



**Организация питания
в СПб ГБ ПОУ
«Колледж «Звёздный»**



Вас обслуживает ООО «Аурум плюс»

ООО «Аурум Плюс» - это петербургская компания, которая с 2009 года занимается организацией питания в различных учреждениях.

Основная информация

Реквизиты:

ИНН: 7814450121

ОГРН: 1097847299604

**Юридический адрес: 198326, г. Санкт-Петербург,
тер. Торики, ул. Луговая, д. 17, стр. 1**

Генеральный директор:

Вознесенская Татьяна Валерьевна



Уважаемые студенты!

⚠ Просим ВАС ⚠

НЕ ВХОДИТЬ В СТОЛОВУЮ:

- 1. С распущенными волосами**
- 2. Жевательной резинкой**



**ПЕРЕД ЕДОЙ НЕ ЗАБЫВАЕМ
МЫТЬ РУКИ**



**Во избежание очереди –
оплачивайте банковской картой**

Приятного аппетита!



Урок / перемена	Продолжительность	Время
1 урок	45 минут	9:00 – 9:45
1 перемена	10 минут	9:45 – 9:55
2 урок	45 минут	9:55 – 10:40
2 перемена	20 минут	10:40 – 11:00
3 урок	45 минут	11:00 – 11:45
3 перемена	20 минут	11:45 – 12:05
4 урок	45 минут	12:05 – 12:50
4 перемена	20 минут	12:50 – 13:10
5 урок	45 минут	13:10 – 13:55
5 перемена	10 минут	13:55 – 14:05
6 урок	45 минут	14:05 – 14:50
6 перемена	10 минут	14:50 – 15:00
7 урок	45 минут	15:00 – 15:45
7 перемена	10 минут	15:45 – 15:55
8 урок	45 минут	15:55 – 16:40
8 перемена	10 минут	16:40 – 16:50
9 урок	45 минут	16:50 – 17:35
9 перемена	10 минут	17:35 – 17:45
10 урок	45 минут	17:45 – 18:30
10 перемена	10 минут	18:30 – 18:40
11 урок	45 минут	18:40 – 19:25
11 перемена	10 минут	19:25 – 19:35
12 урок	45 минут	19:35 – 20:20



Горячая линия
по организации питания
+7 (931) 326-37-41

Форма обратной связи 13.4





График приема пищи и работы столовой

**Столовая работает
с 10.00 до 16.00**

Время приема пищи:

9.45-9.55

10.40-11.00

11.45-12.05

12.50-13.10

13.55-14.05

14.50-15.00

15.45-15.55

Приятного аппетита!



График приема пищи **Льготная категория**

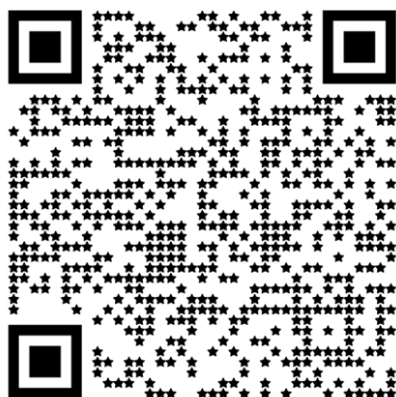
11.45 – 12.05

гр.1019 1020 1021

12.50 – 13.10

гр.1022 1023 1024

Анкета
по организации питания



Приятного аппетита!

П.12.4





Сайт Колледжа п.13

[Главная](#)[Сведения об образовательной организации](#)[Обучающимся](#)[Абитуриентам](#)[Педагогическому составу](#)[Родителям](#)[Контакты](#)

Есть вопрос?

[Написать о проблеме](#)

госуслуги
Решаем вместе



КАРТА САЙТА

[Главная](#) / [Сведения об образовательной организации](#) / [Организация питания в образовательной организации](#)

[Организация питания в образовательной организации](#)





Чат

по организации питания п.15



Организация питания Колледж "Звёздный" 26/27

33 участника



Позвонить



Включено



Ещё



https://vk.me/join/YB/ENadbtJfTKNw9I_662_7IGU8t/3CiM1Y=



П.16

Журнал
контроля за реализацией
плана оборачиваемости
СНБ 15.01.2015, Коллеж
"Звездный"

Начало 15.01.2015г

Окончен "

Лф. а 25

Контроль
за организацией
и качеством
питания.

