

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 6  
ИМЕНИ АЛЕКСАДРА АЛЕКСАНДРОВИЧА ШУКАЛОВА  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЩЕРБИНОВСКИЙ РАЙОН  
СЕЛО ЕКАТЕРИНОВКА**

**ПРИКАЗ**

от «31» августа 2022 года

№ 255

с. Екатериновка

**Об организации горячего питания обучающихся и педагогических работников в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа № 6 имени Александра Александровича Шукалова муниципального образования Щербиновский район село Екатериновка в 2022-2023 учебном году**

В соответствии с постановлением администрации муниципального образования Щербиновский район от 13 декабря 2013 года № 740 «О мерах социальной поддержки обучающихся и педагогических работников, в части компенсации удорожания стоимости питания и обеспечении молоком обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений, подведомственных управлению образования администрации муниципального образования Щербиновский район», постановление администрации муниципального образования Щербиновский район от 2 марта 2020 года № 149 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Щербиновский район за счет бюджетных ассигнований бюджета муниципального образования Щербиновский район», с целью сохранения и укрепления здоровья обучающихся, профилактики заболеваний, связанных с неправильным питанием детей, приказываю:

1. Утвердить:

- 1.1. Положение о Совете по питанию (приложение № 1);
- 1.2. Состав Совета по питанию (приложение № 2);
- 1.3. План работы Совета по питанию (приложение № 3);
- 1.4. Положение о бракеражной комиссии (приложение № 4);
- 1.5. Состав бракеражной комиссии (приложение № 5);
- 1.6. План работы бракеражной комиссии (приложение № 6);
- 1.7. График питания обучающихся на 2022-2023 учебный год (приложение № 7);
- 1.8. График выдачи школьного молока (приложение № 8);
- 1.9. Список питающихся (приложение № 9).

2. Назначить ответственным за организацию питания обучающихся в 2022-2023 учебном году социального педагога Желтушко Риту Анатольевну.

3. Желтушко Р.А., ответственной за организацию горячего питания:

3.1. Координировать и контролировать деятельность работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание общеобразовательной организации;

3.2. Контролировать заявки на количество учащихся и воспитанников для предоставления питания;

3.3. Инициировать, разрабатывать и координировать работу по формированию культуры здорового питания учащихся и воспитанников и их родителей;

3.4. Осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;

3.5. Осуществлять контроль за организацией питания и соблюдением питьевого режима учащихся и воспитанников.

3.6. Организовывать посещение столовой представителями комиссии по контролю питания с целью контроля качества отпускаемой продукции и предлагаемых блюд;

3.7. Организовывать работу бракеражной комиссии и осуществлять систематический контроль работы пищеблока и качества предлагаемых блюд.

3.8. Размещать информацию об организации питания в школьной столовой в уголке по питанию, предоставлять информацию для размещения на сайте ОУ;

3.9. Контролировать соблюдение норм и требований действующего законодательства по профилактике и предотвращению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

4. Организовать с 1 сентября 2022 года обучающимся 1-4 классов бесплатное горячее питание (обучающиеся первой смены обеспечиваются бесплатным завтраком).

5. Поварам обеспечить горячее питание обучающихся:

1-4 классов в соответствии с 10-дневным циклическим меню с наличием горячего блюда, не считая горячего напитка, 1 раз в день;

5-11 классов в соответствии с 12-дневным циклическим меню.

6. Утвердить стоимость горячего питания для обучающихся 5-11 классов:

Наименование	Стоимость завтрака, руб	Из них родительская плата, руб	Из них размер компенсации, руб	Стоимость обеда, руб	Из них родительская плата, руб
1-4 класс	бесплатно	-	-	72	72
5-7 класс	60	55	5	80	80
8 класс	60	55	5	80	80
9-11 класс	-	-	5	80	75

7. Организовать питание педагогических работников с привлечением собственных средств из расчета:

80 рублей в день на одного педагогического работника; из которых частичная компенсация удорожания стоимости питания педагогического работника за счет местного бюджета 5 рублей и 75 рублей - собственная доплата.

