

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 27 октября 2020 года № 32

Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

См. Сравнительный анализ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.3.6.1079-01.

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст.1650; 2020, № 29, ст.4504) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст.3295; 2004, № 8, ст.663; № 47, ст.4666; 2005, № 39, ст.3953)

постановляю:

1. Утвердить санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (приложение).
2. Установить срок действия санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" с 1 января 2021 г. до 1 января 2027 г.
3. Признать утратившими силу с 1 января 2021 г.:

постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 № 31 "О введении в действие санитарных правил" (зарегистрировано Минюстом России 07.12.2001, регистрационный № 3077);

постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 03.04.2003 № 28 "О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СП 2.3.6.1254-03" (зарегистрировано Минюстом России 23.04.2003, регистрационный № 4447);

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 28 сентября 2020 года N 28

Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

В соответствии со статьей 39 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст.1650; 2019, N 30, ст.4134) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст.3295; 2004, N 8, ст.663; N 47, ст.4666; 2005, N 39, ст.3953) постановляю:

1. Утвердить санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (приложение).
2. Ввести в действие санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" с 01.01.2021.
3. Установить срок действия санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" до 01.01.2027.
4. Признать утратившими силу с 01.01.2021:

постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20.11.2002 N 38 "О введении в действие Санитарных правил и нормативов" (зарегистрировано Минюстом России 19.12.2002, регистрационный N 4046); постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2003 N 2 "О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.3.1186-03" (зарегистрировано Минюстом России 11.02.2003, регистрационный N 4204); постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 17.04.2003 N 51 "О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.7/1.1.1286-03" (зарегистрировано Минюстом России 05.05.2003, регистрационный N 4499); постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 03.06.2003 N 118 "О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03" (зарегистрировано Минюстом России 10.06.2003, регистрационный N 4673); постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25.04.2007 N 22 "Об утверждении СанПиН 2.2.2/2.4.2198-07" (зарегистрировано

Новый
СанПиН для школ с
изменениями на
2021 год

**МР 2.3.6.0233-21 Методические рекомендации к
организации общественного питания населения**

Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование
Российской Федерации

2.3.6. ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ОРГАНИЗАЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ**

Методические рекомендации
МР 2.3.6.0233-21

Москва 2021

НОВЫЙ СПИСОК ЗАПРЕЩЕННЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ

В школьном питании запрещается также использование:

- непастеризованного молока;
- творога и сметаны без термической обработки;
- яиц и мяса водоплавающих птиц;
- молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;
- субпродуктов продуктивных животных (к примеру, КРС) и птицы, за исключением языка, сердца, печени;
- мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки;
- коллагенсодержащего (коллаген – белок, составляющий основу соединительной ткани организма) сырья из мяса птицы;
- продуктов убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию;
- генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники;
- нейодированной соли и необогащённой (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные (вздувшиеся) консервы, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- остатков пищи от предыдущих приемов, а также пищи, приготовленной накануне;
- грибов;
- пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;
- острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица), уксуса;
- натурального кофе.

УТВЕРЖДАЮ
Директор Школы
Шахвалиева У.Г. 
МКОУ «Зильмукмахинская СОШ»
«01» 09.2020г.



ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

Повара школьной столовой.

1. Общие положения

1.1. Настоящая должностная инструкция разработана на основе Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 года № 610н.; с учетом требований ФЗ №273 от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 3 августа 2018 года; в соответствии с Трудовым Кодексом Российской Федерации и другими нормативными актами, регулирующими трудовые отношения между работником и работодателем.

1.2. Инструкция устанавливает функциональные обязанности, права и ответственность работника, занимающего в школе должность повара школьной столовой.

1.3. Повар школьной столовой принимается на работу и освобождается от должности директором школы.

1.4. Повар школьной столовой непосредственно подчиняется директору школы, выполняет свои должностные обязанности под руководством заведующего производством (шеф-повара), выполняет указания медработника школы по вопросам соблюдения санитарно-эпидемиологического режима.

