

МУЛЛАНУР ВАХИТОВ ИСЕМЕНДӨГЕ  
2 НЧЕ ГИМНАЗИЯ» МУНИЦИПАЛЬ  
БЮДЖЕТ ГОМУМИ БЕЛЕМ БИРҮ  
УЧРЕЖДЕНИЕСЕ

423822, Татарстан Республикасы,  
Яр Чаллы шәһәре, Академик  
Королев урамы, 20 нче йорт

Тел.(8552) 34-70-72, факс (8552) 34-70-72. E-mail: G2.Nc@tatar.ru, gim2\_chelny@mail.ru

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ГИМНАЗИЯ № 2  
ИМЕНИ МУЛЛАНУРА ВАХИТОВА»

423822, Республика Татарстан,  
город Набережные Челны,  
ул. Академика Королева, д. 20

## ПРИКАЗ

от 12.01.2022 года № 11 -У

### Об усилении контроля за качеством питания в столовой образовательного учреждения

С целью контроля и улучшения качества выпускаемой продукции в школьных столовых, на пищеблоках дошкольных образовательных учреждениях, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также в исполнение письма-предостережения от Управления Роспотребнадзора по РТ от 28.12.18г.

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственной по питанию Нурисламовой Э.А. усилить контроль за качеством приготовляемых блюд, своевременной подачей заявок по количеству питающихся и организацией мероприятий, посвященных правильному и здоровому питанию учащихся.

2. Медицинскому работнику Файзрахмановой Л.Р. постоянно следить за соблюдением санитарных правил и норм на пищеблоке, подсобных помещениях, обеденном зале столовой. Ежедневно участвовать в комиссии по снятию бракеража готовых блюд. Следить за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока, дежурных по столовой (учащихся). Проводить профилактические беседы по предупреждению пищевых отравлений. Контролировать своевременность прохождения медицинских осмотров зав. производством и работников пищеблока в соответствии с требованиями к должности.

3. Заведующему производством школьной столовой Шариповой Р.Я. необходимо усилить контроль за:

- своевременной подачей заявок в ООО «Школьное питание» о количестве питающихся;

- соблюдением санитарных правил и норм при приготовлении блюд и разделке продуктов (следить за чистотой и порядком на рабочем месте, своевременностью приготовления и использования физрастворов для обработки рук, столов, посуды и пр.);

- качеством и количеством приготовляемых блюд;



Копия верна

Директор учреждения № 2

Л.Р. Небулина