- 8.1. Сопровождение обучающихся в столовую в соответствии с графиком питания и личное присутствие в столовой с классами во время приема пищи;
  - 8.2. Жизнь и здоровье обучающихся во время посещения столовой;
  - 8.3. Ведение табеля учета питания и своевременную выдачу квитанций родителям (законным представителям), в которых указывается сумма родительской платы с учетом дней посещения учащихся в месяц;
  - 8.4. Своевременную сдачу квитанций об оплате за питание (до 10 числа каждого месяца) в бухгалтерию;
  - 8.5. Своевременную подачу заявок в столовую о количестве присутствующих учащихся;
  - 8.6. Проведение инструктажа о правилах поведения в школьной столовой;
  - 8.7. Проведение классных часов о культуре питания;
  - 8.8. Проведение классных родительских собраний и индивидуальных бесед с родителями (законными представителями) о культуре питания;
9. Дежурным администраторам, учителям:  
осуществлять контроль организации питания и дежурства в столовой на каждой перемене:  
контролировать соблюдение норм и требований действующего законодательства по профилактике и предотвращению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).
10. Заведующему хозяйством, контролировать:
- 10.1. Санитарно-гигиенический и дезинфекционный режим в столовой и пищеблоке;
  - 10.2. Исправность технологического оборудования;
  - 10.3. Применение разрешенной к использованию посуды и мебели;
  - 10.4. Наличие маркировки уборочного инвентаря;
  - 10.5. Соблюдение норм и требований действующего законодательства по профилактике и предотвращению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).
11. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.
12. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Директор муниципального бюджетного  
общеобразовательного учреждения  
средняя общеобразовательная школа № 6  
имени Александра Александровича Шукалова  
Щербиновский район  
село Екатериновка



В.Н. Желтушко

УТВЕРЖДЕНО  
приказом МБОУ СОШ № 6  
им. А.А. Шукалова  
с. Екатериновка  
от 31 августа 2022 года № 255

**Положение о Совете по питанию МБОУ СОШ №6 им.А.А.Шукалова  
с.Екатериновка**

**I. Общие положения**

- 1.1. Совет по питанию является общественным органом, который возглавляет и координирует все направления по организации питания учащихся и формируется из числа членов Совета школы.
- 1.2. Совет по питанию собирается в соответствии с планом работы и по мере необходимости.
- 1.3. Состав Совета на каждый учебный год утверждается приказом директора школы.
- 1.4. В состав Совета могут быть включены члены администрации школы ,ответственный за организацию питания, медицинский работник, представители родительской общественности, профсоюзного комитета, работники столовой школы.
- 1.5. Непосредственное руководство Советом осуществляет заместитель директора по учебной или воспитательной работе.
- 1.6. Общее количество членов Совета по питанию - 8 человек

**II. Цели и задачи работы Совета**

- 2.1. Основная цель работы Совета по питанию - создание условий, обеспечивающих полноценное питание учащихся, как основного фактора охраны их здоровья.
- 2.2. Практическими задачами работы Совета являются:  
Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил организации питания;  
Воспитание у детей потребности в заботе о правильном режиме и сбалансированности своего питания;  
Контроль за полноценностью питания и качеством поставляемых продуктов;  
Формирование навыков культуры питания;  
Поиск новых форм организации питания учащихся и увеличение охвата учащихся горячим питанием;  
Развитие материальной базы столовой.

### **III. Основные направления работы**

3.1 Составление плана работы на учебный год с учетом анализа имеющихся проблем и перспективы совершенствования вопросов питания учащихся.

3.2 Контроль:

- за работой пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи., сервировка стола, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировка посуды для пищи.;

- за работой продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим);

- за выполнением циклического меню;

- за ведением документации по организации питания.

3.2. Проведение (не реже 1 раза в месяц) заседаний Совета для рассмотрения запланированных вопросов и решения возникших проблем с приглашением ответственных лиц и специалистов.

3.3. Разработка графика приема пищи каждым классом, согласование их с поваром и представление на утверждение директору.

