Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 31»
Красноармейского муниципального района

Согласовано:
Заседание педагогического совета
от « 31 » августа 2022г.
Протокол №1

Утверждаю:
Директор МКОУ «СОШ №31»
_____Мазур З.И.
« 01 » сентября 2022г.
Приказ №36 а от «01» сентября 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

«Школа здорового питания»

п. Восток 2022

Документ подписан электронной подписью.

Оглавление

Пояснительная записка 3

Цели и задачи программы.....5

Нормативно-правовая база Программы 6

1. Основные принципы организации здорового питания.....7

2. Система программных мероприятий.....7

2.1. Программные мероприятия осуществляются по следующим разделам ..……7

2.2. В программе принимают участие…….8

2.3. Мероприятия программы «Школа здорового питания» 9

3. Механизмы реализации программы.....11

3.1. Организационно-аналитическая работа и информационное обеспечение 11

3.2. Методическое обеспечение.....12

3.3. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся.....12

3.4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей обучающихся 14

3.5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.....16

3.6. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и их родителей 17

4. Ожидаемые конечные результаты программы.....18

Заключение.....20

Приложение.....22

1. Положение об организации питания обучающихся МКОУ «СОШ №31» ……..22

2. Положение о бракеражной комиссии в МКОУ «СОШ №31»».....28

3. ИНСТРУКЦИЯ для классного руководителя по соблюдению правил техники безопасности в столовой

4. ИНСТРУКЦИЯ для обучающихся (воспитанников) по правилам безопасности для учащихся в обеденном зале

Пояснительная записка

Значительное число современных проблем в системе общего образования, связано с негативной динамикой здоровья детей и подростков. Особую тревогу вызывает сам характер нарушений, которые часто являются следствием перенапряжения детского организма в процессе адаптации к качеству образовательной среды. В период получения общего образования организм учащегося испытывает повышенные нагрузки как умственные, так и физические. Нарушение питания в этот период может привести к расстройствам жизнедеятельности организма, в том числе к возникновению и прогрессированию различных заболеваний желудочно-кишечного тракта, органов кровообращения, изменениям со стороны эндокринной, костно- мышечной и центральной нервной систем. В настоящее время повсеместно продолжает возрастать число элементарно-зависимых заболеваний у учащихся, напрямую связанных с нарушением правил рационального питания.

При реализации государственной политики по формированию здорового образа жизни и питания важно учитывать еще один фактор - необходимость активного поддержания, сохранения и укрепления своего здоровья самого школьника. Сформировать сознательное, уважительное отношение к себе и своему здоровью от начала жизни до преклонного возраста - задача педагогов, обладающих научной информацией о здоровье, и средств массовой информации, способных понятно, доходчиво, интересно донести необходимые знания до обучающегося.

Соблюдение принципов рационального, сбалансированного, щадящего питания, оптимальное формирование рациона питания учащихся, правильное составление меню и приготовление пищи – важнейшие компоненты оздоровления детей с болезнями органов пищеварения и нарушения обмена веществ. Программа курса по формированию культуры здорового питания необходима обучающимся для того, чтобы они могли достичь высот своего потенциала знаний, полноценно развиться физически и умственно, обеспечить здоровье и благополучие на всю жизнь.

Под здоровым питанием понимают питание, обеспечивающее рост, нормальное развитие и жизнедеятельность человека, способствующее укреплению его здоровья и профилактике заболеваний. В настоящее время вопросам обеспечения именно здорового питания населения уделяется большое внимание. Правительством Российской Федерации утверждены «Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения», которыми предусмотрен комплекс мероприятий, направленных на создание условий, обеспечивающих удовлетворение, в соответствии с требованиями медицинской науки, потребностей различных групп населения в здоровом питании с учетом их традиций, привычек и экономического положения.

Структура питания населения России, в том числе и детей, особенно детей школьного возраста, характеризуется недостаточным потреблением наиболее ценных в биологическом отношении пищевых продуктов, таких как мясо и мясопродукты, молоко и молочные продукты, рыба и рыбные продукты, яйца, растительное масло, фрукты и овощи. При этом выявляется выраженная тенденция к повышению потребления хлеба и хлебопродуктов, а так же картофеля.

Как следствие сложившейся структуры питания населения России, на первый план выходят следующие нарушения пищевого статуса: дефицит животных белков, дефицит

Документ подписан электронной подписью.

