



ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА
АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА КИРОВСКОЕ
ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 1 ГОРОДА КИРОВСКОЕ»

П Р И К А З

01 сентября 2023 г.

Кировское

№ 773 од

Об организации питания
в школе в 2023-2024 учебном году

На основании приказа отдела образования администрации города Кировское от 31.08.2023 № 169 од «Об организации питания в образовательных организациях ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА КИРОВСКОЕ в 2023 - 2024 учебном году», с целью обеспечения организованного и своевременного питания обучающихся школы, оформления необходимых документов на питание учащихся льготных категорий

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить двухнедельное меню для обучающихся 1-4 классов, ГПД 1-4 классов, льготной категории. (Приложение 1).
2. Утвердить технологические карты приготовления блюд, согласно меню. (Приложение 2)
3. Утвердить Положение об организации питания обучающихся в школе. (Приложение 3).
4. Организовать с 04.09.2023 предоставление бесплатного горячего питания в школе при очной форме обучения.
5. Организовать бесплатное горячее питание в школе для:
 - всех обучающихся 1-4 классов;
 - обучающихся 1-4 классов, обучающихся в группах продленного дня;

-обучающихся льготных категорий 5-11 классов (при наличии соответствующих документов) следующих категорий:

- дети из многодетных семей;
- дети-сироты, дети, лишенные родительского попечения;
- дети из малообеспеченных семей;
- дети, потерпевшие от Чернобыльской катастрофы;
- дети из семей вынужденных переселенцев;
- дети погибших шахтеров;
- дети погибших военнослужащих Донецкой Народной Республики;
- дети погибших (умерших) защитников Донецкой Народной Республики
- участников боевых действий по защите Донецкой Народной Республики;
 - дети комиссованных военнослужащих подгруппы А, подгруппы Б.
 - обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, посещающих общеобразовательное учреждение

6. Утвердить списки детей льготной категории на бесплатное питание в 2021-2022 учебном году (Приложение 4).

7. Классным руководителям 1-11 классов:

7.1. Довести до сведения родителей об установлении стоимости питания 1 ребенка в 1 день в следующем размере с 04.09.2023 для:

- обучающихся, осваивающим образовательные программы начального общего образования, и обучающимся льготных категорий в 5-х -11-х классах завтрак на сумму 76,45 российских рублей (семьдесят шесть российских рублей 45 копеек). Из них 70,53 (семьдесят) рублей 53 копейки – за счет средств субсидии, предоставляемой в 2023 году из федерального бюджета на софинансирование бюджета Донецкой Народной Республики, и 5,92 (пять) рублей 92 копейки - за счет средств бюджета Донецкой Народной Республики.

- обучающихся, осваивающим образовательные программы начального общего образования в группах продленного дня, обед на сумму 107,03 российских рублей (сто семь российских рублей 03 копейки) за счет средств бюджета Донецкой Народной Республики.

- обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, посещающим образовательные учреждения и осваивающим образовательные программы начального общего образования, основного общего и среднего общего образования в очном режиме, завтрак на сумму 76,45 российских рублей (семьдесят шесть российских рублей 45 копеек) и обед на сумму 107,03 российских рублей (сто семь российских рублей 03 копейки)

7.2. Довести до сведения родителей об установлении предельной стоимости питания 1 ребенка в 1 день в детских оздоровительных лагерях с дневным пребыванием на базе МОУ «СШ№1 Г.КИРОВСКОЕ» для учащихся обучающихся 1-х– 8-х и 10-х классов на 2024 год завтрак на сумму 76,45 российских рублей (семьдесят шесть российских рублей 45 копеек)

обед на сумму 107,03 российских рублей (сто семь российских рублей 03 копейки) за счет средств бюджета Донецкой Народной Республики.

8. Заместителю директора по ВР Тарасюк Е.Е.:

8.1. Нести персональную ответственность за организацию детского питания в школе.

8.2. Контролировать организацию бесплатного питания для обучающихся льготных категорий.

9. Повару школы Ивановой О.С.:

9.1. Не превышать установленной стоимости питания во время составления ежедневных меню.

9.2. Максимально придерживаться норм питания согласно действующему законодательству.

10. Классным руководителям 5-11 классов:

10.1. Своевременно (не позже трех дней) после прибытия обучающегося льготной категории в класс предоставлять информацию о появлении обучающегося льготной категории, которого необходимо обеспечить льготным питанием.

10.2. Нести персональную ответственность за правильность составления списков и поданных данных об обучающихся льготных категорий на 2023-2024 учебный год.

10.3. Нести персональную ответственность за питания детей льготной категории в школе.

11. Обеспечивать горячим питанием в школе за счёт родительской платы обучающихся 5-х-11-х классов, не отнесенных к льготной категории, о основании договора, заключенного между родителем (законным представителем) и школой.

12. Включать в стоимость питания обучающихся за счёт родительской платы только стоимость набора продуктов питания, израсходованных на его приготовление.

13. Установить ежедневный норматив стоимости горячего питания одного обучающегося за счёт родительской платы в 5-х-11-х классах завтрак на сумму 76, 45 российских рублей (семьдесят шесть российских рублей 45 копеек).

14. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



Л.В.Зуева

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ «СШ № 1
Г. КИРОВСКОЕ»

Л.В. Зуева Л.В. Зуева

ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ
для обучающихся 1-4 классов,
льготной категории 5-11 классов, ГПД 1-4 классов
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 1
ГОРОДА КИРОВСКОЕ» на осенний период 2023 года

1-4 классы, льготная категория 5-11 классы

Первая неделя								
Понедельник								
Завтрак								
№ п/п	Наименование блюда	Выход блюд в граммах	белки	жиры	углеводы	Энерго	№ рецептур	№ стр.
						ценность кал,		
1	Каша гречневая	150	8,3	6,3	36	233,7	54-4г	70
2	Салат из капусты	60	1,6	6,1	6,2	85,7	54-7з	9
3	Печень говяжья по - строгановски	80	13,4	12,6	5,3	189,2	54-18м	129
4	Сок фруктовый	200	0,7		21,6	9,1		
5	Хлеб пшеничный	45	4,1	2,1	15	112		
	Итого		28,1	27,1	84,1	629,7		
Вторник								
Завтрак								
№ п/п	Наименование блюда	Выход блюд в граммах	белки	жиры	углеводы	Энерго	№ рецептур	№ стр.
						ценность кал,		
1	Жаркое по домашнему с курицей	200	24,8	6,2	17,6	225,7	54-28м	138
2	Хлеб пшеничный	45	4,1	2,1	15	9,1		
3	Компот из сухофруктов	200	0,5		19,8	81	54-1хн	187
4	Апельсин	100	0,9	0,2	8,1	42,3		
5	Икра свекольная	120	2,6	8,4	13,6	142,8	54-15з	15
	Итого		32,8	16,9	74,1	500,9		
Среда								
Завтрак								
№ п/п	Наименование блюда	Выход блюд в граммах	белки	жиры	углеводы	Энерго	№ рецептур	№ стр.
						ценность кал,		
1	Плов с курицей	200	27,3	8,1	33,2	314,6	54-12м	124
2	Винегрет	60	0,6	5,3	4,1	67,1	54-16з	16
3	Компот из сухофруктов	200	0,5		19,8	81	54-1хн	187
4	Банан	100	1,5	0,5	21	89		
5	Хлеб пшеничный	45	4,1	2,1	15	112		

Четверг								
Завтрак								
№ п/п	Наименование блюда	Выход блюд в граммах	белки	жиры	углеводы	Энерго	№ рецептур	№ стр.
						ценность кал,		
1	Каша рисовая молочная	200	5,3	5,4	28,7	184,5	54-25,1к	67
2	Булочка домашняя	50	4,37	7,07	36,8	228,2		
3	Сыр	15	3,5	4,4		53,8	54-1з	5
4	Какао с молоком	200	4,6	3,6	12,6	100,4	54-21гн	173
5	Хлеб пшеничный	50	4,1	2,1	15	112		
	Итого		21,87	22,57	93,1	678,9		
Пятница								
Завтрак								
№ п/п	Наименование блюда	Выход блюд в граммах	белки	жиры	углеводы	Энерго	№ рецептур	№ стр.
						ценность кал,		
1	Картофельное пюре	150	3,2	5,2	19,8	139,4	54-11г	76
2	Рыба тушеная с овощами	75	9,6	5,2	4,4	103	54-11р	106
3	Капуста тушеная	150	2,9	26,5	8,1	283	54-19г	78
4	Печенье	20	1,8	4	4,1	69,8		
	Сок фруктовый	200				87,4		
	Хлеб пшеничный	45	4,1	2,1	15	112		
	Апельсин	100	0,9	0,2	8,1	42,3		
	Итого		22,5	43,2	59,5	836,9		
Всего за неделю			139,37	125,77	403,9	3310,1		
Вторая неделя								
Понедельник								
Завтрак								
№ п/п	Наименование блюда	Выход блюд в граммах	белки	жиры	углеводы	Энерго	№ рецептур	№ стр.
						ценность кал,		
1	Каша гречневая	150	8,3	6,3	36	233,7	54-4г	70
2	Гуляш из говядины	80	13,5	13,1	3,2	185,6	54-2м	115
3	Салат из свеклы	60	0,8	2,7	4,6	45,6	54-13з	14
4	Апельсин	100	0,9	0,2	8,1	42,3		
5	Сок фруктовый	200				87,4		
6	Хлеб пшеничный	45	4,1	2,1	15	112		
	Итого		27,6	24,4	66,9	706,6		
Вторник								
Завтрак								
№ п/п	Наименование блюда	Выход блюд в граммах	белки	жиры	углеводы	Энерго	№ рецептур	№ стр.
						ценность кал,		
1	Пюре картофельное	150	3,2	5,2	19,8	139,4	54-11г	76

