

ПАСПОРТ

пищеблока МОУ «Лицей №1» г. Всеволожска

Адрес месторасположения: г. Всеволожск, ул. Межевая, д.14

Телефон 8(81370)25479 эл почта: lic1@vsevobr.ru

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1. Общие сведения об образовательной организации | 3 |
| 2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся | 3 |
| 2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся | 3 |
| 2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся | 4 |
| 3. Модель предоставления услуги питания | 5 |
| 4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции | 5 |
| 5. Инженерное обеспечение пищеблока | 6 |
| 6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока . | 6 |
| 7. Материально-техническое оснащение пищеблока | 7 |
| 8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока | 8 |
| 8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования..... | 13 |
| 8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования | 15 |
| 9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема..... | 16 |
| столовой | 16 |
| 10. Характеристика бытовых помещений | 17 |
| 11. Штатное расписание работников пищеблока | 17 |
| 12. Форма организации питания обучающихся | 17 |
| 13. Перечень нормативных и технологических документов | 18 |

1. Общие сведения об образовательной организации

Руководитель образовательной организации - Федулов Сергей Евгеньевич

Ответственный за питание обучающихся - Морозова Екатерина Алексеевна

Численность педагогического коллектива - 81 человек

Количество классов по уровням образования – 51 класс

| № п\п | Классы | Количество классов | Численность обучающихся, всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
|-------|----------|--------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 | 1 класс | 5 | 185 | 185 |
| 2 | 2 класс | 5 | 149 | 149 |
| 3 | 3 класс | 6 | 192 | 192 |
| 4 | 4 класс | 5 | 158 | 158 |
| 5 | 5 класс | 6 | 196 | 16 |
| 6 | 6 класс | 4 | 133 | 17 |
| 7 | 7 класс | 6 | 163 | 8 |
| 8 | 8 класс | 4 | 119 | 9 |
| 9 | 9 класс | 4 | 128 | 9 |
| 10 | 10 класс | 3 | 84 | 5 |
| 11 | 11 класс | 3 | 77 | 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 | | | |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | | | |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | | | |

| | | | | |
|---|---|--|--|--|
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | | | |
| | в т.ч. за родительскую плату | | | |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | | | |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | | | |
| | в т.ч. за родительскую плату | | | |
| | Общее количество учащихся всех возрастных групп | | | |
| | в том числе льготных категорий | | | |
| | | | | |

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 | 684 | 684 | 100% |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 684 | 684 | 100% |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 611 | 611 | 100% |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 50 | 50 | 8,2% |
| | в т.ч. за родительскую плату | - | - | - |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 289 | 289 | 100% |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 16 | 16 | 5,5% |
| | в т.ч. за родительскую плату | - | - | - |
| | Общая количество учащихся всех | 1584 | 1584 | 100% |

| | | | | |
|--|--------------------------------|-----|-----|-------|
| | возрастных групп | | | |
| | в том числе льготных категорий | 750 | 750 | 47,3% |

3. Модель предоставления услуги питания

| | |
|--|--|
| Модель предоставления питания | Столовая, работающая на сырье |
| Оператор питания, наименование | Общество с ограниченной ответственностью «ЛенАгроПром» |
| Адрес местонахождения | Юридический адрес: 191024, г. Санкт-Петербург, ул. Тележная, д.13, литер Б, помещение 1Н Р.М.5 Фактический адрес: 191024, г. Санкт-Петербург, ул. Тележная, д.13, литер Б, помещение 1Н Р.М.5 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Ген. Директор - Кулик Сергей Петрович |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | 8(911)002-77-77, info@lenagroprom.ru |
| Дата заключения контракта | 23.08.2021г. |
| Длительность контракта | До 31.12.2021 г. |