полиненасыщенных жирных кислот на фоне избыточного поступления животных жиров, соли и сахара; выраженный дефицит большинства витаминов, выявляющийся повсеместно у более половины населения.

Очень серьезной является проблема недостаточности в питании населения ряда минеральных веществ и микроэлементов, таких как кальций, железо, йод, фтор, селен, цинк; весьма значителен в нашем рационе и дефицит пищевых волокон. Все это приводит к резкому снижению устойчивости организма к неблагоприятным факторам окружающей среды за счет нарушения функционирования систем антиоксидантной защиты и, как следствие, - к развитию иммунодефицитных состояний. В жизни человека условно можно выделить несколько периодов, в которых правильное, оптимальное питание занимает особо важное место. В эти периоды человек должен иметь возможность получать особые, функциональные, диетические и другие специализированные пищевые продукты.

К таким периодам относится возраст ребенка от 0 до 3 лет (программа 1000 дней), когда нарушения питания резко повышают риск развития многих заболеваний во взрослом состоянии. Это дошкольный и школьный периоды жизни, когда формируются все органы и системы человека, выстраиваетсяего тело, формируются нервная система и психика. Недостаточность питанияв этом возрасте может серьезно нарушать физическое и умственное развитие ребенка.

Основные правила здорового образа жизни и питания должны постоянно находиться в поле зрения каждого человека. Обучение должно начинаться с семьи, детского сада и далее продолжаться во всех образовательных организациях, независимо от их профиля.

Для решения этих задач разработана Программа «Школа здорового питания», как программа развития организации питания, которая предполагает, что правильно организованное питание, несомненно, поможет сохранять и укреплять здоровье наших школьников.

Документ подписан электронной подписью.

Цели и задачи программы

Основной целью программы является укрепление здоровья детей, снижение заболеваемости подрастающего поколения, повышение качества, сбалансированности и доступности питания.

- Повышение технического уровня производства продукции школьного питания.
- Развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.
- Создание условий для получения рационов питания в необходимых объемах, ассортименте и в оптимальные сроки.
- Максимальное приближение рациона питания различных групп, обучающихся к утвержденным нормативам возрастных потребностей в пищевых веществах.
- Обучение школьников и их родителей основам знаний здорового питания.
- Формирование культуры и навыков здорового питания.
- Повышение профессионального уровня кадрового состава работников школьной столовой.
- Обеспечение школьников качественным питанием, соответствующим принципам рационального и сбалансированного питания.
- Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов.
- Предупреждение среди школьников заболеваний, связанных с питанием.
- Создание санитарно-гигиенических условий приема пищи и поведения ребенка во время еды (культура поведения за столом).
- Пропаганда здорового и полноценного питания.
- Витаминизация питания.

Документ подписан электронной подписью.

Нормативно-правовая база Программы:

- Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Статья 37. Организация питания обучающихся
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ «О введении в действие СанПиН 2.3.2. 1940-05 (вместе с Санитарно – эпидемиологическими правилами и нормативами «Организация детского питания» СанПин 2.3.2. 1940-05)
- Письмо Минобрнауки РФ от 170.12.2012. №08-2053 «Методические рекомендации по разработке программы курса по формированию культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»
- Приказ Минздравсоцразвития РФ №213н, Минобрнауки РФ №178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»
- Закон ПК № 388 – КЗ от 23.11.2018 года «Об обеспечении бесплатным питанием детей, обучающихся государственных (краевых) и муниципальных общеобразовательных организации».
- Локальные акты МКОУ «СОШ № 31», регулирующие вопросы организации питания учащихся.

Документ подписан электронной подписью.

1. **Основные принципы организации здорового питания:**

✓ Оптимальный режим питания, физиологически обоснованное распределение количества и качества потребляемой пищи в течение дня.

✓ Предоставление детям бесплатного питания для учащихся 1-4 классов, 5-11 классов из многодетных, опекаемых и семей, где среднедушевой доход ниже прожиточного минимума.

✓ Увеличение охвата учащихся, не относящихся к льготным категориям, горячим питанием за счет родительской платы.

✓ Соответствие энергетической ценности рациона питания величинам энергозатрат организма.

✓ Сбалансированность рационов по содержанию белков, углеводов, жиров, восполнение дефицита витаминов и других микро- и макроэлементов.

✓ Профилактика йододефицитных состояний у школьников.

