

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Лесокамская основная общеобразовательная школа»  
МБОУ «Лесокамочка»  
п. Гайны

ПРИКАЗ

12.04.2021

№ 94

«О внесении изменений в приказ МБОУ «Лесокамочка»  
№ 176 от 09.09.2020 года " О повышении эффективности  
системы контроля качества предоставления питания  
обучающимся"

В целях приведения в соответствие с федеральным законодательством, и приказа управления образования Гайнского муниципального округа № 73 от 12.04.2021г. О внесении изменений в приказ управления образования администрации Гайнского муниципального округа Пермского края №89 от 31.08.2020 года "О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций Гайнского муниципального округа"

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Внести в приказ МБОУ «Лесокамочка» № 176 от 09.09.2020 года " О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся» следующие изменения:

1.1. пункт 1.4. изложить в следующей редакции:

«1.4. организовать питание обучающихся в соответствии с требованиями следующих нормативных правовых актов:

Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 (далее - СП 2.4.3648-20);

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

«МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020) (далее - МР 2.4.0179-20);

«МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021), (вместе с «Рекомендациями по правилам обработки установок для дозированного розлива питьевой воды», «Рекомендациями по отбору суточных проб», «Рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и

инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений») (далее - МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6.);

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

1.2. пункт 1.10. изложить в следующей редакции:

«1.10. использовать в работе при организации питания обучающихся:

1.10.1. Методические рекомендации по организации и контролю за качеством предоставления горячего здорового питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края

1.10.2. типовые технические задания и типовые контракты на оказание услуг по организации питания в образовательных учреждениях, размещенные в региональной информационной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных нужд Пермского края»;

1.3. приложение 1 признать утратившим силу;

1.4. приложение 2 изложить в редакции согласно приложению 2 к настоящему приказу;

2. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

И.О. Директора школы:



И.И. Кузнецова

Приложение 1  
к приказу № 94  
от 12.04.2021

«УТВЕРЖДЕНЫ  
приказом  
№ 176 а от 09.09.2020

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**по организации и контролю за качеством предоставления горячего здорового питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края**

### **1. Общие положения**

Методические рекомендации по организации и контролю за качеством предоставления горячего здорового питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края (далее - Организации) разработаны в соответствии с:

1.1. Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

1.2. Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

1.3. Федеральным законом от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»»

1.4. Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 (далее - СП 2.4.3648-20),

1.5. Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20),

1.6. «МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ (02.03.2021), (вместе с «Рекомендациями по правилам обработки установок для дозированного розлива питьевой воды», «Рекомендациями по отбору суточных проб», «Рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений») (далее - МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6.),

1.7. «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020) (далее - МР 2.4.0179-20),

1.8. «МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020 (далее - МР 2.4.0180-20),

Методические рекомендации разработаны в целях организации работы по:

предоставлению здорового горячего полноценного, сбалансированного питания и мерах профилактики заболеваний в период массовых заболеваний;

проведению контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, предотвращению пищевых отравлений и острых кишечных инфекций;

контролю за качеством поступающих на пищеблок Организации продуктов питания и соблюдением технологии приготовления пищи;

соблюдению противоэпидемического режима на пищеблоке;

взаимодействию между юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими организацию питания, руководителем Организации и медицинским работником при организации питания в Организации.

## **2. Рекомендуемые документы, регулирующие порядок организации и контроля за качеством питания в Организации**

2.1. Режим работы Организации, сформированный в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6., МР 2.4.0179-20.

2.2. Режим работы пищеблока, сформированный с учетом режима работы Организации, графика питания обучающихся.

2.3. Приказ об утверждении в Организации:

2.3.1. положения, регулирующего предоставление услуг питания обучающимся, порядок проведения контрольных мероприятий за качеством питания в Организации;

2.3.2. ответственных за организацию питания обучающихся, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, формирование навыков и культуры здорового питания, профилактику алиментарно-зависимых пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;

2.3.3. положения о бракеражной комиссии в Организации согласно приложению 1 к Методическим рекомендациям;

2.3.4. годового плана работы Организации по контролю за качеством предоставления питания: направления контрольных мероприятий, в т.ч. по исполнению договорных отношений с поставщиками услуг питания, регламент работы бракеражной комиссии, сроки проведения контрольных мероприятий. Результаты контрольных мероприятий и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются соответствующими актами, которые рассматриваются на совещаниях с приглашением заинтересованных лиц.