	Итого		26,4	24,67	52	619,7		
Четверг								
Обед								
№ п/п	Наименование блюда	Выход блюд в граммах	белки	жиры	углеводы	Энергоценность кал,	№ рецептур	№ стр.
1	Свекольник со сметаной	250	2,25	5,35	13,32	110,3	54-18с	45
2	Макароны с сыром	150	7,9	6,8	28,6	207,7	54-3г	69
3	Сок фруктовый	200				87,4		
4	Банан	100	1,5	0,5	21	89		
	Хлеб пшеничный	50	4,1	2,7	21,1	121		
	Итого		15,75	15,35	84,02	615,4		
Пятница								
Обед								
№ п/п	Наименование блюда	Выход блюд в граммах	белки	жиры	углеводы	Энергоценность кал,	№ рецептур	№ стр.
1	Борщ с капустой и картофелем	250	2,1	5,3	12,1	112,8	54-2с	28
2	Жаркое по домашнему с говядиной	200	20,1	18,7	17,2	318	54-9м	121
3	Салат из капусты	60	1,6	6,1	6,2	85,7	54-7з	9
	Чай	200	0,2		6,5	26,8	54-2гн	162
5	Хлеб пшеничный	50	4,1	2,7	21,1	121		
	Итого		28,1	32,8	63,1	664,3		
Всего за неделю			130,9	185,8	421,42	3468,4		
			5	2				
Вторая неделя								
Понедельник								
Обед								
№ п/п	Наименование блюда	Выход блюд в граммах	белки	жиры	углеводы	Энергоценность кал,	№ рецептур	№ стр.
1	Суп рыбный(мминтай)	250	10,49	3,25	18,25	144,2	54-20с	47
2	Жаркое с говядиной	200	20,1	18,7	17,2	318	54-9м	121
3	Капуста тушеная	75	1,45	13,25	4,05	141,5	54-19г	78
4	Компот из сухофруктов	200	0,5		19,8	81	54-1хн	187
5	Хлеб пшеничный	50	4,1	2,7	21,1	121		
	Итого		36,64	206,9	80,4	805,7		
Вторник								
Обед								
№ п/п	Наименование блюда	Выход блюд в граммах	белки	жиры	углеводы	Энергоценность кал,	№ рецептур	№ стр.
1	Борщ с фасолью	250	3,85	6,4	15,3	134,3	54-19с	46
2	Каша гречневая	150	8,3	6,3	36	233,7	54-4г	70
3	Гуляш из говядины	80	13,5	13,1	3,2	185,6	54-2м	115
4	Винегрет	60	0,6	5,3	4,1	67,1	54-16з	16
5	Сок фруктовый	200				87,4		
6	Хлеб пшеничный	50	4,1	2,7	21,1	121		

7	Печенье	20	1,8	44,1	69,8			
8	Банан	100	1,5	0,5	21	89		
	Итого		33,65	78,4	170,5	918,1		
Среда								
Обед								
№ п/п	Наименование блюда	Выход блюд в граммах	белки	жиры	углеводы	Энергоценность кал,	№ рецептур	№ стр.
1	Суп с макаронами	250	3,15	2,7	22,65	149,5	54-7с	34
2	Салат с морковью и яблоками	60	0,6	6,1	4,3	74,2	54-11з	13
3	Сырники	150	29,4	8,6	31	319,1	54-6г	94
4	Чай	200	0,2		6,5	26,8	54-2гн	162
5	Хлеб пшеничный	50	1,8	44,1	69,8	121		
6	Масло сливочное	10				72		
	Сыр	15	3,5	4,4		3,8	54-1з	5
	Итого		38,65	65,9	134,25	766,4		
Четверг								
Обед								
№ п/п	Наименование блюда	Выход блюд в граммах	белки	жиры	углеводы	Энергоценность кал,	№ рецептур	№ стр.
1	Суп с клецками	250	2,25	3,27	13,75	93,35	54-6с	32
2	Рыба с овощами в томате	100	14,4	7,8	6,6	154,5	54-11р	106
3	Рис отварной	150	3,7	4,8	36,5	203,5	54-6г	71
4	Икра свекольная	60	1,3	4,2	6,8	71,4	54-15з	15
5	Сок фруктовый	200				87,4		
6	Хлеб пшеничный	50	1,8	44,1	69,8	121		
7	Апельсин	100	0,9	0,2	8,1	42,3		
	Итого		24,35	64,37	141,55	773,45		
Пятница								
Обед								
№ п/п	Наименование блюда	Выход блюд в граммах	белки	жиры	углеводы	Энергоценность кал,	№ рецептур	№ стр.
1	Свекольник со сметаной	250	2,25	5,35	13,32	110,37	54-18с	45
2	Запеканка из творога	150	29,7	10,7	21,7	301,2	54-1г	89
3	Булочка домашняя	50	2,91	4,71	24,53	152,13		
4	Чай	200	0,2		6,5	26,8	54-2гн	162
5	Сыр	15	3,5	4,4		3,8	54-1з	5
6	Яйцо	1шт	4,8	4	0,3	56,6	54-6о	88
7	Хлеб пшеничный	50	1,8	44,1	69,8	121		
	Итого		45,16	73,26	136,15	771,9		
Всего за вторую неделю			178,4	488,8	662,85	4035,55		
ИТОГО			309,4	674,6	1084,27	75039,5		

Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях: Пособие.— М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.