1.5. Условиями допуска повара школьной столовой к работе являются:

наличие среднего профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих);
профессиональное обучение по программе профессиональной подготовки по основному производству организации питания; программе переподготовки специалистов;
наличие стажа работы не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по

Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
Зильмукмахинская основная общеобразовательная школа»

СОГЛАСОВАНО

с родительским
комитетом

Протокол №1
29.08.2020

Председатель *Газалиева А.М.*
Газалиева А.М.

ПРИНЯТО
педагогическим
советом

протокол №1
29.08.2020

УТВЕРЖДЕНО
Приказом № 18 « А»



Положение

о родительском контроле организации горячего питания обучающихся в МКОУ «Зильмукмахинская ООШ»

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:

— Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;

— Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

1.2.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

1.2.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.2.3. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены Родительского комитета школы, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

1.2.4. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

— обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;

— соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;

— обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

— обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);

— исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

3. Функции комиссии по контролю организации питания учащихся

3.1. Комиссия по контролю организации питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

— общественная экспертиза питания обучающихся;

Форма оценочного листа:

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

№	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	
	Б) нет	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	

План работы общественной комиссии по контролю организации и качества питания

№ п/п	Мероприятие	Сроки проведения	Ответственные
	Установочное совещание по вопросам организации школьного питания в 2020-2021 учебном году	Сентябрь 2020	директор
	Открытое заседание Совета классных руководителей с участием членов комиссии по вопросу организации и качества питания, ведения мониторинга, реферирование нормативных документов и локальных актов, регламентирующих обеспечение условий организации бесплатного горячего и здорового питания обучающихся в том числе 1-4 классов с 01.09.2020	Сентябрь 2020 Февраль 2021	заместитель директора по УВР Курбанова П.Г.
	Создание специально организованных сред по проектированию и проведению организационно- просветительских мероприятий, направленных на формирование навыков здорового питания у обучающихся. Организация и проведение инструктивно- разъяснительной, просветительской работы с родительской общественностью по вопросам организации питания.	В течение года по плану воспитательной работы школы, классных руководителей, медицинского персонала	Курбанова П.Г.
	Анкетирование всех участников образовательных отношений по вопросу удовлетворенности качеством организации питания, в том числе с учетом МР 2.4.0180-20. Создание специально- организованных средств по анализу результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в ОУ.	В соответствии с планом родительского контроля	Курбанова П.Г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

блюд и кулинарных изделий для питания детей школьного возраста

Данные технологические карты составлены в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 СанПиН 2.4.5.2409 – 08.

При составлении технологических карт использовалась следующая литература:

1. Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004. – 639 с.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005 – 656 с
3. Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Госторгиздат, 1955
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Составитель Л.Е.Голунова. - Издательство “ПРОФИКС” Санкт-Петербург, 2003 г.
6. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член.-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002 – 236 с.
7. Химический состав пищевых продуктов/ Под ред. И.М.Скурихина, М.Н.Волгарева, - М.: ВО «Агрохимиздат», 1987., Т. 1

Блюда из картофеля, овощей, круп и макаронных изделий

** блюда из овощей и картофеля*

Для приготовления блюд овощи подвергают различным приемам тепловой обработки – варке, припусканию, тушению, запеканию.

Пищевая ценность овощных блюд обусловлена высоким содержанием в них витаминов, углеводов и минеральных солей, легко усвояемых и необходимых организму человека.

Однако содержащиеся в овощах минеральные соли, углеводы и витамин С легко растворимы в воде, поэтому очищенные овощи действующий СанПиН запрещает оставлять на длительный срок в холодной воде. Особенно это относится к картофелю, активность витамина С в котором при хранении в воде снижается на 40%. Для лучшей сохранности витамина С овощи при варке следует опускать в кипящую воду и варить в закрытой посуде при слабом кипении.

Картофель и морковь варят очищенными, свеклу – в кожуре. При варке картофель и овощи кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня овощей. Соль используют из расчета 10 г на 1 л воды. Свеклу, морковь и горох лущеный варят без соли, так как она ухудшает их вкусовые качества и замедляет процесс варки.

