

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«БОЛЬШЕЯНИКОВСКАЯ СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»  
УРМАРСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО  
ОКРУГА  
ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКИ



ЧĂВАШ РЕСПУБЛИКИН ВĀРМАР  
РАЙОНĒН «ПĒТĒМĒШЛЕ ПĒЛÛ  
ПАРАКАН ПЫСĂК ЕНККАССИНЧИ  
ВĀТАМ ШКУЛĒ» МУНИЦИПАЛИТЕТĀН  
ПĒТĒМĒШЛЕ ВĒРЕНÛ  
АВТОНОМИЛЛЕ УЧРЕЖДЕНИЙĒ

429412, Урмарский район, д.Большое Яниково, ул.К.Маркса, д.98  
тел.88354445241, e-mail: [urmar-yanicsosh@rchuv.ru](mailto:urmar-yanicsosh@rchuv.ru)

Приказ

№ 168

Хушу

30.08.2023 г.

Об организации  
питания обучающихся школы  
в 2023- 2024 учебном году

В соответствии с Федеральным законом от 1 марта 2020г. №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьи 37 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации», письма Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики от 13.07.2023г. №04/13-10179 «Об увеличении стоимости бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать 2-х разовое горячее питание обучающихся в школьной столовой с 1 сентября 2023 г.
2. Организовать ежедневное бесплатное горячее питание (обед) обучающихся 1-4 классов согласно 12 –дневному меню, утвержденному ООО «Общепит» от 01.09.2023 г., на общую сумму 68 руб. с 1 сентября 2023 г. по 31 мая 2024г. по списку:

**1 класс**

- |                                    |                                    |
|------------------------------------|------------------------------------|
| 1 Алексеев Владислав Александрович | 7 Васильева Василиса Михайловна    |
| 2 Андреев Алексей Андреевич        | 8 Йовдий Софья Георгиевна          |
| 3 Андреева Варвара Вениаминовна    | 9 Марков Егор Алексеевич           |
| 4 Гаврилов Матвей Андреевич        | 10 Павленков Александр Анатольевич |
| 5 Георгиева Виктория Сергеевна     | 11 Шоева Ева Каландаровна          |

**2 класс**

- |                                |                                   |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Васильев Матвей Сергеевич    | 9 Порфирьев Данил Геннадьевич     |
| 2 Григорьев Сергей Юрьевич     | 10 Солодовников Дмитрий Сергеевич |
| 3 Григорьев Ярослав Эдуардович | 11 Станькова Есения Анатольевна   |
| 4 Гурьева Ангелина Андреевна   | 12 Степанова Анастасия Артуровна  |
| 5 Ефремов Степан Алексеевич    | 13 Степанова Ангелина Юрьевна     |
| 6 Никифоров Андрей Валерьевич  | 14 Харитонов Егор Валерьевич      |
| 7 Петров Трофим Олегович       | 15 Храмова София Анатольевна      |
| 8 Петрова Мария Анатольевна    | 16 Яковлев Евгений Михайлович     |

**3 класс**

- |                                    |                                   |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Андреева Арина Андреевна        | 11. Григорьева Валерия Эдуардовна |
| 2. Андреева Полина Максимовна      | 12. Иванова Татьяна Юрьевна       |
| 3. Артемьева Ангелина Владимировна | 13. Леонтьев Илья Андреевич       |
| 4. Артемьева Анна Владимировна     | 14. Мухин Илья Алексеевич         |
| 5. Васькин Исая Эдуардович         |                                   |
| 6. Владимирова Карина Алексеевна   | 15. Никифоров Семён Сергеевич     |
| 7. Галкин Артемий Юрьевич          | 16. Павленкова Ольга Анатольевна  |
| 8. Гаврилов Артём Анатольевич      | 17. Степанова Валерия Евгеньевна  |
| 9. Георгиева Татьяна Александровна | 18. Харитонов Илья Валерьевич     |
| 10 Григорьев Михаил Сергеевич      |                                   |

**4 класс:**

- 1.Александрова Василиса Олеговна
- 2.Андреева Софья Александровна
- 3.Антонов Валерий Александрович
- 4.Васильев Алексей Валерьевич
- 5.Васильев Богдан Михайлович
- 6.Георгиева Анна Александровна
- 7.Гурьева Инесса Андреевна
- 8.Егорова Милена Андреевна