Родительская плата

Первая неделя							
Понедельник							
Завтрак							
№ п/п	Наименование блюд	Выход блюдо в граммах	белки	жиры	углеводы	Энерго ценность кал.	№ рецептур
1	Рыба тушеная в томате с овощами	100	10.9	6.6	5.6	120	194
2	Каша рисовая рассыпчатая	150	5.5	6.9	58.0	318	290
3	Овощи консервированные порционные	50	2.8		0.6	16	
4	Хлеб пшеничный	45	4.1	2.1	15	112	
5	Сок фруктовый	200			18	76	
Итого			23.3	15.6	97.2	642	
Вторник							
Завтрак							
№ п/п	Наименование блюд	Выход блюдо в граммах	белки	жиры	углеводы	Энерго ценность кал.	№ рецептур
1	Котлета из мяса птицы	50/5	9.8	10.9	8.9	173	285
2	Картофель тушеный	150	3.8	9.3	16.3	166.5	308
3	Салат из свежей капусты	75	1.2	3.8	6.8	66.8	36
4	Чай с сахаром	200	0.1		15	60	349
5	Хлеб пшеничный	45	4.1	2.1	15	112	
6	Фрукты свежие	125	3.5		0.7	20	
Итого			22.5	26.1	62.7	598.3	
Среда							
Завтрак							
№ п/п	Наименование блюд	Выход блюдо в граммах	белки	жиры	углеводы	Энерго ценность кал.	№ рецептур
1	Пюре морковное	75	1.4	2.1	11.4	71	299
2	Галушки с творогом	100/5	11.8	10	22.5	229	181
3	Яйцо варенное	1шт	5.6		1.2	93	169
4	Ряженка	200	3.00	3.2	4.3	66	
5	Хлеб пшеничный	45	4.1	2.1	15	112	
Итого			25.9	17.4	54.4	571	
Четверг							
Завтрак							
№ п/п	Наименование блюд	Выход блюдо в граммах	белки	жиры	углеводы	Энерго ценность кал.	№ рецептур
1	Биточек рубленый из кур паровой	50/5	9.8	10.9	8.9	173	286
2	Каша гречневая рассыпчатая	150	8.8	6.6	45.1	278	290
3	Салат из отварной свеклы	75	3.8	1.2	6.9	66.8	43
4	Компот из плодов консервированных	200			7.5	30	328
5	Хлеб пшеничный	45	4.1	2.1	15	112	
Итого			26.5	20.8	83.4	659.8	
Пятница							
Завтрак							
№ п/п	Наименование блюд	Выход блюдо в граммах	белки	жиры	углеводы	Энерго ценность кал.	№ рецептур
1	Колбаса жареная	50	6.9	19.8	0.1	206	229
2	Рагу из овощей	155	3.3	6.3	17.9	200	118
3	Компот из сухофруктов	200	0.6		2.9	122	330
4	Хлеб пшеничный	45	4.1	2.1	15	112	
Итого			14.9	28.2	35.9	640	
Всего за неделю						3111,1	

Родительская плата

Вторая неделя							
Понедельник							
Завтрак							
№ п/п	Наименование блюд	Выход блюдо в граммах	белки	жиры	углеводы	Энерго ценность кал.	№ рецептур
1	Рыба тушеная в томате с овощами	100	10.9	6.6	5.6	120	194
2	Каша пшеничная рассыпчатая	150	4.7	4.7	25.8	165	290
3	Хлеб пшеничный	45	4.1	2.1	15	112	
4	Чай с сахаром	200	0.1		15	60	349
Итого			19.8	13.4	61.4	457	
Вторник							
Завтрак							
№ п/п	Наименование блюд	Выход блюдо в граммах	белки	жиры	углеводы	Энерго ценность кал.	№ рецептур
1	Сосиски жареные	50/5	6.4	18.3		190	229
2	Макаронные изделия отварные	100	4.7	5.6	26.1	174	295
3	Салат из отварной свеклы	75	1.4	2.1	11.4	71	43
4	Компот из сухофруктов	200	0.6		29	122	330
5	Хлеб пшеничный	45	4.1	2.1	15	112	
Итого			17.2	28.1	81.5	669	
Среда							
Завтрак							
№ п/п	Наименование блюд	Выход блюдо в граммах	белки	жиры	углеводы	Энерго ценность кал.	№ рецептур
1	Икра свекольная	75	1.1	5.3	9	70.5	131*
2	Каша рисовая рассыпчатая	150	3.8	8.6	40.4	253.5	144
3	Яйцо вареное	1шт	5.6		1.2	93	169
4	Сок фруктовый	200			18	76	
5	Хлеб пшеничный	45	4.1	2.1	15	112	
Итого			21.6	25.0	83.6	605	
Четверг							
Завтрак							
№ п/п	Наименование блюд	Выход блюдо в граммах	белки	жиры	углеводы	Энерго ценность кал.	№ рецептур
1	Биточек рубленый из кур паровой	50/5	9.8	10.9	8.9	173	286
2	Капуста, тушенная с картофелем	155	4.2	11.6	25.0	223	115
3	Компот из сухофруктов	200	0.6		29	122	330
4	Хлеб пшеничный	45	4.1	2.1	15	112	
5	Фрукты свежие	150	4.2		0.9	24	
Итого			22.9	24.6	78.8	654	
Пятница							
Завтрак							
№ п/п	Наименование блюд	Выход блюдо в граммах	белки	жиры	углеводы	Энерго ценность кал.	№ рецептур
1	Овощи консервированные	50	2.8		0.6	16	
2	Фрикадельки из кур	50/5	9.1	7.7	4.7	125	287
3	Картофельное пюре	150	3.3	5.4	24.5	160	298
4	Хлеб пшеничный	45	4.1	2.1	15	112	
5	Компот из сухофруктов	200	0.6		2.9	122	330
Итого			19.9	15.2	47,7	535	
Всего за вторую неделю						2920	

Сборник рецептов блюд для питания школьников, Киев «Техника», 1987, утвержден приказом Министерства торговли Украины от 24.12.1985 №341

* Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий СССР 1982

УТВЕРЖДАЮ:
 директор МОУ «СШ №1
 Г.КИРОВСКОЕ»
 Л. В. Зуева

Запеканка из творога
Номер рецептуры: 54-1г

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
творог	139.5	139.5	27.5	6.1	3.8	180.6
крупа манная	9.7	9.7	0.94	0.1	6.2	29.4
сахар-песок	9.0	9.0	0	0	8.2	32.7
сметана	5.2	5.2	0.1	0.7	0.2	7.3
сухари панировочные	5.2	5.2	0.5	0.1	3.2	15.5
яйцо куриное	4.4	4.0	0.5	0.4	0.0	5.6
масло сливочное	5.2	5.2	0.0	3.3	0.06	30.1
соль поваренная йодированная	0.4	0.4	0	0	0	0
ванилин	0.01	0.01	0	0	0.01	0
вода	36	36	0	0	0	0
		150	29.7	10.7	21.7	301.2

Технология приготовления:

Творог перетирают.

