АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА «ГОРОД КАЛИНИНГРАД» КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА КАЛИНИНГРАДА

СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 46 С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ

Директор МАОУ СОПЬ № 46 с УИОП В.А. Крукле 23» июня 2022г. Приказ № 90/1/о.д. от 23.06.2022 г.

ПОЛОЖЕНИЕ о порядке предоставления питания обучающимся 1-4 классов МАОУ СОШ № 46 с УИОП г. Калининграда

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Правительства РФ от 26.12.2017 N 1642 (ред. от 11.08.2020)_« Об утверждении государственной программы Российской Федерации Развитие образования » и Постановления правительства РФ от 20 июня 2020 г. N 900 (редакция от 11.08.2020) «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Развитие "Санитарно-эпидемиологическими 2.4.3648-20 СП (выкопировка)» образования» требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) » Распоряжением Правительства РФ от 12.08.2020 N 2072-р «О выделении бюджетных ассигнований в целях предоставления в 2020 году субсидий из федерального бюджета на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и методических образовательных организациях», рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4. 0179-20), постановления Правительства Калининградской области от 31.08.2020 № 612 (О внесении изменений в постановление Правительства Калининградской области от 25 декабря 2013 года № 1002), а так же Устава школы.
- 1.2. Данное Положение устанавливает порядок организации рационального питания учащихся 1-4 классов в МАОУ СОШ № 46 с УИОП, определяет
- основные организационные принципы, правила и требования к организации питания детей,
 - порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе,
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания в соответствии с требованиями действующего законодательства РФ;
- регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).
- 1.3. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в школе являются следующие:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка (обеспечение бесплатным питанием) всех обучающихся начальных классов.
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на обучающихся 1-4 классов школы, родителей (законных представителей) детей, а также на работников школы. Положение регламентирует контроль организации питания администрацией школы, лица, ответственного за организацию питания, а также Бракеражной комиссии школы, устанавливает права и обязанности родителей, определяет документацию по питанию.
- 1.5. Настоящее Положение принимается Советом школы и утверждается директором школы.

2. Организационные принципы питания.

- 2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.
- 2.2. Администрация школы осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания, обучающихся на бесплатной и платной основе.
- 2.3. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.
- 2.4. Администрация школы разрабатывает график посещения столовой с целью минимизации контактов обучающихся, обеспечивает соблюдение установленного режима питания обучающихся.
- 2.5. Для всех учащихся 1- 4 классов школы предусматривается организация одноразового бесплатного горячего питания завтрак (для учащихся 1 смены) и обед (для учащихся 2 смены) или на платной основе по желанию учащихся полдник (для учащихся 2 смены) и обед (для учащихся 1 смены), а также реализация (свободная продажа) буфетной продукции.
- 2.6. Для учащиеся 1-4 классов предусматривается организация бесплатного горячего питания, с компенсацией за счет средств федерального и местного бюджетов 100 процентов его стоимости.

Питание для данной категорий обучающихся предоставляется не менее одного раза в день и включает в себя горячее блюдо, не считая горячего напитка. Дети с OB3 и детей — инвалидов обеспечиваются двухразовым питанием.

Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком. Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом. Не допускается замена обеда завтраком. Для обучающихся на дому предоставляется сухой паек.

- 2.7. К поставке продовольственных товаров и сырья для организации питания в школе допускаются исключительно предприятия и организации, имеющие соответствующую материальнотехническую базу, квалифицированные кадры и опыт обслуживания общеобразовательных учреждений..
- 2.8. Фирма организатор школьного питания в школе несет ответственность за неукоснительное соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемым к организациям общественного питания. (СанПиН 2.3/2.4.3590- 20), дополнительных санитарно-противоэпидемическими мероприятиями, предусмотренными МР 3.1./2.3.6.0190-20 и СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) »

- 2.9. Питание в школе организуется на основе примерного цикличного двухнедельного меню рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся общеобразовательных учреждений, а также примерного ассортиментного перечня буфетной продукции, разработанного фирмой-организатором питания, согласованного в органах Роспотребнадзора. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
- 2.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании школьников, должны соответствовать Санитарноэпидемиологическим требованиям и нормативам (СанПиН 2.3/2.4.3590- 20)
- 2.11. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых фирмой-организатором питания), выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспортебнадзора и школой.
- 2.12. Руководство организацией питания обучающихся на бесплатной, платной основах в школе осуществляет Комиссия по питанию, действующая на основании настоящего Положения.
- 2.13. Организацию питания в школе осуществляет лицо, ответственное за организацию питания, назначаемое приказом директора школы из числа сотрудников на текущий учебный год.
 - 2.14. Ответственность за организацию питания в школе несет директор школы.