Овощи, имеющие зеленую окраску (зеленый горошек, капусту) варят в большом количестве воды (3-4 л на 1 кг) в открытой посуде при бурном кипении во избежание изменения их цвета.

Для припускания и тушения овощи нарезают дольками, соломкой или кубиками. Для приготовления тушеных блюд, таких как овощное рагу, картофель тушеный, морковь тушеная и др. предварительно обжаренные или припущенные овощи тушат с добавлением соуса. При этом рекомендуется добавить жидкость (воду – в количестве 10-15% от массы овощей) с учетом тепловых потерь при тушении.

Свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи. Зелень, предназначенные для приготовления блюд без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием (п. 8.19 СанПиН 2.4.5.2409 – 08).

** блюда из круп*

Из круп приготавливаются каши (их разнообразие представлено в разделе «Гарниры»), а также изделия из каш.

Каши можно варить из любого вида крупы. Варят из на молоке, на воде, на смеси молока и вода, при отсутствии цельного молока – на сгущенном, согласно норм взаимозаменяемости в таком случае каждый литр цельного молока заменяется 0,38 (1 банкой) сгущенного.

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают. Пшено, рисовую, перловую крупу сначала промывают теплой, а затем горячей водой, ячневую – только теплой. При этом следует учитывать, что при промывании в крупе остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы сухой крупы. Это нужно иметь в виду при дозировании жидкости. Гречневую крупу, манную и другие дробленые крупы, а также «Геркулес», не промывают. Крупы промывают проточной водой (п. 8.15 СанПиН 2.4.5.2409-08).

При изготовлении блюд из круп чаще всего используют сваренную вязкую кашу. В готовой вязкой каше зерна крупы должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными. Такая каша держится на тарелке, не расплываясь.

Первые блюда

В питании школьников приготавливаются горячие заправочные, молочные, пюреобразные и прозрачные супы. Супы можно приготавливать с различными мясными, рыбными и консервированными продуктами.

Овощи для приготовления супов сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

При приготовлении супов с крупами следует помнить, что крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы перебирают и промывают проточной водой.

При использовании консервированных продуктов потребительскую упаковку перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

При отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем при температуре +75°C до раздачи не более 1 часа.

Молочные супы варят на молоке, смеси молока и воды, на сгущенном молоке (согласно таблицы норм взаимозаменяемости). Супы готовят с макаронными изделиями, крупами. Молочные супы варят: с макаронными изделиями – 10-40 мин (в зависимости от сорта), с дроблеными крупами – 10-15 мин, с недроблеными крупами (рисовая, гречневая, перловая, пшено) – 20-30 мин. Молочные супы с макаронными изделиями при длительной варке и хранении быстро густеют. Во избежание этого их следует готовить небольшими партиями с таким расчетом, чтобы реализовать их в течение 20-30 мин. Готовые супы заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи горячих супов +60...+65°C.

Сладкие блюда

В состав сладких блюд включены свежие плоды и ягоды, компоты, кисели, пудинги.

Для их приготовления используют сахар, плоды, ягоды, соки, а также яйца, молоко, мучные и крупяные продукты.

Ароматизирующими и вкусовыми веществами сладких блюд используют в детском питании лимонную кислоту, какао.

В качестве желирующих веществ действующим СанПиНом разрешен крахмал картофельный.

Плоды и ягоды перед использованием перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной водой.

Компоты готовят из свежих, сушеных плодов и ягод как в различном сочетании, так и из одного какого-либо вида. Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя сорные примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз.

Для улучшения вкуса компоты из смеси сухофруктов рекомендуется варить за 10-12 часов до их реализации, так как в результате настаивания в отвар переходят ароматические и вкусовые вещества (органические кислоты, минеральные соли, сахара), а плоды и ягоды пропитываются сахарным сиропом.

При недостаточной кислотности в компоты добавляют лимонную кислоту.

Кисели готовят из свежих и сушеных плодов и ягод, молока и других продуктов.

В зависимости от количества введенного крахмала различают густые, средней густоты и жидкие кисели. Жидкие кисели можно использовать в качестве сладких соусов при отпуске сладких блюд, запеканок и крупяных блюд.

