

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

ПРИКАЗ

от «13» сентября 2021 года

№ 306

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 2021-2022 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», приказом управления образования администрации муниципального образования Щербиновский район от 9 сентября 2021 года № 394 «Об организации горячего питания в общеобразовательных организациях муниципального образования Щербиновский район в 2021 - 2022 учебном году», с целью сохранения и укрепления здоровья обучающихся, профилактики заболеваний, связанных с неправильным питанием детей, при к а з ы в а ю :

1. Утвердить:

1.1. Состав комиссии по питанию (приложение № 1);

1.2. План работы комиссии по питанию (приложение № 2);

1.3 Состав бракеражной комиссии (приложение № 3);

1.4 План работы бракеражной комиссии (приложение № 4);

- 1.5 Положение о бракеражной комиссии (приложение № 5);
 - 1.6 Состав Совета по питанию (приложение № 6);
 - 1.7 План работы Совета по питанию (приложение № 7);
 - 1.8 Положение о Совете по питанию (приложение № 8);
 - 1.9 График питания обучающихся на 1 четверть (приложение № 9);
 - 1.10 График выдачи школьного молока (приложение № 10);
 - 1.11 Список питающихся (приложение № 11).
2. Назначить ответственным за организацию питания обучающихся в 2021-2022 учебном году, в том числе обучающихся из малообеспеченных семей социального педагога Желтушко Риту Анатольевну.
 3. Утвердить функциональные обязанности ответственного за организацию горячего питания обучающихся в 2021-2022 учебном году (приложение № 9).
 4. Желтушко Р.А., ответственной за организацию горячего питания:
 - 4.1. Координировать и контролировать деятельность работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание общеобразовательной организации;
 - 4.2. Контролировать заявки на количество учащихся и воспитанников для предоставления питания;
 - 4.3. Инициировать, разрабатывать и координировать работу по формированию культуры здорового питания учащихся и воспитанников и их родителей;
 - 4.4. Осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;
 - 4.5. Осуществлять контроль за организацией питания и соблюдением питьевого режима учащихся и воспитанников.
 - 4.6. Организовывать посещение столовой представителями комиссии по контролю питания с целью контроля качества отпускаемой продукции и предлагаемых блюд;
 - 4.7. Организовывать работу бракеражной комиссии и осуществлять систематический контроль работы пищеблока и качества предлагаемых блюд.
 - 4.8. Размещать информацию об организации питания в школьной столовой в уголке по питанию, предоставлять информацию для размещения на сайте ОУ;
 - 4.9. Контролировать соблюдение норм и требований действующего законодательства по профилактике и предотвращению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).
 5. Организовать с 1 сентября 2021 года обучающимся 1-4 классов бесплатное горячее питание (обучающиеся первой смены обеспечиваются бесплатным завтраком).
 6. 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.
 7. 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	-	-	66	66
5-7 класс	49	44	5	67	67
8 класс	49	44	5	67	67
9-11 класс	-	-	5	67	62

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

49 рублей в день на одного педагогического работника; из которых частичная компенсация удорожания стоимости питания педагогического работника за счет местного бюджета 5 рублей и 44 рублей - собственная доплата.

9. Возложить ответственность на классных руководителей с 1 по 11 класс за:

9.1. Обеспечение 100% охвата обучающихся горячим питанием;

9.2. Проведение инструктажа о правилах поведения в школьной столовой;

9.3. Проведение классных часов о культуре питания;

9.4. Проведение классных родительских собраний и индивидуальных бесед с родителями (законными представителями) о культуре питания;

9.5. Сопровождение обучающихся в столовую в соответствии с графиком питания и личное присутствие в столовой с классами во время приема пищи;

9.6. Жизнь и здоровье обучающихся во время посещения столовой;

9.7. Ведение табеля учета питания и своевременную выдачу квитанций родителям (законным представителям), в которых указывается сумма родительской платы с учетом дней посещения учащихся в месяц;

9.8. Своевременную сдачу квитанций об оплате за питание (до 10 числа каждого месяца) в бухгалтерию;

9.9. Своевременную подачу заявок в столовую о количестве присутствующих учащихся;

10. 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).