29.01.2026г.

1. Соблюдение графика приема
пищи: соблюден

Проверено:

2. Самостоятельное составление

Присутствующий:

столовой: удовлетворительно

Маутова Е.В.

3. Финансирование из средств

Каширина А.А.

столовой: удовлетворительно

Морозова А.А.

4. Наличие мест для приема

Анчанова О.Ю.

пищи: есть, достаточно.

Белозерова К.Е.

5. Наличие меню: есть.

группы студ.

6. Численность соблюдения

Куркина Т.С.

графика личной жизни

резидент.

студентами: соблюдается

не всеми (активный).

4. Наличие информации о

столовой: оформлен.

Продолжить работу комис-

сии по контролю за

организацией и

качеством питания.

Установлено, что орг. пит. +

столовой соответствует

требованиям

распоряжения.

Работа по организации

питания: удовлетворительно

Заместитель директора
по учебно-воспитательной работе

Т.А. Морозова



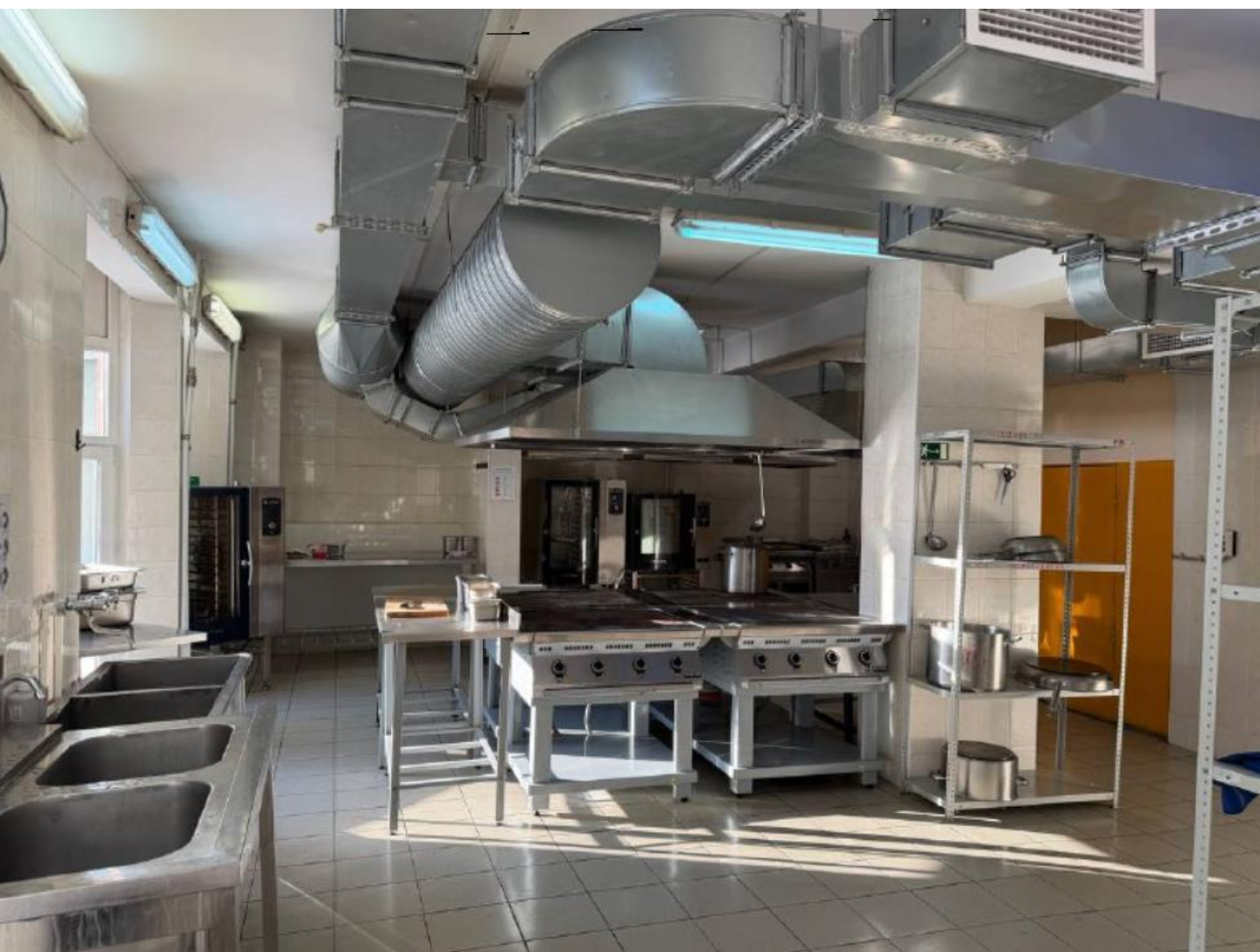
Общий план пищеблока п.17.1 и п.17.3



Общий план пищеблока п.17.1



Общий план пищеблока п.17.1



Общий план пищеблока п.17.1



Общий план пищеблока п.17.1



п.17.2

Холодный цех



п.17.2

Мясной цех



п.17.2

Овощной цех



п.17.2

Овощной цех



п.17.2

Кондитерский цех



п.17.3

Линия раздачи



п.17.3

Линия раздачи (групповые ячейки)



п.17.4

Холодильное оборудование



п.17.4

Холодильное оборудование



п.17.4

Холодильное оборудование



п.17.4

Холодильное оборудование



п.17.4

Холодильное оборудование



п.17.5

Технологическое оборудование



п.17.5

Технологическое оборудование



п.17.6

Оборудование для мытья посуды



п.17.7

Весовое оборудование



п.17.7

Весовое оборудование



п.17.7

Весовое оборудование



п.17.8

Кухонный инвентарь, посуда, ножи, доски



п.17.8

Кухонный инвентарь, посуда, ножи, доски



п.17.8

Кухонный инвентарь, посуда, ножи, доски



п.17.8

Кухонный инвентарь, посуда, ножи, доски



п.17.8

Кухонный инвентарь, посуда, ножи, доски



п.17.9

Посуда для приема пищи



п.17.9

Посуда для приема пищи



п.17.10

Терминал для безналичной оплаты



п.18.1

Кладовые (складское помещение)



п.18.1

Кладовые (складское помещение)



п.18.1

Кладовые (складское помещение)