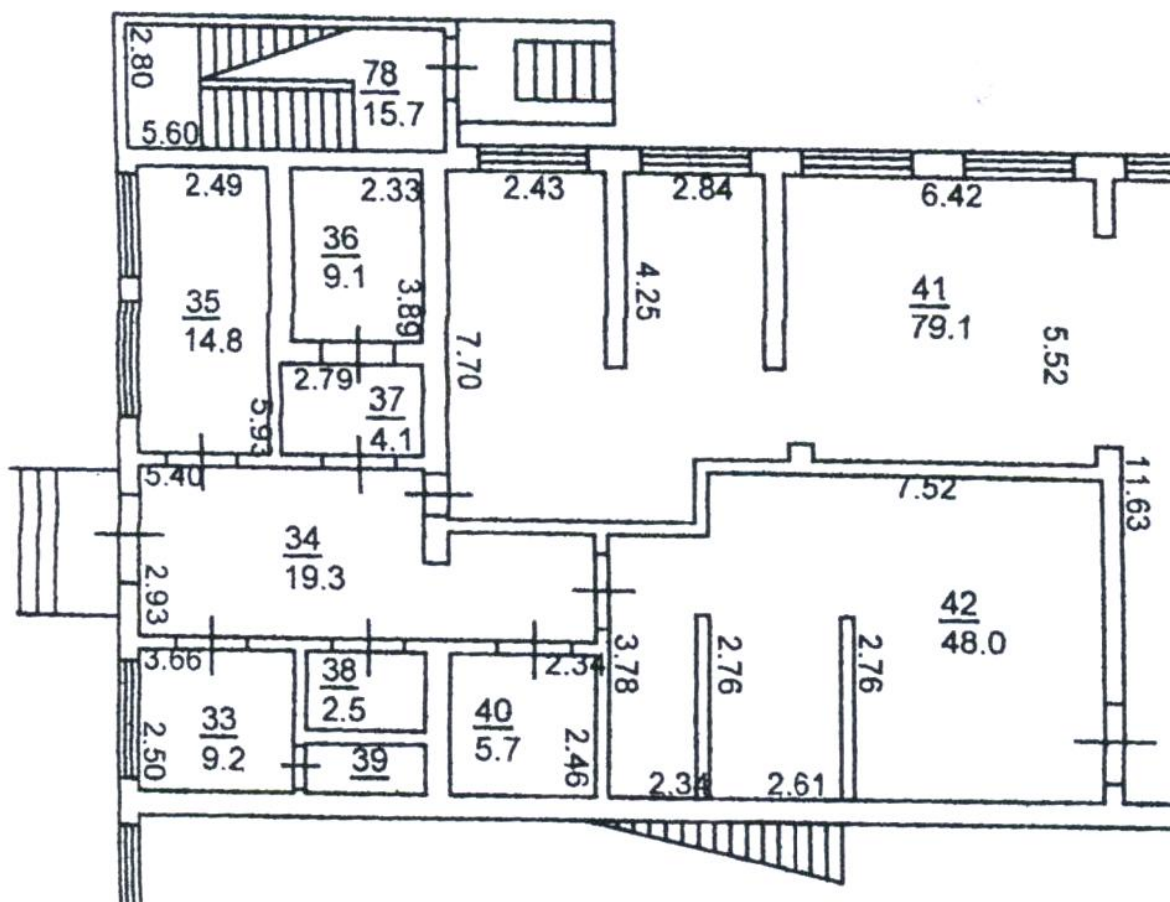
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

| | |
|---|--|
| Вид транспорта | Специальный автотранспорт |
| Принадлежность транспорта | Транспорт организации поставщика пищевой продукции |
| Условия использования транспорта | Перевозка пищевых продуктов |

5. Инженерное обеспечение пищеблока

| | |
|------------------------------|------------------|
| Водоснабжение | централизованное |
| Горячее водоснабжение | централизованное |
| Отопление | централизованное |
| Водоотведение | централизованное |
| вентиляция помещений | комбинированная |

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока



7. Материально-техническое оснащение пищеблока

| № п/п | Наименование цехов и помещений | Площадь помещения м ² | | | |
|-------|---|----------------------------------|-------------------------------|-----------------------|---------------------|
| | | Столовые школьно базовые | Столовые, работающие на сырье | Столовые доготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские помещения | | 5,7 | | |
| 2 | Производственные помещения | | 125,95 | | |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | | 6,5 | | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | | 6,03 | | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех | | 10,13 | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | нет | | - |
| 2.5 | Горячий цех | | 27,91 | | - |
| 2.6 | Холодный цех | | 6,16 | | - |
| 2.7 | Мучной цех | | 2,5 | - | - |
| 2.8 | Раздаточная | | 5,52 | | |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба | | 3,4 | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц | | 2,7 | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды | | 7,2 | | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды | | 48 | | - |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары | | - | | -- |
| 2.14 | Производственное помещение буфета-раздаточной | - | - | - | |

| | | | | | |
|------|------------------------------------|---|---|---|--|
| 2.15 | Посудомоечная буфета-раздаточной | - | - | - | |
| 3 | Комната для приема пищи (персонал) | | - | | |

