

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания профсоюзной
организации ГБПОУ БПТТСУ
от « 01 » 10 2024 г. № 3

Председатель С.М. Беликова

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ БПТТСУ

Ю.Н. Жерова

**ПОЛОЖЕНИЕ об
организации питания обучающихся
государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения
«Брянский техникум профессиональных технологий и
сферы услуг»»**

Положение об организации питания обучающихся государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Брянский техникум профессиональных технологий и сферы услуг» (далее – Положение) разработано на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 21.12.1996 № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;
- Федерального закона от 01.03.2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Устава государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Брянский техникум профессиональных технологий и сферы услуг»
-

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Брянский техникум профессиональных технологий и сферы услуг» (далее – ГБПОУ БТПТСУ);
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной и платной основе.

1.2. Питание в техникуме может быть организовано за счет:

- средств областного бюджета;

1.3. Организация питания обучающихся осуществляется в соответствии с приказом директора ГБПОУ БТПТСУ, в котором:

- назначается лицо, ответственное за организацию питания;
- назначается дежурный по столовой;
- создается комиссия по осуществлению контроля качества питания обучающихся, в состав бракеражной комиссии с указанием ответственных за процесс принятия решения о соответствии внешнего вида и вкусовых качеств продукции.

1.4. Днем начала организованного питания считается первый учебный день учебного года.

1.5. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы техникума.

1.6. Питание обучающихся должно осуществляться на переменах продолжительностью не менее 20 минут на основании графика питания обучающихся по группам.

1.7. График питания обучающихся по группам готовится социальным педагогом, согласовывается с классными руководителями, утверждается директором техникума.

2. Цель, задачи Положения

2.1. Цель Положения: соблюдение требований к организации питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в колледже, выполнение порядка организации питания в государственных профессиональных образовательных организациях Брянской области.

2.2. Основные задачи Положения:

- порядка организации питания в техникуме;
- права на бесплатное питание;
- порядка организации питания обучающихся ГБПОУ БТПТСУ за счет средств областного бюджета.

-

-

3.Порядок организации питания

3.1. Ответственный за организацию питания:

- осуществляет свою деятельность в соответствии с приказом ГБПОУ БТПТСУ;
- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания, списки обучающихся, питающихся за счет средств областного бюджета;
- готовит информацию на совет руководства о качестве предоставляемых услуг по питанию один раз в полугодие;
- посещает все совещания по вопросам организации питания;
- принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
- осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, за личной гигиеной сотрудников пищеблока, спецодеждой, наличием столовых приборов;
- проводит рабочие, инструктивно-методические совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания;
- привлекает родительскую общественность и сотрудников различных форм самоуправления техникума к организации и контролю питания студентов;
- ведет следующую документацию: протоколы комиссии по организации питания.
- имеет право: запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

3.2. Дежурный по столовой:

- лично контролирует количество фактически присутствующих в техникуме обучающихся, питающихся за счет средств областного бюджета;
- предоставляет информацию о фактической явке обучающихся ответственному за организацию питания в техникуме;
- осуществляет контроль за отпуском питания фактической явке обучающихся;
- не допускает употребление пищи обучающимися за пределами столовой;
- своевременно заполняет справку на питание о количестве питающихся студентов;
- осуществляет контроль за использованием невостребованного питания с оформлением соответствующей документацией, а так же ведет ежедневный учет выданных дополнительно порций питания в

специальном журнале; - своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию (акты на списание обедов);

- следит за порядком во время приема пищи.

3.3. Классный руководитель:

- сопровождает обучающихся в столовую для принятия пищи;
- предоставляет информацию о фактической явке обучающихся дежурному по столовой учебного корпуса;
- контролирует соответствие отпуска питания фактической явке обучающихся, в установленном порядке;
- не допускает употребление пищи обучающимися за пределами пищеблока; - ежедневно, до 09.00 часов, предоставляет списки дежурному по столовой обучающихся в техникуме с указанием номера группы, количества, фамилий и инициалов присутствующих обучающихся и отсутствующих обучающихся, с указанием причин их отсутствия;
- организует разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся о правильном питании;
- несет ответственность за организацию питания обучающихся группы, контролируют их поведение во время приема пищи.

