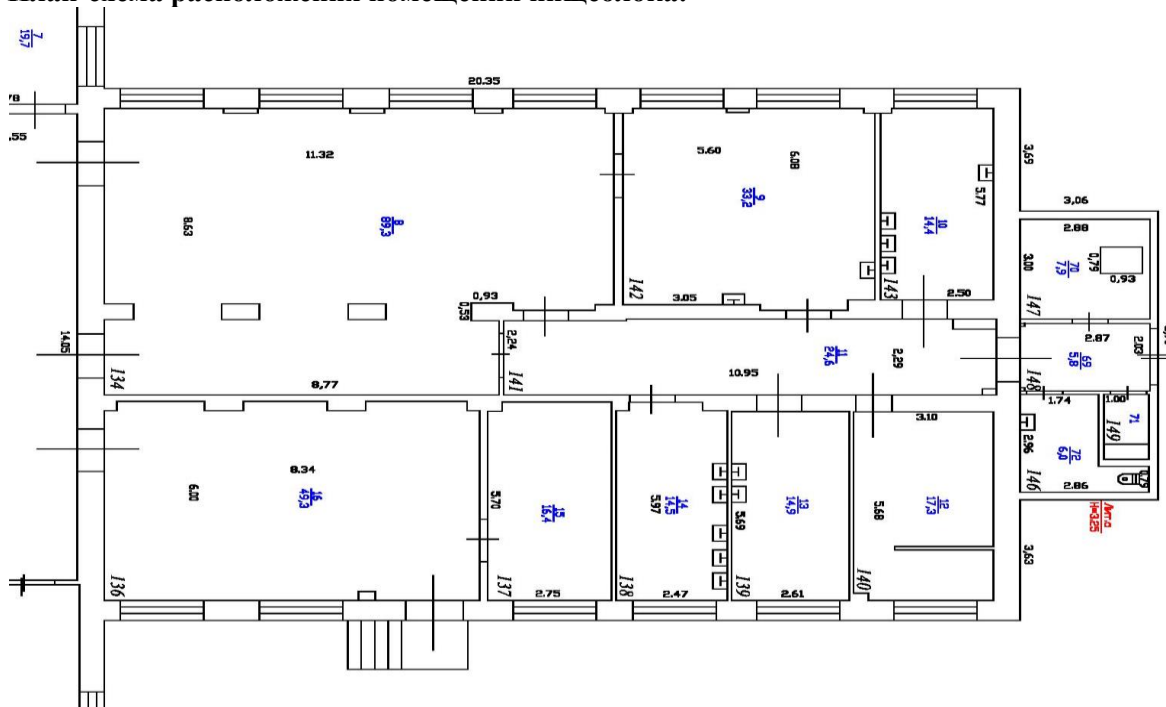
5. Инженерное обеспечение пищеблока:

ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ:	
• наличие холодного водоснабжения	холодное водоснабжение
• наличие горячего водоснабжения	бойлеры
• централизованное водоснабжение	централизованное (холодная вода)
• децентрализованное водоснабжение	горячая вода, бойлеры
• привозное водоснабжение	нет
• достаточность обеспечения горячей водой	достаточно
• наличие резервного запаса воды	имеется, установлен бойлер
• обеспеченность организации паром	имеется
ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ:	
• централизованная канализация	нет
• локальная канализация, при локальной очистке указать способ очистки и дезинфекции	КНС, очистка согласно графику
• условия отведения сточных вод	КНС
• наличие уклона полов, трапов	наличие
• наличие выгребов	нет
• наличие автотранспорта	нет
• условия для соблюдения правил личной гигиены	имеются
ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ:	
• централизованное отопление	централизованное
ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ	
• естественная	естественная
• приточно - вытяжная	приточно – вытяжная в исправном

	состоянии, монтаж июнь 2019 год
ХАРАКТЕРИСТИКА ОСВЕЩЕНИЯ	
• естественное	имеется
• искусственное	имеется
• защитные плафоны на осветительной арматуре	имеется

6. Здание и помещения школьного пищеблока

6.1. План-схема расположения помещений пищеблока:



6.2. Характеристика помещений:

№ п/п	Наименование цехов и помещений ¹	№ помещения, согласно плана-схемы	Площадь помещения, м ²		Примечание
			Столовые, работающие на сырье	Раздаточные, буфеты	
1.	Склады	147			
2.	Овощной цех (первичной обработки овощей)	139			совмещены - зонирование
3.	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				
4.	Холодный цех	140			совмещены - зонирование
5.	Помещение для нарезки хлеба				
6.	Мясо-рыбный цех	143			совмещены - зонирование
7.	Помещение для обработки яиц				
8.	Горячий цех	142			совмещены -

¹ СанПин 2.4.5.2409-08

9.	Мучной цех				зонирование
10.	Доготовочный цех				
11.	Раздаточная зона	134			зонирование
12.	Моечная для мытья столовой посуды	138			зонирование
13.	Моечная кухонной посуды	138			совмещены
14.	Моечная тары				
15.	Производственное помещение буфета-раздаточной	134			совмещены
16.	Посудомоечная буфета-раздаточной				отсутствует
17.	Комната приема пищи (персонал)				отсутствует

7. Материально-техническое оснащение пищеблока/обеденного зала:

7.1. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
1	Овощной цех (первичной обработки овощей) и Овощной цех (вторичной обработки овощей)	холодильная камера КХ-6,61POLAIR (41012400064.2)	1	2019	11.2019	76
		Картофелечистка МОК- 300М (41013600241)	1	2019	11.2019	71,43
		холодильная камера КХ-6,61POLAIR (41012400064.1)	1	2019	11.2019	76
2	Холодный цех и Помещение для нарезки хлеба	шкаф холодильный ШХ-0,7 POLAIR (41012400061.4, (41012400061.5; 41012400061.6)	3	2019	11.2019	50
		машина для переработки овощей МПО-1-03 (41013600243)	1	2019	11.2019	57
		ларь для овощей Кобор ЛО-100/60 (41013600242)	1	2019	11.2019	80
		шкаф для хлеба (41013600271)	1	2019	11.2019	50
		слайсер 10" 250 Convito	1	2019	11.2019	71

		(41013600248)				
3	Мясо-рыбный цех	шкаф морозильный ШН-0,5 POLAIR (41012400059.1; 41012400059.2)	2	2019	11.2019	71
		шкаф холодильный ШХ-0,5ДС POLAIR (41012400060)	1	2019	11.2019	71
		ларь морозильный CF 500 S ЛН-500 (41013400200)	1	2019	11.2019	71
		мясорубка МИМ-300М (41013600244)	1	2019	11.2019	71
		стол охлаждаемый (41013600258)	1	2019	11.2019	71
		весы CAS SW-11-30 (41013600236.3)	1	2019	11.2019	17
4.	Горячий цех	шкаф холодильный ШХ-0,7 POLAIR (41012400061.1; 41012400061.2; 41012400061.3)	3	2019	11.2019	71
		плита электрическая ЭП-6ЖШ (41012400057 410112400009)	2	2019	11.2019	71
		сковорода электрическая ЭСК-90-0.47-70 (41012400058)	1	2019	11.2019	71
5.	Мучной и доготовочный цех	котел пищеварочный АВАТ КПЭМ-160/9Т (41012400062)	1	2019	11.2019	50
		котел пищеварочный (41012400085)	1	2024	08.2024	0
		шкаф расстоечный Luxstahl ШР-1864 (41013600272	1	2019	11.2019	71
		универсальная кухонная	1	2019	11.2019	17

		машина УКМ-01 (41012600019)				
		пароконвектомат Primax EUE910HS (41012400055)	1	2019	11.2019	71
		печь конвекционная Теспоека EKF 664UD (41012400056)	1	2019	11.2019	50
		тестомес для теста АВАТ ТМС -40НН-2П (41012600018)	1	2019	11.2019	71
		весы CAS SW - 11-30 (41013600236/1)	3	2019	11.2019	71
		овоскоп ОН-10 (4017)	1	2022	12.2022	20
		миксер Kitfort КТ-1328 (41013600510)	1	2024	07.2024	0
6.	Раздаточная зона	шкаф холодильный POLAIR ШХ 0,5ДС (41012400065)	1	2019	11.2019	50
		мармит первых блюд 2-х конфорочный (41013400199)	1	2019	11.2019	50
		мармит для 2-х блюд ЭКМ - 70КМ паровой (41013400198)	1	2019	11.2019	50
		прилавок холодных закусок ПВВ- 70КМ-С-НШ (41012600017)	1	2019	11.2019	50
7.	Моечная для мытья столовой посуды	машина посудомоечная МПК-700-К-01 купольного типа +душирующее устройство (41012400054)	1	2019	11.2019	71
8.	Моечная кухонной посуды	ванна моечная цельнонатяннутая 2-х секционная ВМ22\557+души рующее устройство	1	2019	11.2019	50

