



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 6 ГОРОДА СНЕЖНОЕ»

ПРИКАЗ

от 01.09.2022г. № 137 -ОД

Об организации питания
учащихся школы
на 2022-2023 учебный год

С целью рационального использования бюджетных средств, организации полноценного питания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность в городе Снежное, социальной поддержки и укрепления здоровья детей при организации питания, на основании статьи 34 Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании» (с изменениями), Указа Главы Донецкой Народной Республики от 27.03.2018 №88 «О принятии мер социальной поддержки комиссованных военнослужащих и семей погибших военнослужащих Донецкой Народной Республики», Указа Главы Донецкой Народной Республики от 20.12.2017г. № 372 «Об организации бесплатного питания детей в группах продленного дня», Порядка организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оздоровление и отдых в Донецкой Народной Республике, утвержденного совместным приказом Министерства здравоохранения Донецкой Народной Республики, Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 07.12.2017г. № 1335/2203, зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики 08.12.2017 за регистрационным № 2380, совместного приказа Министерства труда и социальной политики Донецкой Народной Республики и Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 17.09.2015 № 69/2/531 «Об утверждении льготных категорий детей и перечня документов», зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики 24.09.2015 за регистрационным №521, информационного письма Министерства образования и науки ДМ) от 18.01.2016 №85, руководствуясь пунктом 2.6 раздела 2, подпунктом 3.6.1 пункта 3.6. раздела 3, пунктом 4.1. раздела 4 Положения об администрации города Снежное, утвержденного распоряжением главы администрации от 08.04.2015 № 1-р (с изменениями), распоряжения Главы администрации города Снежное «Об организации питания воспитанников дошкольных образовательных учреждений и отдельных категорий учащихся образовательных учреждений города Снежное на 2022-2023 учебный год» от 01.09.2022 г. № 429-р

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить в 2022-2023 учебном году ответственными за организацию питания учащихся зам.директора по УВР Тертычную Т.А. и социального педагога Носовец Е.А.
2. Утвердить:
 - 2.1. Состав бракеражной комиссии (приложение 1).
 - 2.2. Правила бракеража пищи (приложение 2).
 - 2.3. Порядок организация питания учащихся (приложение 3)
 - 2.4. График питания учащихся (приложение 4).
3. Ответственным за организацию питания учащихся Тертычной Т.А. и Носовец Е.А:
 - 3.1. Организовать питание обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов льготных категорий за счет бюджетных средств с 01.09.2022г. согласно списков (приложение 5,6).
 - 3.2. Вести учет пакета документов обучающихся льготных категорий на получение бесплатного питания
 - 3.3. Организовать питание обучающихся, посещающих группу продленного дня, за бюджетные средства с 01.09.2022г. (приложение 7).
 - 3.4. Осуществлять постоянный контроль работы пищеблока и столовой, качества приготовления пищи, соблюдения правил личной гигиены персоналом пищеблока.
 - 3.5. Обновлять по мере поступления документов списки обучающихся, которые имеют право на бесплатное питание за счет бюджетного финансирования, утвержденного приказом по школе.
 - 3.6. Проводить ежеквартально анализ охвата обучающихся горячим питанием.
 - 3.7. Усилить контроль неукоснительного выполнения санитарного законодательства в организации питания обучающихся.
4. Классным руководителям:
 - 4.1.Обеспечить:
 - 4.1.1.Постоянный контроль ведения соответствующей документации при наличии обучающихся льготных категорий;
 - 4.1.2.Контроль за соблюдением индивидуального питьевого режима учащихся, приобщение их к навыкам культуры приёма пищи;
 - 4.1.3.Проводить систематическую разъяснительную работу с родителями по организации питания учащихся.

5. Сестре медицинской Завалишиной А.Н.:
- 5.1. Осуществлять контроль за ведением журнала бракеража сырой продукции с учетом соблюдения сроков реализации продуктов питания.
 - 5.2. Вести журнал бракеража готовой продукции с оценкой готовых блюд и разрешения их к выдаче.
 - 5.3. Контролировать выполнение ежедневного меню согласно примерному двухнедельному меню, утвержденному приказом по школе.
 - 5.4. Осуществлять контроль правильной обработки продуктов, выхода блюд и органолептических качеств пищи, выполнение норм питания.
 - 5.5. Ежедневно контролировать забор суточной пробы готовой продукции и соблюдать ее правильное хранение.
 - 5.6. Вести контроль санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
 - 5.7. Усилить противоэпидемические мероприятия, профилактическую работу по профилактике очагов острых кишечных инфекций и пищевых отравлений и выполнения мероприятий связанных с COVID – 19 в период работы школы в режиме повышенной готовности.
 - 5.7. Проводить аудит-проверки школьной столовой по вопросам качественного и количественного состава норм питания с привлечением представителей родительского комитета.
 - 5.9. Вести журнал здоровья сотрудников пищеблока.
 - 5.10. Контролировать прохождение медосмотра сотрудниками пищеблока.
 - 5.11. Ежедневно составлять меню- требования.
6. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы



Г.Ф.Наквасина

Приложение 1
к приказу №137-ОД
от 01.09.2022 года

СОСТАВ
бракеражной комиссии

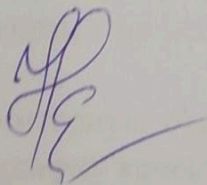
Наквасина Г.Ф. – директор школы

Тертычная Т.А.- зам. директора по УВР

Носовец Е.А. – социальный педагог

Завалишина А.Н. - школьная медсестра

Директор школы



Г.Ф.Наквасина

Правила бракеража пищи

1. Общие положения

1. Все блюда, изготавливаемые на пищеблоке МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА №6 ГОРОДА СНЕЖНОЕ» (далее – школа), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит медицинский работник, в случае его отсутствия – иное лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.
4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.
5. За качество пищи несут санитарную ответственность повар, медработник, иное лицо, осуществившее проверку качества продукции, в соответствии с п. 4 настоящих правил, и допустившее ее к потреблению.

2. Методика органолептической оценки пищи

- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 2.4. При снятии пробы необходимо выполнять правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

3. Органолептическая оценка первых блюд

- 3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в кастрюле и берется в небольшом количестве на тарелку.

Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола.

3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

4. Органолептическая оценка вторых блюд

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

4.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Выдача готовой продукции

5.1. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку продукции.

5.2. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

5.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Критерии оценки качества блюд

Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

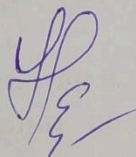
Оценка «отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели в изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкусы запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

Директор школы



Г.Ф.Наквасина

Приложение 3
к приказу №137-ОД
от 01.09.2022 года

ПОРЯДОК

организации питания учащихся

1. Об организации питания детей в МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА №6 ГОРОДА СНЕЖНОЕ»

2. Настоящий Порядок организации питания детей в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях города Снежное (далее - Порядок) определяет механизм организации питания обучающихся в МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА №6 ГОРОДА СНЕЖНОЕ» (далее — МБОУ «СШ№6 Г.СНЕЖНОЕ»).

2.1. Настоящий Порядок разработан в целях рационального использования бюджетных средств, организации полноценного питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей.

2.2. При организации питания детей в МБОУ «СШ№6 Г.СНЕЖНОЕ» следует руководствоваться Конституцией Донецкой Народной Республики, Законами Донецкой Народной Республики «Об образовании», «Об обеспечении санитарного и эпидемиологического благополучия населения», Постановлением Кабинета Министров Украины от 22 ноября 2004г. № 91591 «Об утверждении норм питания в учебных и оздоровительных учреждениях», санитарными нормами, действующими на территории Донецкой Народной Республики.

2.3. В МБОУ «СШ№6 Г.СНЕЖНОЕ» за счет бюджетных ассигнований обеспечиваются питанием обучающиеся 1-4 классов, обучающиеся льготных категорий 5-11 классов, кроме того обучающиеся 1-4 классов и 5-6 классов (льготная категория согласно Указу Главы Донецкой Народной Республики от 20.12.2017 № 9372 «Об организации бесплатного питания детей в группах продленного дня», совместному приказу Министерства труда и социальной политики Донецкой Народной Республики и Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 17 сентября 2015 г. № 69/2/531 «Об утверждении льготных категорий детей и перечня документов», зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики 24 сентября 2015 г., регистрационный №521), посещающие группу продленного дня.

2.4. Процесс организации питания детей в МБОУ «СШ № 6 Г.СНЕЖНОЕ» состоит из отработки режима и графика питания детей, приема продуктов питания и продовольственного сырья гарантированного качества, составления меню-требования, приготовления блюд, проведения

реализации готовых блюд и буфетной продукции, предоставления детям готовых блюд и буфетной продукции, ведения учета детей, которые получают бесплатное горячее питание, а также горячее питание за деньги родителей, контроля за питанием, информирования родителей об организации питания в МБОУ «СШ № 6 Г.СНЕЖНОЕ».

