

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ  
САХАЛИНСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение

**САХАЛИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
ЦЕНТР № 2  
(ГБПОУ СПЦ № 2)**

от 05.02.2021 г. № 137

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом директора

ГБПОУ СПЦ № 2

от 05.02.2021 г. № 35-ЛНА

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **о порядке организации питания обучающихся Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Сахалинский политехнический центр № 2»**

#### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Сахалинский политехнический центр № 2» (далее по тексту - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом Сахалинской области « Об образовании в Сахалинской области от 18.03. 2014г. №9-ЗО, Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Законом Сахалинской области от 08.10.2008 г. № 98-ЗО «О наделении органов местного самоуправления государственными полномочиями Сахалинской области по организации питания детей, обучающихся в общеобразовательных учреждениях», изменения в Закон Сахалинской области от 08.10.2008 г. № 98-ЗО, принят Сахалинской Думой 3 июля 2014 г., Постановлением от 28 августа 2015 г. № 356 «Об утверждении порядка организации питания обучающихся в государственных профессиональных образовательных организациях Сахалинской области», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с нормативно-правовыми актами Правительства Российской Федерации, Сахалинской области, локальными нормативными актами ГБПОУ СПЦ № 2.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в ГБПОУ СПЦ № 2 (далее по тексту-учреждение) являются:

- 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;

1.3. Настоящие Положение регламентирует организацию питания обучающихся учреждения на бесплатной и платной основе.

## **2. Порядок организации питания обучающихся в Учреждении**

2.2. Питанием обеспечиваются обучающиеся, которые обучаются по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

2.3. Питание детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, осуществляется в соответствии с установленным законодательством.

2.4. Питание обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ, осуществляется в соответствии с установленным законодательством.

2.5. Питание обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена (за счет законных представителей (родителей), за счет средств обучающихся).

2.6. Питание обучающихся осуществляется в период учебного года один раз в день. Размер стоимости питания ежегодно увеличивается на индекс потребительских цен, устанавливаемый министерством экономического развития Сахалинской области, при этом размер стоимости питания подлежит округлению до целого рубля в сторону увеличения. Размер стоимости питания ежегодно устанавливается распорядительным актом органа исполнительной власти, являющегося учредителем государственных профессиональных образовательных организаций, и доводится до подведомственных организаций не позднее 20 рабочих дней после утверждения Правительством Сахалинской области прогноза социально-экономического развития Сахалинской области на среднесрочную перспективу.

2.7. Питание организуется в учебные дни, включая дни учебной практики. Во время прохождения производственной практики обучающиеся обеспечиваются сухим пайком, обеспечивающим рациональное питание.

2.8. Питание обучающихся осуществляется в помещении, предназначенное для данной цели (столовая).

2.9. Контроль за качеством питания обучающихся осуществляет бракеражная комиссия, созданная в учреждении (Приложение N 4).

2.10. Общий контроль за организацией питания осуществляет руководитель учреждения.

2.11. Финансирование расходов, связанных с организацией питания, осуществляется за счет средств областного бюджета, средств от оказания платных услуг и иной приносящей деятельности.

## **3. Организация питания обучающихся в Учреждении**

3.1. При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, должны соблюдаться следующие требования:

3.1.1. В организованных детских организациях общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

3.2. При формировании рациона здорового питания и меню в учреждении соблюдаться следующие требования:

3.2.1. Питание обучающихся осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

3.2.2. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно

3.2.3. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

3.2.4 Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в [таблице N 3](#) приложения N 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи.

3.2.5 На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.

3.2.6 Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям осуществляющим образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам.

3.2.7. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в [таблице 3](#) приложения N 7 к настоящим Правилам.

3.2.8 Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организовано 5 разовое питание в сутки.

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

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности ([приложение N 11](#) к настоящим Правилам).

3.4. Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

3.5. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.6. При осуществляющие питания в доступных местах размещать для родителей и детей в местах (в обеденном зале, холле, сайт ОУ) следующую информацию:

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

3.7. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов

допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек"), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.

3.8. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в **приложении N 6** к настоящим Правилам.

3.9. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

3.10. Питьевой режим в детских организациях, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен соблюдаться с соблюдением следующих требований:

3.10.1. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

3.10.2 Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

3.11. Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.

3.12. Допускается для питания детей использовать пищевую продукцию, приобретенную в магазинах, на рынках, при условии обязательного наличия сведений об оценке (подтверждении) соответствия, маркировки и документов, подтверждающих факт и место ее приобретения, которые должны сохраняться в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции.

