

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

**Приказ**

**« 09 » января 2025 года**

**№ 5**

**«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 88 рубля 86 копеек в день на каждого с 09.01.2025 г.
2. Организовать горячее бесплатное питание отдельных категорий обучающихся (дети – инвалиды, дети с ограниченными возможностями здоровья) за счет средств бюджета муниципального района из расчета 88 рубля 86 копеек в день с 09.01.2025 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 с 09.01.2025 г.
4. Организовать горячее бесплатное питание обучающихся 5 – 9 класса за счет средств бюджета муниципального района из расчета 16 рублей в день с 09.01.2025 г.
5. Организовать горячее бесплатное питание отдельных категорий обучающихся 5 – 9 классов (дети из многодетных семей), из средств областного бюджета в размере 88 рубля 86 копеек в день на одного обучающегося с 09.01.2025 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;