В горячей воде растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут, охлаждают.

Протертый творог смешивают с заваренной и охлажденной вязкой манной кашей. Добавляют сырые яйца, сахар, соль. Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом и посыпанный панировочными сухарями противень слоем 3–4 см.

Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250 °С до образования корочки, затем при температуре 180–200 °С доводят до готовности (суммарно не менее 15 минут). Готовность блюда определяют по уплотнению структуры – запеканка легко отделяется от стенок противня.

Перед отпуском запеканку нарезают на порции.

УТВЕРЖДАЮ:
 директор МОУ «СШ №1
 Г.КИРОВСКОЕ»
 Л. В. Зуева

Сырники
Номер рецептуры: 54-6т

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
творог	135	135	26,6	5,9	3,7	174,8
крупа манная	11	11	1,1	0,1	7,1	33,4
мука пшеничная высший сорт	10	10	1	0,1	6,4	30,5
яйцо куриное	5,5	5	0,6	0,5	0	7,1
сахар-песок	15	15	0	0	13,6	54,5
сметана	5	5	0,1	0,7	0,2	7,1
масло сливочное	2	2	0	1,3	0	11,6
соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0	0	0	0
ванилин	0,02	0,02	0	0	0	0,1
Масса полуфабриката:		85×2				
Выход:		150	29,4	8,6	31	319,1

Технология приготовления:

Творог перетирают.

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2–3 шт. и потом соединяют с общей массой.

Ванилин растворяют в горячей воде.

В протертый творог добавляют манную крупу, сырые яйца, ванилин, сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика в диаметре 5–6 см, нарезают поперек, панируют в муке (1/2 нормы), формуют в виде круглых биточков толщиной 1,5 см, укладывают в смазанную сливочным маслом емкость. Сметану смешивают с оставшейся мукой. Полученной смесью смазывают поверхность сырников, запекают в жарочном шкафу (пароконвектомате) при температуре 250 °С 10–20 минут до образования корочки, затем при температуре 180–200 °С доводят до готовности (суммарно не менее 20 минут).


 УТВЕРЖДАЮ:
 директор МОУ «СШ №1
 Г.КИРОВСКОЕ»
 Л. В. Зуева

Рис отварной
Номер рецептуры: 54-6г

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
крупа рисовая	54	54	3,6	0,5	36,4	163,9
масло сливочное	6,8	6,8	0,1	4,3	0,1	39,6
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0
вода	324	324	0	0	0	0
Выход:		150	3,7	4,8	36,5	203,5

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают в теплой воде, несколько раз меняя воду. Подготовленную крупу всыпают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают на сито, дают водестечь. Рис перекладывают на противень слоем 3–4 см, заправляют горячим сливочным маслом, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160 °С 5–7 мин.


 УТВЕРЖДАЮ:
 директор МОУ «СШ №1
 Г.КИРОВСКОЕ»
 Л. В. Зуева

Капуста тушеная
Номер рецептуры: 54-8г

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
капуста белокочанная	178	157,5	2,7	0,1	6,7	38,9
лук репчатый	10,2	9	0,1	0	0,7	3,3
морковь	7,5	6	0,1	0	0,4	1,8
томатное пюре	12	12	0,4	0	1,3	6,8
петрушка (зелень)	3,4	3	0,1	0	0,2	1,3
масло сливочное	6,8	6,8	0,1	4,3	0,1	39,6
сахар-песок	4,5	4,5	0	0	4,1	16,3
мука пшеничная высший сорт	1,8	1,8	0,2	0	1,1	5,5
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0
вода	204,8	204,8	0	0	0	0
Выход:		150	3,7	4,4	14,6	113,5

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем 300 мм, добавляют во-ду, растопленное сливочное масло и тушат до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассерованные, нарезанные соломкой морковь, сырую петрушку, репчатый лук, предварительно бланшированный, и тушат с томатом-пюре до готовности 40–45 минут. За 10 минут до конца тушения капусту заправляют йодированной солью, сахаром, подсушен-ной мукой, растертой со сливочным маслом и разведенной в небольшом количестве воды.

УТВЕРЖДАЮ:
директор МОУ «СШ №1
Г.КИРОВСКОЕ»
 Л. В. Зуева

Рагу из овощей Номер рецептуры: 54-9г

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
картофель	65,3	48	0,9	0,2	7,1	33,6
капуста белокочанная	37,5	30	0,5	0	1,3	7,4
репа (или брюква)	30	24	0,3	0	1,4	7
морковь	30	24	0,3	0	1,5	7,4
лук репчатый	15	12	0,2	0	0,9	4,4
сметана	22,5	22,5	0,5	3	0,7	31,9
мука пшеничная высший сорт	1,1	1,1	0,1	0	0,7	3,5
масло сливочное	1,1	1,1	0	0,7	0	6,6
масло подсолнечное	4	4	0	3,5	0	31,6
соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0	0	0	0
вода	24,6	24,6	0	0	0	0
Выход:		150	2,8	7,4	13,6	133,4

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3–4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту нарезают шашками, припускают в половине масла, указанного в технологии.

