

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа», с. Березичский стеклозавод
Козельского района Калужской области**

Приказ

« 16 » августа 2024 года

№ 29

«Об организации горячего питания в школе в 2024 - 2025 учебном году»

В целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2024 — 2025 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее бесплатное питание обучающихся 1 – 4 классов за счет средств федерального бюджета из расчета 84 рубля 86 копеек в день на каждого со 02.09.2024 г.
2. Организовать горячее бесплатное питание отдельных категорий обучающихся (дети – инвалиды, дети с ограниченными возможностями здоровья) за счет средств бюджета муниципального района из расчета 84 рубля 86 копеек в день со 02.09.2024 г.
3. Организовать горячее бесплатное питание отдельных категорий обучающихся (дети из многодетных семей) 1 – 4 класса за счет средств бюджета муниципального района из расчета 16 рублей в день со 02.09.2024 г.
4. Организовать горячее бесплатное питание обучающихся 5 – 9 класса за счет средств бюджета муниципального района из расчета 16 рублей в день со 02.09.2024 г.
5. Организовать горячее бесплатное питание отдельных категорий обучающихся 5 – 9 классов (дети из многодетных семей), из средств областного бюджета в размере 84 рубля 86 копеек в день на одного обучающегося со 02.09.2024 г.
6. Возложить ответственность за организацию питания обучающихся в школе на Алексашину Т. А., заведующего хозяйством, Зязину А. В., повара, за ведение отчетности на Алексашину Т. А.
7. Повару Зязиной А. В.
 - проводить все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиН, иметь утверждённое перспективное меню на 10 дней, представлять ежедневный отчет по израсходованным продуктам питания;
 - организовать питание в школе в соответствии, с правилами и нормами СанПиН, которое должно быть полноценным, разнообразным, но составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах;
 - осуществлять:
 - правильное выполнение технологии приготовления 2-х блюд, салатов, проведение С – витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - составление разнообразного меню;
 - выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуски и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
 - хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды;
 - прием продуктов на пищеблок при непосредственном участии ответственного за организацией и качеством питания;

- категорически не допускать посторонних лиц в столовую и на пищеблок.
8. Возложить на Алексашину Т. А., ответственной за организацию питания в школе:
- обеспечение школьной столовой продуктами питания в течение 2024 — 2025 учебного года;
 - разработку ежедневного меню на основе Примерного десятидневного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 - вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на питание детям;
 - организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - снятие пробы и запись в специальном бракеражном журнале готовых блюд оценку готовых блюд и разрешение их к выдаче;
 - ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;
 - ведение контроля санитарного состояния комнаты для приготовления пищи, её оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
 - бесперебойную работу холодильно – технологического оборудования;
 - оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами;
 - сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - работу с поставщиком продуктов;
 - систематический административный контроль за качеством поступающего сырья и продукции от поставщика.
9. Возложить ответственность на классных руководителей за:
- обеспечение приема пищи детьми;
 - соблюдение санитарно – гигиенических условий приема пищи;
 - формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета.
10. Алексашиной Т. А., осуществлять контроль за финансированием расходов на организацию завтраков и обедов с учетом фактической посещаемости обучающихся.
11. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы



О. А. Калиничева