

ПРИНЯТО

Педагогическим советом
ГБОУ СО «Лицей № 57
(Базовая школа РАН)»
Протокол № 1 от 27.08.2020г

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора
ГБОУ СО «Лицей № 57
(Базовая школа РАН)»



ПОЛОЖЕНИЕ о порядке питания в Лицее

Настоящее положение, разработанное в соответствии 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 общеобразовательным учреждением Самарской области «Лицей № 57 (Базовая школа Российской академии наук)» (далее – Лицей), родителями (законными представителями) обучающихся Лицея и ЗАО КШП «Дружба» по вопросам питания в Лицее.

1. Общие положения

1.1. Предоставление горячего питания в Лицее производится на добровольной основе.

1.2. Ответственность за организацию питания возлагается на администрацию Лицея, за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил – на заведующего производством.

2. Организация питания обучающихся

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

III. Содержание и формы 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 перемешав тщательно 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, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.
- 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.

IV. Управление и структура

- 4.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Лицея на начало учебного года.
- 4.2. В состав бракеражной комиссии может входить не менее трех человек: медицинский работник (если имеется), работник столовой, представитель администрации Лицея, представитель родительской общественности (член общешкольного совета родителей).
- 4.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

Принято с учетом мнения Общешкольного Совета родителей
Протокол заседания от 27.08.2020 № 1

Принято с учетом мнения Совета обучающихся
Протокол заседания от 27.08.2020 № 1