

УТВЕРЖДАЮ



Директор СПб ГБ ПОУ «Колледж «Звёздный»

О.В. Федорова

01.09.2026 г.



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



УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб Гб ПОУ «Колледж «Звёздный»

О.В. Федорова

05.10.2026 г.

**Ответственный
за организацию питания
в СПб Гб ПОУ «Колледж «Звёздный»**

Социальный педагог

Максимова

Оксана Юрьевна

Часы работы:

Понедельник – пятница

9.00 – 17.00

Тел: 726-32-46



УТВЕРЖДАЮ

Директор СПБ ГБ ПОУ «Колледж «Звёздный»

О.В. Федорова

01.09.2026 г.

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!



УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБ ПОУ «Колледж «Звёздный»

О.В. Федорова

01.09.2026 г.



График приема пищи **ЛЬГОТНАЯ КАТЕГОРИЯ**

11.45 – 12.05

гр.1019 1020 1021

12.50 – 13.10

гр.1022 1023 1024

Приятного аппетита!



УТВЕРЖДАЮ

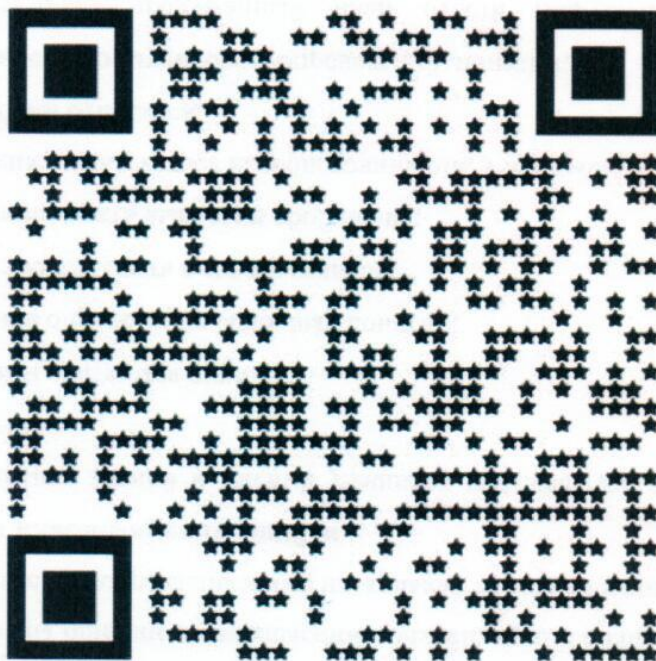
Директор СПб ГБ ПОУ «Колледж «Звёздный»

О.В. Федорова

01.09.2026 г.

ДИЕТИЧЕСКОЕ МЕНЮ НЕ ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ

Анкета
по организации питания





УТВЕРЖДАЮ



Директор СПб ГБУ ПОУ «Колледж «Звёздный»

О.В. Федорова

01.09.2026 г.



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



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!



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

Форма обратной связи 13.4



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
контракта за франшизи
китаниса обралоується
СІБ 15 ПУ, Коледж
"Звільний"

Началь 15.01.2025

Ожичен

Пр. 62 (6)

21. 09. 2022.

Контроль за организацией
и качеством питания.

Обсуждено:

Зам. дир. по УВР
Морозов Т. А.
Представитель
Минздрава
Суд. мед.
Морозов Е. В.

Соблюдение санитарно-
гигиенических требований.
Очередь в столовой нет.
Студенты предпочитают
рекомендуемому по
гигиене, не мыют руки
в assigned zone
входят с распухшими
весах.

Кудряков Т. - Кухня
Благодарю Н. - Кухня

Студенты стараются
взвешивать, вывешивать,
определять.
Студенты после обеда
не убирают за собой
посуду и посуду.

Решение:

Провести контроль.
Провести проверку. Беседовать
по результатам соблюдения
гигиены, гигиенических
требований о соблюдении
требований по организации
питания в столовой.

Отв.: Морозов Т. А., куратор
групп.