Густые и средней густоты кисели используются в качестве самостоятельного блюда.

Воздушные пироги (суфле), пудинги – горячие сладкие блюда.

Гарниры

Гарниры повышают питательную ценность блюд, разнообразят их вкус, дают возможность красиво аппетитно оформить блюдо и тем самым вызвать аппетит у малыша и повысить усвояемость пищи.

В питании детей используют крупяные и овощные гарниры.

Крупяные гарниры представляют собой рассыпчатые и вязкие каши. Каши можно варить из любого вида крупы. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой (п. 8.15 СанПиН 2.4.5.2409-08): пшено, рисовую и перловую крупу сначала промывают теплой, а затем горячей водой, ячневую – только теплой. При этом следует учитывать, что в крупе после промывания остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы крупы. Это нужно иметь в виду при дозировании жидкости. Гречневую крупу, манную и другие дробленые крупы, а также «Геркулес», не промывают.

Макаронные изделия используют для гарнира отварными, бобовые – отварными и в виде пюре.

Широкое применение находят овощные гарниры для их приготовления используют свежие, квашеные, отварные, припущенные овощи.

Согласно п.п. 8.12, 8.17-8.19, 8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08 следует соблюдать следующие правила обработки овощей:

- Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.
- Не допускается предварительное замачивание овощей.
- Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.
- При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.
- Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6), без последующей промывки (п. 8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Для приготовления гарниров рекомендуется использовать сливочное масло, в некоторых случаях – растительное масло.

Блюда из мяса и птицы

Из мяса и птицы приготавливают разнообразный ассортимент отварных, припущенных, тушеных и запеченных блюд.

В отварном виде приготавливают мякоть грудинки, лопаточную и подлопаточную части, покромку туш 1 категории, можно использовать боковой и наружный куски тазобедренной части. Мясо нарезают кусками не более 2 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды) и варят при слабом кипении. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой. Для улучшения вкуса и аромата в бульон при варке добавляют морковь и репчатый лук. Готовность мяса проверяют поварской иглой – в сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

На гарнир к мясу рекомендуется подавать отварные и припущенные овощи, картофельное пюре, тушеную капусту, а также припущенный рис и другие рассыпчатые каши.

В тушеном виде приготавливают верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части, мякоть лопаточной части, покромку туш 1 категории, подлопаточную часть.

Часто в питании детей школьного возраста используются блюда из рубленого мяса, получаемого путем измельчения говядины или птицы на мясорубке. При этом готовят натуральные рубленые изделия – без добавления хлеба и с добавлением хлеба (например, котлеты). Для приготовления котлетного мяса используют следующие части туши: мякоть шейной части, пашина и обрезки, получающиеся при разделке туши. Все куски мякоти должны быть зачищены от сухожилий и соединительной ткани. Полученное путем измельчения мясо называется котлетным. В котлетном мясе содержание соединительной и жировой части не должно превышать 10%.

В процессе приготовления рубленых полуфабрикатов необходимо принимать меры, снижающие бактериальную обсемененность сырья и готовых полуфабрикатов: например, измельченное мясо и котлетную массу охлаждают.

Также следует соблюдать приемы тепловой обработки, предусмотренные п. 8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08:

- Вареные колбасы, сосиски с сардельки варят не менее 5 минут после закипания;
- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса или птицы, порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем до раздачи не более 1 часа.

Органолептическими признаками готовности изделий из рубленого мяса являются выделение бесцветного сока при проколе поварской иглой и серый цвет на разрезе.

Также в ассортимент блюд из мяса входит запеченное мясо. Запекают его с картофелем, овощами, крупами и макаронными изделиями. Мясо в таком случае предварительно варят или припускают. Подготовленные полуфабрикаты запекают в жарочных шкафах слоем не более 4 см при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

Внешними признаками готовности запеченных блюд является образование поджаристой корочки, чему способствует наличие на поверхности сметаны, тертого сыра, сухарей и т.д.. Длительное хранение запеченных блюд запрещено, так как их внешний вид и вкусовые качества быстро ухудшаются.

Горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже +65°C.