✓ Развитие системы мониторинга за организацией питания и состояния здоровья обучающихся, обеспеченностью их необходимыми пищевыми веществами, качественным и количественным составом рациона, ассортиментом продуктов, используемых в питании.

2. **<u>Система программных мероприятий</u>**

2.1. Программные мероприятия осуществляются по следующим разделам:

- нормативно-правовой;
- научно-методическое сопровождение;
- формирование навыков здорового питания;
- мониторинг состояния организации питания;
- кадровое обеспечение;
- контроль за реализацией программы.

Социально-экономический эффект по совершенствованию организации питания обучающихся состоит в следующем:

Документ подписан электронной подписью.

- ✓ улучшение состояния здоровья школьников по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- ✓ создание благоприятных условий для сохранения и укрепления здоровья, нормального роста и развития детей (снижение показателей заболеваемости органов пищеварения, органов дыхания) за счет повышения уровня иммунизации;
- ✓ обеспечить всех обучающихся здоровым питанием;
- ✓ обеспечить льготным питанием детей бесплатного питания для учащихся 1-4 классов, 5-11 классов из многодетных, опекаемых и семей, где среднедушевой доход ниже прожиточного минимума.
- ✓ обеспечение сбалансированности питания обучающихся;
- ✓ улучшение качества питания и обеспечение его безопасности;
- ✓ повышение доступности питания для более широкого контингента школьников;
- ✓ развитие материально-технической базы питания в соответствии с современными требованиями технологии производства и организации обслуживания обучающихся;
- ✓ увеличение процента охвата организованным горячим питанием обучающихся;
- ✓ получение школьниками и их родителями основам знаний здорового питания;
- ✓ сформированность культуры и навыков здорового питания;
- ✓ повышение профессионального уровня кадрового состава работников школьной столовой.

2.2. В программе принимают участие:

Семья обучающегося:

- - воспитательная функция в семье
- - деятельность родительского комитета класса
- - участие в мероприятиях класса, параллели школы
- - организация контроля за питанием (общешкольный родительский комитет)

Администрация школы:

- - индивидуальные беседы
- - пропаганда санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса, основ здорового образа жизни

Документ подписан электронной подписью.

- - освещение вопросов питания на официальном сайте школы.

Педагогический коллектив:

- - работа творческих групп, обучающие семинары;
- - родительские собрания, классные часы, беседы о ЗОЖ,рациональном питании;
- - приобщение к занятиям в спортивных секциях, в кружковой внеурочной деятельности
- - пропаганда здорового образа жизни

Медицинский работник:

- - индивидуальные беседы
- - контроль за здоровьем обучающихся
- - контроль за состоянием столовой и пищеблока
- - профилактические беседы учащимися, педагогическим коллективом.

Социальный педагог:

- - организация питания в школе
- - сбор документации на социальное питание (составление списков обучающихся льготной категории)
- - санитарно-гигиеническое просвещение
- - работа комиссии по организации питания
- -размещение информации об организации горячего питания на информационных стендах, официальном сайте образовательного учреждения

2.3. Мероприятия программы «Школа здорового питания»

На 2020 - 2025 годы в школе намечены следующие мероприятия по организации здорового питания:

- проводить систематически анкетирование учащихся и родителей о качестве приготовления пищи, ассортименте продуктов, качестве обслуживания в столовой;

- проводить просветительскую работу среди учащихся и родителей:

- классные часы: «Наша пища должна быть целебным средством», «Внимание: антивитамины…», «Пищевая аллергия», «Кто не знает железа, тот не знает здоровья», «Правильно ли вы питаетесь?» и другие;
- родительские лектории: «Профилактика йод-дефицитных состояний», «Проблемы питания школьника», «Правильное питание», «Мой ребѐнок – подросток!»

Документ подписан электронной подписью.

- выпуск санитарных буклетов: «Витамины и мое здоровье», «Здоровье и питание», «Лишний вес», «Сладости и ребенок», «Полезные продукты - школьнику», «Мой здоровый завтрак в школе».
- конкурсы: «Наш лозунг: «Здоровая еда!»», «Здоровое меню», «Моя любимая каша»;
- создать банк данных многодетных семей, семей среднедушевой доход ниже прожиточного уровня, опекаемых детей и детей-инвалидов,
- - развитие системы мониторинга за организацией питания и состояния здоровья обучающихся;
- - разработка и внедрение диетического меню для питания обучающихся с заболеваниями желудочно-кишечного тракта;
- - осуществлять контроль за работой столовой комиссией, в которую входит социальный педагог, ответственный за питание, член общешкольного родительского комитета. (систематически);
- - осуществлять ежедневный контроль за применением технологической документации на производство пищевых продуктов;
- - осуществлять витаминизацию питания;
- - осуществлять производственный контроль за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции, за соблюдением санитарных правил и требований при хранении и приготовлении продукции, за соблюдением санитарного состояния столовой;
- - в осенний и весенний период вводить фитонциды: чай с лимоном,лук, чеснок;
- - выносить вопросы по организации питания на обсуждение на общешкольном родительском комитете, на педагогических советах;
- - проведение обучающих семинаров для родителей;
- - обучение школьников основам здорового питания в рамках учебных предметов.