Срок: 01.10.2022. Мф



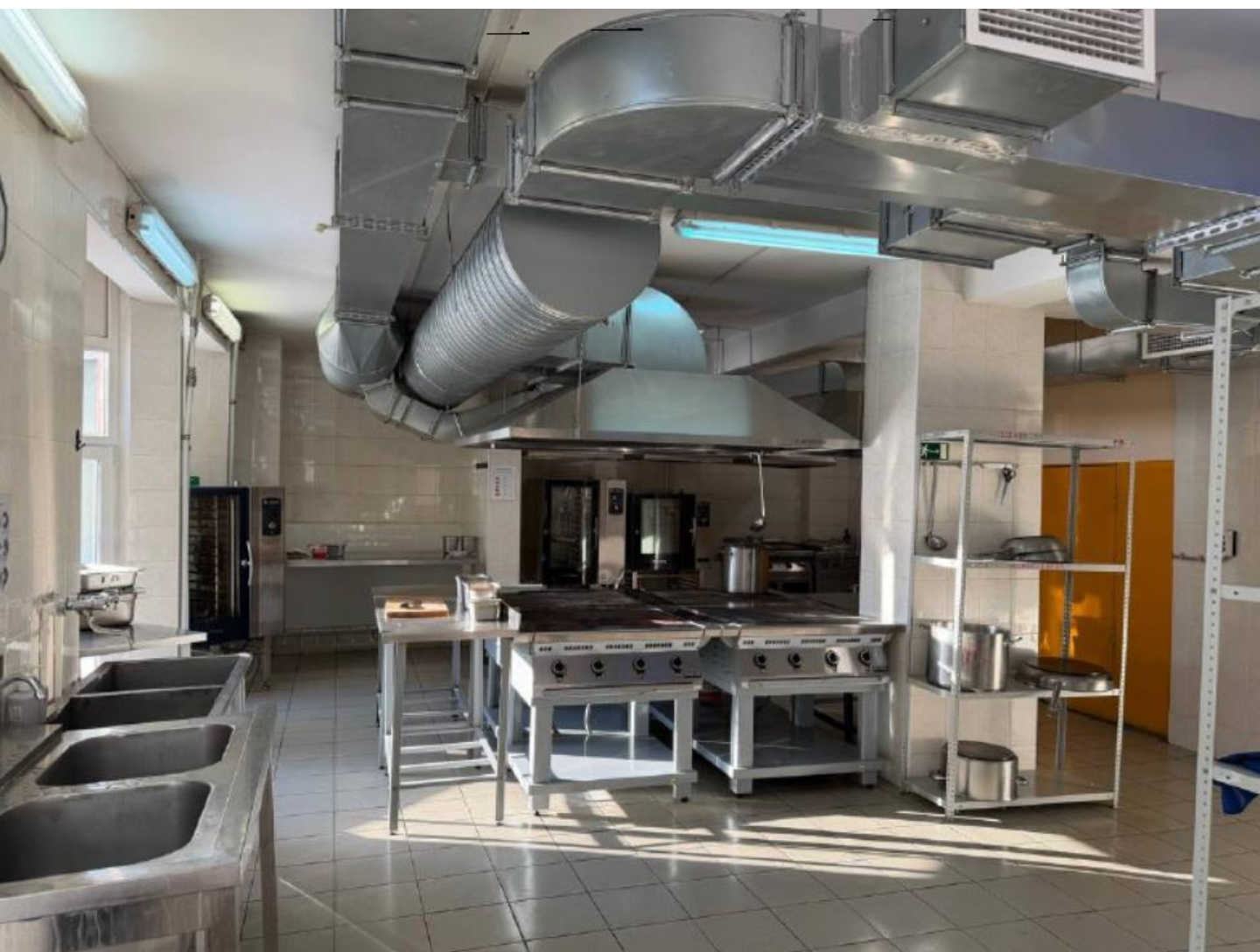
Общий план пищеблока п.17.1 и п.17.3



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)