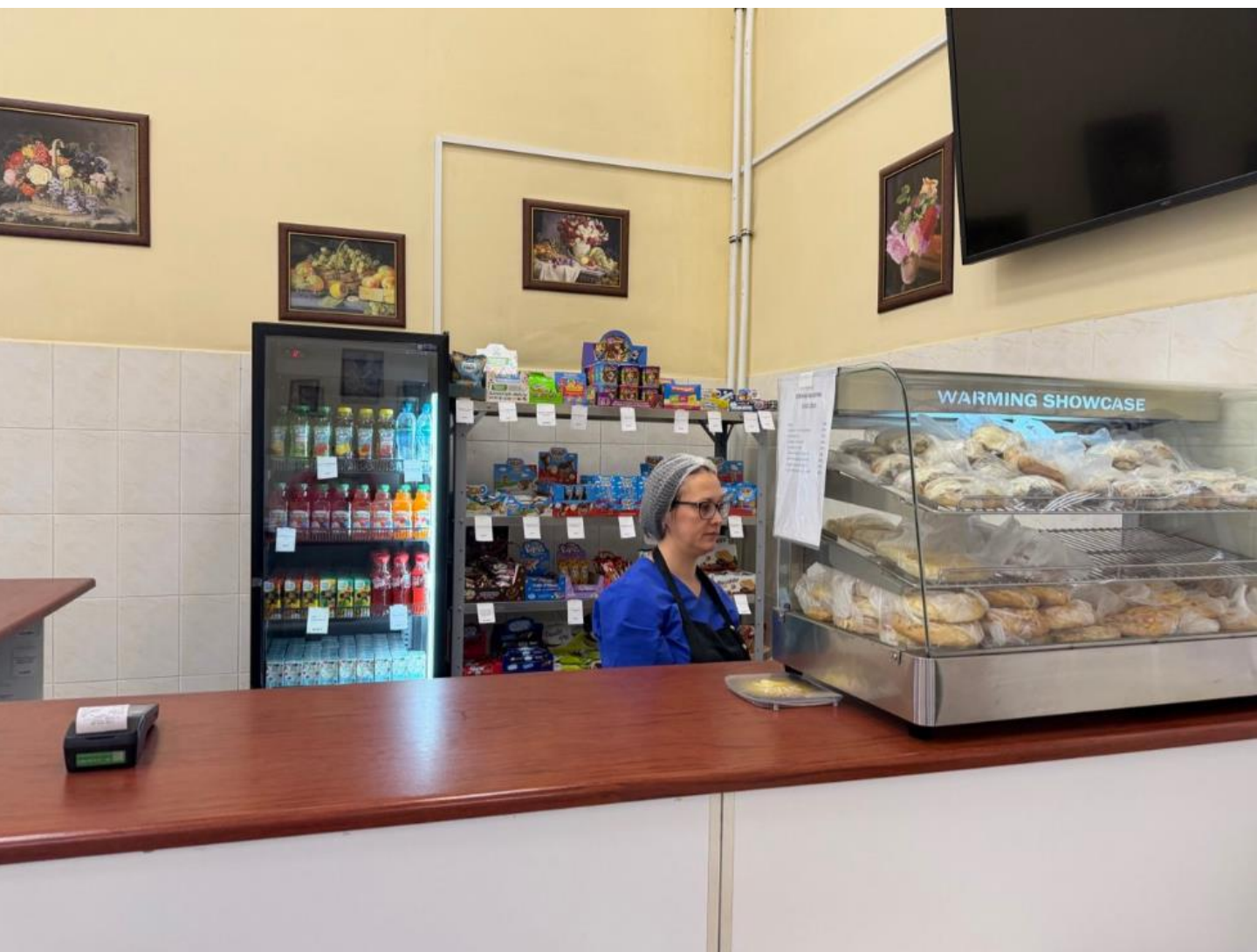
п.18.1

Кладовые (складское помещение)