2.4. Договор (контракт) на аренду помещений и договор (контракт) на предоставление услуг питания в случаях предоставления питания сторонними организациями: юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими организацию питания.

2.5. Договор о совместной деятельности по организации медицинского обслуживания обучающихся Организации с медицинским учреждением.

### **3. Основные требования к организации питания в Организации.**

#### **Принципы организации здорового питания**

Федеральным законом от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов установлено определение «здорового питания», что крайне важно для формирования здоровой нации и увеличения продолжительности активного долголетия.

Здоровое питание – питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний.

3.1. Предоставление здорового горячего полноценного, сбалансированного питания осуществляется по примерному меню Организациями исходя из нормы питания на одного ребенка в день.

3.2. Примерное меню разрабатывает юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, осуществляющий организацию питания, согласовывает руководитель Организации, медицинский работник и специалист Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю.

Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии. В исключительных случаях может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам.

3.3. При разработке примерного меню учитывается обеспечение поступления с рационом питания основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20.

3.4. Юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, осуществляющий организацию питания, составляет на основании примерного меню ежедневное меню и меню-раскладку.

3.5. В рамках профилактики заболеваний в период эпидемического подъема заболеваемости гриппом и ОРВИ проводится корректировка рационов питания с целью включения блюд, обогащенных витаминами, макро- и микронутриентами, по согласованию с медицинским работником.

3.6. Взаимоотношения между юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими организацию питания (далее - Поставщики), и Организациями регулируются договором (контрактом) на аренду помещений и договором (контрактом) на предоставление услуг питания, заключенными в порядке, определенном действующим законодательством.

3.7. В договорах (контрактах) на аренду помещений и договорах (контрактах) на предоставление услуг питания предусматриваются требования, предъявляемые к юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, осуществляющим организацию питания, и условия прекращения договорных отношений в случае несоблюдения договорных обязательств.

#### **4. Основные требования, предъявляемые к юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, осуществляющим организацию питания**

##### **4.1. Основные требования к документации пищеблока**

На пищеблоке должна быть следующая документация:

- 4.1.1. журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- 4.1.2. журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- 4.1.3. журнал здоровья (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, нахождении сотрудников на листке временной нетрудоспособности);
- 4.1.4. санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля;
- 4.1.5. перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты;
- 4.1.6. сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания (1994-1998 гг.);
- 4.1.7. журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- 4.1.8. медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа;
- 4.1.9. журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;
- 4.1.10. ассортиментный перечень блюд и изделий пищеблока;
- 4.1.11. журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 4.1.12. журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации);
- 4.1.13. ведомость контроля за рационом питания по форме, рекомендуемой СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 4.1.14. журнал учета проведения проверок.

##### **4.2. Контрольные функции за организацией питания в Организации**

В рамках контроля за организацией питания должно быть предусмотрено следующее:

- 4.2.1. организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
- 4.2.2. предоставление питания в соответствии с графиком, утвержденным руководителем Организации;
- 4.2.3. контроль за выполнением натуральных норм, рационом питания в соответствии с примерным (10-дневным) меню, проведением профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности и исполнением иных обязательств, предусмотренных настоящим Положением и договором (контрактом), заключенным Организацией с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания;
- 4.2.4. контроль за соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием (накопительной ведомости);
- 4.2.5. проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- 4.2.6. контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество

и безопасность сырья, полуфабрикатов;

4.2.7. требования по свежести продукта, соответствие его составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупки продуктов питания, в том числе:

4.2.7.1. на поставляемую молочную продукцию: не допускать наличие в составе молочной продукции растительных жиров и других заменителей молочных компонентов;

4.2.7.2. на поставку охлажденного мяса и мясной продукции: мясо говядины, цыпленка-бройлера, субпродукты должны быть охлажденными, срок убоя не более 1 суток. Сосиски, сардельки и колбаса вареная должны быть изготовлены из охлажденного мяса по ГОСТ 32951-2014. «Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия»;

4.2.8. проведение в рамках производственного контроля лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6.

