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: 31.08.2023

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	Сергиенко Светлана Юрьевна 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	300/511
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	№ 80/23/ДЕЗ 21.02.2023 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	№ 27759БН-5/01-23 от 17.03.2023 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 – 9

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1.	1	3	81	81
2.	2	4	87	87
3.	3	2	60	60
4.	4	2	55	55
5.	5	2	61	0
6.	6	2	57	5
7.	7	2	41	1

8.	8	2	43	2
9.	9	1	26	3

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:	283	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий	0	0	0
2.	Учащиеся 5-9 классов:	228	140	61
	в том числе учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в том числе за родительскую плату	182	105	58
3.	Общее количество учащихся всех возрастных групп	511	105	21
	в том числе льготных категорий	0	0	0

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:	283	283	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	283	283	100
2.	Учащиеся 5-9 классов:	228	140	61
	в том числе учащиеся льготных категорий	11	11	100
	в том числе за родительскую плату	182	105	58
3.	Общее количество учащихся всех возрастных групп	511	465	90
	в том числе льготных категорий	294	294	100

3. Модель предоставления услуги питания:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	да
2.	Столовая-доготовочная (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	79811
Дата заключения контракта	30.12.2022
Длительность контракта	Начало оказания Услуг: с момента заключения контракта, но не ранее 01.01.2023 года; Окончание оказания Услуг: 31.12.2023 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	

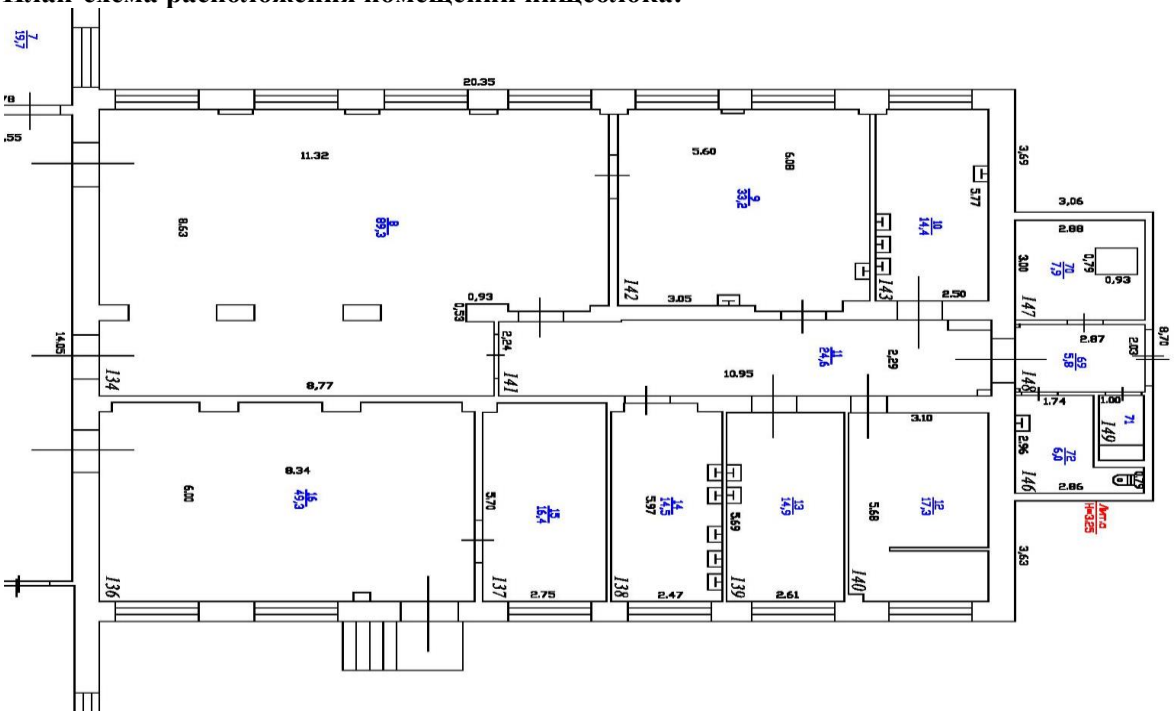
5. Инженерное обеспечение пищеблока:

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
• наличии выгреба	нет
• наличие автотранспорта	нет
• условия для соблюдения правил личной гигиены	имеются
ХАРАКТЕСТИКА 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, м²		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.	Производствен-ное 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
		Картофелечис-тка МОК- 300М (41013600241)	1	2019	11.2019	37
		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	47
		машина для переработки овощей МПО-1-03 (41013600243)	1	2019	11.2019	37
		ларь для овощей Кобор ЛО-100/60 (41013600242)	1	2019	11.2019	57
		шкаф для хлеба (410136000271)	1	2019	11.2019	47
		слайсер 10" 250 Convito	1	2019	11.2019	47

		(41013600248)				
3	Мясо-рыбный цех	шкаф морозильный ШН-0,5 POLAIR (41012400059.1; 41012400059.2)	2	2019	11.2019	47
		шкаф холодильный ШХ-0,5ДС POLAIR (41012400060)	1	2019	11.2019	47
		ларь морозильный CF 500 S ЛН-500 (41013400200)	1	2019	11.2019	47
		мясорубка МИМ–300М (41013600244)	1	2019	11.2019	37
		стол охлаждаемый (41013600258)	1	2019	11.2019	47
		весы CAS SW-11-30 (41013600236.3)	1	2019	11.2019	37
4.	Горячий цех	шкаф холодильный ШХ-0,7 POLAIR (41012400061.1; 41012400061.2; 41012400061.3)	3	2019	11.2019	47
		плита электрическая ЭП-6ЖШ (41012400057 410112400009)	2	2019	11.2019	47
		сковорода электрическая ЭСК-90-0.47-70 (41012400058)	1	2019	11.2019	47
5.	Мучной цех и Доготовочный цех	котел пищеварочный АВАТ КПЭМ-160/9Т (41012400062)	1	2019	11.2019	37
		шкаф расстоечный Luxstahl ШР-1864 (41013600272	1	2019	11.2019	47
		универсальная кухонная машина УКМ-01 (41013600019)	1	2019	11.2019	47
		пароконвектомат	1	2019	11.2019	54

		Primax EUE910HS (41012400055)				
		печь конвекционная Tecnoeka EKF 664UD (41012400056)	1	2019	11.2019	38
		тестомес для теста АВАТ ТМС -40НН-2П (41012600018)	1	2019	11.2019	47
		весы CAS SW - 11-30 (41013600236/1)	3	2019	11.2019	37
		овоскоп ОН-10 (4017)	1	2022	12.2022	10
6.	Раздаточная зона	шкаф холодильный POLAIR ШХ 0,5ДС (41012400065)	1	2019	11.2019	47
		мармит первых блюд 2-х конфорочный (41013400199)	1	2019	11.2019	37
		мармит для 2-х блюд ЭКМ - 70КМ паровой (41013400198)	1	2019	11.2019	37
		прилавок холодных закусок ПВВ-70КМ-С-НШ (41012600017)	1	2019	11.2019	47
7.	Моечная для мытья столовой посуды	машина посудомоечная МПК-700-К-01 купольного типа +душирующее устройство (41012400054)	1	2019	11.2019	54
8.	Моечная кухонной посуды	ванна моечная цельнонатянутая 2-х секционная ВМ22\557+душирующее устройство (41013600232)	1	2019	11.2019	37

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			
		Весоизмерительное 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			
		Весоизмерительное 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			
		Весоизмерительное 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:

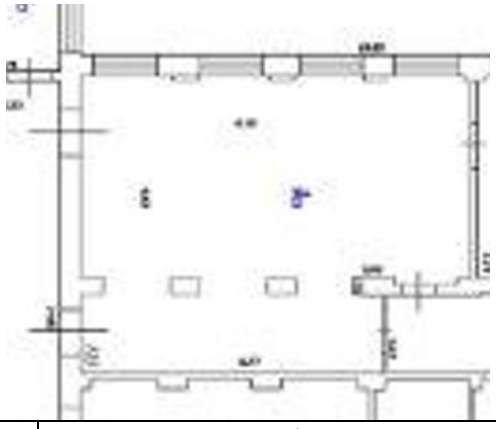
№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы, мес.	сроки профилактического осмотра
1.Тепловое:							
1.1.	мармит для 1х блюд	для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд, 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 (бульонов, напитков, компотов), а также варки каш, овощей и т.п	АВАТ КПЭМ-160/9Т	60 мин/160 л	2019	60	08.2024
1.4.	плита электрическая	для тепловой обработки	ЭП-6ЖШ	6 конф. время разогрева до	2019	60	08.2024

		полуфабрикатов в функциональных емкостях варки, жарки, тушения и пассивирования		макс. температуры, мин, не более 30			
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	Tecnoeka 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
2. Механическое:							
	машина для переработки овощей	нарезка, переработка овощей	МПО-1-03	350/600 кг/ч	2019	60	08.2024
	слайсер	для нарезки овощей, сыров, мяса, салями и ветчины.	10" 250 Convito	-	2019	60	08.2024
	мясорубка	для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас	МИМ-300М	300 кг/ч	2019	48	08.2024
	машина картофелеочис-тительная	для очистки картофеля и корнеплодов (свекла, морковь) от кожуры	МОК-300М	300 кг/ч	2019	60	08.2024
	машина посудомоечная	для мытья тарелок, суповых мисок, стаканов, приборов, чашек, подносов	МПТ – 700-К-01	700 тарелок/час	2019	60	08.2024
	тестомес	для замешивания теста	ТМС-40НН-2П	до 150 кг/ч	2019	96	08.2024
	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	2019	60	08.2024

				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 200 кг/ч Протирание: вареного картофеля не более 400 кг/ч			
3. Холодильное:							
	прилавок холодных закусок	для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок и третьих блюд	ПВВ-70КМ-С-НШ	-	2019	96	08.2024
	холодильная камера	для охлаждения и хранения продуктов	КХ-6.61 POLAIR	6,61 м³	2019	96	08.2024

	холодильный шкаф		Polair ШХ-0,7	0,7 м³	2019	72	08.2024
	холодильный шкаф		Polair ШХ-0,5	0,52 м³	2019	72	08.2024
	морозильный шкаф		Polair ШН-0,5	500 л	2019	72	08.2024
	морозильный ларь		CF 500S KY-500	485 л	2019	72	08.2024
	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 эксплуа-тации	процент изношен-ности	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1.	Сушилка для рук электрическая	3	11.2019	87	-
2.	Стол обеденный	18	11.2019	35	-
3.	Стул	108	09.2023	0	-
4.	Диспенсер для жидкого мыла	3	11.2019	87	-
5.	Стенды	3	11.2019	87	-
6.	Рециркулятор настенный	1	11.2019	87	-
7.	Печь микроволновая	1	04.2023	5	-

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	6

2.	Туалетная комната	хранения одежды	
3.	Душевая		

Дополнительно:

1. Договор на проведение метрологических работ: ОАО "Медтехника -1" от 24.03.2023 г. № 312.
2. Проведение ремонта/диагностика – разовые договора по мере необходимости.
3. План приобретения нового и замена старого оборудования на 2024 год:
   - ✓ Водонагреватель - 3 шт.
   - ✓ Электротерка DEXPEG-200
   - ✓ Гастроемкость 1/1 200мм глубина – 4 шт.
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 № 228 от 31.08.2023) ✓ приказ о составе бракеражной комиссии № 210 от 31.08.2023 ✓ график дежурства преподавателей в столовой ✓ положение об организации питания обучающихся (Приложение к приказу № 208 от 31.08.2023) ✓ акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году (Приказ от 31.05.2023 № 160) ✓ программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся (план работы комиссии родительского контроля за организацией питания и качеством горячего питания обучающихся Приложение к приказу № 226 от 31.08.2023) ✓ приказ об организации питания № 228 от 31.08.2023 ✓ требования к информации по питанию, размещенной на сайте школы ✓ наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания	✓ 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); ✓ 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.