ГРАФИК

Питания учащихся 1-класса МКОУ
«Зильмукмахинская ООШ» на 2020-2021 уч.год.

Классы	Число учащихся	Время приёма пищи	Примечание
1 класс	5	По	
2 класс	5	окончанию	
3 класс	5	второго	
4 класс	4	урока	



ГРАФИК

Питания учащихся 1 – 4 классов МКОУ
«Зильмукмахинская ООШ» на учебный год.

Классы	Число учащихся	Время приёма пищи	Примечание
1 класс	5	По	
2 класс	5	окончанию	
3 класс	5	второго	
4 класс	4	урока	

Утверждаю:
Директор МКОУ

«Зильмукмахинская ООШ»

С.И. Шахвалова
Шахвалова

«01» «09» 2020 г.



Программа производственного контроля на 2020-2021 учебный год

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

1.2. Программа устанавливает порядок организации, и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в МКОУ «Зильмукмахинская ООШ» с.Зильмукмахи возлагается на директора.

1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

- **Санитарно-эпидемиологическое благополучие учащихся** – состояние здоровья учащихся среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека, и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.
- **Среда обитания** – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
- **Факторы среды обитания** - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.
- **Вредные воздействия на человека** – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
- **Благоприятные условия жизнедеятельности человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека, и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.
- **Безопасные условия для человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
- **Санитарно-эпидемиологическая обстановка** - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.
- **Гигиенический норматив** – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.
- **Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)** - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.
- **Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия** – организационные,

ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ В **ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

Правила поведения в школьных столовых

Основные правила поведения в школьной столовой, которые должен знать каждый школьник:

Перед едой обязательно нужно вымыть руки.
Проходить в школьную столовую следует, не спеша и, не толкаясь.

Садиться за стол следует аккуратно, как можно тише.

За столом следует сидеть прямо, немного
◦ наклонившись над столом.

Пищу следует пережевывать тщательно, не спеша.

Вставать из-за стола также следует аккуратно и
◦ бесшумно.

После еды необходимо убрать за собой посуду и поблагодарить поваров.

Правила поведения за столом

Общие правила поведения или этикет за столом - это тот минимум, который должен знать всякий культурный человек.

Сидя за столом, следует только запястьем опираться на его край.

Женщинам допускается на небольшой промежуток времени опереться на стол локтем.

В процессе принятия пищи не следует расставлять

Согласовано:
на педагогическом совете
Пред. месткома:
Магомедсайдов А.К.
01.09.2020 год.

Утверждено:
Директор школы
Шахвалиева У.Г.
01.09.2020 год
Приказ №



ПОЛОЖЕНИЕ

О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

***МКОУ
«ЗИЛЬМУКМАХИНСКАЯ
ООШ»***

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Зильмукмахинская основная общеобразовательная школа»



План работы
Общешкольного родительского комитета
МКОУ «Зильмукмахинская ООШ»
на 2020 - 2021 учебный год

Цель: обеспечение партнерства и сотрудничества с родителями и общественностью в воспитании

и развитии личности обучающихся, взаимопомощи между школой и семьей с целью решения

учебно-воспитательных и организационных задач.

Задачи:

- создание условий для обеспечения прав родителей на участие в управлении

МКОУ «Зильмукмахинская ООШ»

организации учебно-воспитательного процесса;

- активизация и коррекция семейного воспитания через работу с родительским активом;
- ознакомление родителей с содержанием и методикой учебно-воспитательного процесса.

№	Мероприятия	Срок исполнения	Ответственный
1.	Утверждение нового состава общешкольного Совета родителей. Распределение обязанностей. Выбор председателя общешкольного родительского совета школы, актива Совета родителей	сентябрь	Директор, заместитель директора по УВР
	Утверждение плана работы Совета родителей на 2020 - 2021 учебный год		Директор, заместитель директора по УВР



Положение о родительском комитете школы

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом РФ «Об образовании», Типовым положением об общеобразовательном учреждении и Уставом МКОУ «ЗООШ».
- 1.2. Положение регламентирует деятельность родительского комитета школы (далее - родительский комитет), являющегося одним из коллегиальных органов управления образовательным учреждением.
- 1.3. Положение утверждается приказом директора школы.
- 1.4. Родительский комитет избирается сроком на один год из числа родителей (законных представителей) обучающихся.
- 1.5. В своей деятельности родительский комитет руководствуется Конвенцией ООН о правах ребенка, федеральным, региональным и местным законодательством в области образования и социальной защиты, уставом школы и настоящим положением.
- 1.6. Решения родительского комитета носят рекомендательный характер для администрации и органов государственного-общественного управления школой.