### **4.3. Основные требования к персоналу пищеблока Организации**

4.3.1. Для работы на пищеблоке допускаются лица, имеющие допуск по состоянию здоровья, прошедшие профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию.

4.3.2. Работник пищеблока в обязательном порядке проходит предварительный и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующими нормативными документами Министерства здравоохранения Российской Федерации. Каждый работник должен иметь на рабочем месте личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских осмотров, лабораторных исследований, сведения о профилактических прививках (против кори, краснухи, дифтерии, вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа), отметка о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

4.3.3. Сотрудники пищеблока имеют квалификацию не ниже 4 разряда.

4.3.4. Для сотрудников пищеблока ежегодно организуется курсовая гигиеническая подготовка для сотрудников пищеблока (Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000 г. № 229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций").

## **5. Обязанности медицинского работника по контролю за качеством питания в Организации**

5.1. Медицинский работник контролирует в ежедневном режиме соблюдение примерного меню, разработанного юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания в Организации, согласованного с руководителем Организации и Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.

5.2. Выборочно (1 раз в неделю) медицинский работник проверяет соответствие фактического рациона ежедневному меню и примерному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.

5.3. Медицинский работник участвует в работе бракеражной комиссии по оценке качества готовых блюд. После снятия пробы медицинский работник делает запись в журнале бракеража готовой продукции о разрешении или запрете выдачи готового блюда обучающимся. Периодически (не реже одного раза в неделю) контролирует качество поступающей продукции на пищеблок. При выявлении недоброкачественной продукции фиксирует данный факт актом, сообщает руководителю Организации и поставщику услуги питания для принятия мер по изъятию из оборота данного продукта. При необходимости направляет информацию в Управление Роспотребнадзора по Пермскому краю.

5.4. Медицинский работник ежедневно проводит осмотр работников пищеблока общеобразовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал по форме, рекомендованной СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.5. При вынесении решения о запрете выдачи готового блюда принимает меры по недопущению блюда к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков, при необходимости направляет представление руководителю Организации.

5.6. Медицинский работник контролирует правильность отбора и условий хранения суточных проб.

5.7. Медицинский работник осуществляет контроль за качественным и количественным рационом питания, витаминизацией блюд, проводит анализ выполнения норм питания.

5.8. Медицинский работник контролирует санитарное состояние пищеблока, один раз в неделю проверяет наличие дезинфицирующих растворов на пищеблоке.

5.9. Медицинский работник проверяет наличие медицинской книжки установленного образца на каждого работника пищеблока, наличие в них необходимых отметок в соответствии с действующими нормативными документами.

5.10. Медицинский работник фиксирует результаты всех проверок пищеблока и документации по организации питания в «Ведомости контроля за рационом питания», «Журнале бракеража готовой пищевой продукции», «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции» и др. в соответствии с рекомендуемыми формами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.11. Медицинский работник обязан докладывать заведующему отделением организации медицинской помощи детям в Организации и доводить до сведения руководителя Организации в письменном виде информацию о выявленных дефектах в организации питания детей, один экземпляр служебной записки оставлять себе.

## **6. Основные требования к организации работы бракеражной комиссии**

6.1. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии.

6.2. Состав и положение бракеражной комиссии утверждается руководителем Организации согласно приложению 1 к настоящим Методическим рекомендациям.

6.3. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

6.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленного образца.

6.5. В бракеражном журнале дается оценка каждого блюда и отметка о разрешении на выдачу. При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

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

## **7. Организация общественного контроля за питанием в Организации**

7.1. Организация общественного контроля за питанием осуществляется администрацией Организации с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии (МР



2.4.0180-20.2.4.).