3.13. Допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов из предприятий общественного питания при наличии документов, подтверждающих факт приобретения, дату, время, наименование предприятия и место изготовления, дату и время доставки, наименование и количество готовых блюд и кулинарных изделий по каждому наименованию.

3.14. При организации питания в детских лагерях палаточного типа, при проведении детских туристических походов и иных массовых мероприятий в природных условиях должны соблюдаться следующие требования:

3.14.1. Должны быть выделены зоны для хранения пищевой продукции, приготовления и приема пищи, сбора и хранения отходов, соблюдения правил личной гигиены.

3.14.2. Независимо от формы питания на территории детского лагеря палаточного типа должна выделяться кухонная зона. Кухонная зона должна включать место для хранения, приготовления пищи, костровое место или полевую кухню, место для приема пищи, место для мытья рук. Места для приготовления и приема пищи должны быть оборудованы под навесом или в каркасной палатке для защиты от атмосферных осадков и пыли.

В месте приготовления пищи должны быть установлены разделочные столы (не менее 2-х) для раздельной обработки сырой и готовой пищевой продукции. Столы должны иметь покрытие, устойчивое к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции



Таблица 3

**Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации**

| Тип организации                                                                                                           | Прием пищи     | Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------|
| Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей | завтрак        | 20%                                                     |
|                                                                                                                           | второй завтрак | 5%                                                      |
|                                                                                                                           | обед           | 35%                                                     |
|                                                                                                                           | полдник        | 15%                                                     |
|                                                                                                                           | ужин           | 25%                                                     |
| Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)   | завтрак        | 20 - 25%                                                |
|                                                                                                                           | обед           | 30 - 35%                                                |
|                                                                                                                           | полдник        | 10% - 15%                                               |
| Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)   | обед           | 30 - 35%                                                |
|                                                                                                                           | полдник        | 10 - 15%                                                |
| Организации с круглосуточным пребыванием детей                                                                            | завтрак        | 20%                                                     |
|                                                                                                                           | второй завтрак | 5%                                                      |
|                                                                                                                           | обед           | 35%                                                     |
|                                                                                                                           | полдник        | 15%                                                     |
|                                                                                                                           | ужин           | 20%                                                     |
|                                                                                                                           | второй ужин    | 5%                                                      |

Таблица 3

**Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации**

| Тип организации                                                                                                           | Прием пищи     | Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------|
| Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей | завтрак        | 20%                                                     |
|                                                                                                                           | второй завтрак | 5%                                                      |
|                                                                                                                           | обед           | 35%                                                     |
|                                                                                                                           | полдник        | 15%                                                     |
|                                                                                                                           | ужин           | 25%                                                     |
| Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)   | завтрак        | 20 - 25%                                                |
|                                                                                                                           | обед           | 30 - 35%                                                |
|                                                                                                                           | полдник        | 10% - 15%                                               |
| Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)   | обед           | 30 - 35%                                                |
|                                                                                                                           | полдник        | 10 - 15%                                                |
| Организации с круглосуточным пребыванием детей                                                                            | завтрак        | 20%                                                     |
|                                                                                                                           | второй завтрак | 5%                                                      |
|                                                                                                                           | обед           | 35%                                                     |
|                                                                                                                           | полдник        | 15%                                                     |
|                                                                                                                           | ужин           | 20%                                                     |
|                                                                                                                           | второй ужин    | 5%                                                      |

**ТАБЛИЦА  
ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ  
ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ**

| Вид пищевой продукции                      | Масса, г | Вид пищевой продукции-заменитель           | Масса, г |
|--------------------------------------------|----------|--------------------------------------------|----------|
| Говядина                                   | 100      | Мясо кролика                               | 96       |
|                                            |          | Печень говяжья                             | 116      |
|                                            |          | Мясо птицы                                 | 97       |
|                                            |          | Рыба (треска)                              | 125      |
|                                            |          | Творог с массовой долей жира 9%            | 120      |
|                                            |          | Баранина II кат.                           | 97       |
|                                            |          | Конина I кат.                              | 104      |
|                                            |          | Мясо лося (мясо с ферм)                    | 95       |
|                                            |          | Оленина (мясо с ферм)                      | 104      |
|                                            |          | Консервы мясные                            | 120      |
| Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2% | 100      | Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5% | 100      |
|                                            |          | Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)     | 40       |
|                                            |          | Сгущено-вареное молоко                     | 40       |
|                                            |          | Творог с массовой долей жира 9%            | 17       |
|                                            |          | Мясо (говядина I кат.)                     | 14       |
|                                            |          | Мясо (говядина II кат.)                    | 17       |
|                                            |          | Рыба (треска)                              | 17,5     |
|                                            |          | Сыр                                        | 12,5     |
|                                            |          | Яйцо куриное                               | 22       |