2.5. Между МБОУ «СШ № 6 Г.СНЕЖНОЕ» и организациями (предприятиями общественного питания), имеющими соответствующие документы, предоставляющие право на осуществление торговой деятельности в сфере общественного питания, заключаются договоры.

2.6. Питание детей осуществляется непосредственно в МБОУ «СШ № 6 Г.СНЕЖНОЕ». Учет использования денежных средств, которые выделяются на бесплатное питание, отчетность осуществляются в соответствии с законодательством Донецкой Народной Республики.

2.7. Руководитель МБОУ «СШ № 6 Г.СНЕЖНОЕ» является ответственным за организацию питания детей в школе, за материально-техническое состояние пищеблока, соблюдение требований санитарных норм, осуществляет контроль рассмотрения вопроса организации питания детей на заседаниях педагогического совета, совещаниях, родительских собраниях в классах (группах, группах продленного дня), контролирует ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания.

Приказом руководителя МБОУ назначается лицо, ответственное за организацию питания детей.

2.8. Лицо, ответственное за организацию питания детей:

1.9.1. Готовит пакет документов для организации питания;

1.9.2. Проверяет ассортимент поступающих продуктов, меню, стоимость питания, не допускает завышения стоимости питания;

1.9.3. Обеспечивает рассмотрение вопроса организации питания детей на заседаниях педагогического совета, совещаниях, на родительских собраниях в классах (группах, группах продленного дня);

1.9.4. Своевременно предоставляет необходимую информацию руководителю МБОУ «СШ № 6 Г.СНЕЖНОЕ»;

1.9.5. Принимает участие в работе бракеражной комиссии с целью контроля качества приготовления блюд;

1.9.6. Своевременно (совместно с медицинским работником МБОУ «СШ № 6 Г.СНЕЖНОЕ») осуществляет координацию по контролю питания детей; проверяет соблюдение графика питания, режима дежурства педагогических работников в обеденном зале, выполнение сотрудниками пищеблока санитарно-гигиенических норм и правил, наличие спецодежды, достаточного количества столовых приборов, соблюдение детьми правил личной гигиены, правил поведения на пищеблоке (столовой, буфете, раздаточной) и удовлетворенность качеством приготовления блюд;

обрабатывает информацию о количестве детей, которые получают горячее питание, в том числе детей льготных категорий.

1.9.7. Проводит рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивает у воспитателей, воспитателей групп продленного дня, классных руководителей необходимую информацию по вопросам организации питания.

1.10. Классные руководители, воспитатели, воспитатели групп продленного дня МБОУ «СШ № 6 Г. СНЕЖНОЕ»:

1.10.1. Проводят воспитательную работу с детьми по формированию культуры питания, навыков здорового образа жизни и рационального питания.

1.10.2. Осуществляют мониторинг удовлетворенности качеством питания.

1.10.3. Осуществляют учёт детей, получающих бесплатное питание, и вовремя информируют об отсутствии детей лицо, ответственное за организацию питания.

1.10.4. Вносят предложения по улучшению качества питания;

1.10.5. ежедневно формируют и подают заявку на пищеблок (столовую, раздаточную) для организованного обеспечения питания продукцией собственного приготовления с указанием количества питающихся и выбранного меню.

1.11. Родители (законные представители) детей:

1.11.1. проводят разъяснительную работу со своими детьми по выполнению правил культуры питания и ведению здорового образа жизни;

1.11.2. имеют право вносить предложения по улучшению организации питания, знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами стоимости питания.

1.12. При проведении расчета стоимости однодневного рациона питания (по каждой возрастной группе детей отдельно) руководствоваться:

1.12.1. перечнем пищевых продуктов и научно обоснованными физиологическими нормами питания в соответствии с Постановлением Кабинета Министров Украины от 22.11.2004 №1591 «Об утверждении норм питания в учебных и оздоровительных учреждениях»;

1.12.2. требованиями санитарных норм, предъявляемых к показателям качества пищевых продуктов, включая льготные категории в соответствии с режимом проведения образовательно-воспитательного процесса.

1.13.Стоимость каждого отдельного используемого пищевого продукта для однодневного рациона (согласно нормам питания) принимается в размере, не превышающем предельно-допустимую цену, установленную Временной межведомственной комиссией по установлению предельно-допустимых цен при закупке товаров, работ, услуг предприятиями, организациями и учреждениями за бюджетные средства (Указ Главы Донецкой Народной Республики от 15 декабря 2015г. 562460).