Документ подписан электронной подписью.

3. Механизмы реализации программы

3.1. Организационно-аналитическая работа иинформационное обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организационное совещание — порядок приема учащимися обедов; оформление бесплатного питания	Сентябрь	Классные руководители, директор школы
2. Совещание классных руководителей: - О получении учащимися обедов	Октябрь	Комиссия по питанию
3. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Ноябрь	Заместитель директора по ВР
4. Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований	Ноябрь Февраль в течение года	Комиссия по питанию
5. Организация работы школьной комиссии по питанию (педагоги, родители).	В течение года	Комиссия по питанию
6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Заместитель директора по ВР

Документ подписан электронной подписью.

3.2. Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1 . Организация консультаций для классных руководителей 1-4, 5-8, 9-11 классов: - Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований; - Организация горячего питания - залог сохранения здоровья	В течение года	Заместитель директора по ВР Соц. педагог
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организациии развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся 3. Выставка в библиотеке «Простые истиныо здоровье и питании», (представленная литература, связанная с вопросами правильного питания, рецепты блюд и напитков).	В течение года Декабрь – март	Администрация, комиссия по питанию Библиотекарь

3.3. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
Интегрирование уроков по правильному питанию и другим предметам (русский язык, математика, окружающий мир, литературное чтение, ИЗО). Практические работы по приготовлению полезных коктейлей, салатов, бутербродов; по выращиванию лука, зелени. Проведение классных часов по темам: «Красиво! Вкусно! Полезно!» «Правильное питание – залог здоровья», «Здоровое питание - здоровая нация», «Традиции чаепития» Акция «Мы за здоровое питание!»	в течение года Сентябрь Октябрь Ноябрь Декабрь	учителя - предметники учителя технологии Классные руководители, ЗДВР

Документ подписан электронной подписью.

- Беседы по темам: «Режим дня и его значение», «Культура приема пищи», «Хлеб —всему голова», «Острые кишечные заболевания и их профилактика»		
Игра для учащихся начальной школы «Золотая осень»	Октябрь	Классный руководитель, ЗДВР
Конкурс газет среди учащихся 5-9 кл. «О вкусной и здоровой пище» Конкурс рисунков и плакатов на тему правильного питания и здорового образа жизни.	Ноябрь	ЗДВР
Беседы с учащимися 10-11 кл. «Береги своё здоровье» Составление сказок на тему правильного питания	Декабрь	Кл. рук., руководители, родители
Уроки-практикумы «Столовый этикет» Конкурс четверостиший «Правильное питание – залог здоровья!», Проекты: «Гигиена питания», «Меню на каждый день» «Пища на любой вкус», «Что помогает нам расти». Работа с книгой (чтение и обсуждение рассказов, сказок, стихов). Игры, соревнования.	Февраль Март	ЗДВР учителя ИЗО библиотекарь учителя физкультуры Кл. руководители
Выпуск газет	Март	ЗДВР
Анкетирование учащихся: - Школьное питание: качество и разнообразие обедов - За что скажем поварам спасибо? Выступление агитбригады «Здоровье в наших руках»	Октябрь Февраль Апрель	социальный педагог Классный руководитель ЗДВР
Однодневные походы в природу Создание альбома «Интересное о полезном».	Май	Кл. руководители, ЗДВР

Документ подписан электронной подписью.