|                                 |     |                                             |     |
|---------------------------------|-----|---------------------------------------------|-----|
| Творог с массовой долей жира 9% | 100 | Мясо говядина                               | 83  |
|                                 |     | Рыба (треска)                               | 105 |
| Яйцо куриное (1 шт.)            | 41  | Творог с массовой долей жира 9%             | 31  |
|                                 |     | Мясо (говядина)                             | 26  |
|                                 |     | Рыба (треска)                               | 30  |
|                                 |     | Молоко цельное                              | 186 |
|                                 |     | Сыр                                         | 20  |
|                                 |     |                                             |     |
| Рыба (треска)                   | 100 | Мясо (говядина)                             | 87  |
|                                 |     | Творог с массовой долей жира 9%             | 105 |
| Картофель                       | 100 | Капуста белокочанная                        | 111 |
|                                 |     | Капуста цветная                             | 80  |
|                                 |     | Морковь                                     | 154 |
|                                 |     | Свекла                                      | 118 |
|                                 |     | Бобы (фасоль), в том числе консервированные | 33  |
|                                 |     | Горошек зеленый                             | 40  |
|                                 |     | Горошек зеленый консервированный            | 64  |
| Фрукты свежие                   | 100 | Фрукты консервированные                     | 200 |
|                                 |     | Соки фруктовые                              | 133 |
|                                 |     | Соки фруктово-ягодные                       | 133 |
|                                 |     | Сухофрукты:                                 |     |
|                                 |     | Яблоки                                      | 12  |
|                                 |     | Чернослив                                   | 17  |
|                                 |     | Курага                                      | 8   |
|                                 |     | Изюм                                        | 22  |

**ПЕРЕЧЕНЬ  
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ  
ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

18. Квас.

19. Соки концентрированные диффузионные.

20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.

23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

26. Острые соусы, кетчупы, майонез.

27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).

30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.

32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

33. Жевательная резинка.

34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

35. Карамель, в том числе леденцовая.

36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

37. Окрошки и холодные супы.

38. Яичница-глазунья.

39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

#### **4. Организация дежурства по столовой**

4.1. Для обеспечения приема пищи обучающимися в учреждении из числа педагогических работников назначается дежурный по столовой, в соответствии с графиком дежурства, составляемого зам. директора по УР, дежурные(ый) обучающиеся по столовой назначаются по графику, составляемым мастером производственного обучения.

4.2. Дежурный по столовой педагогический работник несет ответственность:

- организацию питания обучающихся в столовой во время обеденного перерыва;
- за соблюдением обучающимися правил поведения в столовой;
- за поддержанием должного санитарного состояния обеденного зала.

4.2.1. Дежурный по столовой педагогический работник руководит работой дежурных, назначенных из числа обучающихся:

- проводит инструктаж с обучающимися по соблюдению правил охраны труда, санитарии и гигиене при выполнении работ;
- знакомит обучающихся с их обязанностями;
- следит за количеством отпущенных порций, согласно заявки, и за соблюдением графика организации питания обучающихся, контролирует очередность групп, прибывающих в столовую для приема пищи, отмечает обучающихся по спискам групп;
- не допускает посещение столовой обучающимися в верхней одежде и головных уборах;
- принимает меры по недопущению посторонних лиц в помещение столовой;
- не допускает выноса посуды из столовой;
- требует от обучающихся соблюдения правил самообслуживания;
- принимает меры педагогического воздействия к обучающимся, нарушающим правила поведения в столовой;
- о принятых мерах и итогах дежурства информирует дежурного администратора.

4.3. Дежурный обучающийся подчиняется дежурному педагогическому работнику, работникам столовой и должен:

- быть опрятно одетым;
- подготовить себя к дежурству (помыть руки, прибрать волосы);
- прибыть в столовую за 15 минут до начала обеденного перерыва;
- подготовить обеденный зал (составить стулья);
- принести на раздачу стаканы;
- в течение обеда вытирать столы;

- после приема пищи обучающимися, убрать оставшуюся посуду, передав ее в моечную;
- сдать дежурство дежурному педагогическому работнику.

## **5. Документация**

По вопросам организации питания в учреждении ведутся регламентирующие и учётные документы:

- Положение о порядке организации питания обучающихся;
- приказ об организации питания;
- график питания обучающихся;
- заявки на питание обучающихся;
- справка по вопросам организации питания.