

6. Завхозу Аскаровой С.Т. на все реализуемые блюда и изделия иметь технологические карты, оформленные в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов.
7. Завхозу Аскаровой С.Т. обеспечить строгий контроль за выполнением гигиенических требований к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды; соблюдением персоналом правил производственной санитарии, а также сроков годности (хранения) и условий хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья.
8. Заместителю директора по ВР Самигуллиной Г.Р. организовать на должном уровне работу советов по питанию, бракеражных комиссий. Вопросы организации питания обучающихся регулярно рассматривать на совещаниях при администрации, педагогических советах.
9. Классным руководителям организовать проведение разъяснительной работы с учащимися и родителями по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов, включая обучение принципам здорового питания, этике приема пищи.
10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «Шишинерская ООШ»
Балтасинского муниципального района Республики
Татарстан


И. Г. Абдрахманов

Приказом ознакомлены:

 Самигуллина Г.Р.

 Шарипова С.Х.

 Аскарова С.Т.