3. Порядок организации питания в школе.

- 3.1. В школе на бесплатной основе для всех обучающихся 1-4 классов и за наличный расчет (дополнительно по желанию) осуществляется питание в виде горячих завтраков и обедов.
- 3.2. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое согласовывается директором школы и территориального органа Роспотребнадзора.
- 3.3. При разработке примерного меню учитывается: продолжительность пребывания обучающихся в школе, возрастная категория, состояние здоровья обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.
- 3.4. Фактическое меню (утверждается директором школы в ежедневном режиме, подписывается заведующим производством (шеф-поваром), должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.
- 3.5. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней с понедельника по пятницу включительно в режиме работы общеобразовательного учреждения.
- 3.6. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором общеобразовательного учреждения.
- 3.7. В школе установлен следующий режим предоставления горячего питания обучающимся 1-4 классов:

РЕЖИМ питания 1-4 классов на 2021-2022 учебный год 2 корпус

№	Время	Класс	Учитель			
ЗАВТРАК						
1	8:40- 9:00	4б	Ананьева Инна Дмитриевна, .2.9			
2	9:40-10:00	1e	Лозинская Елена Сергеевна, 2.2			
3	10:00-10:20	1a	Носарева Елена Викторовна, 2.4			

4	10:30- 10:40	4Γ	Погодина Ольга Владимировна, 2.8			
5	11:20- 11:30	4в	Семенко Татьяна Михайловна, 2.10			
5.1	11:30- 12:20	Питание льготной категории учащихся.				
	ОБЕД					
6	12:20-12:40	26	Прокошина Ирина Николаевна. 2.7			
7	12:40- 13:00	2a	Щабловская Галина Алексеевна, 2.1			
7.1	13.00 – 13.30	Питание льготной категории учащихся.				
8	13:30-13:50	3д	Харитонова Татьяна Анатольевна, 2.5			
9	14:15-14:35	3e	Бейня Светлана Николаевна, 2.8			
10	15:05-15:25	36	Ругская Ольга Витальевна, 2.2			

РЕЖИМ питания 1-4 классов на 2021-2022 учебный год 3 корпус

3 корпус						
N	Время	Класс	Учитель			
	ЗАВРАК					
1	8:40-9:00	4a	Шестакевич Инна Михайловна, 2.11			
2	8:40-9:00	4д	Бушманова Наталья Анатольевна, 3.8			
3	8:40-9:00	4e	Эпштейн Ирина Юрьевна, 3.7			
4	9:40-10:00	1r	Колескина Анна Валерьевна, 2.3			
5	9:40-10:00	1д	Бойко Оксана Владимировна, 3.2			
6	9:40-10:00	1ж	Карибова Ксения Сергеевна, 3.5			
7	10:20-10:40	1в	Стародубцева Светлана Леонидовна, 2.1			
8	10:20-10:40	1и	Шель Марина Яковлевна, 2.6			
9	10:20-10:40	13	Харитонова Татьяна Анатольевна, 2.5			
0.	11:20- 12.00	Питание льготной категории учащихся.				
ОБЕД						

0 1	12:00-12:20	16	Карибова Наталья Викторовна, 3.1
1	12:40-13:00	2в	Колескина Анна Валерьевна, 2.3
2	12:40-13:00	2г	Молодова Татьяна Альбертовна, 2.6
3	12:40-13:00	3ж	Бойко Оксана Владимировна, 2.4
1 4	13:25-13:45	3a	Маевская Ирина Александровна, 2.11
5	13:25-13:45	3г	Капустина Ольга Борисовна, 2.10
1 6	13:30-13:50	3в	Медведева Глория Владимировна, 3.2
7	14:15-14:35	2e	Лидер Ольга Робертовна, 3.7
8	14:15-14:35	2д	Великанова Елена Анатольевна, 3.8
9	14:15-14:35	2ж	Зиннатулина Анастасия Илдусовна, 3.5