- 9.Еруков Даниил Сергеевич
- 10.Ильин Антон Сергеевич
- 11.Михайлова Анастасия Андреевна
- 12.Петров Дмитрий Анатольевич
- 13.Степанов Илья Евгеньевич
- 14.Шамсудинов Максим Георгиевич

3. Утвердить:

3.1. Положение об организации питания обучающихся в МАОУ «Большееяниковская СОШ» Урмарского муниципального округа Чувашской Республики (приложение 1)

3.2. Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на 2023-2024 учебный год (приложение 2)

3.3. Комиссию по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в составе: председатель – Кириллова Л.И., директор школы;

члены комиссии: Афанасьева А.Ю – заместитель директора;

Сергеева А.Г. - председатель родительского комитета;

Табакова Т.Р.- учитель биологии;

Яковлева И.Л.- учитель начальных классов;

Русакова Т.В. – председатель профкома;

Александрова Р.В., медсестра БУ «Урмарская ЦРБ (по согласованию).

3.4. План работы комиссии по организации питания (приложение 3)

3.5. Состав бракеражной комиссии:

председатель – Кириллова Л.И., директор школы;

члены комиссии: Афанасьева А.Ю., заместитель директора

Романова М.В., повар;

Сергеева А.Г., председатель родительского комитета, педагог-психолог;

Русакова Т.В., председатель профкома;

Павлова Н.В., член комиссии по родительскому контролю;

Александрова Р.В., медсестра БУ «Урмарская ЦРБ (по согласованию);

Васильева И.И., воспитатель дошкольной группы ОСП в д. Бишево;

Александрова Н.Г., воспитатель дошкольной группы ОСП в д. Карак-Сирмы

Леонтьева Н.Н., член родительского комитета

3.6. План работы бракеражной комиссии (приложение 4).

4. Возложить ответственность за организацию питания и контроль качества питания в школьной столовой, организацию питьевого режима на заместителя директора Григорьеву А.П. по классам - на классных руководителей (приложение 5).

5. Возложить ответственность на классных руководителей за:

5.1. охват горячим питанием учащихся;

5.2. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

5.3. за своевременную сдачу табельной отчетности до по 1 число каждого месяца

6. Ответственными за полноту охвата обучающихся питанием назначить заместителя директора Афанасьеву А.Ю.

7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:

Л.И. Кириллова

**Положение об организации питания обучающихся в МАОУ «Большеяниковская  
СОШ» Урмарского муниципального округа  
Чувашской Республики**

**1. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания обучающихся в МАОУ «Большеяниковская СОШ» Урмарского муниципального округа Чувашской Республики (далее - Положение) разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания обучающихся.

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральным законом от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", Постановлением Правительства РФ от 29 марта 2023 г. N 498 "Об утверждении типовых условий контрактов на оказание услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования", постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28, и иными нормативно-правовыми актами и методическими материалами, регулирующими вопросы организации питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных организаций.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на МАОУ «Большеяниковская СОШ» Урмарского муниципального округа (далее - общеобразовательное учреждение), определяет отношения между общеобразовательным учреждением, организациями общественного питания, родителями (законными представителями), устанавливает порядок организации питания обучающихся.

1.4. Основными задачами организации питания детей в общеобразовательном учреждении являются создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

**2. Организация питания обучающихся  
в общеобразовательных учреждениях**

2.1. Организация питания обучающихся согласно ст. 37 Федерального Закона от 29.12.2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

2.2. Способ организации питания общеобразовательное учреждение выбирает самостоятельно: на базе пищеблоков образовательных учреждений самостоятельно или с привлечением организации общественного питания на договорной основе.

2.3. При организации питания должны соблюдаться следующие требования:

2.3.1. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием, помещение для обработки яиц, помещение для нарезки и хранения хлеба, раздаточная зона. Набор помещений, их планировка должны обеспечить последовательность технологических процессов.

2.3.2. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются образовательными учреждениями технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

2.3.3. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть обеспечены образовательным учреждением и выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

2.3.4. Складские помещения для хранения пищевых продуктов образовательные учреждения оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.3.4. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим. Зоны (участки) и /или размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла, должны быть оборудованы локальными вытяжными системами.