1.14.В расчет стоимости рациона питания для всех возрастных групп детей (по количеству учебных дней на соответствующий бюджетный период), которые питаются согласно меню, в обязательном порядке вносится стоимость блюд для отбора суточных проб, проб, которые отбираются при проведении бракеража готовой пищи.

В стоимость рациона однодневного бесплатного питания не включается стоимость услуги на организацию питания.

Суточные пробы и пробы, которые отбираются при проведении бракеража готовой пищи, не оплачиваются лицами, которыми они отбираются.

1.15.При любой форме организации питания должны соблюдаться санитарно-гигиенические нормы и правила устройства и содержания пищеблоков (столовых, буфетов, раздаточных) по обработке продовольственного сырья и производству продукции общественного питания. Питание должно быть рациональным в части его соответствия энергетической ценности рациона питания, удовлетворения физиологической потребности в пищевых веществах, оптимального режима питания.

1.16. Ответственность за безопасность и качество продуктов питания и продовольственного сырья, готовой продукции возлагается на руководителя МБОУ «СШ № 6 Г.СНЕЖНОЕ» в соответствии с законодательством Донецкой Народной Республики.

1.17.Продукты питания и продовольственное сырье должны поставляться в МБОУ «СШ № 6 Г.СНЕЖНОЕ» вместе с сопроводительными документами, которые свидетельствуют об их происхождении и качестве (накладные, сертификаты соответствия или выводы санитарно-эпидемиологической экспертизы).

1.18. Бракераж сырой продукции осуществляется кладовщиком (в его отсутствие поваром, ответственным по питанию) с привлечением медицинского работника МБОУ.

1.19. Ассортимент продуктов в буфете, при его наличии, определяется в соответствии с государственными санитарными правилами и нормами, действующими в Донецкой Народной Республике.

1.20. Режимом работы МБОУ «СШ № 6 Г.СНЕЖНОЕ», в соответствии с санитарными нормами, определяется время и продолжительность приема

пищи. Режим питания, примерное двухнедельное меню утверждаются МБОУ «СШ № 6 Г.СНЕЖНОЕ» с последующим согласованием

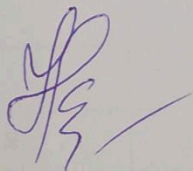
руководителем МБОУ «СШ № 6 Г.СНЕЖНОЕ» с последующим согласованием соответствующими органами государственной санитарно-эпидемиологической службы.

1.21. Ежедневные меню-требования, меню составляются на основании примерных десятидневных меню, утверждаются руководителем. Меню-требование составляется для всех обучающихся МБОУ, но с разным выходом блюд, предусмотренных нормами питания, по возрастным группам с учётом наличия продуктов питания и продовольственного сырья.

1.22. Контроль соблюдения действующих санитарных норм и правил в МБОУ «СШ № 6 Г.СНЕЖНОЕ» осуществляет медицинский работник; в при его отсутствии - лицо, ответственное за организацию питания.

1.23. Работники, связанные с организацией питания детей, должны проходить обязательный медицинский осмотр в соответствии с законодательством Донецкой Народной Республики.

Директор школы

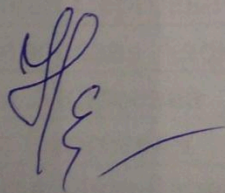


Г.Ф.Наквасина

ГРАФИК
питания учащихся

Понедельник- четверг	
Класс	Время
1-А, 1-Б	09.05-09.30(30 минут)
2-А,2-Б,4-А	09.10-09.30(25 минут)
3-А, 3-Б,4-Б	10.10-10.35(25 минут)
5-11 льготная категория	10.15-10.35(20 минут)
5-7 классы за родительскую плату	11.20-11.40(20 минут)
8-11 классы за родительскую плату	12.25-12.45(20 минут)
Пятница	
1-А, 1-Б	09.35-10.00(25 минут)
2-А,2-Б,4-А	09.40-10.00(20 минут)
3-А 3-Б, ,4-Б	10.40-11.05(25 минут)
5-11 льготная категория	10.45-11.05(20 минут)
5-7 классы за родительскую плату	11.50-12.10(20 минут)
8-11 классы за родительскую плату	12.55-13.15(20 минут)

Директор школы



Г.Ф.Наквасина