Морковь перебирают, промывают, нарезают на кубики, припускают в оставшемся масле.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, измельчают, бланшируют.

Репу моют, очищают, нарезают кубиками, затем бланшируют.

Картофель перебирают, моют, чистят, нарезают кубиками, бланшируют.

Соус: муку подсушивают при температуре 110–120 °С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60–70 °С, растирают со сливочным маслом, вливают 1/4 горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшуюся воду и варят 25–30 минут. В конце варки добавляют соль, затем процеживают и доводят до кипения, соединяют со сметаной, доводят до кипения и

УТВЕРЖДАЮ:
директор МОУ «СШ №1
Г.КИРОВСКОЕ»

 Л. В. Зуева

**Рыба тушеная в томате с овощами
(минтай)Номер рецептуры: 54-11р**

Пищевая продукция	Расход сырья, г		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	г	г	г	ккал
минтай (филе)	68,8	60,9	9,1	0,5	0	40,7
морковь	21,9	17,5	0,2	0	1,1	5,4
лук репчатый	12,2	9,8	0,1	0	0,7	3,6
томатное пюре	6,3	6,3	0,2	0	0,7	3,6
петрушка (корень)	3,5	2,8	0	0	0,3	1,3
сахар-песок	1,8	1,8	0	0	1,6	6,5
масло подсолнечное	5,3	5,3	0	4,7	0	41,9
соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0	0	0	0
вода	17,5	17,5	0	0	0	0
Выход:		70	9,6	5,2	4,4	103

Технология приготовления:

Петрушку (коренья) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют.

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают и шинкуют.

Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью, петрушкой и добавляют то- мат-пюре.

Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 °С, обмывают водой и нарезают на порционные куски под углом 90°. Порционные куски рыбы укладывают в смазанный маслом противень, на рыбу укладывают пассерованные овощи, заливают водой на высоту рыбы, добавляют сахар, соли запекают до готовности в духовом шкафу (пароконвектомате) 40–45 минут

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 1 ГОРОДА КИРОВСКОЕ»
МОУ «СШ №1 Г.КИРОВСКОЕ»

Согласовано
Педагогическим советом
Протокол №1 от 29.08.2023 г.

Утверждаю.
Директор МОУ
«СШ № 1 Г. КИРОВСКОЕ»
Л.В.Зуева
Приказ по школе
«01» сентября 2023 № 17309

**Положение
об организации питания учащихся в школе**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Настоящее положение об организации питания обучающихся МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 1 ГОРОДА КИРОВСКОЕ» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников процесса организации питания: обучающихся школы, их родителей (законных представителей) и работников школы.

2. Организационные принципы организации питания

2.1. Общие принципы организации питания

2.1.1. Обеспечение обучающихся питанием осуществляется школой самостоятельно на базе пищеблока, работающего на сырье. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками школы, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при

гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Предоставление питания обучающихся организуют назначенные приказом директора школы ответственные работники из числа администрации и технического персонала школы.

2.1.2. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, отделом образования администрации города Кировское территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.2. Режим питания

2.2.1. Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы школы пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

2.2.2. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора школы.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 и ТР ТС 021/2011 в школе выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности и внеурочных мероприятий;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) обучающихся беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания

3. Порядок предоставления питания и питьевого режима

3.1. Горячее питание

3.1.1. Для отпуска горячего питания обучающихся в течение учебного дня выделяются перемены длительностью 20 минут каждая.

3.1.2. Предоставление питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором школы. График составляется ответственным по питанию с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

3.1.3. Отпуск блюд осуществляется по заявкам ответственных работников. Заявка на количество питающихся предоставляется работникам пищеблока за день.

3.2. Дополнительное питание

3.3. Питьевой режим

3.3.1. Питьевой режим обучающихся обеспечивается 2 способами: индивидуальный и с использованием кипяченой питьевой воды.

3.3.2. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Финансовое обеспечение

4.1. Питание обучающихся школы организуется за счет средств:

- регионального бюджетов;
- родителей (законных представителей) обучающихся, предоставленных на питание детей (далее – родительская плата);

4.2. Питание за счет средств регионального бюджетов

4.2.1. Бюджетные средства на обеспечение горячим питанием обучающихся выделяются в качестве меры социальной поддержки обучающихся из льготных категорий, перечисленных в пунктах 5.2–5.3 настоящего Положения.

4.2.2. Питание за счет средств бюджета предоставляется обучающимся в порядке, установленном разделом 5 настоящего Положения.

4.2.3. Обеспечение питанием обучающихся из льготных категорий производится исходя из фактических расходов по предоставлению питания согласно установленной распорядительным актом органа власти стоимости одного дня питания.

4.3. Питание за счет средств родительской платы

4.3.1. Горячее питание обучающихся за счет родительской платы производится на основании:

- заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося, составленного им по форме, установленной в приложении 4 к настоящему Положению;

- договора о предоставлении питания за счет родительской платы, заключенного между школой и одним из родителей (законным представителем) обучающегося.

