

**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации**

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Образовательный центр №1»  
Энгельского муниципального района Саратовской области

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ «Образовательный центр №1»

*Галахова Н.И.* Галахова Н.И.

приказ № *247* от «09» сентября 2022 г.



**ПАСПОРТ**

**пищеблока МАОУ «Образовательный центр №1»**

Саратовская область, Энгельский район с.Безымянное, ул. Чкалова д.7

телефон: 8(8453)77-22-35

эл почта: [engbez@mail.ru](mailto:engbez@mail.ru)

## Содержание

1. **Общие сведения об образовательной организации:**
  - численность обучающихся по возрастным группам, в том числе численность льготной категории обучающихся
2. **Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся**
3. **Модель предоставления услуги питания:**
  - оператор питания
  - длительность контракта
4. **Использование транспорта для перевозки пищевой продукции.**
5. **Инженерное обеспечение пищеблока:**
  - водоснабжение
  - горячее водоснабжение
  - отопление
  - водоотведение
  - вентиляция помещений
6. **Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока**
7. **Материально-техническое оснащение пищеблока**
8. **Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой**
9. **Характеристика бытовых помещений**
10. **Штатное расписание работников пищеблока**
11. **Форма организации питания обучающихся**
12. **Перечень нормативных и технологических документов**

### 1. Общие сведения об образовательной организации

Руководитель образовательной организации:

Директор: Галахова Надежда Ивановна

Ответственный за питание обучающихся:

заведующий хозяйством школа с.Безымянное Карабалиева С.В.

учитель школа с.Широкополье Вахринева О.Л

учитель школа с.Титоренко Калошина О.В

Численность педагогического коллектива: 39 человек

Количество классов по уровням образования: 11 классов

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	3	28	6
2	2 класс	3	25	10
3	3 класс	3	35	16
4	4 класс	3	39	14
5	5 класс	3	26	13
6	6 класс	3	26	14

7	7 класс	3	33	16
8	8 класс	3	29	8
9	9 класс	4	38	19
10	10класс	1	3	1
11	11класс	1	4	4
Итого			286	121

**ясли с.Безымянное**

№ п\п	Группа	Количество групп	Численность воспитанников, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	первая младшая	1	11	5
2	средняя	1	23	16
3	старшая	1	25	5

## 2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

### 2.1 Охват одnorазовым 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	<b>127</b>	76	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	<b>114</b>	<b>30</b>	34
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	10	<b>10</b>	100
	в т.ч. за родительскую плату	15	<b>15</b>	100
3	Учащиеся 9-11 классов	<b>45</b>	10	
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	<b>12</b>	<b>12</b>	
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	<b>286</b>	116	96
	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	127	51	
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	46	46	100
2	Учащиеся 5-8 классов	114	76	33
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	56	56	100
	в т.ч. за родительскую плату	20	20	15
3	Учащиеся 9-11 классов	45	42	
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	20	
	в т.ч. за родительскую плату	12	22	
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	286	174	50
	в том числе льготных категорий	61	61	39

### ясли с.Безымянное

№ п\п	Контингент по группам воспитанников	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Воспитанники 1й младшей группы	11	11	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	100
	Воспитанники средней группы	23	23	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	16	16	100
	Воспитанники старшей группы	25	25	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	100

## 3. Модель предоставления услуги питания

(столовая на сырье, столовая доготовочная, буфетно-раздаточная)

Модель предоставления питания	<b>Столовая на сырье</b> (школа с.Безымянное, школа с.Широкополье) <b>Буфетно – раздаточная</b> (с.Титоренко, ясли, дет.сад.)
Оператор питания, наименование	ООО «Успехъ»

Адрес местонахождения	410019,г.Саратов,2-ой Сторожевой проезд, д.3,оф.7
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Фролова Наталья Владимировна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8 8452-32-91-61 Frolova-saratov@mail.ru
Дата заключения контракта	1-4 класс договор № 892к от 09.01.2023г 5-11 класс договор № 610от 09.01.2023г. Воспитанники договор № 618 от 09.01.2023
Длительность контракта	12 месяцев

#### 4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Газель Х 641 ХВ (наёмные)
Принадлежность транспорта	Перевозка продуктов
Условия использования транспорта	-

##### школа с.Титоренко

Вид транспорта	Автобус ПАЗ
Принадлежность транспорта	МАОУ «Образовательный центр №1»
Условия использования транспорта	Доставка питания по графику

