

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 31  
(МБОУ СШ №31)**

**ПРИКАЗ**

« 01 » 09 2021 г.

№ ШШ-13-522/1

г.Сургут

Об организации работы  
«Кулинарного совета»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить порядок деятельности «Кулинарного совета» приложение.
2. Утвердить следующий состав «Кулинарного совета»:  
Председатель:  
Сивак О.Г. директор школы  
Секретарь:  
Барбарошие А.В., заместитель директора по ВВВР  
Члены совета:  
Кочурин Л.З., заведующая столовой  
Филлипова С.Т., повар  
Титова Г.С., повар  
Пономарева А.Н., социальный педагог;  
Абдулнасырова Г.Я., учитель физики;  
Гиллерт В.Е., учитель начальных классов;  
Чабан Ю.В. (2д класс);  
Тимченко И.И. (7д класс);  
Салко Э.В. (8д класс);  
Егорову Ю.В. (4ж класс).
3. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора по внеклассной внешкольной воспитательной работе с детьми Барбарошие А.В.

Директор



О.Г.Сивак

Порядок деятельности «Кулинарного совета»  
на 2021-2022 учебный год.

1. Кулинарный совет является консультативно-совещательным органом и утверждается приказом директора школы.
  - 1.1. Кулинарный совет комплектуется родительской общественностью, администрацией школы, сотрудниками столовой (в количестве 12 человек);
  - 1.2. Непосредственное руководство кулинарным советом осуществляется заместителем директор ОУ;
  - 1.3. Один раз в квартал кулинарный совет собирается для обсуждения вопросов, связанных с организацией питания. Члены кулинарного совета в течение месяца собирают вопросы и предложения, касающиеся питания обучающихся в столовой, и подают в письменном виде руководителю кулинарного совета;
  - 1.4. Каждое новое предложение, направленное на улучшение организации питания приготовления пищи, выносится на рассмотрение кулинарного совета.
  - 1.5. Члены кулинарного совета периодически отчитываются о своей работе на управляющем школьном совете и собраниях в классах.
2. Порядок действия кулинарного совета:  
**Кулинарный совет выполняет следующие задачи:**
  - 2.1 разработка мероприятий по улучшению организации питания и приготовления пищи;
  - 2.2 рассмотрение вопросов о качестве пищи, распространении передовых форм и методов работы столовых по улучшению качества приготовляемой пищи и повышению культуры обслуживания личного состава;
  - 2.3 проведение контрольно-показательных варок, накрытия и приемов обучающимися пищи;
  - 2.4 проведение работы с обучающимися по обеспечению бережливого отношения к столово-кухонной посуде, повышению культуры приема пищи и обслуживания питающихся;
  - 2.5 рассмотрение передовых форм и методов работы столовых в целях дальнейшего улучшения качества приготовляемой пищи и повышения культуры обслуживания личного состава;
  - 2.6 рассмотрение рецептов новых блюд, рекомендуемых для приготовления в столовой.