



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Большеяльчикская средняя общеобразовательная школа имени Г.Н. Волкова Яльчикского муниципального округа Чувашской Республики»

Пётёмёшле пёлю паракан муниципаллă бюджет учреждений «Чăваш Республикин Елчĕк муниципаллă округĕнчи Аслă Елчĕкри Г.Н. Волков ячĕллĕ пётёмёшле пёлю паракан вăтам школă»

(МБОУ «Большеяльчикская СОШ им. Г.Н. Волкова»)

ПРИКАЗ

19.02.2025

№ 29

с. Большие Яльчики

О назначении ответственного за организацию качественного и безопасного питания обучающихся

В целях соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при организации качественного и безопасного питания обучающихся в МБОУ «Большеяльчикская СОШ им. Г.Н. Волкова»

приказываю:

1. Назначить Патшину Римму Евгеньевну, заместителя директора по воспитательной работе, ответственной за организацию качественного и безопасного питания обучающихся в школе.
2. Патшиной Р.Е.
 - 2.1. еженедельно осуществлять фотосъемку
 - 2.2. 1. входной зоны перед столовой, фиксируя наличие
 - моющих и дезинфицирующих средств;
 - электросушилок;
 - раковин в исправном состоянии;
 - наглядных стендов, направленных на гигиеническое воспитание и обучение обучающихся школы.
 - 2.1.2. обеденного зала (панорамный снимок), фиксируя наличие
 - рециркуляторов;
 - зоны раздачи с контрольными блюдами;
 - информационного стенда с ежедневным меню.
 - 2.1.3. меню, фиксируя наличие суточных проб.
 - 2.2. Совместно с Убасевым С.В., учителем информатики, создать в баннере «Организация питания в образовательной организации» разделы:
 - входная зона перед столовой;
 - обеденный зал;
 - меню;
 - документация.
 - 2.3. Обеспечить ежедневное размещение фотоинформации на сайте школы, в баннере «Организация питания в образовательной организации» в соответствующих разделах.
 - 2.4. Проводить ежедневный визуальный осмотр работников пищеблока школы на заболевания с занесением сведений в «Журнал здоровья» школы.
 - 2.5. Ежедневно осуществлять контроль наличия записей в «Журнале учета температурного режима холодильного оборудования», в «Журнале учета температуры и влажности в складских помещениях».
 - 2.6. Ежемесячно осуществлять контроль проведения генеральных уборок обеденного зала и пищеблока школы.
3. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

Н.А.Волков

С приказом ознакомлены:

20.02.2025 *об.ф.* Р.Е. Патшина
20.02.2025 *об.ф.* С.В. Убасев