п.18.2

Буфет



п.18.3

Маркировочные ярлыки сырья



п.18.3

Маркировочные ярлыки сырья



п.18.3

Маркировочные ярлыки сырья

Маркировочные ярлыки сырья



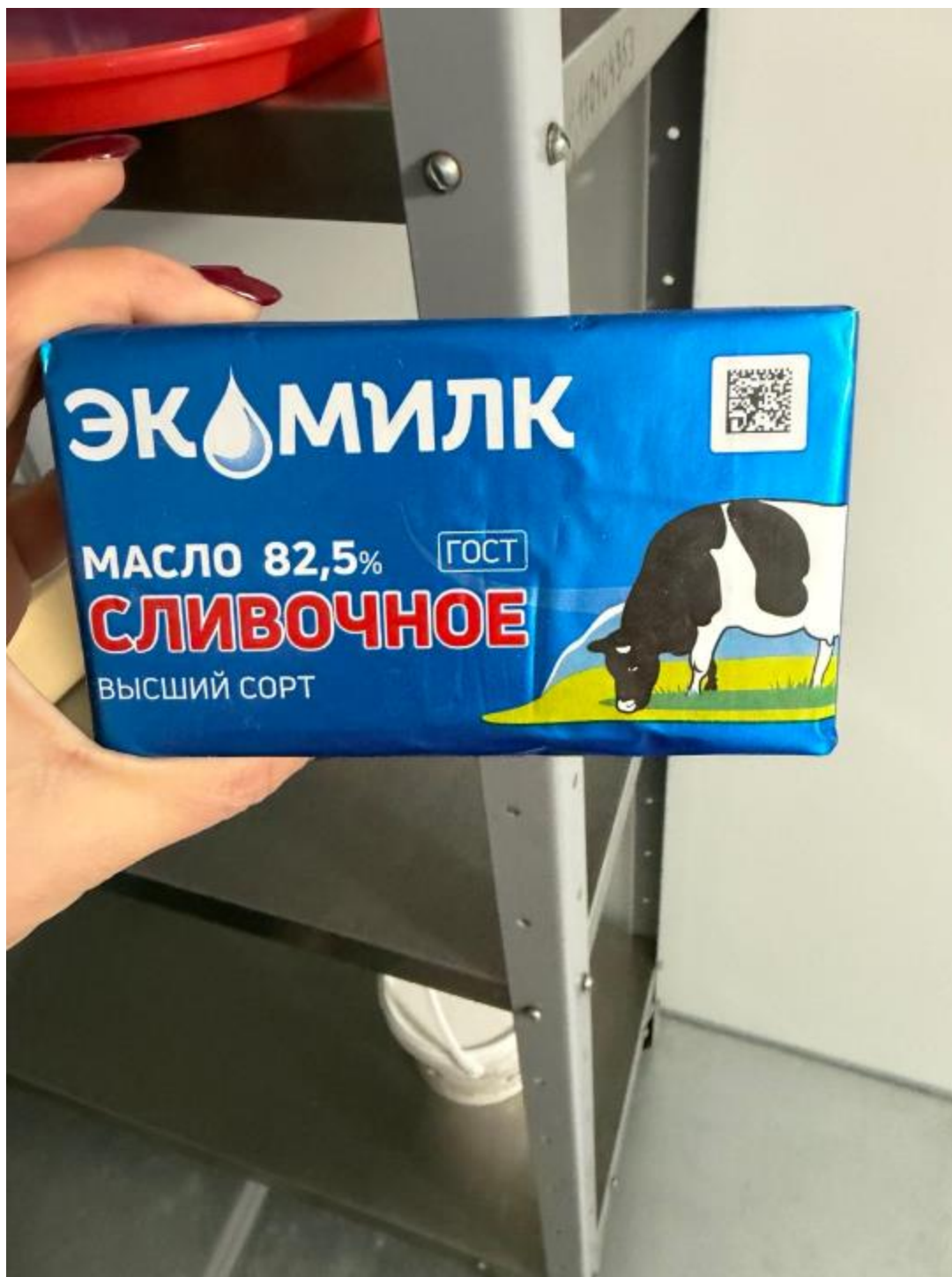
п.18.3

Маркировочные ярлыки сырья



п.18.3

Маркировочные ярлыки сырья



п.18.3

Маркировочные ярлыки сырья



п.18.4

Оборудование для контроля температурного и влажного режима



п.18.4

Оборудование для контроля температурного и влажного



п.19

Журнал контроля температурного режима

Журнал регистрации температурного режима ХОЛОДИЛЬНИКОВ

Аурум Плюс
(организация)
Синцова Наталья Владимировна

Начат « 15 » сентября 2014 г.
Окончен « » сентября 2014 г.



п.19

Журнал контроля температурного режима

1 этаж Овощная камера №7 ++

Дата Время суток t, С	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
1	У В	+4,3/+4,8	+4,2/+5	+3,6/+4,8					—	5/5	3/4	—
2	У В	+4,2/+4,4	—	+3,3/+4,1					+4/15	4/5	—	4/5
3	У В	—	—	+3,9/+4,2					+4/13	5/4	—	4/3
4	У В	—	+4,6/+4,9	+3,7/+4,0					4/4	4/4	—	4/4
5	У В	+4,3/+5	+4,8/+5	+3,5/+3,9					6/3	—	4/5	5/4
6	У В	+4,6/+5	+4,7/+5	—					—	—	4/5	5/3
7	У В	+4,6/+5	+4,6/+4,8	—					—	4/3	4/4	—