- 3.8. Режим работы школьной столовой устанавливается администрацией школы по согласованию с организацией общественного питания, соответствует Уставу школы и санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам.
- 3.9. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. Отпуск учащимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам (группам) и в индивидуальном порядке.
 - 3.10. Работа школьного буфета организуется в течение всего учебного дня.
- 3. 11. Организация питания школьников продуктами сухого пайка без использования горячих блюд допускается в исключительных случаях, как, например, возникновение аварийной ситуации на пищеблоке, заранее запланированный коллективный долговременный выезд обучающихся за территорию школы, вынужденная отмена в школе занятий/ переход на режим дистанционного обучения и т.п.) только по предварительному согласованию с фирмой-организатором школьного питания и администраций школы.
 - 4. Распределение обязанностей и функционала при организации питания
- **4.1.** <u>Лицо, ответственное за организацию питания</u> назначается в начале учебного года приказом директора школы из числа сотрудников.
 - 4.1.1. Лицо, ответственное за организацию питания осуществляет следующие функции:
- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- формирует списки учащихся для предоставления питания льготной категории учащихся (детям с OB3 и детям инвалидам);
- предоставляет указанные списки заведующему производством (шеф-повару) для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся питанием;
- контролирует учет фактической посещаемости школьной столовой, ежедневный порядок учета количества фактически полученных учащимися горячих завтраков и обедов;

- обеспечивает охват питанием;
- инициирует, разрабатывает, и координирует работу по формированию культуры питания;
 - осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
 - осуществляет контроль:
- за посещением столовой обучающимися, в т.ч. получающими питание на льготной основе;
 - за состоянием санитарного состояния пищеблока и обеденного зала.
 - своевременно предоставляет необходимую отчётность в бухгалтерию школы;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе учащихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;
- ведет школьную документацию по организации школьного питания: пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся, своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в отдел образования; посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые в отделе образования;
 - вносит предложения по улучшению питания.

4.2. Совет по питанию.

- 4.2.1. Контроль за организацией питания, проведением организационно-массовых мероприятий, направленных на формирование позиции здорового питания, осуществляет Совет по питанию.
 - 4.2.2.В совет по питанию входят основании приказа директора школы:
 - директор МАОУ СОШ № 46;
 - заместители директора по УВР,
 - ответственные по питанию;
 - главный бухгалтер школы
 - заместитель директора школы по АХР;
- заведующий производством (столовой), по согласованию с организацией, осуществляющей питание школьников;
- медицинский работник (по согласованию с детской поликлиникой, осуществляющей медицинское сопровождение школьников)
 - председатель профсоюзного комитета школы,
 - представители родительской общественности,
 - педагоги, учащиеся.
- 4.2.3. . Члены совета по питанию могут входить в состав бракеражной комиссии и общешкольную комиссию для осуществления родительского контроля за организацией и качеством питания детей.
 - 4.2.4. Совет по питанию осуществляет следующую деятельность:

Организует:

- изучение оптимального и передового опыта в области организации питания в МАОУ СОШ № 46 и способствует его интеграции в работу;
- консультативную работу, повышение квалификации, обучение персонала, связанного организацией детского питания;
 - анализ состояния организации питания в МАОУ СОШ № 46
- опрос обучающихся по организации школьного питания, по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы;
- проведение просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

Осуществляет контроль:

- за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции; за работой пищеблока;

- за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню; за организацией питания детей, детей из малообеспеченных семей, гигиеной приема пищи, качеством и количеством пищи, оформлением блюд, маркировкой посуды для пиши:
 - за выполнением двухнедельного цикличного меню;
 - за организацией приема пищи обучающихся;
- за соблюдением графика работы столовой и буфета;
 - за исправностью и работоспособностью оборудования школьной столовой;
 - за ежедневной уборкой обеденных залов;
 - за ведением документации по организации питания
- 4.2.5. Члены Совета по питанию из своего состава выбирают председателя Совета по питанию.
 - 4.2.6. Председатель Совета по питанию:
- совместно с заместителем директора по УВР осуществляющий контроль за организацией работы классных руководителей с учащимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе;
- имеет право совместно с медицинским работником школы осуществлять контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся

4.3. Бракеражная комиссия

- 4.3.1.Основные задачи
- Предотвращение пищевых отравлений.
- Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.
- Контроль за работой столовой.
- Контроль выхода готовой продукции,
- 4.3.2.В состав комиссии по питанию входят основании приказа директора школы:
- ответственные за организацию питания,
- фельдшер школы
- заместители директора по УВР,
- представители родительской общественности,
- педагоги, учащиеся.
- 4.3.3.Содержание и формы работы бракеражной комиссии
- 4.3.3.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 4.3.3.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 4.3.3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 4.3.3.4. В Бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.
- 4.3.3.5. Оценка «одобрена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «не одобрена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