2. Основные функции родительского комитета

Основными функциями родительского комитета являются:

2.1. Содействие администрации школы в:

- совершенствования условий организации образовательного процесса;
- охране жизни и здоровья обучающихся;
- защите законных прав и интересов обучающихся;
- организации и проведении общешкольных мероприятий.

2.2. Организация работы с законными представителями обучающихся по разъяснению прав, обязанностей и ответственности участников образовательного процесса.

3. Задачи родительского комитета

3.1. Активное участие в:

- воспитании у обучающихся уважения к окружающим, сознательной дисциплины, культуры поведения, заботливого отношения к родителям и старшим;
- повышение педагогической культуры родителей (законных представителей) обучающихся на основе программы их педагогического всеобуча;
- проведение разъяснительной и консультативной работы среди родителей (законных представителей) обучающихся о правах, обязанностях и ответственности участников образовательного процесса;
- подготовке школы к новому учебному году;
- привлечении родителей (законных представителей) обучающихся к организации внеклассной и внешкольной работы, учебно-исследовательской и общественной деятельности, технического и художественного творчества, экскурсионно-туристической и спортивно - массовой работы с учащимися.

3.2. Содействие:

- в воспитании обучающихся ответственного отношения к учебе, привитии им навыков учебного труда и самообразования, приобщении их к работе с книгой и другим источникам информации;

Приложение к приказу повара и ответственных за питанием.

Порядок оформления и предоставления товарно-денежных отчетов по организации питания обучающихся в Муниципальном казённом общеобразовательном учреждении «Зильмукмахинская основная общеобразовательная школа».

1. Меню-требования на каждый текущий день работы оформляются ответственным лицом на основании утвержденных примерных рационов.
2. Текущие рабочие меню-требование должно быть полностью оформлено не позднее момента раздачи готовых рационов.
3. Меню-требование должно содержать полную информацию об ассортименте блюд, входящих в рацион питания, выходах и объемах готовых порций, количестве довольствующихся, нормах закладки продуктов на одного довольствующегося, количестве и стоимости продуктов, затраченных на приготовление общего рациона.
В меню-требовании должна быть отражена плановая и фактическая стоимость рациона питания (всей приготовленной партии и на одного довольствующегося).
4. Документы должны быть оформлены в полном соответствии с бухгалтерскими и юридическими требованиями, иметь подписи лиц, участвующих в выдаче продуктов и приготовлении рационов, утверждены руководителем образовательной организации.
5. При оформлении документов не допускаются исправления, зачеркивания, заштриховывания текста, не допускается оформление документа карандашом.
6. Не принимаются к зачету меню-требования, в которых не отражены выходы и объемы порций, отсутствуют сведения о закладке продуктов, не произведены соответствующие математические расчеты, отсутствуют подписи ответственных лиц, а так же документы с исправлениями и т.д.
7. За информацию, отраженную в меню-требовании, несут личную юридическую ответственность лица, подписавшие данный документ.
8. В случаях не соответствия норм списания продуктов на указанный выход блюда разница в количестве и весе продукта выносится на остаток материально-ответственному лицу.
9. Количество довольствующихся подтверждается табелем посещаемости (табелем питания).
10. Количество питающихся льготных категорий и обучающихся 1-4 классов должно полностью соответствовать численности, зафиксированной классными журналами (в дошкольных организациях - табелем посещаемости).

АКТ

проверки комиссией по контролю над организацией и качеством питания в школьной столовой МКОУ «Зильмукмахинская ООШ» «20» октябрь 2020 г.

Комиссия в составе:

Председатель: Шахвалиева Урузмак Гусейновна.