#### 5. Инженерное обеспечение пищеблока школа с.Безымянное,школа с.Широкополье

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Искусственная

##### Инженерное обеспечение зала для приема пищи (с.Титоренко)

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Водонагреватель
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Локальное сооружение
Вентиляция помещений	Естественная

##### Инженерное обеспечение зала для приема пищи (ясли)

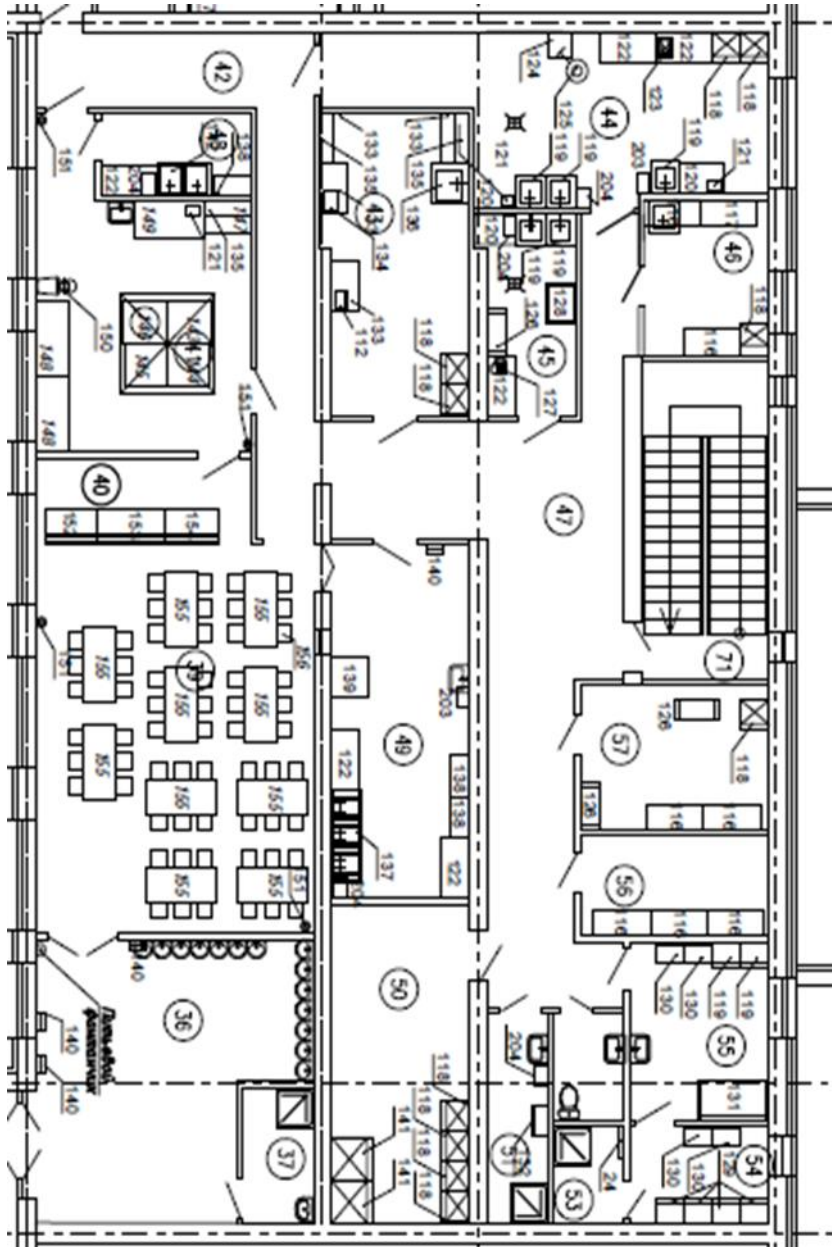
Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Автономное (водонагреватели)
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Автономное ( септик)
Вентиляция помещений	Искусственная