- 4.3.3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.
- 4.3.3.7. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

4.4. <u>Общешкольная комиссия для осуществления родительского контроля за организацией и качеством питания детей.</u>

- 4.4.1. Члены Общешкольной комиссии родительского контроля осуществляют:
- контроль за выполнением санитарно эпидемиологических требований к организации питания в школе;
 - устанавливают соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
 - проводят мониторинг качества поставленной продукции на пищеблок
- контролируют санитарно-технического содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п.;
 - условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
 - наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
 - контролируют объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
 - выясняют удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей);
 - информируют родителей и детей о здоровом питании.
 - 4.4.2. Результаты проверки фиксировать в оценочных листах (Приложение 1)
- 4.4.3 Результаты работы комиссии обсуждать на административных совещаниях, а также общешкольных родительских собраниях.
 - 4.4.5. В практической деятельности члены комиссии руководствуются Положением об организации общественного (родительского) контроля за организацией и качеством школьного питания.

4.5. Классный руководитель:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися; следит за порядком в обеденном зале и выполнением обучающимися правил приема пищи;
- ежедневно через журнал учета питающихся предоставляет заведующему производством (шеф-повару) сведения о количестве детей, фактически получивших питание и количественный заказ на следующий день для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся питанием:
 - ведет учет фактической посещаемости учащимися школьной столовой;

Журналы учета питания 1-4 классов на 2021-2022 учебный год (2 и 3 корпуса отдельные журналы)

Начало	Классы	дата			дата		
приема		было	заказ на	подпись	было	заказ на	подпись
пищи		учен	завтра		учен	завтра	
			_			-	

- организует разъяснительную и просветительскую работу с обучающими и родителями (законными представителями) о правильном питании.
 - 4.6. Администрация общеобразовательного учреждения в лице заместителя директора по УВР организует в обеденном зале дежурство учителей. <u>Дежурные учителя</u> обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.
- 4.7.Ответственность за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием, учет и контроль поступающих бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора школы.

5. Порядок организации питания учащихся 1-4 классов, предоставляемого на бесплатной основе.

- 5.1. В целях социальной поддержки населения и укрепления здоровья обучающихся, согласно постановлению Правительства РФ от 20.06.2020 № 900 «О внесены изменения в государственную программу РФ «Развитие образования»», на бесплатной основе питание предоставляется всем учащимся 1-4 классов
- 5.2. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на бесплатной основе устанавливается в соответствии с нормами законодательства Калининградской области и составляет:

72,02 рублей на одного обучающегося 1-4 классов в день,

144,04 рублей – на одного обучающегося с ОВЗ.

Стоимость питания на одного обучающегося включает расходы на услуги по организации питания, в том числе расходы на продукты питания

- 5.3. Порядок обеспечения обучающихся питанием на бесплатной основе определяется приказом директора школы.
- 5.4. Бесплатное питание предоставляется обучающимся в дни посещения школы, в том числе во время проведения мероприятий за пределами школы согласно образовательной программе.
- 5.5. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, и в целях их учета, организатор питания совместно с завучем по УВР контролирует ведение классными руководителями журнала посещаемости

6. Обеспечение контроля организации питания.

- 6.1. Директор осуществляет общий контроль организации питания в школе.
- 6.2. Контроль за организацией всех категорий питания осуществляет Комиссия по питанию.
- 6.3. Контроль посещения столовой осуществляет ответственный за организацию питания.
- 6.4.Заместитель директора по административно-хозяйственной работе осуществляет контроль санитарно-технических условий пищеблока и обеденного зала, наличия оборудования инвентаря, кухонной посуды, дезинфицирующих средств.
- 6.5. Члены Комиссии и Совета по питанию осуществляют контроль за соблюдением детьми правил гигиен и правил поведения в столовой.
- 6.6. Заведующий производством школьной столовой осуществляет контроль за соблюдением персоналом столовой правил личной гигиены.
- 6.7. Проверку качества пищи, объема и выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному мен, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет Бракеражная комиссия.
- 6.8. Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдения рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своих компетенций осуществляют специалисты лабораторно-технологического контроля Управления социального питания.

7. Документация по вопросам организации питания.

- 7.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):
 - Положения об организации питания обучающихся.
- Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
 - Приказы директора, регламентирующий организацию питания.
 - График питания обучающихся.
 - Пакет документов для постановки обучающихся на бесплатное питание.
 - Документы по учету питающихся.
 - Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.