2.3.6. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.

2.3.7. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясо-рыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

2.3.8. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

2.3.9. Сбор твердых бытовых и пищевых отходов осуществляется в отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок должно быть не менее 25 метров.

2.3.10. Холодная и горячая вода, используемая для производства продукции, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

2.3.11. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

2.3.12. Ежегодно перед началом нового учебного года образовательным учреждением совместно с представителем привлеченной организации общественного питания должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам и составляться соответствующий акт с конкретными мероприятиями.

2.3.13. При избрании образовательным учреждением способа питания обучающихся посредством привлечения организации общественного питания образовательное учреждение предоставляет на безвозмездной основе соответствующие действующим требованиям законодательства и санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания помещения пищеблока, оборудование, инвентарь, тару и посуду на срок договора. Расходы, связанные с эксплуатацией помещений пищеблока, оборудования, капитальный и текущий, в том числе аварийный, ремонты имущества, несет самостоятельно образовательное учреждение.

2.4. Питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований САНПИН 2.3/2.4.3590-20. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

2.5. Питание на платной основе предоставляется всем обучающимся по их желанию в соответствии с действующим законодательством.

2.6. Общеобразовательное учреждение предусматривает возможность организованного питания обучающихся: льготного питания для отдельных категорий обучающихся, двухразового горячего питания (завтрак и обед), для детей, посещающих группу продленного дня, дополнительно полдник.

2.7. Возможна организация дополнительного питания обучающихся с использованием торговых автоматов и через буфеты общеобразовательного учреждения, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора в соответствии с ассортиментом дополнительного питания утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", методическими рекомендациями, утвержденными Роспотребнадзором 24.08.2007 г. № 0100/8606-07-34 "Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах".

2.8. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения необходимо составление примерного 10-дневного или двухнедельного меню, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

2.9. В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания и согласовываться руководителем образовательного учреждения.

2.10. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

2.11. Организация горячего питания обучающихся с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продукты "сухого пайка", без использования горячих блюд и кулинарных изделий) возможно в исключительных случаях (при возникновении аварийных ситуаций на пищеблоке, по эпидемиологическим показаниям и др.) в течение непродолжительного времени (не более 1-2- дней).

2.12. Образовательное учреждение должно размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

рекомендации по организации здорового питания детей.

2.13. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

2.14. Классный руководитель (учитель-предметник) сопровождает обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым руководителем образовательного учреждения, контролирует мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время приема пищи.

2.15. Для поддержания порядка в столовой должно быть организовано дежурство педагогических работников.

### **3. Предоставление бесплатного и льготного питания обучающимся общеобразовательных учреждений**

3.1. Право на получение льготного питания имеют:

- обучающиеся, получающие начальное общее образование в общеобразовательном учреждении, обеспечиваются бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка (обед);

- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, получающие начальное общее образование в общеобразовательном учреждении, обеспечиваются бесплатным завтраком;

- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, получающие основное общее и среднее общее образование в общеобразовательном учреждении, обеспечиваются бесплатным завтраком и обедом (двухразовое питание);

- дети-инвалиды, получающие начальное общее образование в общеобразовательном учреждении, обеспечиваются бесплатным завтраком;

- дети-инвалиды, получающие основное общее и среднее общее образование в общеобразовательном учреждении, обеспечиваются бесплатным завтраком и обедом (двухразовое питание);

- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, дети инвалиды, получающие образование на дому или в форме дистанционного образования, которые проживают на территории Урмарского округа, получают компенсацию в размере 70 рублей (двухразовое питание);

- обучающиеся по образовательным программам основного общего и среднего общего образования в общеобразовательной организации из многодетных малоимущих семей (далее - многодетная малоимущая семья) обеспечиваются бесплатным завтраком и обедом (двухразовое питание). Под многодетной малоимущей семьей понимается семья, имеющая трех и более детей в возрасте до 18 лет, зарегистрированная в установленном порядке в качестве малоимущей;