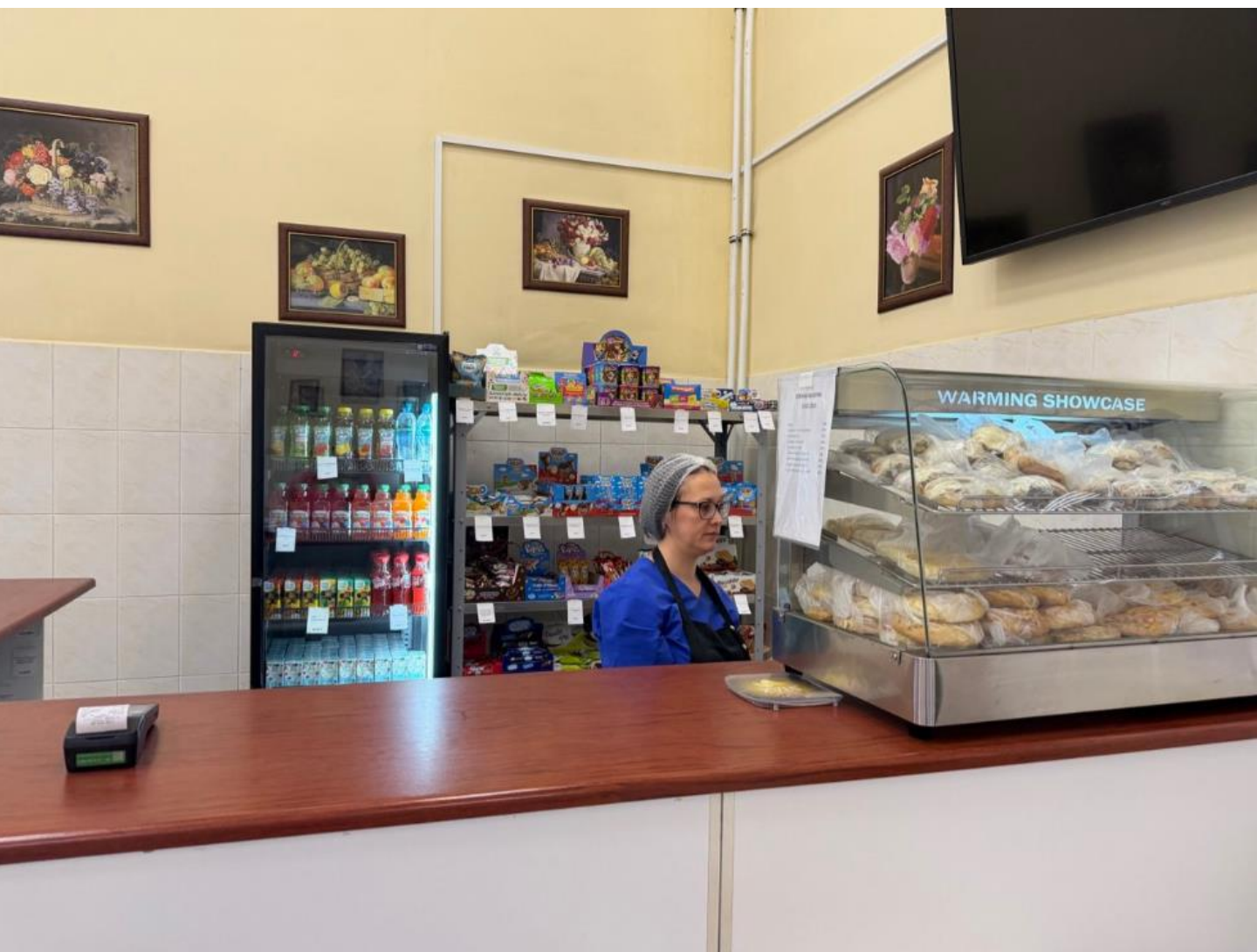
п.18.1

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

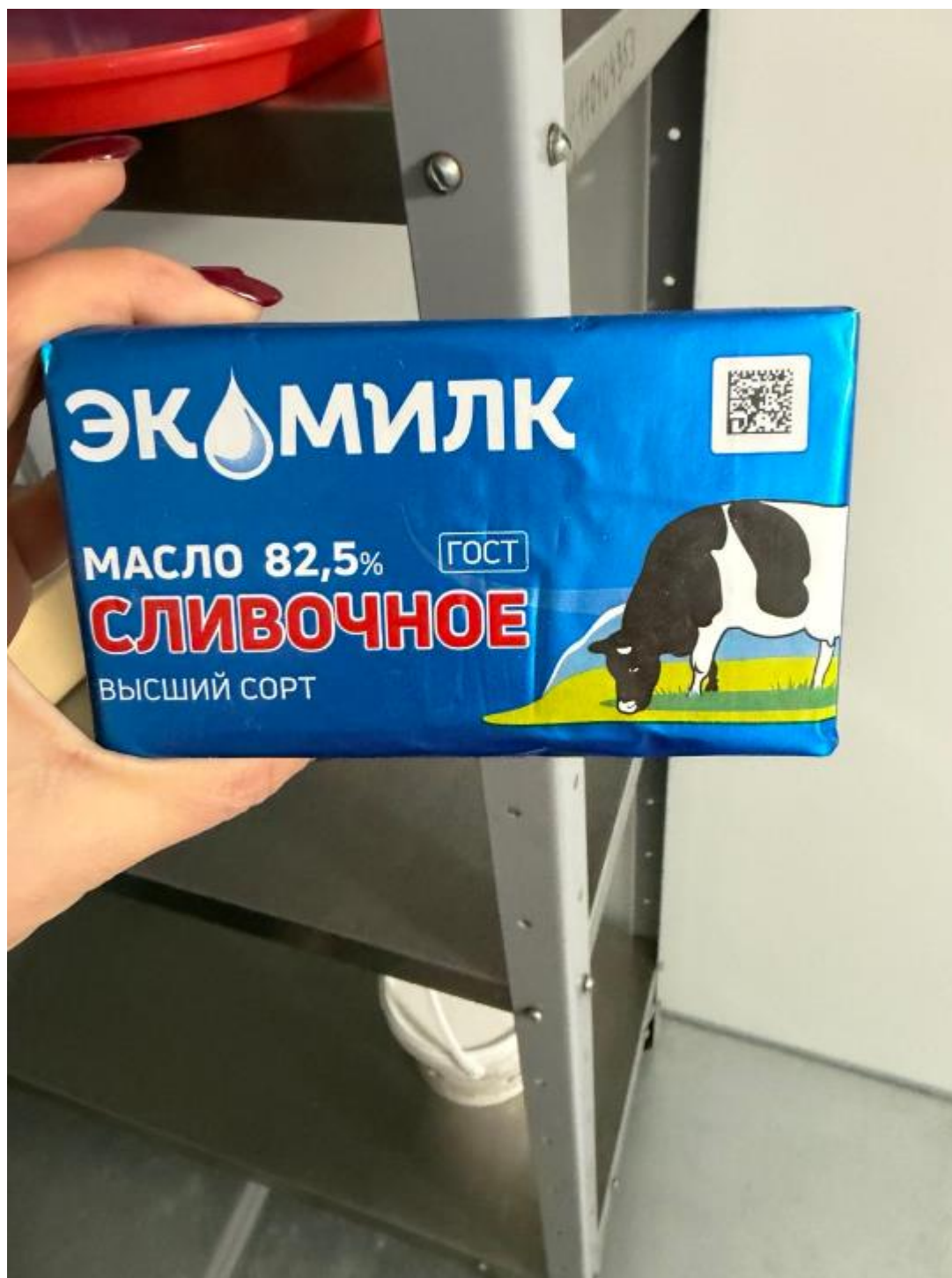
п.18.3

Маркировочные ярлыки сырья



п.18.3

Маркировочные ярлыки сырья



п.18.3

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)
Синица Александр Владимирович

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



п.19

Журнал контроля температурного режима

1 этаж Овощная камера №7 ++

Дата Время суток t, C	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/+5	4/5	—	4/5
3	У В	—	—	+3,8/+4,2					+4/3	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	—	+3,4/+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	+4,2/+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	4/3	—	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/+4,9				3/3	3/3	4/4	3/3
19	У В	+4,6/+5	+4,8/+5	+4,4/+5	+4,6/+4,0				4/3	—	4/4	4/3
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/+4,0				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	+3 +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, "Алрум Плюс"

Семанов

Комплекс 3-й этаж (вместе с 15-м)



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	[подписи]		
12 ⁰⁰	12 ¹⁰	пюре с картошкой	отн	разр	[подписи]		
13 ⁰⁰	13 ¹⁰	пюре с картошкой	отн	разр	[подписи]		
13 ⁰⁰	13 ¹⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подписи]		
13 ⁰⁰	13 ¹⁰	шницель с картошкой	отн	разр	[подписи]		
	10 ¹⁰	шницель	добро	разр	[подписи]	50	
	10 ¹⁰	бабон	добро	разр	[подписи]	50	
02.12.25							
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	суп из овощей	отн	разр	[подписи]	100	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель из свин.	отн	разр	[подписи]	100	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	пюре	отн	разр	[подписи]	100	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	борщ	отн	разр	[подписи]	250	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	компот	отн	разр	[подписи]	200	
	12 ⁰⁰	суп	добро	разр	[подписи]	100	
9 ⁵⁰	10 ⁰⁰	суп из овощей	отн	разр	[подписи]	100	
9 ⁵⁰	10 ⁰⁰	суп из овощей	отн	разр	[подписи]	100	
9 ⁵⁰	10 ⁰⁰	суп из овощей	отн	разр	[подписи]	100	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	суп из овощей	отн	разр	[подписи]	100	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	суп из овощей	отн	разр	[подписи]	100	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	суп из овощей	отн	разр	[подписи]	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 из свин.	отн	разр	[подписи]	250	
11 ⁴⁰	11 ⁵⁰	шницель из свин.	отн	разр	[подписи]	250	
11 ⁴⁰	11 ⁵⁰	компот	отн	разр	[подписи]	200	
	11 ⁵⁰	шницель	добро	разр	[подписи]	50	
	11 ⁵⁰	шницель	добро	разр	[подписи]	50	
	11 ⁵⁰	бабон	добро	разр	[подписи]	50	
9 ⁵⁰	10 ⁰⁰	шницель	отн	разр	[подписи]	100	
9 ⁵⁰	10 ⁰⁰	шницель	отн	разр	[подписи]	100	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель	отн	разр	[подписи]	250	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель	отн	разр	[подписи]	100	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель	отн	разр	[подписи]	100	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель	отн	разр	[подписи]	100	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель	отн	разр	[подписи]	150	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель	отн	разр	[подписи]	150	
11 ⁵⁰	12 ⁰⁰	шницель	отн	разр	[подписи]	150	
02.12.25							
11 ⁴⁰	11 ⁵⁰	шницель	отн	разр	[подписи]	250	
11 ⁴⁰	11 ⁵⁰	шницель	отн	разр	[подписи]	100	
11 ⁴⁰	11 ⁵⁰	шницель	отн	разр	[подписи]	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	АВ	150	
12 ⁵⁰	13 ⁰⁰	свеколка с айвораж	отн	разр	АВ	150	
11 ⁰⁰	11 ¹⁰	курица зап.	отн	разр	АВ	100	
11 ⁰⁰	11 ¹⁰	курица куб.	отн	разр	АВ	100	
12 ⁵⁰	13 ⁰⁰	картофель в/т	отн	разр	АВ	100	
12 ⁵⁰	13 ⁰⁰	рыбное филе	отн	разр	АВ	100	
9 ⁵⁰	10 ⁰⁰	курица	отн	разр	АВ	100	
11 ⁰⁰	11 ¹⁰	картофель	отн	разр	АВ	150	
11 ⁰⁰	11 ¹⁰	рис	отн	разр	АВ	150	
10 ⁰⁰	10 ¹⁰	шашлык с колб.	отн	разр	АВ	100	
10 ⁰⁰	10 ¹⁰	шашлык с колбаской	отн	разр	АВ	20	
12 ⁰⁰	12 ¹⁰	картофель в/т	отн	разр	АВ	100	
12 ⁰⁰	12 ¹⁰	картофель с картош.	отн	разр	АВ	90	
13 ¹⁰	13 ²⁰	картофель с картош.	отн	разр	АВ	90	
13 ¹⁰	13 ²⁰	картофель с картош.	отн	разр	АВ	70	
14 ⁰⁰	14 ¹⁰	картофель с картош.	отн	разр	АВ	70	
14 ⁰⁰	14 ¹⁰	картофель с картош.	отн	разр	АВ	70	
14 ⁰⁰	14 ¹⁰	картофель с картош.	отн	разр	АВ	100	
16.01.26							
11 ⁴⁰	11 ⁵⁰	с/а с картош. с филе	отн	разр	АВ	100	

п.26

Фото работников пищеблока



п.26

Фото работников пищеблока



п.26

Фото работников пищеблока



п.26

Фото работников пищеблока