##### Инженерное обеспечение зала для приема пищи(дет.сад)

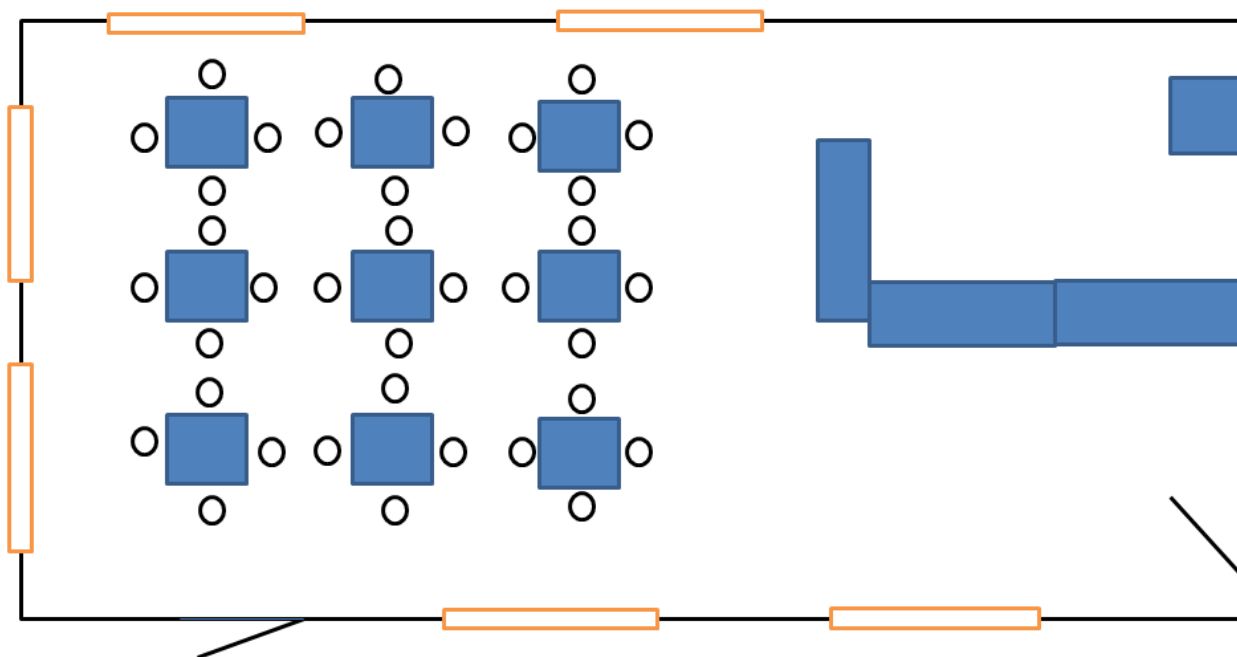
Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное

Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Искусственная

**6. Проектная мощность (план-схема помещений) пищеблока  
школа с.Безымянное**



школа с.Титоренко









### 7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup>

(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения в м2 с.Безымянное	Площадь помещения в м2 с.Широкополье	Площадь помещения в м2 С. Титоренко	Площадь помещения в м2 Ясли, дет.сад		
		Столовые, работающие сырье	на	Раздаточные, буфеты	Раздаточные, буфеты		
					1	2	3
1	Складские помещения	46,65	9,7	-			
2	Производственные помещения	108,9	80	-			
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	7,2	2,5	-			
2.2	Мясо-рыбный цех	26,8	-	-			
2.3	Горячий цех	25,1	30,8	-			
2.4	Холодный цех	18,2	19,1	-			
2.5	Раздаточная	6,0	-	-	3,4	3,4	
2.6	Зал для приема пищи			49			
2.7	Моечная кухонной посуды	5,2	12,4	-			
2.8	Моечная столовой посуды	20,4		-			
3	Комната для приема пищи (персонал)	6,0	0	-			

### 8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	Кол- во единиц оборудования	Дата его выпуска	Даты начала его эксплуатации	Процент изношенности оборудования
1.	Овощной цех (первичной обработки овощей)	1.Производственные столы	1.2шт		2017	31%
		2.картофелеочистительная	2.1шт		2017	31
		3.моечные ванны	3.2шт		2017	31
		4.раковина для мытья рук.	4.1шт		2017	31
			5.1шт	2017	2019	100