8.1 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 | Складские помещения | Стеллажи для хранения продуктов (стационарные) | 3 | 1-2020 2-2019 | 2020 | 20 |
| | | Стеллажи для гастроемкостей (передвижные) | - | - | - | - |
| | | Подтоварники (деревянные) | 2 | 2021 | 2021 | 0 |
| | | Холодильные шкафы среднетемпературные | - | - | - | - |
| | | Холодильные шкафы низкотемпературные | 2 | 1-2013 1-2012 | 1-2013 1-2012 | 70 60 |
| | | Весы товарные | 1 | 2019 | 2019 | 10 |
| 2 | Производственные помещения | | | | | |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные) | 1 | 2019 | 2019 | 10 |
| | | Производственные столы | 1 | 2019 | 2019 | 10 |
| | | Картофелеочистительная машина | 1 | 2019 | 2019 | 10 |
| | | Овощерезатель | 1 | 2012 | 2012 | 86 |

| | | | | | | |
|-----|--|---|---|------------------|------------------|----------|
| | | ная машина | | | | |
| | | Моечные ванны | 1 | 2020 | 2020 | 10 |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | 2021 | 2021 | 0 |
| | | Стеллаж передвижной | - | - | - | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | Стеллаж передвижной | - | - | - | - |
| | | Производственные столы | 2 | 2020 | 2020 | 10 |
| | | Моечные ванны | 1 | 2019 | 2019 | 10 |
| | | Универсальный привод | 1 | 2020 | 2020 | 10 |
| | | Холодильный шкаф среднетемпературный | 2 | 2020 | 2020 | 10 |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | 2020 | 2020 | 10 |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех | Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы) | 4 | 2013-1 2020-3 | 2013-1 2020-3 | 85 5 |
| | | Холодильный шкаф среднетемпературный | 2 | 2021 | 2021 | 0 |
| | | | | | | |
| | | Электромясорубка | 1 | 2020 | 2020 | 10 |
| | | Универсальный привод | 1 | 2020 | 2020 | 10 |
| | | Колода для разрубки мяса | - | - | - | - |
| | | Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы) | 2 | 2018 | 2018 | 20 |
| | | Весоизмерительное оборудование | 2 | 2019 | 2019 | 10 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | 2019 | 2019 | 10 |
| 2.5 | Горячий цех | Котел электрический (емкость зависит от мощности) | 2 | 2020 2017 | 2020 2017 | 10 30 |

| | | | | | | |
|-----|--------------|--|---|----------------------------|----------------------------|--------------|
| | | Сковорода электрическая | - | - | - | - |
| | | Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат | 3 | 2020 | 2020 | 10 |
| | | Плита электрическая | 4 | 2006-2 2020-1 2021-1 | 2006-2 2020-1 2021-1 | 90 5 0 |
| | | Привод универсальный или протирачная машина | 1 | 2020 | 2020 | 10 |
| | | Весоизмерительное оборудование | 1 | 2019 | 2019 | 15 |
| | | Производственные столы | 4 | 2017 | 2017 | 25 |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | 2020 | 2020 | 10 |
| 2.6 | Холодный цех | Производственные столы (не менее 2-х) | 2 | 2019-1 2017-1 | 2019-1 2017-1 | 10 30 |
| | | Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х) | 1 | 2018 | 2018 | 10 |
| | | Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер | 1 | 2020 | 2020 | 10 |
| | | Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке) | 1 | 2018 | 2018 | 20 |
| | | Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха | 1 | 2020 | 2020 | 10 |
| | | Весоизмеритель | 1 | 2019 | 2019 | 15 |

| | | | | | | |
|-----|------------------------------|---|---|------------------|------------------|----------|
| | | ьное оборудование | | | | |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | 2019 | 2019 | 10 |
| | | Стеллаж передвижной | - | - | - | - |
| 2.7 | Мучной цех | Производствен ные столы (с деревянным покрытием) | 1 | 2021 | 2021 | 0 |
| | | Тестомесильная машина | 1 | 2008 | 2008 | 45 |
| | | Просеиватель муки (при необходимости) | - | - | - | - |
| | | Привод универсальны й | 1 | 2020 | 2020 | 10 |
| | | Пекарский шкаф | 1 | 2020 | 2020 | 10 |
| | | Стеллажи передвижные | - | - | - | - |
| | | Весоизмерител ьное оборудование | 1 | 2019 | 2019 | 20 |
| | | Моечные ванны | 1 | 2019 | 2019 | 20 |
| | | Холодильный шкаф среднетемперат урный | 1 | 2018 | 2018 | 25 |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | 2019 | 2019 | 20 |
| 2.8 | Раздаточная | Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд) | 3 | 2-2006 1-2020 | 2-2006 1-2020 | 35 10 |
| | | Холодильные прилавки (витрина, секция) | 1 | 2017 | 2017 | 25 |
| | | Касса | - | - | - | - |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба | Шкафы для хранения хлеба | 1 | 2017 | 2017 | 25 |
| | | Производствен ный стол | 1 | 2013 | 2013 | 60 |

