

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Благовещенская средняя общеобразовательная школа № 2»  
Благовещенского района Алтайского края

**ПРИКАЗ**

от 02.09.2024

«О назначении ответственных»

№ 97/4

В целях создания условий для укрепления здоровья детей, руководствуясь Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с СанПиНом 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях» и в связи с началом нового учебного года, с целью соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2.2821-10).

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

Назначить ответственных за организацию питания обучающихся в МБОУ БСОШ №2 в 2024-2025 учебном году:

- Шималину А.С., заместителя директора по УВР, в части составления графика питания обучающихся, ведения необходимой документации, составление актов по проверке организации питания, ведения консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся, оформления стендов по здоровому питанию, контроля дежурства педагогов и учащихся в столовой;
- Гамаюнову С.Ю., социального педагога, в части составления списков, обучающихся на льготное питание, приема документов от родителей обучающихся, имеющих право на льготное питание;
- Реут Е.Г., заместителя директора по УВР, в части организации горячего питания учащихся 1-4 классов;
- Цыбенко О.В., медицинского работника, в части соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил обучающимися, снятия и хранения проб каждого блюда;
- Донцову И.В., кладовщика, в части проверки и пригодности складских и других помещений для хранения продуктов питания, а так же условия их хранения, контроля соблюдения санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания, составления меню разных категорий обучающихся, контроля организации на пищеблок, контроля срока реализации продуктов питания и качества приготовления пищи, соблюдения правил личной гигиены пищеблока, контроля санитарного состояния пищеблока и обеденного зала;
- Кран В.И., шеф-повара, в части соблюдения технологии приготовления пищи, качества приготовления пищи, соблюдения выхода блюд при закладке основных продуктов.



А.Д. Денисенко