Приказ № 164

Средняя школа № 2 22.08.2022 г.

«Об организации горячего питания и персональной ответственности работников столовой за качество питания»

§1

«О горячем питании в 2022-2023 учебном году»

В связи с выходом приказа об утверждении Положения о бракеражной комиссии и Положения о комиссии по контролю за организацией питания учащихся № 2210/1 от 29 декабря 2021 года приказываю:

1.:Организовать комиссию ответственную за организацию питания школьников в следующем составе:

1. Окольздаева Р.А. – председатель комиссии, завуч по начальной школе
2. Джалалова С.Ю. - председатель профсоюзного комитета школы
3. Нурматов Р. - член родительского комитета школы

2. Ввиду того, что функции комиссии по организации питания школьников тесно связаны с функциями бракеражной комиссии, совместить работу комиссий по организации питания и бракеражной комиссии и возложить обязанности по бракеражу готовой продукции на членов комиссии согласно утвержденным положениям о работе комиссий.

3. В связи с переходом на софинансирование мукой со стороны родителей, классным руководителям 1- 4 классов проводить работу по своевременной поставке муке родителями с оформлением соответствующих документов.

3. Комиссиям вести контроль за всеми направлениями деятельности столовой, соблюдением санитарно-гигиенических норм.

§2

«Об улучшении качества работы школьной столовой»

Для улучшения качества питания школьников приказываю;

1. Регулярно осуществлять следующий комплекс мероприятий по улучшению качества работы столовой.

- проводить замену разбившейся посуды за счет средств родителей школьников в связи с отсутствием финансирования со стороны республиканского бюджета (отв. Окольздаева Р.А.)
- Шеф-повару столовой Питюновой Н.Н. хранить продукты в соответствии с установленными нормами, соблюдать правила пищевого соседства, маркировку и упаковку продуктов.
- работникам столовой следить за чистотой и соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований внутри пищеблока и обеденного зала.
- Шеф-повару столовой Питюновой Н.Н. обеспечить наличие ветеринарных справок и сертификатов соответствия на приобретаемые продукты питания
- Шеф-повару столовой Питюновой Н.Н. систематизировать и аккуратно вести рабочую документацию по деятельности столовой.
- Работникам столовой обеспечить требуемые условия эксплуатации инвентаря: обеспечить покрытие тканью инвентаря и кухонных принадлежностей, регулярно обновлять маркировку ножей и досок.
- Работникам столовой обеспечить регулярную уборку помещений с использованием хлорсодержащих веществ.

2. Контроль над выполнением настоящего приказа возложить на председателя комиссий Окольздаеву Р.А, и шеф-повара Питюнову Н.Н.

Директор сш № 2: Ю.А. Васильев