3.4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей обучающихся

Формы взаимодействия с родителями:

– Родительское собрание (собрание онлайн)

– Родительский лекторий (1 раз в 2 месяца)

- Индивидуальное консультирование учащихся и родителей по вопросам питания

- Анкетирование

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1 . Проведение родительских собраний по темам: Совместная работа семьи и школы по «Здоровый ребёнок – ребёнок со здоровой психикой». «Здоровая пища для всей семьи». «Учите детей быть здоровыми». «Полноценное питание ребёнка и обеспечение организма всем необходимым». «Формирование здорового образа жизни младших школьников».	Сентябрь Октябрь декабрь февраль Май	классные руководители Кл. руководители ЗДВР
2. Индивидуальные консультации «Как кормить нуждающегося в диетпитании?»	по необходимости	фельдшер
Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи» ● Современные представления о здоровом питании ● Организация рационального питания школьников ● Оздоровительное питание школьников в домашних условиях ● Рациональное питание детей с дефицитом массы тела ● Рациональное питание детей с дефицитом массы тела	Сентябрь-май	ЗДВР

Документ подписан электронной подписью.

• Питание школьников во время экзаменов • Питание юных спортсменов • Питание детей, перенесших острые респираторные вирусные инфекции • Профилактика пищевых отравлений		
3. Анкетирование родителей «Ваши предложения на следующий учебный годпо развитию школьного питания»	Май	Классные руководители, ЗДВР
4. Встречи родительской общественности с администрацией общеобразовательного учреждения по вопросам организации правильного питания	Ежемесячно	Зам. директора по ВР
5. Создание классной библиотечки по проблеме здорового питания, приготовление блюд по семейным рецептам	Сентябрь – май	Кл. руководители
6. Формы общешкольных акций, конкурсов и мероприятий, затрагивающие проблему здорового питания	Сентябрь – май	ЗДВР

Документ подписан электронной подписью.

3.5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

Школьная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся существует с момента открытия школы. В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения.

Состав школьной комиссии утверждается распорядительными документами на каждый учебный год. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Основные направления деятельности комиссии:

Оказывать содействие администрации школы в организации питанияобучающихся.

Осуществлять контроль:

1. За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
2. За соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
3. За качеством готовой продукции;
4. За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции,сроками их хранения и использования;
5. За организацией дежурства в зале столовой;
6. За организацией приема пищи обучающихся;
7. За соблюдением графика работы столовой.

Документ подписан электронной подписью.

План работы школьной комиссии по контролю и качеством питания школы

Мероприятия	Сроки
1. Проверка десятидневного меню.	Сентябрь
2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно
3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно
4. Организация дежурства в зале столовой, выполнение обучающимися правил поведения в столовой.	Октябрь, январь
5. Организация просветительской работы.	Октябрь, апрель
6. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	Ноябрь
7. Контроль за качеством питания.	Ежедневно
8. Проверка табелей питания. 9. Разработка буклетов по здоровому питанию	Ежемесячно февраль, март

3.6. Организация работы по улучшению материально- технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и их родителей

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Эстетическое оформление зала столовой	октябрь - ноябрь	Школьная комиссия по питанию, учащиеся 5 – 11 классов
2. Разработка новых блюд и в течение года, их внедрение в систему школьного питания 3. Разработка нового меню	В течение года	Школьная комиссия по питанию, Заведующий столовой

Документ подписан электронной подписью.

4. Ожидаемые конечные результаты программы

- сохранение и укрепление здоровья при стабильных результатах обучения;
- повышение приоритета здорового питания;
- повышение мотивации к здоровому образу жизни;
- поддержка родителями деятельности школы по воспитанию здоровых детей;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний,
- зависящих от качества потребляемой пищи;
- повышение качества и безопасности питания учащихся;
- обеспечение всех обучающихся питанием;
- обеспечение льготным питанием детей из социально-незащищенныхсемей.

План проверки работы школьной столовой (СЭС)
Лабораторных исследований пищевых продуктов

№ п/п	Проверяемые позиции	Норматив но -правовая база	Методы изучения
1.	Санитарное состояние столовой, пищеблока, складских помещений	СанПиН 2.4.5. 2409 – 08, СанПиН 2.4.2. 1178- 2	Производствен ный контроль
2.	Выписка меню-требования в соответствии с фактическим пребыванием учащихся в образовательномучреждении.		Анализ документации
3.	Обеспечение продуктами питания в соответствии ассортиментного перечня, разрешенного в детском питании (проверка накладных наклад поступления продуктов питания и фактическое наличие продуктов, проверка подачи заявки на поступление продуктов)	СанПиН 2.4.5. 2409 – 08, СанПиН 2.4.2. 1178- 2	Анализ документации
4.	Регулярность проведения бракеража готовой продукции и скоропортящегося сырья.	СанПиН 2.4.5. 2409 – 08, СанПиН 2.4.2. 1178- 2	Анализ документации

Документ подписан электронной подписью.