11. Заведующему хозяйством, контролировать:

11.1. Санитарно-гигиенический и дезинфекционный режим в столовой и пищеблоке;

11.2. Исправность технологического оборудования;

11.3. Применение разрешенной к использованию посуды и мебели;

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБОУ СОШ № 6
им. А.А.Шукалова
с. Екатериновка
от 13 сентября 2021 года №
306

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

№ п/п	ФИО	Функции	Должность
1	Желтушко В.Н.	председатель комиссии	директор МБОУ СОШ № 6 им. А.А.Шукалова с. Екатериновка
2	Крец С.В.	заместитель председателя	Зам. директора по УВР
3	Желтушко Р.А.	Член комиссии	ответственный за организацию горячего питания в школе
4	Герасюта Н.А.	Член комиссии	Родительская общественность
5	Киселёва Л.Ю.	Член комиссии	родительская общественность
6	Буцкова Л.В.	Член комиссии	родительская общественность
7	Жегулова О.А.	Член комиссии	родительская общественность
8	Ткаченко Т.В.	Член комиссии	родительская общественность

ПРИЛОЖЕНИЕ № 4

УТВЕРЖДЕНО
 приказом МБОУ СОШ №
 6
 им. А.А.Шукалова
 с. Екатериновка
 от 13 сентября 2021 года №
 306

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

№ п/п	Мероприятия	Регулярность контроля	Ответственный
1.	Санитарное состояние пищеблока	1 раз в месяц	Члены комиссии
2.	Санитарное состояние обеденного зала	1 раз в месяц	Члены комиссии
3.	Маркировка инвентаря	1 раз в полугодие	Члены комиссии
4.	Маркировка посуды	1 раз в месяц	Члены комиссии
5.	Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезсредствами, условия их хранения	1 раз в месяц	Члены комиссии
6.	Контроль за качеством поставляемых продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
7.	Контроль за соблюдением товарного соседства продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
8.	Контроль за соблюдением сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
9.	Контроль за соблюдением графика приема пищи	1 раз в месяц	Члены комиссии
10.	Контрольное взвешивание порций	1 раз в месяц	Члены комиссии
11.	Оценка остатков пищи на пищеблоке	1 раз в месяц	Члены комиссии
12.	Сбор информации об индивидуальном питании детей	1 раз в год	Члены комиссии
13.	Проведение организационных совещаний	1 раз в месяц(по необходимости)	Члены комиссии

Состав бракеражной комиссии

- 1. Желтушко Р.А.-** ответственная за организацию питания ;
- 2. Руденко М.Н.-** медсестра школы;
- 3. Остапенко О.В.-** повар.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 6

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБОУ СОШ № 6
им. А.А. Шукалова
с. Екатериновка
от 13 сентября 2021 года №
306

**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	1-2 раза в неделю	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 (на общешкольных родительских собраниях)	по запросу	Члены комиссии
8.	Отчет на Совете школы о проделанной работе комиссии	XII, V	Председатель комиссии

ПРИЛОЖЕНИЕ № 7

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБОУ СОШ № 6
им. А.А. Шукалова
с. Екатериновка
от 13 сентября 2021 года № 306

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, приготавливающие 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, гниlostный, 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, что позволяет выявить недовложение.

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 корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. 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.