- обучающиеся общеобразовательного учреждения, являющиеся детьми лиц, проходящих военную службу, получивших увечья или иное повреждение здоровья в связи с прохождением военной службы, погибших (умерших) в период прохождения военной службы в батальоне связи "Атал", сформированном в Чувашской Республике, в период специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики с 24 февраля 2022 г., а также на территориях Запорожской области и Херсонской области с 30 сентября 2022 г. (далее - военнослужащий батальона связи "Атал"), обеспечиваются бесплатным завтраком и обедом (двухразовое питание);

- обучающиеся общеобразовательного учреждения, являющиеся детьми военнослужащих, лиц, проходящих службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации, родившихся и (или) проживающих на территории Чувашской Республики, принимающих участие в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики с 24 февраля 2022 г., а также на территориях Запорожской области и Херсонской области с 30 сентября 2022 г. (далее - военнослужащий национальной гвардии Российской Федерации), обеспечиваются бесплатным завтраком и обедом (двухразовое питание);

- обучающиеся общеобразовательного учреждения, являющиеся детьми, военнослужащих, лиц, проходивших службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имевших специальное звание полиции, родившихся и (или) проживавших на территории Чувашской Республики, погибших (умерших) в результате участия в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики с 24 февраля 2022 г., а также на территориях Запорожской области и Херсонской области с 30 сентября 2022 г. (далее - военнослужащий национальной гвардии Российской Федерации), обеспечиваются бесплатным завтраком и обедом (двухразовое питание);

- обучающиеся общеобразовательного учреждения, являющиеся детьми граждан Российской Федерации, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21.09.2022 N 647 "Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации" (далее - мобилизованное лицо), принимающих участие в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики с 24 февраля 2022 г., а также на территориях Запорожской области и Херсонской области с 30 сентября 2022 г. обеспечиваются бесплатным завтраком и обедом (двухразовое питание) в период прохождения военной службы по мобилизации;

- обучающиеся общеобразовательного учреждения, являющиеся детьми граждан Российской Федерации, направленных из федерального казенного учреждения "Военный комиссариат Чувашской Республики" для заключения контракта о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, принимающих участие в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики с 24 февраля 2022 г., а также на территориях Запорожской области и Херсонской области с 30 сентября 2022 г. (далее - добровольцы), обеспечиваются бесплатным завтраком и обедом (двухразовое питание) в период действия контракта о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации;

- обучающиеся общеобразовательного учреждения, являющиеся детьми граждан Российской Федерации, проходящих военную службу по контракту, направленных из

федерального казенного учреждения "Военный комиссариат Чувашской Республики" для участия в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики с 24 февраля 2022 г., а также на территориях Запорожской области и Херсонской области с 30 сентября 2022 г. (далее - военнослужащий по контракту), обеспечиваются бесплатным завтраком и обедом (двухразовое питание) в период действия контракта;

- обучающиеся общеобразовательного учреждения являющиеся детьми граждан Российской Федерации, военнослужащих (мобилизованных лиц, добровольцев, военнослужащих по контракту), погибших (умерших) в результате участия в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики с 24 февраля 2022 г., а также на территориях Запорожской области и Херсонской области с 30 сентября 2022 г.), обеспечиваются бесплатным завтраком и обедом (двухразовое питание).

Обучающимся, одновременно относящимся к нескольким категориям лиц, питание предоставляется по одному из оснований.

Льготное питание не предоставляется обучающимся в выходные и праздничные дни, дни каникулярного периода, дни отсутствия, обучающегося в общеобразовательном учреждении, при этом выплата денежной компенсации за пропущенные дни и отказ от питания не производится.

3.2 Основанием для предоставления бесплатного питания являются следующие документы:

- заявление родителей (законных представителей);
- медицинское заключение соответствующего компетентного органа о присвоении той или иной группы инвалидности или заключение центральной психолого-медико-педагогической комиссии о присвоении статуса "Ребёнок с ОВЗ".

Основанием для предоставления бесплатного горячего питания обучающимся по образовательным программам основного общего и среднего общего образования являются следующие документы:

- заявление родителей (законных представителей) о предоставлении бесплатного питания;
- родитель (законный представитель) вправе предоставить справку о проживании ребенка в малоимущей многодетной семье, полученную в органах социальной защиты населения.