5.	Наличие санитарных книжек, регулярность прохождения медосмотра, сдача сан. минимума.	СанПиН 2.4.5. 2409 – 08, СанПиН 2.4.2. 1178- 2	Анализ документации
6.	Поставка продуктов питания в соответствии с договором	Договора с «Поставщиками» на поставку продуктов питания.	Анализ документации
7.	Наличие сопроводительных документов на продукты питания	СанПиН 2.4.5. 2409 – 08, СанПиН 2.4.2. 1178- 2, муниципальные контракты	Анализ документации
8.	Соблюдение технологии приготовления пищи.	Сборник технологических нормативов.	Производственный контроль (отслеживание приготовление пищи, проверка качества готовой продукции, фактического веса готового блюда, соблюдение правил технологического процесса)
9.	Соблюдение сроков и условий хранения продуктов питания	СанПиН 2.4.5. 2409 – 08, СанПиН 2.4.2. 1178- 2	Анализ документации, производственный контроль
10.	Отбор суточных проб	СанПиН 2.4.5. 2409 – 08, СанПиН 2.4.2. 1178- 2	Производственный контроль.

Документ подписан электронной подписью.

Заключение

Практика организации питания в нашей школе убедили нас в преимуществе столовых, работающих непосредственно на сырье. Их полная автономность в приготовлении пищи, дает большую возможность обеспечения на месте блюд самого разнообразного меню. Отсутствие необходимости транспортировки пищи на длительное расстояние, её замораживания (охлаждения) и повторного разогрева дает возможность сохранить не только вкусовые достоинства, но и пищевую ценность.

С другой стороны, приготовление пищи в таких условиях требует наличия значительного штата персонала в таких столовых, они должны быть оснащены полным оборудованием для обработки сырья, приготовления пищи, её раздачи, сбора и мытья посуды.

В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется 2 холодильника и 2 морозильные камеры, предназначенные для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов,а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется *заведующим столовой* ежедневно. Кроме того, ведется санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе.

В столовой работают 8 человек: 4 повара, 3 кухонных работника и 1 заведующий столовой. Все работники столовой имеют профессиональное образование и стаж работы. Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно –гигиенические нормы.

В школе наряду с организованным питанием для всех учащихся систематически включаются в обязательный рацион школьного питания соки, витаминизация блюд.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции.

Перед входом в помещение столовой учащимсяорганизовано специальное место для мытья и дезинфекции рук.

Большое значение имеет эстетический вид приготовляемых блюд, поэтому наши повара уделяют этому огромное внимание.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Учитывается возраст и особенности нагрузки школьников. Используется 10- дневное цикличное меню, согласованное с управлением Роспотребнадзора. Необычайно приятна в нашей столовой атмосфера тепла и домашнего уюта. Персонал столовой всегда встречает детей доброжелательными улыбками и многих детей знает по именам. Поэтому дети всегда с удовольствием посещают школьную столовую.

Классные руководители проводятбеседы с учащимися и их родителями о важности горячего питания. За качеством питания постоянно следит комиссия состоящая из родительского комитета и членов школьной администрации. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяется и фиксируется в бракеражном журнале. Совместная

Документ подписан электронной подписью.

работа работников кухни, учителей, родителей и администрации школы позволяет контролировать организацию питания, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

Документ подписан электронной подписью.

Приложение

1. **Положение об организации горячего питания обучающихся МКОУ «СОШ №31»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся МКОУ «СОШ № 31» п. Восток (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 23.07.2008 № 45, закону ПК № 388 – КЗ от 23.11.2018 года «Об обеспечении бесплатным питанием детей, обучающихся государственных (краевых) и муниципальных общеобразовательных организации».

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

2. Организационные принципы

2.1. Способ организации питания

2.1.1. Школа предоставляет питание обучающимся на базе школьной столовой и пищеблока. Обслуживание обучающихся осуществляется работниками, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.2. Порядок обеспечения питанием обучающихся организуют назначенные распорядительными документами школы ответственные из числа заместителей, педагогов и обслуживающего персонала школы.

2.1.3. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями обучающихся, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.4. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке.