3.4. Проверка пищи на качество до приема ее обучающимися ежедневно осуществляется медицинским работником, в присутствии членов комиссии, в соответствии с приказом директора об утверждении состава бракеражной комиссии (Приложение № 3).

3.5. На руководителей столовых возлагается:

3.5.1. организация качественного питания в техникуме в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- утилизация пищевых отходов и тары;
- выполнение требований СанПиН по следующим направлениям:
- обеспечение соответствия числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспечение необходимым технологическим оборудованием;
- наличие подсобных помещений для хранения продуктов;
- отбор и хранение суточных проб в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

3.5.2. ведение и наличие следующей документации в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- заявки на питание;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырого сырья;
- журнал проведения витаминизации блюд;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования; -
- копия циклического 10-ти дневного меню, согласованного с
- территориальным отделом Роспотребнадзора по Брянской области;
- ежедневное меню;
- журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания;
- технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию;
- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой
- продукции;
- книга отзывов и предложений.

3.6. Обслуживание питанием обучающихся и работников осуществляется штатными работниками столовой техникума, имеющими:

- соответствующую профессиональную квалификацию;
- личную медицинскую книжку, установленного образца;
- документ о прохождении медицинских осмотров в установленном
- порядке, - подтверждение ежедневного допуска к работе медицинским
- работником колледжа (Приложение №1).

3.7. На медицинских работников возлагается ежедневный осмотр

работников столовой на гнойничковые заболевания с отметкой в

журнале.

3.8. На медицинских работников возлагается проверка:

- журнала бракеража готовой продукции;
- журнала обезвреживания столово-кухонных отходов;
- журнала учета температурного режима холодильного оборудования; -
- журнала здоровья.

3.9. Поставка пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в техникуме осуществляют лица, специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4. Порядок организации питания обучающихся ГБПОУ БТПТСУ

за счет средств областного бюджета

4.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, утвержденное директором техникума, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность.

4.2. Столовая работает ежедневно.

В случае с выходом на производственную практику, в случаях технических неисправностей (отсутствием света, воды) обучающимся выдается сухой паек взамен горячего питания (Приложение № 2).

4.3. Отпуск питания в столовой осуществляется при участии классного руководителя.

4.4. Контроль организации питания осуществляется комиссией по организации контроля качества питания обучающихся ГБПОУ БТПТСУ (далее - Комиссия).

4.5. Результаты контроля Комиссии оформляются протоколом.

5. Обязанности и права родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся ГБПОУ БТПТСУ

5.1. Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся обязаны:

- своевременно сообщать мастеру производственного обучения, классному руководителю о болезни или его временном отсутствии в колледже для снятия его с питания, на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать классного руководителя об аллергических реакциях на продукты питания, которые имеются у обучающегося; - вести разъяснительную работу со своим ребенком по привитию ему навыков здорового образа жизни и правильного питания; - возмещать ущерб, причиненный колледжу обучающимся.

5.2. Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют право:

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично или через родительские комитеты;
- знакомиться с цикличным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовой и буфете техникума;
- оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения организации питания студентов, в соответствии с действующим законодательством.

6. Обязанности и права обучающихся ГБПОУ БТПТСУ

6.1. Обучающийся техникума обязан:

- выполнять правила поведения в столовой техникума;
- бережно относиться к имуществу техникума;
- своевременно в начале учебного дня предупреждать мастера производственного обучения, классного руководителя или администрацию техникума о причинах отсутствия в техникуме.

6.2. Обучающийся техникума имеет право:

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся
- знакомиться ежедневным меню

7. Документация, регламентирующая организацию питания обучающихся ГБПОУ БТПТСУ

Документация, регламентирующая организацию питания обучающихся ГБПОУ БТПТСУ, включает:

- положение об организации питания обучающихся ГБПОУ БТПТСУ»;
- приказ ГБПОУ БТПТСУ «Об организации питания обучающихся ГБПОУ БТПТСУ»;
- порядок обеспечения продуктовыми наборами обучающихся из малоимущих и (или) многодетных семей, а также обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающих образовательные программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в ГБПОУ БТПТСУ (Приложение № 6);
- распорядок работы пищеблока (Приложение № 4);
- график питания обучающихся;
- ежедневное меню (Приложение № 5);
- приходные документы на пищевую продукцию (товарные накладные, ветеринарные: свидетельства, справки, сертификаты);
- бракеражный журнал;
- журнал осмотра работников столовой на гнойничковые заболевания; - копию цикличного 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора по Брянской области;
- заявки на питание;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал проведения витаминизации блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования; - ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
-

8. Заключительные положения

8.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения.

8.2. Вопросы, не урегулированные настоящим Положением, подлежат урегулированию в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, локальными нормативными актами.

Требования к соблюдению работниками столовой личного санитарно-гигиенического режима

1. При устройстве на работу каждый работник должен иметь медицинскую книжку, где указываются результаты медицинского обследования, а также перенесенные заболевания.

2. Работники столовой обязаны соблюдать следующие требования личной гигиены:

- ☐ являться на работу в чистой одежде и обуви;
- ☐ оставлять верхнюю одежду (пальто, демисезонное пальто, плащи, шапки, косынки) и другие личные вещи в гардеробе;
- ☐ коротко стричь ногти;
- ☐ перед началом работы мыть руки с мылом, надевать спецодежду, специальную сетку для волос, тщательно убирая волосы под косынку, проходить осмотр на гнойничковые заболевания;
- ☐ перед посещением туалета снимать спецодежду, а после его посещения мыть руки с мылом и, желательно, дезинфицировать их;
- ☐ проходить ежедневный медицинский осмотр у медицинского работника колледжа.

- в случае появления симптомов простуды, кишечных расстройств, нагноений, ожогов, порезов временно отстраняются от работы и немедленно обращаются обратиться в медицинское учреждение для лечения;

3. Категорически запрещается:

- ☐ во время приготовления пищи, кулинарных и кондитерских изделий носить украшения, покрывать ногти лаком, застегивать одежду булавками;
- ☐ курение и распитие спиртных напитков в помещении столовой и подсобных помещениях Приложение № 2
- ☐

Порядок работы комиссии по организации контроля качества питания обучающихся ГБПОУ БТПТСУ

1. Комиссия по организации контроля качества питания обучающихся ГБПОУ БТПТСУ (далее - Комиссия) создается в целях обеспечения социальных гарантий студентов колледжа в области соблюдения норм организации качественного питания.

2. Состав Комиссии ежегодно утверждается приказом ГБПОУ БТПТСУ.

В состав Комиссии могут входить:

- ☐ представители студенческого совета не менее 2/3 состава;
- ☐ социальный педагог;
- ☐ медицинский работник;
- ☐ представители коллектива техникума;
- ☐ представители родительского комитета;
- ☐ представитель профсоюзной организации техникума; ☐ руководит работой председатель Комиссии.

3. Основные направления деятельности Комиссии:

3.1. Осуществляет контроль выполнения Положения об организации питания обучающихся ГБПОУ БПТТСУ в части:

- ☐ рационального использования финансовых средств, продуктов, выделенных на питание обучающихся в соответствии с предварительным заказом;
- ☐ соответствия рационов питания согласно утвержденному меню;
- ☐ качества готовой продукции;
- ☐ сроков хранения и использования продуктов;
- ☐ санитарного состояния пищеблока согласно плану проведения проверок;
- ☐ соблюдение личной гигиены работниками столовой;
- ☐ организации приема пищи обучающихся.

3.2. Социальный педагог организует работу студенческого сектора Комиссии, который проводит еженедельный мониторинг качества питания и обслуживания среди обучающихся и работников. Данные мониторинга фиксируются в протоколах заседания студенческого сектора и доводятся до сведения руководителей столовой, студентов и работников. Предложения по улучшению качества питания, обслуживания, разнообразия ассортимента доводятся до ответственного за организацию питания, который принимает меры по реализации данных предложений. Заседания студенческого сектора Комиссии проводятся еженедельно.

3.3. Комиссия вправе снять с реализации блюдо, приготовленное с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

3.4. Нарушения, выявленные в ходе проверки, регистрируются в акте проверки.

3.5. Контроль за устранением нарушений, выявленных в ходе проверок, осуществляется в ходе повторных проверок.

3.6. Комиссия имеет право заслушать на своих заседаниях любого работника столовой, мастера производственного обучения, классного руководителя, студентов и других лиц, осуществляющих деятельность в области организации питания.

4. Организация деятельности Комиссии:

4.1. Состав комиссии утверждается приказом ГБПОУ БПТТСУ сроком на 1 год в августе месяце текущего года.

4.2. Заседания Комиссии проводятся в соответствии с планом работы, протоколируются и доводятся до сведения работников столовой, руководителей корпусов и ответственного за организацию питания.

4.3. Члены Комиссии по согласованию с ее председателем имеют право:

- ☐ в любое время проверять санитарное состояние пищеблока и личный гигиенический режим работников столовой;
 - ☐ контролировать наличие маркировки на продуктах, поступивших на реализацию;
 - ☐ проверять правильность выхода продукции;
 - ☐ контролировать наличие суточной пробы;
 - ☐ проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
 - ☐ проверять качество поступающей продукции;
 - ☐ проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
 - ☐ вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания;
 - ☐ проводить внеплановые проверки с целью улучшения качества питания и повышения культуры обслуживания;
 - ☐ вносить предложения о поощрениях и наказаниях работников столовой.
- Протоколы хранятся у председателя комиссии 1 год.

Приложение № 3

Порядок работы бракеражной комиссии

1. Бракеражная комиссия создается приказом ГБПОУ БТПТСУ в начале учебного года.

2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль доброкачественности готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

4. Основные задачи бракеражной комиссии:

- ☐ предотвращение пищевых отравлений;
- ☐ предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- ☐ контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- ☐ расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

5. Оценка «Проба снята. Выдача разрешена» 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.

6. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

7. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

8. Технология организации работы бракеражной комиссии включает:

8.1. Органолептическая оценка начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет и запах.

8.2. Для обозначения запаха пользуются эпитетами:

- чистый, свежий, ароматный, пряный;
- молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый;
- специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

8.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

8.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

9. Органолептическая оценка первых блюд:

9.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку.

Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления.

Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

9.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

9.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

9.4. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола.

9.5. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

9.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

10. Органолептическая оценка вторых блюд:

- в блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая;

- ☐ мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей;
- ☐ при наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков;
- ☐ при оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение;
- ☐ макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки;
- ☐ при оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет; так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира; при подозрении на несоответствие рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию;
- ☐ консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку; если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию; обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета; плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус; блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение;
- ☐ при определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов; особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды; вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором

ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

11. Критерии оценки качества блюд:

- «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией; □ «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить; □ «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
- «неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается требуется замена блюда, сообщается директору колледжа.

Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

12. Документация бракеражной комиссии включает:

12.1. Журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции», который должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью ГБПОУ БТПТСУ. Бракеражный журнал хранится у заведующего столовой.

12.2. Протоколы проверок бракеражной комиссии, которые хранятся у заведующего столовой.

Приложение № 4

График работы столовой

Столовая работает с 07.00 до 15.30

Раздача горячего питания осуществляется с 11.00 до 14.00

государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Брянский техникум профессиональных
технологий и сферы услуг»

МЕНЮ

на « ____ » _____ 20 ____ г.

Блюда	Выход продукции	Ед. изм.	Цена за единицу

Итого

Директор _____
Бухгалтер _____
Зав. _____
производством _____