Решение о предоставлении обучающемуся платного горячего питания оформляется приказом директора школы в течение трех дней со дня заключения между школой и родителем (законным представителем) обучающегося договора о предоставлении обучающемуся платного горячего питания. Право на получение горячего питания у обучающегося наступает со следующего учебного дня после издания приказа о предоставлении горячего питания и действует до окончания текущего учебного года или дня, следующего за днем издания приказа о прекращении обеспечения обучающегося горячим питанием.

4.3.2. Сумма платежа на горячее питание обучающихся за месяц устанавливается дифференцированно с учетом учебных дней в месяце. Начисление родительской платы производится с учетом табеля учета получения питания обучающимися.

4.3.3. Горячее питание обучающихся за счет родительской платы осуществляется на условиях предоплаты. Родители (законные представители) вносят плату путем перечисления через отделения банков на лицевой счет школы с указанием класса, Ф. И. О. обучающегося (или лицевого счета) ежемесячно до 25-го числа месяца, предшествующего месяцу питания.

4.3.4. О непосещении обучающимся школы родители (законные представители) ребенка обязаны сообщить классному руководителю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия обучающегося.

4.3.5. При отсутствии обучающегося по уважительным причинам (при условии своевременного предупреждения классного руководителя о таком отсутствии) обучающийся снимается с горячего питания. Ответственный работник школы производит перерасчет стоимости питания, и оплаченные денежные средства засчитываются в будущий период.

5. Меры социальной поддержки

5.1. Право на получение мер социальной поддержки при получении горячего питания (далее – льготное питание) возникает у обучающихся, отнесенных к одной из категорий, указанных в пунктах 5.2–5.3 настоящего Положения. При возникновении права на льготное питание по двум и более основаниям льготное питание предоставляется по одному основанию. Выбор вида льготного питания осуществляет родитель (законный представитель) обучающегося.

5.2. На бесплатное горячее питание имеют право обучающиеся, отнесенные к категории:

- - дети из многодетных семей;
- - дети-сироты, дети, лишенные родительского попечения;
- - дети из малообеспеченных семей;
- - дети, потерпевшие от Чернобыльской катастрофы;
- - дети из семей вынужденных переселенцев;

- - дети погибших шахтеров;

- - дети погибших военнослужащих Донецкой Народной Республики;
- - дети погибших (умерших) защитников Донецкой Народной Республики
- - участников боевых действий по защите Донецкой Народной Республики;
- - дети комиссованных военнослужащих подгруппы А, подгруппы Б.
- - обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, посещающих общеобразовательное учреждение

Бесплатные приемы пищи определяются временем нахождения в организации. Детям, обучающимся в первую смену, предоставляется завтрак.

5.3. На бесплатное одноразовое горячее питание (завтрак) имеют право обучающиеся 1–4-х классов. Документ-основание, подтверждающий право на бесплатный прием пищи, – приказ об обучении обучающегося по программе начального общего образования.

5.4. Обучающемуся, который обучается в здании школы, не предоставляется льготное горячее питание, если обучающийся по любым причинам отсутствовал в школе в дни ее работы. При обучении с применением дистанционных технологий льготное горячее питание заменяется на пищевой набор.

5.5. Основанием для получения обучающимися льготного горячего питания является ежегодное предоставление в школу:

- заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося;
- документов, подтверждающих льготную категорию ребенка.

5.6. В случае необращения родителя (законного представителя) обучающегося за обеспечением обучающегося льготным горячим питанием такое питание указанному обучающемуся не предоставляется.

5.7. Заявление родителя (законного представителя) обучающегося рассматривается администрацией школы в течение трех рабочих дней после регистрации его заявления и документов. По результатам рассмотрения заявления и документов школа принимает одно из решений:

- о предоставлении льготного горячего питания обучающемуся;
- об отказе в предоставлении льготного горячего питания обучающемуся.

5.8. Решение школы о предоставлении льготного горячего питания оформляется приказом директора школы. Право на получение льготного горячего питания у обучающегося наступает со следующего учебного дня после издания приказа о предоставлении льготного горячего питания и действует до окончания текущего учебного года или дня, следующего за днем издания приказа о прекращении обеспечения обучающегося льготным питанием.

5.9. Решение об отказе обучающемуся в предоставлении льготного горячего питания принимается в случае:

- представления родителем (законным представителем) неполных и (или) недостоверных сведений и документов, являющихся основанием для предоставления льготного горячего питания;
- отсутствия у обучающегося права на предоставление льготного горячего питания;

В случае принятия решения об отказе в предоставлении льготного горячего питания обучающемуся школа направляет родителю (законному представителю) обучающегося письменное уведомление с указанием причин отказа в течение пяти рабочих дней со дня принятия решения.

5.101. Обучающемуся прекращается предоставление льготного питания в следующих случаях:

- утраты обучающимся права на получение льготного питания;
- отчисления обучающегося из школы;
- отказ заявителя от предоставления обучающемуся льготного питания (письменное заявление).

При обучении с применением дистанционных технологий льготное горячее питание заменяется на пищевой набор.

5.11. При изменении основания или утраты обучающимся права на получение льготного питания родитель (законный представитель) обучающегося обязан в течение трех рабочих дней сообщить об этом представителю школы.

5.12. При возникновении оснований для прекращения предоставления обучающемуся льготного питания директор школы издает приказ об исключении обучающегося из списков детей, которым предоставлено льготное питание, с указанием этих причин.