3.4. Определение вместе с администрацией графика дежурства учителей в столовой.

3.5. Внесение предложений по обеспечению учащихся из малообеспеченных, многодетных, детей работников АО им.Т.Г.Шевченко льготным питанием.

3.6. Организация работы среди учащихся и родителей по увеличению охвата горячим питанием учащихся.

3.7. Проведение разъяснительной работы по пропаганде здорового образа жизни, по воспитанию культуры питания среди учащихся и родителей, рациональных основ питания, привлекая к этой работе специалистов.

3.8. Проведение анкетирования среди учащихся и их родителей по изучению спроса на горячее питание, рассмотрение и принятие их предложений по улучшению качества питания.

3.9. Организация наглядной агитации по выработке навыков культуры питания и здорового образа жизни.

3.10. Проведение плановых проверок организации и качества питания учащихся.

3.11. Осуществление контроля соблюдения учащимися графика посещения столовой, выполнения дежурными функциональных обязанностей в ходе дежурства в столовой, качество ведения документации.

3.12. Обеспечение контроля соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил на всех этапах процесса организации питания учащихся.

3.13. Внесение предложений по развитию материальной базы столовой.

3.14. Заслушивание итогов работы по организации питания на общешкольном родительском собрании.

#### **IV. Права и обязанности членов Совета по питанию**

5.1. Члены Совета по питанию образовательного учреждения обязаны присутствовать на заседаниях Совета по питанию.

5.2. Члены Совета по питанию имеют право:

- Выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам питания, контролировать выполнение принятых на Совете по питанию предложений, поручений.
- Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ОУ.
- Ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания в ОУ.

#### **V. Ведение документации.**

Совет по питанию ведет следующую документацию:

план работы Совета на учебный год;

протоколы заседаний Совета;

материалы мониторинга охвата питанием учащихся за месяц;

методические разработки, памятки и рекомендации для педагогов, учащихся и родителей.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

УТВЕРЖДЕНО  
 приказом МБОУ СОШ № 6  
 им. А.А.Шукалова  
 с. Екатериновка  
 от 31 августа 2022 года №255

**Состав Совета по питанию МБОУ СОШ № 6  
 им. А.А.Шукалова с. Екатериновка**

№ п/п	ФИО	Функции	Должность
1	Булгакова М.С.	председатель комиссии	Зам. директора по ВР
2	Герасюта Н.А.	заместитель председателя	экономист
3	Желтушко Р.А.	член комиссии	ответственный за организацию горячего питания в школе
4	Мелько А.П.	член комиссии	представитель профсоюзного комитета
5	Киселёва Л.Ю.	член комиссии	родительская общественность
6	Буцкова Л.В.	член комиссии	родительская общественность
7	Калугина В.Ю.	член комиссии	родительская общественность
8	Ткаченко Т.В.	член комиссии	родительская общественность

УТВЕРЖДЕНО  
 приказом МБОУ СОШ № 6  
 им. А.А.Шукалова  
 с. Екатериновка  
 от 31 августа 2022 года № 255

**План работы  
 Совета по питанию МБОУ СОШ № 6  
 им. А.А.Шукалова с. Екатериновка**

№ п/п	Мероприятие	Сроки	Форма отчетности	Ответственный
1	<b>Заседание № 1</b> 1. Утверждение плана работы на 2022-2023 учебный год. 2. О ведении документации по организации питания. Приказы по организации питания в школе. 3. Организация работы по привитию навыков здорового питания (обучение родителей и учащихся по сан. просв. программам) 4. Оформление стендов по питанию.	сентябрь	Протокол заседания.	
2	<b>Заседание № 2</b> 1. Организация бесплатного питания учащихся 1-4 классов. 2. Контроль качества приготовленной пищи. 3. Санитарное состояние обеденного зала. 4. Мониторинг обучения по сан. просв. программам	октябрь	Протокол заседания.	
3	<b>Заседание № 3</b> 1. Организация питания учащихся 5-7 классов. 2. Контроль качества приготовленной пищи. 3. Нормы закладки продуктов.	ноябрь	Протокол заседания.	
4	<b>Заседание № 4</b> 1. Организация питания учащихся 8-11 классов. 2. Эстетическое оформление обеденного зала. 3. Работа с родителями, чьи дети не получают горячее питание. 4. Анализ мониторинга охвата питанием учащихся 5-11 классов	декабрь	Протокол заседания.	