8	У В	+4,4/+4,8	—	+4,1/+4,2					—	5/5	4/4	—
9	У В	+4,6/+5	—	+3,8/+4					4/4	4/3	—	4/4
10	У В	—	—	+3,8/+4,1					4/4	4/3	—	4/4
11	У В	—	+4,4/+5	+4,2/+4,0					4/4	4/4	5/5	4/4
12	У В	+4,7/+5	+4,6/+4,7	+4,2					4/5	—	4/4	4/4
13	У В	+4,8/+5	+4,4/+4,6	—					4/4	—	4/4	5/4
14	У В	+4,4/+5	+4,3/+5	—					—	5/4	5/5	—
15	У В	+4,5	+4,6/+4,8	+4,6/+5	+3,8/+3,9				—	5/5	4/4	—
16	У В	+4,3/+5	+4,4/+4,7	—	+4,2/+4,8				3/4	4/4	—	3/4
17	У В	+4,6/+4,8	—	—	+4,0/+4,7				4/3	3/4	—	4/3
18	У В	+4,2/+5	—	+4,8/+4,9	+4,3/+3,9				3/3	3/3	4/4	3/3
19	У В	+4,6/+5	+4,8/+5	+4,4/+5	+4,6/+4,0				1/3	—	4/4	2/3
20	У В	—	+4,6/+4,9	+4,3/+4,6	—				3/3	—	3/3	3/3
21	У В	—	+4,2/+4,4	+4,6/+4,9	—				—	5/4	4/4	—
22	У В	+4,3/+4,8	+4,4/+4,8	—	+3,9/+4,0				—	5/5	4/4	—
23	У В	+4,6/+4,8	+4,9/+5	—	+4,3/+4,7				3/3	4/4	—	3/3
24	У В	+4,3/+4,8	—	—	+4,0/+4,2				3/4	3/4	—	3/4
25	У В	+4,2/+4,8	—	+4,9/+5	+4,2				4/3	3/4	5/3	—
26	У В	+4,3/+4,6	+4,3/+4,7	+4/5	+4,0				4/3	—	4/4	—
27	У В	—	+4,8/+4,9	+4,4/5	—				5/4	—	4/5	—
28	У В	—	+4,6/+5	+4,8/+4,9	—				—	4/5	4/5	—
29	У В	+4,3/+4,6	+4,4/+4,6	+4,7/+4,9	—				—	4/4	5/4	—
30	У В	+4,3/+5	—	—	—				3/3	5/4	—	—
31	У В	+4,8/+5	—	—	—				—	4/5	—	—