		5.проточный водонагреватель				
2.	Мясо-рыбный	1.Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) 2. контрольные весы, 3.среднетемпературные 4.электромясорубка 5.моечные ванны 6. раковина для мытья рук. 7.рецеркулятор	1.3шт 2.1шт 3.2шт 4.1шт 5.2шт 6.2шт 7.1шт		2017 2017 2017 2017 2017 2017	31% 31 31 31 31 31
3.	Горячий цех	1.Производственные столы 2. электрическая плита, 2.1Электрическая плита 3.электрическая сковорода, 4.духовой (жарочный) шкаф, 5.электропривод для готовой продукции, 6.электрокотел, 7.контрольные весы, 8.раковина для мытья рук. 9. холодильник 10холодильник	1.4шт 2.1шт 2.1 1шт 3.1шт 4.1шт 5.1шт 6.1шт 7.1шт 8.1шт  9.1 10.1		2017 2017 2007 2017 2017 2017 2017 2017 2017  2007 2009	31 31 100 31 31 31 31 31 31  100 100
4.	Холодный цех	1.Производственные столы 2.контрольные весы, 3.среднетемпературные холодильные шкафы 4. овощерезательная машина, 5. рецеркулятор 6. моечная ванна 7.раковина для мытья рук. 8.шкаф холодильный двухсекционный комбинированный	1.3шт 2.1шт 3.2шт 4.1шт 5.1шт 6.2шт 7.1шт  8.1		2017 2017 2017 2017 2017 2017 2017  2012	31 31 31 31 31 31 31  100
5.	раздаточная	1.Мармиты для первых, вторых и третьих блюд	1.2шт		2017	31
6.	Моечная кухонной посуды	1.Производственный стол, 2. моечные ванна 3.стеллаж, 4. раковина для мытья рук. 5. водонагреватель	1.1шт 2.1шт 3.2шт 4.1шт 5.1шт	2007	2017 2017 2017 2017 2013	31 31 31 31 100
7.	Моечная столовой посуды	1.Производственный стол, 2.трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, 3.двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, 4. стеллаж (шкаф), 5.раковина для мытья рук.	1.1шт 2.1шт 3.1шт		2017 2017 2017	31 31 31

### Школа с.Титоренко

Имеется холодильный шкаф, шкаф для хранения посуды, 2 мармита, раздаточный стол.

### ясли с.Безымянное

Имеется холодильный шкаф, шкаф для хранения посуды, раздаточный стол.

### ясли с.Безымянное, дет.сад школа с.Безымянное

Питание воспитанников осуществляется в столовой комнате. Младшие воспитатели предварительно накрывают столы. Столовая посуда имеется в достаточном количестве. Групповое помещения оборудовано буфетной.

### 8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования: школа с.Безымянное

п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
	Ванна моечная 2-х секционная	Мытье посуды	ВМО	-	2017	Не менее 5лет	ежедневно
	Ванна моечная 3-х секционная	Мытье посуды	ВМО	-	2017	Не менее 5лет	ежедневно
	Ванна моечная односекционная	Мытье овощей	ВМО	-	2017	Не менее 5лет	ежедневно
	Ванна моечная 1 секционная	Мытье мяса	ВМО	-	2017	Не менее 5лет	ежедневно
	Весы настольные электрические MAS PM-1-150	для взвешивания предметов с целью определения их массы.	MAS PM-1-150	-	2017	8	ежедневно
	Весы настольные электронные	для взвешивания предметов с целью определения их массы.	-	-	2017	8	ежедневно
	Весы электрические порционные	для взвешивания предметов с целью определения их массы.	-	-	2017	8	ежедневно
	Водонагреватель 10л ARISTON ABS-10	Нагрев воды	ARISTON ABS-10	-	2017	Не менее 3	ежедневно
	Водонагреватель 50л ARISTON ABS-50	Нагрев воды	ARISTON ABS-50	-	2017	Не менее 3	ежедневно
	Котёл варочный на 100 л.	Приготовление блюд	КПЭМ-100/9Т	-	2017	10	ежедневно
	Прилавок	для	МЭП-	-	2017	10	ежедневно

нейтральной линии	подогрева горячих блюд с сохранением их вкуса	2Б/ЛПЭ Серия Лири- ПрофиЭ ко -					
Мармит для 2-х блюд	для подогрева горячих блюд с сохранением их вкуса		-	2011	10	ежедневно	
Машина универсальная УКМ	Для мясорубки ММ для приготовления мясного, рыбного и других фаршей; овощерезатель-но-протирающего механизма МО для нарезки сырых и вареных овощей, протирающего вареного картофеля; механизма для взбивания и перемешивания ВМ; просеивателя МП и подставки П.	УКМ	Фарш 150кг/ч	2017	8	ежедневно	
Мясорубка настольная М-250	для приготовления мясного, рыбного и других фаршей;	М-250	300кг/ч	2017	8	ежедневно	
Облучатель - рециркулятор бактерицидный	Обеззараживание воздуха		-	2017	По мере эксплуатации	ежедневно	
Овощерезка CL-50	нарезки овощей ломтиками, брусочками, соломкой и стружкой Измельчение	CL-50	150/час	2017	8	ежедневно	