5.	<p><b>Заседание № 5</b></p> <p>1.Проверка санитарного состояния обеденного зала.</p> <p>2.Проверка оснащенности оборудованием, посудой, инвентарем пищеблока, спец.одеждой сотрудников.</p>	январь	Протокол заседания	
	<p><b>Заседание № 6</b></p> <p>1. Организация бесплатного питания учащихся 1-4 классов.</p> <p>2.Контроль качества приготовленной пищи.</p> <p>3.Нормы закладки продуктов.</p>	февраль	Протокол заседания	
	<p><b>Заседание № 7</b></p> <p>1.Организация питания учащихся 5-7 классов.</p> <p>2.Контроль качества приготовленной пищи.</p> <p>3.Санитарное состояние обеденного зала.</p>	март	Протокол заседания	
	<p><b>Заседание № 8</b></p> <p>1.Организация питания учащихся 8-11 классов.</p> <p>2.Контроль качества приготовленной пищи.</p> <p>3. Санитарное состояние обеденного зала.</p>	апрель	Протокол заседания	
	<p><b>Заседание № 9</b></p> <p>1.Итоги работы Совета по питанию в 2022-2023 учебном году.</p> <p>2.Задачи на новый учебный год.</p> <p>3.Об организации питания детей в оздоровительных лагерях дневного пребывания.</p>	май	Протокол заседания	

УТВЕРЖДЕНО  
приказом МБОУ СОШ № 6  
им. А.А. Шукалова  
с. Екатериновка  
от 31 августа 2022 года № 255

**Положение о бракеражной комиссии  
МБОУ СОШ № 6  
им. А.А.Шукалова с. Екатериновка**

**1. Общее положение**

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в МБОУ СОШ №6 (далее – ОУ). Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска приготовленной партии. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у старшего повара. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии (мед. работник) и повара, приготовляющие продукцию.

1.4. Полномочия комиссии  
Бракеражная комиссия ОУ:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи (согласно Приложению 1)
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

## 2. Критерии оценки качества блюд

2.1. «Удовлетворительно» -блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

2.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

2.3. Оценка, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности.

2.4. 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 – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

## 3. Управление и структура.

3.1. В состав бракеражной комиссии входит:

- мед. работник;
- повар;
- ответственный за организацию питания.

## Приложение 1

### 1. 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, её цвет.

2.2. 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.

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

2.4. 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.

## **2. Органолептическая оценка первых блюд**

2.1. 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.

2.2. 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).

2.3. 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.

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

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

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

## **3. Органолептическая оценка вторых блюд.**

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

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

3.3. 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.

3.4. Макаaronные 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.

3.5. 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.

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

3.7. 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. 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.

УТВЕРЖДЕНО  
приказом МБОУ СОШ № 6  
им. А.А. Шукалова  
\*с. Екатериновка  
от 31 августа 2022 года №255

**Состав бракеражной комиссии**

1. Желтушко Р.А.- ответственная за организацию питания ;
2. Руденко М.Н.- медсестра школы;
3. Калюжная Н.Б - повар.

УТВЕРЖДЕНО  
приказом МБОУ СОШ № 6  
им. А.А. Шукалова  
с. Екатериновка  
от 31 августа 2022 года №255

**План работы  
бракеражной комиссии МБОУ СОШ № 6  
им. А.А.Шукалова с. Екатериновка**

№ п/п	Мероприятия	Срок выполнения	Ответственный
1.	Отслеживание закладки продуктов, технологии приготовления, выхода блюд	1 раз в месяц	Члены комиссии
2.	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
3.	Органолептическая оценка готовой пищи	Ежедневно	Члены комиссии
4.	Отслеживание соответствия меню с нормами и калорийностью	Ежедневно	Члены комиссии
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Члены комиссии
6.	Разъяснительная работа с педагогами	по запросу	Члены комиссии
7.	Разъяснительная работа с родителями информация о проделанной работе(на общешкольных родительских собраниях),	по запросу	Члены комиссии