п.19

Журнал контроля температурного режима

№2 2011. УОХ

Дата Время суток t, C	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
1	У В											
2	У В											
3	У В											
4	У В											
5	У В											
6	У В											
7	У В											
8	У В											
9	У В											
10	У В											
11	У В											
12	У В	+4 +4										
13	У В	+4 +4										
14	У В	+4 +4										
15	У В	+4 +4										
16	У В	+4 +4										
17	У В											
18	У В											
19	У В	+4 +4										
20	У В	+4 +4										
21	У В	+4 +4										
22	У В	+4 +4										
23	У В	+4 +4										
24	У В											
25	У В											
26	У В	+4 +4										
27	У В	+4 +4										
28	У В	+4 +4										
29	У В	+4 +4										
30	У В											
31	У В											

№

Дата Время суток t, C	Январь	Февраль	Ма
1	У В		
2	У В		
3	У В		
4	У В		
5	У В		
6	У В		
7	У В		
8	У В		
9	У В		
10	У В		
11	У В		
12	У В	+3 +4	
13	У В	+3 +4	
14	У В	+3 +4	
15	У В	+3 +4	
16	У В	+3 +4	
17	У В		
18	У В		
19	У В	+3 +4	
20	У В	+3 +4	
21	У В	+3 +4	
22	У В	+3 +4	
23	У В	+3 +4	
24	У В		
25	У В		
26	У В	+3 +4	
27	У В	+3 +4	
28	У В	+3 +4	
29	У В	+4	
30	У В		
31	У В		

п.19

Журнал контроля влажности

Журнал регистрации температуры и влажности воздуха

ООО "Аудит-плюс"
(наименование организации)
Смоленская компания "Звездочка"



Начат « 15 » 20 13 г.

Окончен « » 20 г.

И. Бурфоб.

Дата	Время замера параметров	Температура сухого термометра, град. С	Температура смоченного термометра, град. С	Относительная влажность воздуха, %	Подпись проводившего замеры
09.12	7 15	28		25%	[Signature]
10.12	7 15	28		25%	[Signature]
11.12	7 20	28		23%	[Signature]
12.12	7 20	28		25%	[Signature]
13.12	7 15	28		25%	[Signature]
14.12	7 25	28		25%	[Signature]
15.12	7 30	28		29%	[Signature]
16.12	7 30	28		25%	[Signature]
17.12	7 30	28		25%	[Signature]
18.12	7 30	28		25%	[Signature]
19.12	7 30	28		25%	[Signature]
20.12	7 20	28		25%	[Signature]
21.12	7 30	29	26	48%	[Signature]
22.12	7 25	29	26	48%	[Signature]
23.12	7 25	29	26	48%	[Signature]
24.12	7 25	20	18	81%	[Signature]
25.12	7 30	20	18	81%	[Signature]
26.12	7 30	20	18	81%	[Signature]
27.12	7 20	20	18	81%	[Signature]
28.12	7 20	20	18	81%	[Signature]
29.12	7 35	20	18	81%	[Signature]
30.12	7 20	20	18	81%	[Signature]
31.12	7 30	20	18	81%	[Signature]
01.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
02.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
03.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
04.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
05.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
06.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
07.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
08.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
09.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
10.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
11.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
12.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
13.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
14.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
15.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
16.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
17.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
18.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
19.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
20.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
21.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
22.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
23.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
24.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
25.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
26.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
27.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
28.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
29.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
30.01	7 30	20	18	81%	[Signature]
31.01	7 30	20	18	81%	[Signature]

п.20

Журнал бракеража

ЖУРНАЛ

бракеража скоропортящейся

пищевой продукции

ООО, "Амур Плюс"

Семанов

Копия 3 (1 шт. в 15.03)



Начат «16» сентября 20 24 г.
Окончен « » 20 г.