Члены комиссии ответственные за питанием:

Курбанова Патимат Гаджиевна

Магомедова Насихат Аскандаровна - учитель начальных классов,
Магомедсаидов Арсланаги Курбанович – председатель профкома и др.

Составили настоящий акт в том, что с 20 ноября по 20 декабря 2020 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой МКОУ «Зильмукмахинская ООШ»

Проверено:

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов,
3. Проверка ассортимента и качества блюд,
4. Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.
5. Проверка веса порций выхода готовых блюд.

В ходе проверки:

1. В приспособленном помещении столовой по санитарному состоянию имеются не значительные замечания :
* в шкафах для хранения столовых приборов требуются систематическая обработка хлоркой, в остальном — замечаний нет
2. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются и хранятся в специальном холодильнике, как положено - закрыты крышками. В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками,. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в шкафах, также закрыты крышками.
3. Ассортимент продукции, отпускаемый школьным столовой разнообразен: в наличии имеется до 7-8 наименований различной продукции, что пользуется спросом у учащихся.

А К Т – НА МАРТ МЕСЯЦ 2021 год.

приемки продукции (товаров) по количеству и качеству
"12" марта 2021 г.

Место составления акта и приемки продукции (товара)
МКОУ «Зильмукмахинская ООШ» МО «Акушинский район» РД

Дата приемки продукции (товара) "12" марта 2021 г.

Представитель получателя: Маргучиева Гава Магомедовна
повар школы
(должность, фамилия, имя, отчество)

Представитель поставщика:
Андиев Магомед Сапарович

(должность, имя, отчество, фамилия)

Наименование поставщика РАЙПО МО «Акушинский район»

ИНН 0502002178 , КПП 0502201001, БИК 040702615
Дата "16" январь 2021 г. "30" мая 2021 г.
и № 395 накладной

По документам поставщика значилось: Все заявленные продукты

Фактически оказалось: Все указанные в накладной
В том числе,

Брак	Бой	Недостача	Излишки
---	---	---	---
Кол-во, шт	Кол-во, шт	Кол-во, шт	Кол-во шт.

Подробное описание выявленных дефектов и их характер

Представитель получателя: Маргучиева Гава Магомедовна
Представитель поставщика: Андиев Магомед Сапарович

Директор шк:



Г.Шахвалиева/.

АКТ
приема продуктов питания

Мы, нижеподписавшиеся председатель комиссии по приёмке продуктов питания, заместитель директора по УБР Курбанова П. Г., члены комиссии: повар Маргучиева Г. М.- повар. Магомедова Н. А.– учительница начальных классов. Магомедсаидов А. К. – председатель профкома школы:

Составили настоящий Акт о нижеследующем:

1. В соответствии с контрактом №5 от «01» января 2021 между МКОУ «Зильмукмахинская ООШ» и РайПО на поставку продуктов питания принимается товар следующего ассортимента и количества:

№ п/п	Наименование продукции	Ед.измер.	Кол - во	Цена	Сумма
1	Мясо говядина	кг	14,9	334,00	4976,80
2	Мясо куриное	кг	5,4	246,00	1328,00
3	Бананы	кг	19,4	120,00	2328,00
4	Томат гребут 1л.	шт	2	143,00	286,00
5	Йогурт Фрутис 5%	шт	72	20,00	1440,00
6	Масло под злато 1л.	шт	1	716,00	716,00
7	Масло Злато 1л.	литр	2	143,00	286,00
8	Огурцы	шт	8	65,00	520,00
9	Морковь	кг	3,75	30,00	112,50
10	Сок натуральные мой.	шт	54	14,00	756,00

ИТОГО:

12749,70

Стоимость товара поставленного в соответствии с условиями Договора составляет 0000,00 руб, с учетом НДС.

2. Принятый Покупателем товар обладает качеством и ассортиментом, соответствующим требованиям Контракта. Товар поставлен в установленные в Контракте сроки. Претензий к принятому товару не имеем.

Председатель комиссии:
Курбанова П. Г

Члены комиссии:
Магомедсаидов А. К.
Маргучиева Г. М
Магомедова Н. А.