		овощей					
Овощерезательная машина ОМ 350-01	нарезки овощей ломтиками, брусочками, соломкой и стружкой Измельчение овощей	ОМ 350-01	350/час	2017	8	ежедневно	
Плита 4-х конфорочная с духовкой ПЭМ	Приготовление пищи	ПЭП-0,34М	-	2017	10	ежедневно	
Плита ПЭ-048-ШП	1	2007г	18.06.2007	100%	Плита ПЭ-048-ШП		
Прилавок витрина. мармит для 1блюд	для подогрева горячих блюд с сохранением их вкуса	-	-	2017	10	ежедневно	
Подтоварник ПМО	Хранение продуктов	ПМО	-	2017	Не менее 3лет	ежедневно	
Сковорода электрическая 40л ЭСК-90-0,27-40	Приготовление пищи	ЭСК	-	2017	12	ежедневно	
Стеллаж металлический	Хранение посуды		-	2017		ежедневно	
Стеллаж СТК-950/400	Хранение овощей	СТК	-			ежедневно	
Стеллаж СКК	Хранение сыпучих продуктов	СКК	-	2017		ежедневно	
Стол производственный	Для выполнения на них ручных операций, связанных с приготовлением пищи.	-	-	2017	30	ежедневно	
Стол пристенный	Для выполнения на них ручных операций, связанных с приготовлением пищи	-	-	2017	30	ежедневно	
Стол производственный с бортиком	Для выполнения на них ручных операций,	-	-	2017	30	ежедневно	

		связанных с приготовлением пищи					
	Стол производственный для готовой продукции	Для выполнения на них ручных операций, связанных с приготовлением пищи	-	-	2017	30	ежедневно
	Шкаф хозяйственный		ШЗК	-	2017	30	ежедневно
	Тележка с баком для пищевых отходов ТП-218П	Для сбора пищевых отходов и мусора	ТП-218П	-	2017	8	ежедневно
	Шкаф для хранения уборочного инвентаря	Хранения уборочного инвентаря			2017	30	ежедневно
	Шкаф для одежды	Хранения вещей					ежедневно
	Шкаф морозильный	Для хранения продуктов в низкотемпературном состоянии	POIALR CM105-S(ШХ-05)	-	2017	12	ежедневно
	Шкаф холодильный	Для хранения продуктов с низкой температурой	CB105-S	-	2017	12	ежедневно
	Шкаф кухонный металлический закрытый ШКН-К-Н-1200	Для хранения сыпучих продуктов	ШКН-К-Н-1200	-	2017	30	ежедневно
	Шкаф жарочный 3-х секционный	Для приготовления пищи	ШЖЭ-3-01	-	2016	10	ежедневно
	сушилка для рук автоматическая	Для подачи горячего воздуха	PUFF-120	-	2017	7лет	ежедневно

**школа с. Широкополье**

п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
1	Холодильник	Хранение сырья	Бирюза 18 ЕК-1 КШД-26075	ОАО Красноярский завод	23.11.2009Г	13лет	
2	Холодильник	Хранение	Бирюза-	ОАО Красноярский	19.06.2007Г	15 лет	

		сырья	18С КШД- 260\75	завод			
3	Шкаф холодильный комбинированный двухсекционный	Хранение сырья	ШХК- 400М	МХМ марихолодмаш Республика Марий Эл	24.05.2012	10лет	
4	Водонагреватель электрический	Горячего водоснабжен ия	Polaris F02-10v	ООО «Текстон Корпорэйшн»	27.08.2007г	15 лет	
5	Проточный водонагреватель	Горячего водоснабжен ия	Thermex		10.11.2010г	12	
6	Плита	Тепловой обработки полуфабрика тов и приготовлен ии пищи	ПЭ-048- ШП	ОАО Завод Проммаш	05.2007г	15 лет	

### 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	нет	-	По требованию	Нет	Зав. производством	есть
			-				
2	Механическое	нет	-	По требованию	Нет	Зав. производством	есть
			-				
3	Холодильное	нет	-	По требованию	Нет	Зав. производством	нсть
			-				
4	Весозмерительное		нет	-	нет	Зав.производством	есть

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

№	Наименование	Характеристика оборудования столовой - площадь М <sup>2</sup>
---	--------------	---