		(41013600232)			
--	--	---------------	--	--	--

7.2.Перечень недостающего оборудования:

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Столовые, работающие на сырье	Потреб- ность	Раздаточные, буфеты	Потреб- ность
1	2	3	4	5	6
1	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)			
		Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)			
		Подтоварники (деревянные)			
		Холодильные шкафы среднетемпературные			
		Холодильные шкафы низкотемпературные			
		Весы товарные			
2 Производственные помещения					
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)			
		Производственные столы			
		Картофелеочистительная машина			
		Овощерезательная машина			
		Моечные ванны			
		Раковина для мытья рук			
		Стеллаж передвижной			
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стеллаж передвижной			
		Производственные столы			
		Моечные ванны			
		Универсальный привод			
		Холодильный шкаф среднетемпературный			
		Раковина для мытья рук			
2.3	Мясо-рыбный цех	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)			
		Холодильный шкаф среднетемпературный			
		Электромясорубка			
		Универсальный привод			
		Колода для разрубки мяса			
		Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)			
		Весоизмерительное оборудование			
		Раковина для мытья рук			
2.4	Доготовочный цех	Производственные столы			
		Контрольные весы			
		Холодильный шкаф среднетемпературный			
		Холодильный шкаф низкотемпературный			
		Овощерезка			
		Моечные ванны			
2.5	Горячий цех	Котел электрический (емкость зависит от мощности)			
		Сковорода электрическая			
		Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат			
		Плита электрическая			

		Привод универсальный или протирочная машина			
		Весомизмерительное оборудование			
		Производственные столы			
		Холодильный шкаф среднетемпературный			
		Раковина для мытья рук			
2.6	Холодный цех	Производственные столы (не менее 2-х)			
		Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)			
		Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	+		
		Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)			
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха			
		Весомизмерительное оборудование			
		Раковина для мытья рук			
		Стеллаж передвижной			
2.7	Мучной цех	Производственные столы (с деревянным покрытием)			
		Тестомесильная машина			
		Просеиватель муки (при необходимости)			
		Привод универсальный			
		Пекарский шкаф			
		Стеллажи передвижные			
		Весомизмерительное оборудование			
		Моечные ванны			
		Шкаф расстоечный			
		Холодильный шкаф среднетемпературный			
		Раковина для мытья рук			
2.8	Раздаточная	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)			
		Холодильные прилавки (витрина, секция)			
		Касса			
2.9	Помещение для резки хлеба	Шкафы для хранения хлеба			
		Производственный стол			
		Хлеборезательная машина			
		Раковина для мытья рук			
2.10	Помещение для обработки яиц	Производственный стол			
		Моечные ванны (по санитарным требованиям)			
		Емкость для обработки яиц			
		Овоскоп			
		Раковина для мытья рук			
2.11	Моечная кухонной посуды	Производственный стол			
		Моечные ванны			
		Стеллаж стационарный			
		Раковина для мытья рук			
2.12	Моечная столовой посуды	Производственный стол			
		Посудомоечная машина	+		
		Моечные ванны (трехсекционные)			

		Моечные ванны (двухсекционные)			
		Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный			
		Раковина для мытья рук			
2.13	Моечная и кладовая тары	Стеллаж передвижной			
		Контейнер передвижной			
		Моечная ванна (двухсекционная)			
		Раковина для мытья рук			
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной			Производственные столы (не менее двух)	
				Электроплита	
				Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)	
				Раковина для мытья рук	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной			Моечные ванны для мытья посуды (3 шт.)	
				Двухсекционная ванна (для стеклянной посуды и приборов)	
				Стеллаж стационарный или Шкаф для хранения посуды	
				Раковина для мытья рук	

7.3. Дополнительные характеристики технологического оборудования:

7.3. Документальные характеристики технологического оборудования							
№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы, мес.	сроки профилактического осмотра
1.Тепловое:							
1.1.	мармит для 1х блюд	для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд, соусов в гастрономических емкостях	ПМЭС-70КМ	-	2019	60	08.2024
1.2.	мармит для 2х блюд		ПМЭС-70КМ	-	2019	60	08.2024
1.3.	котел пищеварочный	для кипячения воды, приготовления первых, вторых и третьих блюд	АВАТ КПЭМ-160/9Т	60 мин/160 л	2019	60	08.2024

		(бульонов, напитков, компотов), а также варки каш, овощей и т.п					
1.4.	плита электрическая	для тепловой обработки полуфабрикатов в функциональных емкостях варки, жарки, тушения и пассивирования	ЭП-6ЖШ	6 конф. время разогрева до макс. температуры, мин, не более 30	2019	60	08.2024
1.5.	пароконвектомат	для приготовления продуктов питания в различных режимах	Primax EUE 910HS	10 уровней	2019	72	08.2024
1.6.	печь конвекционная	для приготовления продуктов питания в различных режимах, а также для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий	Тесноека EKF 664UD	6 уровней	2019	60	08.2024
1.7.	сковорода электрическая	для тепловой обработки полуфабрикатов методом жарки, тушения и пассерования	ЭСК-90-0.47-70	70 дм³	2019	60	08.2024
1.8.	шкаф расстоечный	для расстойки тестовых заготовок перед выпечкой	ШР-1864	18 противней	2019	96	08.2024
1.9.	котел пищеварочный	для кипячения воды, приготовления первых, вторых и третьих блюд (бульонов, напитков, компотов), а также варки каш, овощей и т.п	Abat КПЭМ-160-ОР	60 мин/160 л	2024	60	08.2024
2. Механическое:							
2.1.	машина для переработки овощей	нарезка, переработка овощей	МПО-1-03	350/600 кг/ч	2019	60	08.2024
2.2.	слайсер	для нарезки овощей, сыров, мяса, салами и ветчины.	10" 250 Convito	-	2019	60	08.2024
2.3.	мясорубка	для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас	МИМ-300М	300 кг/ч	2019	48	08.2024
2.4.	машина картофелеочистительная	для очистки картофеля и корнеплодов (свекла, морковь) от кожуры	МОК-300М	300 кг/ч	2019	60	08.2024

2.5.	машина посудомоечная	для мытья тарелок, суповых мисок, стаканов, приборов, чашек, подносов	МПТ – 700-К-01	700 тарелок/час	2019	60	08.2024
2.6.	тестомес	для замешивания теста	ТМС-40НН-2П	до 150 кг/ч	2019	96	08.2024
2.7.	универсальная кухонная машина	для измельчения, нарезки и протирки овощей, фруктов, мяса, а также взбивания и перемешивания теста и фарша	УКМ-01	мясорубка 250 кг/ч замес жидкого теста 50 кг/ч перемешивании фарша 150 кг/ч Нарезка сырых овощей: брусочки сечением 10х10 мм (картофель) 350 кг/ч пластинки 10х12х12 мм (картофель или морковь) не более 200 кг/ч кружочки толщиной 2 мм (морковь, репа, огурцы) не более 100 кг/ч кружочки (ломтики) толщиной 2 мм (картофель, свекла) не более 200 кг/ч кольца и полукольца толщиной 2 мм (лук репчатый) 140 кг/ч шинковка капусты 2 мм 160 кг/ч Нарезка вареных овощей: пластинки 10х12х12 мм (картофель, морковь, свекла) не более 160 кг/ч соломка сечением 4,5х3 мм (морковь или свекла) не более	2019	60	08.2024