7.2. Состав общественной комиссии утверждается приказом руководителя Организации в начале каждого учебного года.

7.3. На очередной учебный год формируется план проведения проверок общественной комиссией в части контроля за:

соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;

отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;

соблюдением культуры обслуживания обучающихся;

санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;

своевременностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6.;

вкусовыми предпочтениями детей, удовлетворенностью ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;

информированием родителей и детей о здоровом питании.

7.4. Общественная комиссия вправе организовать проверку за поступающими на пищеблок продуктами питания: наличие сопроводительных документов на поступающее сырье и продуктов питания, подтверждающих их качество и безопасность, сроки реализации продуктов. В случае выявления нарушений потребовать от Организации добровольного изъятия пищевых продуктов из оборота до устранения нарушений.

7.5. Общественная комиссия по контролю за организацией питания учащихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при руководителе Организации.

7.6. Сведения по составу бракеражной комиссии, общественной комиссии, меню, график дежурства классов по столовой, время приема пищи, материалы по культуре питания, книга отзывов и предложений размещаются на информационном стенде Организации. Информацию об организации питания и результаты контроля рекомендуется публиковать на стенде и сайте Организации.

## **8. Меры, принимаемые по результатам проведенных мероприятий по контролю за качеством предоставления питания**

8.1. Ответственный за организацию питания ежеквартально осуществляет контроль исполнения договора (контракта) на аренду помещений и договора (контракта) на предоставление услуг питания.

8.2. Итоги проведенных проверок администрации Организации, общественного контроля рассматриваются на инструктивно-методических совещаниях, педагогическом совете, родительских собраниях.

8.3. При получении представления от медицинского работника либо члена бракеражной комиссии о запрете выдачи готовых блюд принимает меры недопущению блюда к выдаче, при наличии опасности или факта возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений принимает меры по приостановке деятельности пищеблока.

8.4. О всех случаях возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений руководитель Организации обязан незамедлительно сообщить в орган управления образованием муниципального района и округа (городского округа), территориальные отделы управления Роспотребнадзора по Пермскому краю и орган управления здравоохранением

муниципального района и округа (городского округа).

8.5. При условии выявления нарушений в ходе контроля за исполнением договора (контракта) на аренду помещений и договора (контракта) на предоставление услуг питания, возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в Организации проводится служебное расследование, с последующим привлечением к ответственности виновных лиц в соответствии с действующим законодательством.

8.6. В случаях выявления нарушений Организация инициирует расторжение договоров (контрактов) и при необходимости (возможности) внесение в реестр недобросовестных поставщиков услуг.

**Мониторинг охвата обучающихся  
общеобразовательных организаций горячим питанием, в том числе бесплатным  
горячим питанием обучающихся 1-4 классов**

| №<br>п/п | Показатели   | 1-4    | 5-9    | 10-11  | всего |
|----------|--|--------|--------|--------|-------|
|          |  | классы | классы | классы |       |
|          |  | 1      | 2      | 3      | 4     |
| 1        | Общее число обучающихся  |        |        |        |       |
| 2        | Число обучающихся, получающих горячее питание                    |        |        |        |       |
| 2.1      | Число обучающихся, получающих бесплатное горячее питание         |        |        |        |       |
| 2.2      | Охват бесплатным горячим питанием, %                             |        |        |        |       |
| 3        | Охват горячим питанием, %  |        |        |        |       |
|          | в том числе  |        |        |        |       |
| 4        | <i>число обучающихся, получающих одноразовое питание</i>         |        |        |        |       |
|          | из них   |        |        |        |       |
| 5        | только горячий завтрак   |        |        |        |       |
| 6        | только горячий обед  |        |        |        |       |
| 7        | <i>число обучающихся, получающих двухразовое питание</i>         |        |        |        |       |
|          | из них   |        |        |        |       |
| 8        | завтрак+обед (1 смена)   |        |        |        |       |
| 9        | обед+ужин (2 смена)  |        |        |        |       |
| 10       | <i>число обучающихся, получающих трехразовое и более питание</i> |        |        |        |       |