

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение  
«Радюкинская основная общеобразовательная школа»**

249968, Калужская область, Медынский район, д. Радюкино, д.1  
Тел 8 (48-433) 41-387, e-mail: [schkola.rad@yandex.ru](mailto:schkola.rad@yandex.ru)

**ПРИКАЗ**

от 31.08.2023 г.

№27-од

**Об организации горячего питания в 2023/24 учебном году**

В целях упорядочения работы по организации полноценного питания, увеличения охвата горячим питанием учащихся школы,

ПРКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее питание для учащихся с 1 по 9 класс Радюкинской основной школы с 04.09.2023 года
2. Утвердить 10-дневное меню питания для учащихся с ограниченными возможностями здоровья (Приложение 1)
3. Утвердить 10-дневное меню горячего питания для учащихся 1-4 классов (Радюкинской основной школы) Возрастная категория: 7-11 лет (Приложение 2)
4. Утвердить 10-дневное меню горячего питания для учащихся 5-9 классов (Радюкинской основной школы) Возрастная категория: 12 лет и старше (Приложение 3)
5. Назначить ответственным лицом организацию горячего питания и ведение документации заместителя директора по УВР Константинову Н.А.
6. Ответственному за организацию питания:
  - своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы;
  - составить базу данных по льготному питанию и систематически ее корректировать;
  - своевременно оформлять необходимую документацию;
  - размещать на сайте ежедневное меню с указанием стоимости питания.
7. Классным руководителям:
  - пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей;
  - обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;
  - ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса.
8. Повару Анисовой Р.С.
  - ежедневно следить за исправностью торгового, холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрацию школы;
  - осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
  - обеспечить наличия торгового, холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и специнвентаря;
  - обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;