6. Права и обязанности участников образовательных отношений при организации питания

6.1. Директор школы:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся и организации питьевого режима;
- обеспечивает принятие локальных актов по организации питания обучающихся;
- назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях и заседаниях управляющего совета школы.

6.2. Ответственный за организацию питания:

- представляют в пищеблок заявку об организации горячего питания обучающихся на следующий учебный день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;

- уточняют представленную заявку об организации горячего питания обучающихся;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися приемов пищи по форме, установленной в приложении 3 к настоящему Положению;
- организует мероприятия по предоставлению питания обучающимся;
- осуществляет контрольные мероприятия по предоставлению питания обучающимся;
- ведет просветительскую работу об основах здорового и правильного питания, культуры приема пищи;
- контролирует качество пищевой продукции;
- осуществляет контрольные функции и иные мероприятия, установленные приказом директора школы.

6.3. Заместитель директора по административно-хозяйственной части:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

6.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

6.5. Классные руководители:

- ежедневно предоставляют ответственному за организацию горячего питания данные о количестве фактически питающихся обучающихся;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в рабочих программах воспитания каждого уровня общего образования мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании;
- систематически проводят с родителями консультации по организации питания обучающихся;
- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

6.6. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют документы, которые необходимы для организации питания обучающихся и предоставления мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания;
- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период

- его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
 - вносят предложения по улучшению организации горячего питания в школе.

7. Контроль за организацией питания

7.1. Общий контроль за организацией питания воспитанников осуществляет ответственный за организацию питания.

7.2. Производственный контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля МОУ «СШЦ №1 Г.КИРОВСКОЕ».

7.3. Контроль организации питания может осуществляться при взаимодействии с родителями обучающихся (далее – родительский контроль). Порядок проведения родительского контроля и доступа в помещения для приема пищи определяется локальным актом школы.

8. Ответственность

8.1. Директор школы несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением.

8.2. Работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью обучающимся, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

Работники школы, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством РФ, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

8.3. Родители (законные представители) обучающихся несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление школы о наступлении обстоятельств, лишающих права обучающегося на получение мер социальной поддержки при получении горячего питания.

Приложение 4
Утверждаю.
Директор МОУ
«СШ №1 Г.КИРОВСКОЕ»

 Л.В.Зуева

Приказ по школе

« 01 » 09 2023 № 17309

Списки
детей льготных категорий (5-11 классы)
на бесплатное питание 2023-2024 года

№	ФИО ребёнка	Класс	Подпись
1.	Дячук Ростислав	5-А	
2.	Терещенко Маргарита	5-А	
3.	Галузина Екатерина	5-Б	
4.	Савенков Андрей	5-Б	
5.	Аскярова Аси	5-В	
6.	Галузина Юлия	5-В	
7.	Коломиец Максим	5-В	
8.	Люфт Алексей	5-В	
9.	Морщук Константин	5-В	
10.	Слюсаренко Арина	5-В	
11.	Нестеров Стас	5-В	
12.	Белюга Дарья	5-В	
13.	Чаркина Анна	5-В	
14.	Ломпачук Елена	5-Г	
15.	Кутах Дарина	6-А	
16.	Замурий Анна	6-Б	
17.	Бублик Николай	6-В	
18.	Черняева Вера	6-В	
19.	Галузина Виктория	6-В	
20.	Комиссаренко Кирилл	6-В	
21.	Кузнецов Виталина	6-В	
22.	Гоманенко Савелий	7-А	
23.	Ковтуненко Алиса	7-А	
24.	Неклюдов Любомир	7-А	
25.	Кузьменко Мария	7-Б	
26.	Люфт Никита	7-Б	
27.	Радимушкина Екатерина	7-Б	

28.	Цыганова Евгения	7-Б	
29.	Шевцов Егор	7-Б	
30.	Аскяров Эйтирам	7-В	
31.	Богуцкая Вероника	7-В	
32.	Гринь Сергей	7-В	
33.	Селевестрова Екатерина	7-В	
34.	Бублик Денис	8-А	
35.	Кулиш Артём	8-А	
36.	Воробьёв Глеб	8-Б	
37.	Харченко Валерия	8-Б	
38.	Гоманенко Матвей	9-А	
39.	Костюков Илья	9-А	
40.	Маркович Екатерина	9-А	
41.	Цыганов Иоанн	9-А	
42.	Галузина Владислава	9-Б	
43.	Шаповалов Максим	9-Б	
44.	Безбородов Артур	9-В	
45.	Головко Арина	9-В	
46.	Бойченко Назар	10-А	
47.	Рудковский Николай	10-А	
48.	Синебрюхова Ангелина	10-Б	
49.	Афанасиевский Евгений	11-А	
50.	Неклюдов Богдан	11-А	
51.	Прокопенко Алина	11-А	
52.	Скворцов Артур	11-А	
53.	Форманюк Татьяна	11-А	
54.	Шаблевская Виолетта	11-А	
55.	Кулаков Данил	11-Б	
56.	Малахов Никита	11-Б	
57.	Огиенко Дарья	11-Б	
58.	Терещенко Елизавета	11-Б	
59.	Цыганова Дарья	11-Б	
60.	Еремеев Юрий	11-В	
61.	Петрук Артур	11-В	
62.	Заценко Захар	10-Б	