| | | | | | | |
|------|-----------------------------|---|----|----------------------------|----------------------------|---------------|
| | | Хлеборезательная машина | - | - | - | - |
| | | Раковина для мытья рук | - | - | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц | Производственный стол | 1 | 2019 | 2019 | 15 |
| | | Моечные ванны (по санитарным требованиям) | 1 | 2019 | 2019 | 15 |
| | | Емкость для обработки яиц | 10 | 2019 | 2019 | 15 |
| | | Овоскоп | - | - | - | - |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | 2019 | 2019 | 20 |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды | Производственный стол | 3 | 2017-1 2019-2 | 2017-1 2019-2 | 25 15 |
| | | Моечные ванны | 2 | 2021 | 2021 | 0 |
| | | Стеллаж стационарный | 5 | 2019 | 2019 | 15 |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | 2019 | 2019 | 15 |
| 2.12 | Моечная столовой посуды | Производственный стол | 4 | 2020 | 2020 | 7 |
| | | Посудомоечная машина | 1 | 2020 | 2020 | 8 |
| | | Моечные ванны (трехсекционные) | - | - | - | - |
| | | Моечные ванны (двухсекционные) | 1 | 2020 | 2020 | 8 |
| | | Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный | 3 | 2019-1 2020-1 2011-1 | 2019-1 2020-1 2011-1 | 15 7 75 |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | 2019 | 2019 | 17 |
| | | | | | | |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары | Стеллаж передвижной | - | - | - | - |
| | | Контейнер передвижной | - | - | - | - |
| | | Моечная ванна (двухсекционная) | - | - | - | - |
| | | Раковина для мытья рук | - | - | - | - |
| 3 | Комната для приема пищи | Производственные столы | - | - | - | - |

| | | | | | | |
|--|------------|------------------------|---|---|---|---|
| | (персонал) | Электроплита | - | - | - | - |
| | | Микроволновая печь | - | - | - | - |
| | | Холодильник бытовой | - | - | - | - |
| | | Моечная ванна | - | - | - | - |
| | | Раковина для мытья рук | - | - | - | - |
| | | | - | - | - | - |

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования

| № п/п | Наименование технологического оборудования | Характеристика оборудования | | | | | |
|-------|--|------------------------------------|-------------|--------------------------|-------------------|-------------|---------------------------------|
| | | назначение | марка | производительность (кВт) | дата изготовления | срок службы | сроки профилактического осмотра |
| 1 | Тепловое | плита электрическая кухонная ЭП-6П | ЭП-6П | 18 | 2020 | 7 лет | 1 раз в месяц |
| | | шкаф жарочный ШЖ-150-1с | ШЖ-150-1с | 6 | 2020 | 5 лет | 1 раз в месяц |
| | | шкаф жарочный ШЖ-150-2с | ШЖ-150-2с | 12 | 2019 | 5 лет | 1 раз в месяц |
| | | шкаф жарочный электрический ШЖЭ-3 | ШЖЭ-3 | 14,4 | 2017 | 5 лет | 1 раз в месяц |
| | | плита электрическая ПЭП-0,48М | ПЭП-0,48М | 17 | 2006 | 5 лет | 1 раз в месяц |
| | | плита электрическая ПЭП-0,48М | ПЭП-0,48М | 17 | 2006 | 5 лет | 1 раз в месяц |
| | | плита электрическая ПЭП-0,48 | ПЭП-0,48 | 17 | 2021 | 5 лет | 1 раз в месяц |
| | | котел пищеварочный КПЭМ-250/9Т | КПЭМ-250/9Т | 18 | 2020 | 10 лет | 1 раз в месяц |
| | | прилавок мармит электрический | ПМЭС-70М-01 | 3,192 | 2019 | 10 лет | 1 раз в месяц |