ПРИЛОЖЕНИЕ №

8

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБОУ СОШ № 6
им. А.А. Шукалова
с. Екатериновка
от 13 сентября 2021 года №
306

Состав Совета по питанию

№ п/п	ФИО	Должность
1	Желтушко Р.А.	ответственный за организацию горячего питания
2	Руденко М.Н.	медсестра
3	Герасюта Н.А.	родительская общественность
4	Киселёва Л.Ю.	родительская общественность
5	Буцкова Л.В.	родительская общественность
6	Жегулова О.А.	родительская общественность
7	Ткаченко Т.В.	родительская общественность

ПРИЛОЖЕНИЕ №

9

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБОУ СОШ № 6
им. А.А.Шукалова
с. Екатериновка
от 13 сентября 2021 года №
306

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

№ п/п	Мероприятие	Сроки	Форма отчетности	Ответственный
1	Заседание № 1 1. Утверждение плана работы на 2021-2022 учебный год. 2. О ведении документации по организации питания. Приказы по организации питания в школе. 3. Организация работы по привитию навыков здорового питания. 4. Оформление стендов по питанию.	сентябрь	Протокол заседания.	
2	Заседание № 2 1. Организация бесплатного питания учащихся 1-4 классов. 2. Контроль качества приготовленной пищи. 3. Санитарное состояние обеденного зала.	октябрь	Протокол заседания.	
3	Заседание № 3 1. Организация питания учащихся 5-7 классов.	ноябрь	Протокол заседания.	

	<p>2.Контроль качества приготовленной пищи.</p> <p>3.Нормы закладки продуктов.</p>			
4	<p>Заседание № 4</p> <p>1.Организация питания учащихся 8-11 классов.</p> <p>2.Эстетическое оформление обеденного зала.</p> <p>3. Работа с родителями, чьи дети не получают горячее питание.</p> <p>4.Анализ мониторинга охвата питанием учащихся 5-11 классов</p>	декабрь	Протокол заседания.	
5.	<p>Заседание № 5</p> <p>1.Проверка санитарного состояния обеденного зала.</p> <p>2.Проверка оснащенности оборудованием, посудой, инвентарем пищеблока, спец.одеждой сотрудников.</p> <p>3.О проведении анкетирования учащихся по вопросу удовлетворенности школьным питанием (результаты)</p>	январь	Протокол заседания	
	<p>Заседание № 6</p> <p>1. Организация бесплатного питания учащихся 1-4 классов.</p> <p>2.Контроль качества приготовленной пищи.</p> <p>3.Нормы закладки продуктов.</p> <p>4.Об участии в конкурсе«Поговорим о питании»</p>	февраль	Протокол заседания	
	<p>Заседание № 7</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>Заседание № 8</p> <p>1.Организация питания учащихся 8-11 классов.</p> <p>2.Контроль качества приготовленной пищи.</p> <p>3. Санитарное состояние обеденного зала.</p> <p>4.Оконкурс плакатов среди учащихся 8-10 классов «Продукты для ума и красоты»</p>	апрель	Протокол заседания	
	<p>Заседание № 9</p> <p>1.Итоги работы Совета по питанию в 2021-2022 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 13 сентября 2021 года №
306

**График питания учащихся
МБОУ СОШ № 6 им. А.А.Шукалова с. Екатериновка
2021-2022 учебный год**

класс	завтрак	кол-во учащихся	Ответственные учителя
1- а кл 1-б кл 2 кл	9.10-9.30	57	Дейнега О.В. Фёдорова Л.В. Бажуря О.А.
3 кл 4 кл	10.10-10.30	47	Шамрай Е.Н. Захарова Т.И.
5 кл, 6-а кл, 6-б кл	10.50-11.10	64	Шпак Е.В. Ярошенко Ю.С. Ляхова Е.Н.

