

От 18.09.2023

ПРИКАЗ
№ 226 -ОД

Об утверждении и полномочиях комиссии по осуществлению контроля за организацией горячего питания в школе на период 2023-2024 учебного года.

В целях обеспечения качественного горячего питания, укрепления и сохранения здоровья обучающихся; контроля за качеством приготовления горячей продукции; соблюдением сроков реализации продуктов; соблюдение санитарных норм и правил

приказываю:

1. Утвердить состав комиссии по контролю организации горячего питания в школе:

- Светлакова С.А., учитель математики, ответственное лицо за организацию питания, председатель;
Гризодуб О.В., заведующая хозяйством, член комиссии;
Маркова И.В., директор, член комиссии;
Ворошилова Т.Ю., представитель родительской общественности, член комиссии.
Кузнецова Л.А., медицинский работник школы, член комиссии.

2. Закрепить обязанности за членами комиссии:

Гризодуб О.В. - осуществляет ежедневный контроль за соблюдением работниками столовой санитарных норм и правил в обеденном зале и пищеблоке.

Ворошилова Т.Ю. - по мере возможности (не реже 1 раза в четверть) осуществляет контроль за организацией и работой пищеблока;

- следит за сроками реализации продукции; условиями хранения;

- выходом блюд;

-соответствием утвержденного 10-дневного меню.

Кузнецова Л.А. - ежедневно осуществляет контроль за соблюдением санитарных правил на пищеблоке и обеденном зале;

- осуществляет контроль за качеством приготовления блюд;

-следит за сроками реализации продукции;

-ежедневно берет пробы; проверяет температурный режим и условия хранения продукции;

-ежедневно подписывает бракеражный журнал.

Светлакова С.А. - ежедневно проверяет готовность и качество приготовления пищи;

- снимает пробу и подписывает бракеражный журнал готовой продукции;

-осуществляет контроль за выходом блюд в соответствии с меню и контрольным блюдом;

- осуществляет постоянный контроль за санитарным состоянием обеденного зала.

-контролирует заявки на количество учащихся

-предоставляет данные о количестве учащихся в бухгалтерию для расчёта средств.

-организует и контролирует учёт фактической посещаемости учащихся.

-осуществляет мониторинг удовлетворённости качеством питания.

3. Контроль за исполнением данного приказа; контроль за качеством приготовления горячих блюд; контроль за сроками реализации продуктов и месте хранения продукции; санитарным состоянием; соблюдение 10- дневного меню, внесением изменений и дополнений в меню в соответствии с ценообразованием .оставляю за собой, руководителем ОУ.

Директор школы

Маркова И.В.

Ознакомлены

Светлакова С.А.

Кузнецова Л.А.

Гризодуб О.В.

Ворошилова Т.Ю



Гризодуб