2.2. Режим организации питания

2.2.1. Режим питания устанавливается распорядительными документами школы в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

2.2.2. Горячее питание предоставляется в учебные пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

Документ подписан электронной подписью.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. Для создания условий организации питания в школе в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 и СП 2.3.6.1079- 01 предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Для организации питания в школе используются следующие распорядительные документы:

– об организации питания обучающихся;

– об организации льготного питания обучающихся;

– примерное меню;

– технологические карты кулинарных блюд;

– журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;

– журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

– журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;

– инструкция по отбору суточных проб;

– графики питания обучающихся и дежурства в столовой;

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями:

– организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий;

– оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

– проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

– содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;

– проводит мониторинг организации питания и направляет в орган управления образованием сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организациишкольного питания.

2.4.2. Переоснащение и комплектование пищеблока производится с учетом новых технологий.

3. Порядок предоставления питания обучающимся

3.1. Предоставление горячего питания

3.1.1. Всем обучающимся 1-4 классов и обучающимся 5-11 классов льготных

Документ подписан электронной подписью.

категорий предоставляется бесплатное питание.

3.1.2. Прием пищи осуществляется на переменах в соответствии с графиком, утвержденным распоряжением школы.

3.1.3. Отпуск блюд осуществляется по заявкам ответственного лица класса. Заявка на количество питающихся предоставляется классными руководителями не позднее 08.30 часов (с изменениями – ежедневно).

3.1.4. График предоставления питания устанавливает утвержденная комиссия по питанию школы с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

3.1.5. Примерное 10-дневное меню разрабатывается заведующим столовой и утверждается директором школы. Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов.

3.1.6. Информация по ежедневному меню публикуется на сайте ОУ в разделе «Горячее питание» и вывешивается в обеденном зале. В меню указываются стоимость, названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд.

3.2. Предоставление питьевой воды

3.3.1. В школе предусматривается свободный доступ обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в школе.

4. Обязанности участников процесса организации питания

4.1. Директор школы:

– ежегодно в начале учебного года издает распоряжение о предоставлении горячего питания обучающимся;

– несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;

– обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

– назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности в должностных инструкциях;

– обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях Совета школы, а также заседаниях педагогического совета.

4.2. Ответственный за питание:

- Осуществляет прием документов от родителей (законных представителей) на бесплатное питание обучающихся льготных категорий в соответствии с Порядком, установленным законодательством;
- формирует список обучающихся 5-11 классов льготных категорий для предоставления горячего питания;

Документ подписан электронной подписью.

– обеспечивает учет фактической посещаемости обучающихся столовой, охват детей горячим питанием, контролирует ежедневный учет предоставления питания обучающимся 1-11 классов и молока 1-4 классам;

– координирует работу в школе по формированию культуры питания;

– осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;

– вносит предложения по улучшению организации горячего питания.

4.3. Классные руководители:

– ежедневно предоставляют в столовую школы заявку для организациигорячего питания на количество обучающихся на следующий учебный день;

– ежедневно не позднее чем за 1 час до предоставления питания уточняют представленную накануне заявку;

– осуществляют в части своей компетенции мониторинг организациигорячего питания в классе;

– проводят мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным питанием;

– выносят на обсуждение на заседаниях родительского комитета, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению организации и качества горячего питания.

4.4. Родители (законные представители) обучающихся:

– представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей в соответствии с Порядком, установленным законодательством;

– сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания, особенностях здоровья;

– ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

– вносят предложения по улучшению организации горячего питания вшколе;

– вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню на официальном сайте и стендах школы;

- осуществляют контроль за организацией школьного питания;

5. Контроль за организацией питания

5.1. Текущий контроль за организацией питания осуществляют ответственные работники школы.

5.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается распоряжением директора школы.

Документ подписан электронной подписью.

5.3. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет заведующий столовой в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

6. Ответственность

6.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

6.2. Родители (законные представители) несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за не уведомление школы о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение льготного питания для ребенка.

6.3. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

Документ подписан электронной подписью.

2. Положение о бракеражной комиссии в МКОУ «СОШ № 31»

Общее положение

1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.1. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

Основные задачи

2. Предотвращение пищевых отравлений.

2.1. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.2. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.3. Организация полноценного питания.

Содержание и формы работы

3. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

3.1. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3.2. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.4. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» 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.

3.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинским работником.

3.6. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

Управление и структура

4. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения и родитель.

4.1. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение).

Документация бракеражной комиссии

5. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

5.1. 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.