7-а кл 7-б кл 8- а кл 8-б кл	11.20-11.40	59	Черникова Е.В. Басанцев В.В. Соколова О.С. Иванова Ю.Ю.
класс	обед	Кол-во учащихся	Ответственные учителя
9 кл, 10кл, 11кл	12.20-12.40	47	Положий Н.В. Булгакова М.С. Сивокоз С.Ю.
1-8 класс	13.00-13.20		Дейнега О.В. Фёдорова Л.В. Бажуря О.А. Шамрай Е.Н. Захарова Т.И. Шпак Е.В. Ярошенко Ю.С. Ляхова Е.Н. Черникова Е.В. Басанцев В.В. Соколова О.С. Иванова Ю.Ю.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 11

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБОУ СОШ № 6
им. А.А. Шукалова
с. Екатериновка
от 13 сентября 2021 года № 306

недели	классы	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь
среда	1-4	1,8,15,22,29	6,13,20,27	10,17,24	1,8,15,22

пятница	1-4	3,10,17,24	1,8,15,22	12,19,26	3,10,17,24
---------	-----	------------	-----------	----------	------------

ПРИЛОЖЕНИЕ № 12

УТВЕРЖДЕНО
 приказом МБОУ СОШ № 6
 им. А.А. Шукалова
 с. Екатериновка
 от 31 августа 2020 года № 306

**Список учащихся 5-11 классов МБОУ СОШ № 6
 им. А.А.Шукалова с. Екатериновка, получающих горячее питание
 на 2021-2022 учебный год**

класс	5 кл (14)
	Бурковская Таисия Бажуря Артем Вислоцкий Николай Голиченко Артем Гузенко Илья Каманин Илья Коленченко Вероника Конобродская Дарья Краснов Даниил Литвинов Дмитрий Назаренко Арсений Севастьянов Данил Широков Владислав Щербина Павел

	6-а (10)
	Дьяконенко Дарья Белый Александр Бродяк Савелий Бурковский Зарян Даценко Матвей Есипенко Анастасия Коломоец Елена Недорезов Никита Стасилович Вероника Тищенко Артём
	6-б (9 чел)
	Блинов Артём Баширов Артём Баширов Максим Григоренко Татьяна Петренко Снежана Пономоренко Владислав Сивокоз Мария Яценко Макар Ловцов Илья
	7-а (12)
	Величко Артём Величко София Деревянко Даниил Дорошенко Александра Кириченко Назар Козоброд Анастасия Кузьменко Алексей Петренко Анатолий Руденко Анастасия Севастьянов Арсений Сивокоз Снежана Слоева Дилан
	7-б (14)
	Будылин Иван Заречный Станислав Колбасов Денис Покотилова Арина Петренко Кирсан Семихатская Алеся Середа Андрей Точёная Юлия Трапенюк Марина Хомин Виктор Чуйко Антон Шабельный Иван Андиленко Михаил Букатюк Данил
	8-а (13)
	Акимова Ольга Кротенко Александр Куринов Владимир

	<p> Малярова Анастасия Нестеренко Анатолий Нестеренко Иван Рутга Дмитрий Соколовский Эдуард Трапенко Руслан Тоценко Трофим Фоменко Дарья Щербина Андрей Ярошенко Никита </p>
	8-б (8)
	<p> Есипенко Алексей Иванова Валерия Конобродский Руслан Медянский Денис Мурзаев Закарий Чуйко Кирилл Юрченко Иван Утка Захар </p>
	9 класс (16)
	<p> Баширова Лилия Вислоцкий Артём Желтушко Дарья Злой Владислав Кошевой Сергей Кривенко Карина Лысанюк Богдан Паненко Ольга Погорелова Юлия Самохвалова Карина Сащенко Илья Сташенко Ярослав Чага Руслана Чесноков Максим Щабельный Григорий Макарская Юлианна </p>
	10 класс (7 чел)
	<p> Величко Даниил Есипенко Даниил Кривенко Алина Кургин Михаил Евгений Семихатский Алексей Стасилович Александра Семихатская Ольга </p>
	11 класс (9 чел)
	<p> Приходько Полина Крец Родион Кротенко Николай Бережная Ксения Вислоцкий Максим Гурняк Екатерина Щегрова Мария Ярошенко Тимофей </p>

Бурлых Артемий