| | | | | | | | |
|---|--------------|--|------------------|------|------|----------|-------------------|
| | | для первых блюд ПМЭС-70М-01 | | | | | |
| | | аппарат пароварочно-конвективный электрический кухонный ПКА 10-1/1ПМ2-01 | ПКА 10-1/1ПМ2-01 | 12,5 | 2020 | 12 лет | 1 раз в месяц |
| | | Электрический водонагреватель | thermex | 0,22 | 2013 | 10 лет | 1 раз в 6 месяцев |
| | | Мармит электрический промышленный для вторых блюд Лира-Н | Лира-Н | 2 | 2006 | 10 лет | 1 раз в 2 месяца |
| | | Котел пищеварочный КПЭМ-160/9т | КПЭМ-160/9т | 18,1 | 2017 | 10 лет | 1 раз в месяц |
| 2 | Механическое | мясорубка МИМ-600М | МИМ-600М | 2,75 | 2020 | 5 лет | 1 раз в месяц |
| | | машина картофелеочистительная кухонная МКК-300-01 | МКК-300-01 | 0,75 | 2019 | 7 лет | 1 раз в месяц |
| | | машина кухонная универсальная типа УКМ-06 | УКМ-06 | 1,12 | 2020 | 10 лет | 1 раз в 3 месяца |
| | | Машина посудомоечная туннельная МПТ-1700-01 | МПТ-1700-01 | 26,7 | 2020 | 10 лет | 1 раз в месяц |
| 3 | Холодильное | шкаф холодильный СМ107-s | polair | 0,35 | 2020 | 10 лет | 1 раз в 3 месяца |
| | | шкаф холодильный СМ107-s | polair | 0,35 | 2020 | 10 лет | 1 раз в 3 месяца |
| | | витрина холодильная | cooleq | 0,23 | 2017 | 10 лет | 1 раз в 3 месяца |
| | | морозильник горизонтальный | Frostor 400s | 0,22 | 2013 | 15 лет?? | 1 раз в 3 месяца |
| | | морозильник-ларь 158-1 | pozis | 0,17 | 2012 | 15 лет | 1 раз в 3 месяца |
| | | стол охлаждаемый | Лира-Н | 0,37 | 2006 | 10 лет | 1 раз в 3 |

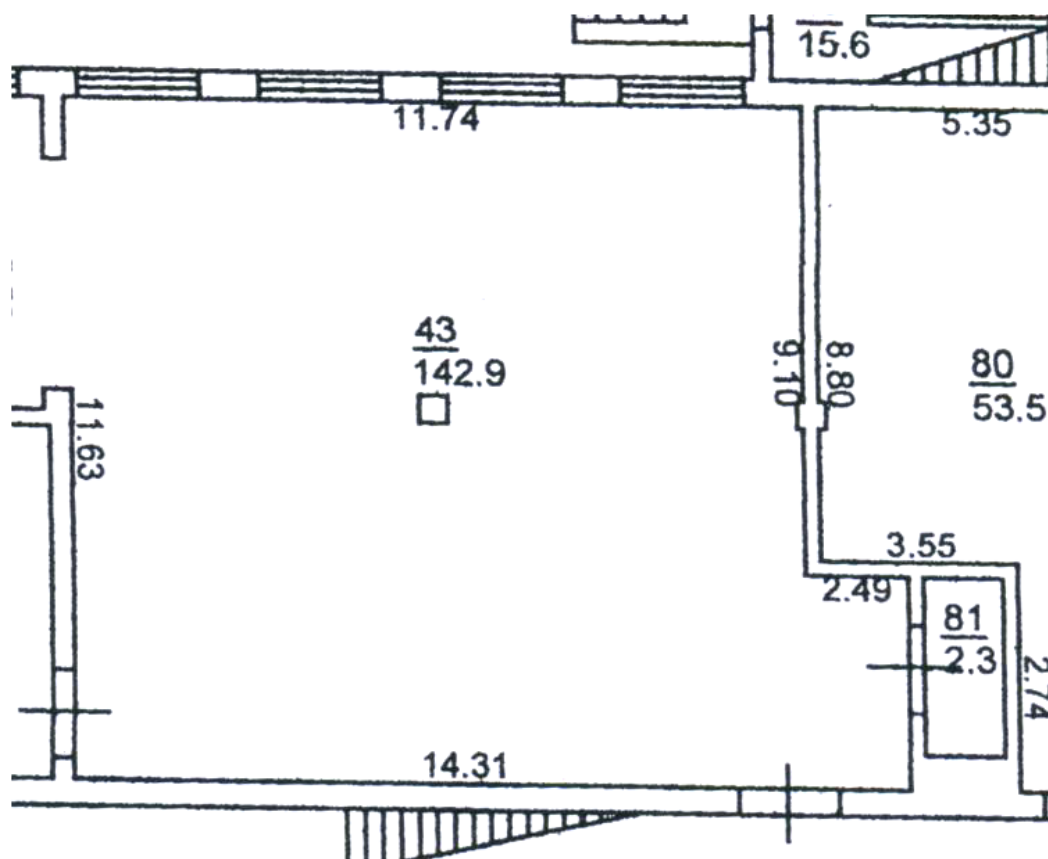
| | | | | | | | |
|---|-------------------|---|-----|-------|------|-------|---------------|
| | | Лира-Н | | | | | месяца |
| 4 | Весоизмерительное | весы платформенные для статического взвешивания СКЕ | СКЕ | 0,024 | 2019 | 5 лет | 1 раз в месяц |