5.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

5.3. Хранится бракеражный журнал у заведующего пищеблоком.

Документ подписан электронной подписью.

Приложение

Методика органолептической оценки пищи

1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

1.1. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

1.2. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

1.3. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые 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.

Органолептическая оценка первых блюд.

2. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

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

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

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

2.4. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

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

Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

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

3.3. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

Документ подписан электронной подписью.

3.4. 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 несоответствии рецептуре – блюдо снимается с реализации.

3.5. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, её усвоение.

3.6. 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

3.7. 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 - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю. (ОСНОВАНИЕ: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С – 112 от 20.02.02 г. Приложение к письму Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963 г. № 0848).

3. ИНСТРУКЦИЯ для классного руководителя по соблюдению правил техники безопасности в столовой

- Учащихся в столовую вести строем (1-4 классы).
- Обеспечить соблюдение режима гигиены при приеме пищи.
- Обеспечивать безопасный прием пищи.
- Добиваться соблюдения правил этикета при приеме пищи.
- Проводить инструктаж о поведении в столовой. О пользованиистоловыми приборами (стаканом, чашкой, ложками, вилками).
- Назначать дежурных (1-4 классы), проинструктировать их о правилах работы встоловой.
- Учащихся из столовой вести строем (1-4 классы), соблюдая правила техникибезопасности.

4. ИНСТРУКЦИЯ для обучающихся по правилам безопасности для учащихся в обеденном зале

I. Общие требования безопасности

Документ подписан электронной подписью.

Соблюдение данной инструкции обязательно для всех учащихся во время приема пищи.

- Спокойно, не торопясь, соблюдая дисциплину и порядок, входить и выходить из помещения.
- Не вносить в обеденный зал сумки и портфели.
- Вымыть с мылом руки перед обедом.
- Не входить в пищеблок (на кухню).
- Бережно относится к мебели и посуде.
- Не включать и не выключать электроосвещение.
- Не открывать самостоятельно форточки, окна.

II. Требования безопасности перед приемом пищи

- При получении обеда соблюдать порядок, не толкаться.
- Занять свое место за обеденным столом.
- Не играть с предметами сервировки стола, посудой, салфетками
- Не передвигать с шумом посадочную мебель
- Не разговаривать друг с другом
- Исключены игры в зале столовой

III. Требования безопасности во время приема пищи

Соблюдать правила культуры поведения за обеденным столом.

- Не мешать приему пищи товарищей.
- Не разговаривать во время обеда, не толкать соседей.
- Осторожно, не торопясь, принимать горячую пищу.
- Пустую посуду складывать возле себя слева, не допуская ее падения.

IV. Требования безопасности в аварийных ситуациях

В случае возникновения аварийных ситуаций (пожара, резкого постороннего запаха) покинуть обеденный зал по указанию учителя, повара.

При травматизме сообщить учителю для оказания помощи.

В случае резкого ухудшения самочувствия сообщить об этом учителю.

V. Требования безопасности по окончании приема пищи

Убрать свое место за обеденным столом (посуду поставить на специальный стол для использованной посуды: отдельно тарелки, отдельно стаканы и ложки).

Документ подписан электронной подписью.

Вымыть тщательно с мылом руки.

Выходить из обеденного зала спокойно, не толкаясь, соблюдая дисциплину и порядок.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ПОДЛИННОСТЬ ДОКУМЕНТА НЕ ПОДТВЕРЖДЕНА.
ПРОВЕРЕНО В ПРОГРАММЕ КРИПТОАРМ.

ПОДПИСЬ

Общий статус подписи:	Подписи математически корректны, но нет полного доверия к одному или нескольким сертификатам подписи
Сертификат:	00F7850BC87E91CAB33B60D236D809E00B
Владелец:	Мазур Зинаида Ивановна, Мазур, Зинаида Ивановна, adm.uo.akmr@yandex.ru, 251701152339, 14655974809, МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №31" П.ВОСТОК КРАСНОАРМЕЙСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ПРИМОРСКОГО КРАЯ, Директор, п.Восток, Приморский край, RU
Издатель:	Казначейство России, Казначейство России, RU, г. Москва, Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1, 1047797019830, 7710568760, 77 Москва, uc_fk@roskazna.ru
Срок действия:	Действителен с: 16.05.2022 17:04:00 UTC+10 Действителен до: 09.08.2023 17:04:00 UTC+10
Дата и время создания ЭП:	16.09.2022 16:09:14 UTC+10