Если не будет предоставлена справка, то образовательное учреждение в рамках межведомственного электронного взаимодействия, на основании соглашения, производит запрос сведений о проживании ребенка в малоимущей многодетной семье.

Основанием для предоставления бесплатного горячего питания обучающимся по образовательным программам начального общего образования являются:

- обучение по образовательным программам начального общего образования в образовательных учреждениях Урмарского муниципального округа.

Заключение центральной психолого-медико-педагогической комиссии с присвоением статуса "Ребёнок с ОВЗ" представляется в общеобразовательное учреждение не позднее 25 августа текущего года и обновляется по мере истечения срока действия такого документа. В случае несвоевременного обновления родителями (законными представителями) документа, подтверждающего получение обучающимся статуса "обучающийся с ограниченными возможностями здоровья", обучающийся исключается из списочного состава обучающихся на получение льготного питания.

Основанием для предоставления бесплатного горячего питания обучающимся являющимся членами семей мобилизованных и добровольцев является:

- заявление родителей (законных представителей);
- документ о принадлежности обучающегося к семье мобилизованных и добровольцев.



Предоставление бесплатного горячего питания, осуществляется в период прохождения членов семей военной службы по мобилизации или в период действия контракта о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, участия в специальной военной операции, начиная с 24 февраля 2022 года.

### 3.3. Общеобразовательное учреждение:

определяет ответственного за организацию питания в общеобразовательном учреждении который:

регистрирует документы, представленные родителями (законными представителями) детей, в журнале приема заявлений, выдает после регистрации заявления родителям (законным представителям) детей расписки в получении документов, содержащей информацию о регистрационном номере заявления о предоставлении бесплатного питания обучающемуся, оформляет на каждого обучающегося, которому предоставляется бесплатное питание, дело, в которое подшиваются все представленные документы, обеспечивает хранение документов у ответственного лица за организацию питания в течение 5 лет в соответствии с номенклатурой дел общеобразовательной организации;

обеспечивает контроль по учету обучающихся питанием на льготной основе и целевому расходованию бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведет таблицу учета посещаемости школьной столовой;

3.4. Бесплатное питание предоставляется с момента утверждения приказа директора общеобразовательного учреждения.

## 4. Порядок организации льготного питания

4.1 Главным распорядителем средств местного бюджета на обеспечение бесплатного питания обучающихся в МАОУ «Большеяниковская СОШ» Урмарского муниципального округа является отдел образования и молодежной политики администрации Урмарского муниципального округа.

4.2 Отдел образования и молодежной политики администрации Урмарского муниципального округа осуществляет перечисление денежных средств на лицевой счет общеобразовательного учреждения.

4.3 Директор МАОУ «Большеяниковская СОШ» Урмарского муниципального округа на основании представленных документов родителей (законных представителей) формируют списки учащихся на организацию бесплатного питания по состоянию на первое сентября учебного года.

4.4. Отчетными документами об использовании средств являются:

-табель учета посещаемости детей;

-отчет об использовании денежных средств, представляемый общеобразовательным учреждением ежеквартально не позднее 20 числа месяца, следующего за отчетным кварталом, в МКУ «Центр финансового и хозяйственного обеспечения» Урмарского муниципального округа Чувашской Республики.

## 5. Контроль за организацией питания в общеобразовательном учреждении

5.1. Руководитель общеобразовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим полноценным сбалансированным питанием.

5.2. Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется организацией, обеспечивающей питание в общеобразовательном учреждении.

5.3. Отдел образования и молодежной политики администрации Урмарского муниципального округа Чувашской Республики осуществляет контроль за организацией питания обучающихся общеобразовательного учреждения.

**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий  
на 2023-2024 учебный год**

**Пояснительная записка:**

Наименование юридического лица:	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Большеяниковская средняя общеобразовательная школа» (МАОУ «Большеяниковская СОШ»)	
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Кириллова Луиза Ивановна, 8(83544) 45-2-41	
Юридический адрес:	429412, Чувашская Республика, Урмарский район, д.Большое Яниково, ул. К.Маркса, д.98	
Фактический адрес:	429412, Чувашская Республика, Урмарский район, д.Большое Яниково, ул. К.Маркса, д.98 429412, Чувашская Республика, Урмарский район, д.Бишево, ул. Новая, д.7 429412, Чувашская Республика, Урмарский район, д.Карак-Сирмы, ул. Гагарина, д.15 А	
Количество работников:	47 человек	
Количество обучающихся:	165 человек	
Свидетельство о государственной аккредитации	№ 355	от 30.05.2019 г.
ОГРН	1022102834225	
ИНН	2114002990	
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ ЛО35-0124321/00246345	от 30.04.2019 г.

1. Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного

государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.
3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:
  - дошкольное, начальное общее, основное общее, среднее общее образование;
  - дополнительное образование детей и взрослых;
4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:
  - Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
  - Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
  - Федеральный закон от 17 сентября 1998г. №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний»;
  - Федеральный закон от 24 июня 1998 г. №89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;
  - Федеральный закон от 23 февраля 2013г. №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий табака или потребления никотиносодержащей продукции»;
  - Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»;
  - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; (за исключением статьи 6, абзацев 2,7, 12-14 части 5 статьи 7, части 3 статьи 13, части 2 статьи 18, статьи 30 и 40);
  - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
  - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС –023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (статьи 3-8)
  - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
  - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (за исключением пунктов 13,14,97,98и 115)
  - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции (за исключением пунктов 1-8,26-48,53,54 и абзаца 2 пункта 99);
  - Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (разделы IV и V (за исключением пункта 14), VI, XI (за исключением пунктов 85,86), XII);
  - Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (разделы III-VII и X);
  - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции» (статьи 4,5,6, и 7);
  - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
  - СанПин 1.2.3 3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
  - СанПин 2.13684-21 Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
  - СанПин 3.3686-21 Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
  - Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 28 января 2021 г. №29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
  - Приказ Министерства здравоохранения РФ от 06 декабря 2021г.№1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок».
5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность
1	Кириллова Луиза Ивановна	Директор
2	Афанасьева Алёна Юрьевна	Заместитель директора
3	Григорьева Аврора Петровна	Ответственный за питание, заместитель директора
4	Харитоновна Ольга Михайловна	Повар (по согласованию)
5	Романова Марина Витальевна	Повар (по согласованию)

#### Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха Относительная влажность	1 раз в год	Аккредитованная организация	СанПиН 2.4.2.3648-20	Акты проверки

	Температура воздуха	Ежедневно	Учителя предметники	СанПиН 2.4.2.3648-20	тетрадь замечаний
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий  Один раз в месяц (выборочно)	Заместитель директора Афанасьева А.Ю.	СанПиН 2.4.2.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)  Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	завхоз	СанПиН 2.4.2.3648-20	акты проверки проведения
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Директор школы, завхоз	СанПиН 2.4.2.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции					
Рацион питания	Наличие меню, набор продуктов	Ежедневно	Ответственный за питание	СанПиН 2.4.2.3648-20	Ведомость контроля за питанием
Контроль суточной пробы	Температура хранения	Ежедневно	Ответственный за питание	СанПиН 2.4.2.3648-20	Бракеражный журнал
Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Ответственный за питание	СанПиН 2.4.2.3648-20	Бракеражный журнал
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	Один раз в полугодие	Ответственный за питание	СанПиН 2.4.2.3648-20	Акт проверки
Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-дневному меню	Ежедневное меню, 12-дневное меню	Один раз в полугодие	Ответственный за питание	СанПиН 2.4.2.3648-20	Протокол/акт проверки
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока, питания дошкольников – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	Директор школы	СанПиН 2.4.2.3648-20	Личные медицинские книжки.
Состояние работников	Количество работников с инфекционным и заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Ответственный за питание	СанПиН 2.4.2.3648-20	Журнал «Здоровье»

### Перечни:

- Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:** помещения пищеблока.

#### Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в год	2 пробы исследуемого приема пищи на пищеблоке – салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием – за сутки
Содержание витамина С	1 раз в год	1 блюдо в третьих блюдах
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов – объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Смывы на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5–10 смывов – оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей
Смывы на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов – оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	1 раз в год	1 проба 1 раз в год – по химическим показателям
		1 проба 2 раза в год – по м/б показателям (ОМЧ, ОКБ)
Освещенность	1 раз в 2 года в темное время суток	Все помещения

Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения
Шум	1 раз в 2 года	2 помещения – в том числе по введению реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

**2. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность:** кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

**3. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации**

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Педагогические работники	26	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Заведующий хозяйством	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Секретарь	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
другие работники	16	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

**4. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля**

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	директор Кириллова Л.И.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал бракеража скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Ответственный за питание

Журнал бракеража готовых блюд	Ежедневно	Ответственный за питание
Ведомость контроля за питанием	Ежедневно	Ответственный за питание
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Гигиенический журнал	Ежедневно	Ответственный за питание
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Делопроизводитель
Классный журнал	1 раз в месяц (выборочно)	Заместитель директора
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заведующий хозяйством

**5. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

<b>Перечень возможных аварийных ситуаций</b>	<b>Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию</b>	<b>Ответственное должностное лицо</b>
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий хозяйством
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу (продублировать сообщение директору школы)	Заведующий хозяйством
		Ответственный за питание
		директор Кириллова Л.И.

Приложение 3  
к приказу от 30.08.2023 г. № 168

**План работы  
комиссии по контролю за организацией и качеством питания  
на 2023-2024 учебный год**

<b>№</b>	<b>Название мероприятия</b>	<b>Ответственные</b>	<b>Сроки</b>
1.	Готовность пищеблока и обеденного зала к началу	Члены	Август



	нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока	комиссии	
2.	Охват горячим питанием обучающихся	Члены комиссии	Постоянно
3.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Члены комиссии	Постоянно
4.	Проверка наличия журналов, утвержденных СанПиНом, качества их ведения	Члены комиссии	1 раз в четверть
5.	Контроль за работой классных руководителей по заполнению табелей учета питания	Члены комиссии	Постоянно
6.	Проверка качества используемой посуды. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки) и кухонного инвентаря	Члены комиссии	Сентябрь
7.	Проведение анкетирования участников образовательного процесса об удовлетворенности организацией питания в школьной столовой	Члены комиссии	По мере необходимости
8.	Проверка соответствия рационального питания согласно утвержденному меню	Члены комиссии	Декабрь
9.	Реализация программы «Разговор о правильном питании»	Члены комиссии	В течение года
10.	Анализ работы комиссии за 2023-2024 учебный год	Члены комиссии	Май

Приложение 4  
к приказу от 30.08.2023 г. № 168

На основании Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в *МАОУ «Большеяниковская СОШ»* организована по следующим направлениям:

#### **Ежедневный контроль**

- Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
  - За соблюдением технологии приготовления пищи;
  - Соблюдения санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока;
  - Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока;
  - Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб;
  - Взятие проб из общего котла.

#### **Ежемесячный контроль**

- Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья в классах;
  - Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты;
  - Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока;
  - Соблюдения температурных режимов хранения продуктов;
  - Контроль качества обработки и мытья посуды;
  - Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся.
- Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря;
- Проверка правил хранения продуктов и т.д;
  - Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы;

- Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

**План работы  
бракеражной комиссии  
на 2023-2024 учебный год**

<b>№</b>	<b>Название мероприятия</b>	<b>Ответственные</b>	<b>Сроки</b>
1.	Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены бракеражной комиссии	Август
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, декабрь, март, май
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
9.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2023-2024 учебного года».	Члены бракеражной комиссии	Декабрь
10.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь
11.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	Февраль
12.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
13.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед	Члены	Март

	приготовлением.	бракеражной комиссии	
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
15.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май
16.	Контроль витаминизации блюд	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
17.	Работа с родителями	Классные руководители, члены комиссии	На родительских собраниях
18.	Отчет о проделанной работе	Председатель комиссии	2 раза в год

Приложение 5  
к приказу от 30.08.2023 г. № 168

**Список  
ответственных лиц за организацию горячего питания**

<b>№</b>	<b>Класс</b>	<b>ФИО классного руководителя</b>
1	1	Петрова М.Н.
2	2	Николаева Т.В.
3	3	Демьянова И.Ю.
4	4	Яковлева И.Л.
5	5	Константинова А.В.
6	6	Вишневская Т.В.
7	7	Афанасьева А.Ю.
8	8	Русакова Т.В.
9	9	Алексеева Г.В.
10	10	Иванова И.В.
11	11	Васильева О.М.
12	3,4	Егорова Е.В.