п/п	оборудования	Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	Процент изношенности оборудования	Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
	Ванна моечная 2-х секционная	1	2017	31	-
	Ванна моечная 3-х секционная Ванна моечная односекционная	1	2017	31	
	Ванна моечная 1секционная	9	2017	31	-
	Весы напольные электрические MAS PM-1-150	1	2017	31	-
	Весы настольные электронные	3	2017	31	-
	Весы электрические порционные	1	2017	31	-
	Водонагреватель 10л ARISTON ABS-10	2	2017	31	-
	Водонагреватель 50л ARISTON ABS-50	3	2017	31	-
	Котёл варочный на 100 л.	1	2017	31	-
	Прилавок нейтральной линии	1	2017	31	-
	Мармит для 2-х блюд	1	2011	31	-
	Машина универсальная УКМ	1	2017	31	-
	Мясорубка настольная М-250	1	2017	31	-
	Облучатель - рециркулятор бактерицидный	2	2017	31	-
	Овощерезка СЛ-50	1	2017	31	-
	Овощерезательная машина ОМ 350-01	1	2017	31	-
	Плита 4-х конфорочная с духовкой ПЭМ	1	2017	31	-
	Прилавок витрина. мармит для 1блюд	1	2017	31	-
	Подтоварник ПМО	5	2017	31	-

	Сковорода электрическая 40л ЭСК-90-0,27-40	1	2017	31	-
	Стеллаж металлический	7	2017	31	-
	Стеллаж СТК-950/400	2	2017	31	-
	Стеллаж СКК	2	2017	31	-
	Стол производственный	8	2017	31	-
	Стол пристенный	1	2017	31	-
	Стол производственный с бортиком	3	2017	31	-
	Стол производственный для готовой продукции	2	2017	31	-
	Шкаф хозяйственный	3	2017	31	-
	Тележка с баком для пищевых отходов ТП-218П	1	2017	31	-
	Шкаф для хранения уборочного инвентаря	1	2017	31	-
	Шкаф для одежды	4	2017	31	-
	Шкаф морозильный	2	2017	31	-
	Шкаф холодильный	9	2017	31	-
	Шкаф кухонный металлический закрытый ШКН-К-Н-1200	2	2017	31	-
	Шкаф жарочный 3-х секционный	1	2017	31	-
	сушилка для рук автоматическая	1	2017	31	-

**школа с.Широкополье**

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой - площадь М <sup>2</sup>			
		Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	Процент изношенности оборудования	Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	Холодильник	2	2007г; 2009г	100%	Холодильник-3шт
2	Водонагреватель электрический	1	2013	100%	Водонагреватель электрический -80 литров
3	Шкаф холодильный комбинированный двухсекционный	1	2012	100%	Шкаф холодильный комбинированный двухсекционный
4					Мясорубка

### 9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М <sup>2</sup>	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1.	душевая	Поддон	
2.	раздевалка	Шкафы 6шт Раковина 1шт.	
3.	Служебное помещение	Поддон 1 Раковина 1 Шкаф для уборочного инвентаря 1	
4.	Сан.узел	Раковина 1 Унитаз 1	

#### школа с. Широкополье

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М <sup>2</sup>	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1.	Санузел	1	

#### ясли с.Безымянное, дет.сад

№ п/п	Перечень бытовых помещений		Характеристика помещений, площадь М <sup>2</sup>
1.	Санузел	нет	Общий для персонала на территории ДОУ
	Гардеробная персонала	нет	Шкаф для одежды, вешалка на стойке
	Стирка спецодежды		Обеспечивает – машинист по стирке белья. Оборудование – автоматическая стиральная машина

### 10. Штатное расписание работников пищеблока (аутсорсинг)

#### школа с.Безымянное

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой, площадь М <sup>2</sup>					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Заведующий производством	1		Среднее техническое	5	20	да
2	повар	1		Начальное профессиональное	-	4	да
3	Кухонная рабочая	1		Начальное профессиональное	-	3	да
		3	100%				

#### школа с.Широкополье

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой, площадь М <sup>2</sup>					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав.производства	1	полная	среднее	0	1лет	да
2	Кух. рабочая	1	полная	Основное	0	1год	да

				общее			
<b>школа с.Титоренко</b>							
№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой, площадь М <sup>2</sup>					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалифика- ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	раздатчица	1	полная	Основное общее	0	3лет	да

### 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

### 12. Перечень нормативных и технологических документов:

- 10-дневное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- 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

