

Принято
решением педагогического совета
Протокол № 8
от «15» марта 2021г.

Утверждено
приказом директора МБУ «Гимназии №77»
от «15» марта 2021г. № 33/2
Усевич Т.А.



Положение о порядке питания в МБУ «Гимназия №77»

Настоящее положение разработано со статьей 37 главы 45 Закона РФ «Об образовании в РФ» №273-ФЗ, договора аренды нежилого помещения с ЗАО КШП «Дружба», регулирует отношения между государственным бюджетным образовательным учреждением «Гимназия №77» (далее – Гимназия), родителями (законными представителями) обучающихся Гимназии и ЗАО КШП «Дружба» по вопросам питания в Гимназии.

1. Общие положения

- 1.1. Предоставление питания в Гимназии происходит на добровольной основе.
- 1.2. Ответственность за организацию питания возлагается на администрацию Гимназии, за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенические нормы – на заведующего производством.

2. Организация питания учащихся

- 2.1. Горячее питание на платной основе предоставляется всем обучающимся по желанию в соответствии с действующим законодательством. Родители обучающихся заключают договор об обеспечении горячего питания с ЗАО КШП «Дружба».

3. Содержание и форма работы

- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле.
- 3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»
- 3.4. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.
- 3.5. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи и внешний вид блюда соответствует требованиям.
Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления блюд, что привело за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида.
- 3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.
- 3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

4. Управление и структура

- 4.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Гимназии на начало учебного года.
- 4.2. В состав бракеражной комиссии может входить три человека: медицинский работник, работник столовой, представитель администрации Гимназии, представитель родительской общности (член общешкольного совета гимназии).
- 4.3. Лица проводящие оргалептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.