Директор МКОУ «Зильмукмахинская ООШ»
/ У. Улаева /



А К Т – НА МАРТ МЕСЯЦ 2021год.

приемки продукции (товаров) по количеству и качеству

12. 03.2021 год.

Место составления акта и приемки продукции (товара)

МКОУ «Зильмукмахинская ООШ» МО «Акушинский район» РД

Дата приемки продукции (товара) 12.03.2021 год

Представитель получателя: Маргучиева Гава Магомедовна

(должность, фамилия, имя, отчество)

Представитель поставщика:

Андиев Магомед Сапарович

(должность, имя, отчество, фамилия)

Наименование поставщика РАЙПО МО «Акушинский район»

ИНН 0502002178 , КПП 0502201001, БИК 040702615

Дата: 12.03.2021 год

№ 395 накладной

По документам поставщика значилось: Все заявленные продукты

Фактически оказалось: Все указанные в накладной.

В том числе,

Брак	Бой	Недостача	Излишки
---	---	---	---
Кол-во, шт	Кол-во, шт	Кол-во, шт	Кол-во шт.

Подробное описание выявленных дефектов и характеров

Представитель получателя: Маргучиева Гава Магомедовна

Представитель поставщика: Андиев Магомед Сапарович

Директор шк:

/У.Г.Шахвалиева/.

АКТ

проверки комиссией по контролю над организацией и качеством питания в школьной столовой МКОУ «Зильмукмахинская ООШ» «20»февраль 2021 г.

Комиссия в составе:

Председатель: Шахвалиева Урузмак Гусейновна.

Члены комиссии ответственные за питанием:

Курбанова Патимат Гаджиевна

Магомедова Насихат Аскандаровна - учитель начальных классов,
Магомедсаидов Арсланали Курбанович – председатель профкома и др.

Составили настоящий акт в том, что с 20 февраля по 20 марта 2021года была проведена проверка качества питания в школьной столовой МКОУ «Зильмукмахинская ООШ»

Проверено:

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов,
3. Проверка ассортимента и качества блюд,
4. Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.
5. Проверка веса порций выхода готовых блюд.

В ходе проверки:

1. В приспособленном помещении столовой по санитарному состоянию имеются не значительные замечания :
* в шкафах для хранения столовых приборов требуются систематическая обработка хлоркой, в остальном — замечаний нет
2. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются и хранятся в специальном холодильнике, как положено - закрыты крышками. В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками,. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в шкафах, также закрыты крышками.
3. Ассортимент продукция , отпускаемый в школьном столовой разнообразен: в наличии имеется до 7-8 наименований различной продукции, что пользуется спросом у учащихся.

План производственного контроля организации питания в МК «Эльмухаминская ООП»

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продуктов питания.	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с поставщиком
1.2.	Сопроводительная документация на Продукты питания	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)

2. контроль качества и безопасности готовой продукции

2.1.	Качество продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра.	Журнал бракеража готовой продукции.
------	--------------------	------------	--	-------------------------------------

3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.

3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с потребнадзором, ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Зильмукамшинская основная общеобразовательная школа»

График уборки и дезинфекции при распространении коронавирусной инфекции

Ф. И. О. уборщицы	Чупанова Хамис Габибовна
Ф. И. О. контролера	Газизиева Асият Муртазалиевна и Курбанова Патимат Гаджиевна – завуч школы
Наименование помещения	Все классные помещения и столовая
Дата	22.02.2021 -- 28.02.2021 года

Время	Наименование средства:	Подпись уборщика					Подпись работника, контролирующего качество уборки
		Пн.	Вт.	Ср.	Чт.	Пт.	
07.45	Моющее средство -- ника Дезсредство -- хлорагексин 0,1%						
13.15	Моющее средство -- ника Дезсредство -- хлорагексин, 0,1%						
17.30	Моющее средство -- ника Дезсредство -- хлорагексин, 0,1%						
07.45	Моющее средство -- ника Дезсредство -- хлорагексин, 0,1%						

Директор школы
Газизиева Асият Муртазалиевна