УТВЕРЖДЕНО  
 приказом МБОУ СОШ № 6  
 им. А.А. Шукалова  
 с. Екатериновка  
 от 31 августа 2022 года №255

График питания учащихся  
 МБОУ СОШ № 6  
 им. А.А.Шукалова с. Екатериновка  
 на 2022-2023 учебный год (сентябрь)

класс	завтрак	кол-во учащихся	Ответственные учителя
1- кл 2-а кл 2-б кл 3 кл 4 кл	10.00-10.20	90	Захарова Т.И. Дейнега О.В. Федорова Л.В. Бажуря О.А. Шамрай Е.Н.
5кл 6 кл 7-а кл 7-б кл 8-а кл 8-б кл	11.00-11.20	63	Черникова Е.В.. Шпак Е.В. Ярошенко Ю.С. Ляхова Е.Н. Кузьменко Г.А. Басанцев В.В
класс	обед	кол-во учащихся	Ответственные учителя
9 кл, 10кл, 11кл  1-4	12.00-12.20	25  2	Иванова Ю.Ю Положий Н.В. Булгакова М.С.



УТВЕРЖДЕНО  
 приказом МБОУ СОШ № 6  
 им. А.А. Шукалова  
 с. Екатериновка  
 от 31 августа 2022 года № 255

**Список учащихся 5-11 классов МБОУ СОШ № 6  
 им. А.А.Шукалова с. Екатериновка, получающих горячее питание  
 на 2022-2023 учебный год**

класс	5 кл ( 18)
	Ермоленко Тимофей Закарян Виктория Клименко Даниил Красникова Алина Красникова Ангелина Краснова Софья Крутякова Раиса Лежнин Дмитрий Лямин Максим Малявин Ярослав Мурзаев Давид Сакунов Виктор Сивокоз Александра Стасилович Ксения Федоров Михаил Хорошева Ольга Шабельный Артем Шатрова Людмила
	6 (15) кл
	Бурковская Таисия Бажуря Артем Вислоцкий Николай Голиченко Артем Ахмедов Курбан Краснов Даниил Литвинов Дмитрий Назаренко Арсений Севастьянов Данил Широков Владислав Щербина Павел Канабродский Дмитрий Симаев Андрей Осипенко Данил Дзюман Сергей Вараница Аурика

	<b>7-а (13)</b>
	Дьяконенко Дарья Белый Александр Бродяк Савелий Бурковский Зарян Есипенко Анастасия Коломоец Елена Недорезов Никита Стасилович Вероника Тищенко Артём Ярошенко Варвара Кандранина Ульяна Колодько Алена Кадочникова Софья Молоткова Василисса Сивокоз Вера Кривошеева Алина
	<b>7-б ( 3 чел)</b>
	Петренко Снежана Сивокоз Мария Блинов Артем
	<b>8-а ( 10)</b>
	Величко София Дорошенко Александра Кириченко Назар Кузьменко Алексей Петренко Анатолий Руденко Анастасия Севастьянов Арсений Сивокоз Снежана Величко Артем Хоценко Виктория
	<b>8-б ( 5)</b>
	Будьлин Иван Заречный Станислав Точёная Юлия Хомин Виктор Чуйко Антон
	<b>9 (14)</b>
	Акимова Ольга Малярова Анастасия Нестеренко Анатолий Нестеренко Иван Рутта Дмитрий Соколовский Эдуард Щербина Андрей Унярха Полина Чуйко Кирилл
	Есипенко Алексей Иванова Валерия Конобродский Руслан Мурзаев Закарий Юрченко Иван

	<b>10кл (4 чел)</b>
	Желтушко Дарья Кривенко Карина Паненко Ольга Чага Руслана
	<b>11 кл (4 чел)</b>
	Величко Даниил Есипенко Даниил Семихатский Алексей Рыбась Евгений