п.21

Журнал бракеража

ООО "Амурин Титос"

ЖУРНАЛ

бракеража готовой
пищевой продукции

Синякова
Кошечка "Звездный" 15 к 2

Начат «26» 11 2025 г.
Окончен « » 20 г.

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
12 ⁰⁰	12 ¹⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]		
12 ⁰⁰	12 ¹⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]		
13 ⁰⁰	13 ¹⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]		
13 ⁰⁰	13 ¹⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]		
13 ⁰⁰	13 ¹⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]		
	10 ¹⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]	50	
	10 ¹⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]	50	
02.12.25							
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]	100	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]	100	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]	100	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]	250	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]	200	
	12 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]	100	
9 ⁵⁰	10 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]	100	
9 ⁵⁰	10 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]	100	
9 ⁵⁰	10 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]	100	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]	100	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]	100	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]	100	

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
11 ⁴⁰	11 ⁵⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]	250	
11 ⁴⁰	11 ⁵⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]	250	
11 ⁴⁰	11 ⁵⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]	200	
	11 ⁵⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]	50	
	11 ⁵⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]	50	
	11 ⁵⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]	50	
9 ⁵⁰	10 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]	100	
9 ⁵⁰	10 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]	100	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]	250	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]	100	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]	100	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]	100	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]	150	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]	150	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]	150	
02.12.25							
11 ⁴⁰	11 ⁵⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]	250	
11 ⁴⁰	11 ⁵⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]	100	
11 ⁴⁰	11 ⁵⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подпись]	250	

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
12 ⁵⁰	13 ⁰⁰	свекольный	отн	разр	И.И.И.	150	
12 ⁵⁰	13 ⁰⁰	свеколка с айбуром	отн	разр	И.И.И.	150	
11 ⁰⁰	11 ¹⁰	курица зап.	отн	разр	И.И.И.	100	
11 ⁰⁰	11 ¹⁰	курица кур.	отн	разр	И.И.И.	100	
12 ⁵⁰	13 ⁰⁰	бурочник в/т	отн	разр	И.И.И.	100	
12 ⁵⁰	13 ⁰⁰	рыбное филе	отн	разр	И.И.И.	100	
9 ⁵⁰	10 ⁰⁰	курица	отн	разр	И.И.И.	140	
11 ⁰⁰	11 ¹⁰	гречка	отн	разр	И.И.И.	150	
11 ⁰⁰	11 ¹⁰	рис	отн	разр	И.И.И.	150	
10 ⁰⁰	10 ¹⁰	пицца с колб.	отн	разр	И.И.И.	100	
10 ⁰⁰	10 ¹⁰	пицца с курицей	отн	разр	И.И.И.	20	
12 ⁰⁰	12 ¹⁰	паста с/т	отн	разр	И.И.И.	100	
12 ⁰⁰	12 ¹⁰	пицца с колб.	отн	разр	И.И.И.	90	
13 ¹⁰	13 ²⁰	пицца с курицей	отн	разр	И.И.И.	90	
13 ¹⁰	13 ²⁰	шашлык с сох.	отн	разр	И.И.И.	70	
14 ⁰⁰	14 ¹⁰	шашлык с колб.	отн	разр	И.И.И.	70	
14 ⁰⁰	14 ¹⁰	шашлык с мясом	отн	разр	И.И.И.	70	
14 ⁰⁰	14 ¹⁰	шашлык с курицей	отн	разр	И.И.И.	100	
11 ⁴⁰	11 ⁵⁰	с/т с/т с/т с/т	отн	разр	И.И.И.	100	

п.26

Фото работников пищеблока



п.26

Фото работников пищеблока



п.26

Фото работников пищеблока



п.26

Фото работников пищеблока