				200 кг/ч Протирание: вареного картофеля не более 400 кг/ч			
2.8.	миксер	для смешивания ингредиентов, взбивания и замеса	Kitfort KT-1328	Число скоростей: 8 Время непрерывной работы: 10 мин	2024	12	08.2024
3. Холодильное:							
3.1.	прилавок холодных закусок	для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок и третьих блюд	ПВВ- 70KM-C- НШ	-	2019	96	08.2024
3.2.	холодильная камера	для охлаждения и хранения продуктов	KX-6.61 POLAIR	6,61 м³	2019	96	08.2024
3.3.	холодильный шкаф		Polair ШХ-0,7	0,7 м³	2019	72	08.2024
3.4.	холодильный шкаф		Polair ШХ-0,5	0,52 м³	2019	72	08.2024
3.5.	морозильный шкаф		Polair ШН-0,5	500 л	2019	72	08.2024
3.6.	морозильный ларь		CF 500S KY-500	485 л	2019	72	08.2024
3.7.	стол охлаждаемый	для разделки полуфабрикатов мяса и рыбы	HI COLD	-	2019	96	08.2024
4. Измерительное							
4.1.	весы напольные	для взвешивания продукции	CAS DL- 150	-	2019	72	08.2024
4.2.	овоскоп	для использования в качестве переносного светового прибора для визуального контроля качества куриных яиц	ОН-10	-	2022	36	08.2024

7.4. Характеристика обеденного зала столовой



Помещение № 125 – 89,3 м²
Посадочных мест - 108

№ п/п	Наименование оборудования / мебели	Характеристика оборудования / мебели обеденного зала			
		кол-во	дата начала эксплуатации	процент изношенности	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1.	Сушилка для рук электрическая	3	11.2019	100	-
2.	Стол обеденный	14	08.2024	14	-
3.	Стул	108	09.2023	20	-
4.	Стенды	3	11.2019	100	-
5.	Рециркулятор настенный	1	11.2019	100	-
6.	Печь микроволновая	1	04.2023	20	-

7.5. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений	
		количество единиц оборудования для бытовых целей	площадь м ²
1.	Раздевалка	Помещения совмещены. 2 шкафа для хранения одежды	6
2.	Туалетная комната		
3.	Душевая		

Дополнительно:

1. Договор на проведение метрологических работ: ОАО "Медтехника -1" от 22.02.2024 г. № 312.
2. Проведение ремонта/диагностика – разовые договора по мере необходимости.
3. План приобретения нового и замена старого оборудования на 2024 год:
 - ✓ Погружной миксер Robot Coupe MP 600 Ultra Led
 - ✓ Посудомоечная машина
4. Ответственный за состояние оборудования – ООО «СТК» (оборудование передано на время действия контракта по Акту приема-передачи). Контроль за состоянием оборудования со стороны Заказчика осуществляет комендант Большунова Светлана Георгиевна тел. 8-813-70 51-346 bsg-1961@mail.ru
5. График санитарной обработки оборудования осуществляется сотрудниками ООО «СТК».

8. Штатное расписание работников пищеблока:

Штатное расписание сотрудников пищеблока установлено ООО «СТК».

9. Форма организации питания обучающихся:

- предварительное накрытие столов;
- самообслуживание;
- меню по выбору.

10. Перечень документов:

МОБУ «СОШ «Агалатовский ЦО»	ООО «СТК»
✓ примерное двухнедельное меню ✓ ежедневное меню ✓ график приема пищи (Приложение к приказу № 217 от 30.08.2024) ✓ приказ о составе бракеражной комиссии № 217 от 30.08.2024 ✓ график дежурства преподавателей в столовой ✓ положение об организации питания обучающихся (Приложение к приказу № 209	✓ технологические карты на блюда и изделия по меню и их калькуляцию; ✓ приходные документы на продукцию; ✓ документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, продтоваров (декларации о соответствии, удостоверения качества, ветеринарные свидетельства; накладные с указанием сведений о декларациях соответствия, сроках изготовления и реализации продукции);

от 30.08.2024) ✓ акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году (Приказ от 04.06.2024 № 158) ✓ программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся (план работы комиссии родительского контроля за организацией питания и качеством горячего питания обучающихся Приложение к приказу № 300 от 13.09.2024) ✓ приказ об организации питания № 217 от 30.08.2024 ✓ требования к информации по питанию, размещенной на сайте школы ✓ наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания	✓ информацию об исполнителе и услугах; ✓ журналы и инструкции по охране труда; ✓ результаты производственного контроля ХАССП. прочие журналы согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20: ✓ Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции; ✓ Гигиенический журнал(сотрудники); ✓ Журнал учета температурного режима холодильного оборудования; ✓ Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях; ✓ Журнал бракеража готовой пищевой продукции; ✓ Ведомость контроля за рационом питания.
---	--