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

| № п/п | Наименование технологического 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 | | | Текущий ремонт | 2022 год при наличии и финансирования | Зав. столовой | ежедневно |
| 2 | Механическое | | | Текущий ремонт | 2022 год при наличии и финансирования | Зав. столовой | ежедневно |
| | посудомоечная машина | | | Текущий ремонт | 2022 год при наличии и финансирования | | ежедневно |
| 3 | Холодильное | | | Текущий ремонт | 2022 год при наличии и финансирования | Зав. столовой | ежедневно |
| | холодильная камера | | | Текущий ремонт | | | ежедневно |

| | | | | | | | |
|---|-------------------|--|--|----------------|--|---------------|-----------|
| 4 | Весоизмерительное | | | Текущий ремонт | | Зав. столовой | ежедневно |
|---|-------------------|--|--|----------------|--|---------------|-----------|

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема СТОЛОВОЙ



| № п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой, площадь 142,9м ² | | | |
|-------|---------------------------|---|-----------------------|-----------------------------------|--|
| | | количество единиц оборудования | дата его приобретения | процент изношенности оборудования | перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями |
| 1 | столы | 16 | 2020 | 15% | - |
| 2 | столы | 10 | 2004 | 90% | - |
| 3 | стулья | 96 | 2004 | 90% | - |
| 4 | стулья | 40 | 2020 | 15% | - |
| 5 | мойки для рук | 10 | 2020 | 15% | - |
| 6 | смесители | 10 | 2020 | 15% | - |
| 7 | сушилки для рук | 5 | 2021 | 0% | - |

| | | | | | |
|----|--------------------------|---|------|-----|---|
| 8 | дозаторы для мыла | 5 | 2021 | 0% | - |
| 9 | дозатор антисептический | 1 | 2021 | 0% | - |
| 10 | рециркулятор Дезар 3-5 | 1 | 2020 | 10% | - |
| 11 | столы для грязной посуды | 6 | 2020 | 10% | - |
| 12 | столы для чистой посуды | 3 | 2020 | 10% | - |
| 13 | фонтан питьевой воды | 1 | 2019 | 16% | - |

10. Характеристика бытовых помещений

| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений, площадь 13,2м ² | |
|-------|----------------------------|--|--|
| | | количество единиц оборудования для бытовых целей | |
| 1 | Гардероб персонала | 1 | |
| 2 | Туалет персонала | 1 | |
| 3 | Душевая | 1 | |

11. Штатное расписание работников пищеблока

| № п/п | Наименование должностей | Характеристика оборудования столовой -, площадь М ² | | | | | |
|-------|----------------------------------|--|--------------------|---------------------|-------------------------|--------------|-------------------|
| | | количество ставок | укомплектованность | базовое образование | квалификационный разряд | стаж работы | наличие медкнижки |
| 1 | Зав. производством | 1 | полная | высшее | V | 28 | есть |
| 2 | Технолог | - | - | - | - | - | - |
| 3 | Повара | 5 | полная | среднее | III, IV | 30,20,10,5,5 | есть |
| 4 | Рабочие кухни (помощники повара) | 6 | полная | среднее | | 5,3,3,3,2,2 | есть |

12. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

13. Перечень нормативных и технологических документов

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
- Накопительная ведомость
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- График дежурства преподавателей в столовой
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания