

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ЯРОСЛАВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ  
(ГПОУ ЯО ЯРОСЛАВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ)**

**ПРИКАЗ**

22.08.2022

№ 358

г. Ярославль

Об организации питания

В соответствии с законом Ярославской области от 24 декабря 2018 года №92-з «О внесении в отдельные законодательные акты Ярославской области в части предоставления мер социальной поддержки отдельным категориям граждан», постановлением правительства Ярославской области №330-п от 28.04.2022 и Порядком организации питания студентов ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания с 01.01.2019 года

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать:

— социальную услугу по обеспечению одноразовым питанием студентов колледжа, осваивающим программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

— из малоимущих семей;

— из многодетных семей;

— лица из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения

— родителей, воспитанники детского дома, обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих (на основании договора на оказание услуг по организации питания воспитанников детского дома);

— инвалидам.

— социальную услугу по обеспечению двухразовым питанием студентов колледжа, осваивающим программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих и студентам колледжа, осваивающим программу подготовки специалистов среднего звена:

— студенты из многодетных семей, имеющих статус малоимущих;

— социальную услугу по обеспечению двухразовым питанием студентов колледжа, осваивающим программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

— студенты с ограниченными возможностями здоровья.

— одноразовое и двухразовым питание в столовых первого и второго корпуса колледжа.

2. Установить стоимость:

— одноразового питания на одного студента 75 рублей 00 копеек в учебный день;

— стоимость двухразового питания на одного студента 150 рублей 00 копеек в учебный день.

3. Сформировать бракеражную комиссию в составе:

Первый корпус:

- заместителя директора по воспитательной работе Николаенко Ж.В.

- дежурного мастера

Второй корпус:

- социального педагога Овакимян А.В.

- дежурного мастера.

3.1. В случае отсутствия одного из членов бракеражной комиссии необходимо привлекать членом комиссии одного из административных работников в следующей последовательности (директора, заместителя директора по УР, заместителя директора по УПР).

3.2. Перед тем, как приступить к бракеражу члены бракеражной комиссии должны ознакомиться с меню, рецептурой блюд и готовых изделий, калькуляционными карточками (меню-раскладками), технологией блюд (изделий), качество которых оценивается в соответствии с показателями, установленными нормативно-техническими документами.

3.3. Бракераж пицци проводить в присутствии непосредственного изготовителя продукции (повара) столовой.

3.4. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей комиссией даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак):

3.5. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал, который должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения.

4. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора по воспитательной работе Николаенко Ж.В.

Директор колледжа



О.А. Троицкая