



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Нижемактаминская средняя общеобразовательная школа №1»
Альметьевского муниципального района Республики Татарстан

ПРИНЯТО

Протокол педагогического совета № 1
от «31» августа 2023.

УТВЕРЖДЕНО

приказом МБОУ

«Нижемактаминская СОШ №1»

Хайбрахманова Ф.А.

Приказ № 33-ОД

«27» апреля 2024.

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЮЩИХСЯ МБОУ «Нижемактаминская СОШ №1»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Настоящее Положение разработано на основании Закона Российской Федерации «Об образовании», Национальной образовательной инициативы Президента Российской Федерации, Типового положения об общеобразовательном учреждении, постановления главного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20», Положения об организации работы по охране труда и обеспечению безопасности образовательного процесса.

1.2. Основными задачами организации питания обучающихся в школьной столовой является создание условий для социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Организация питания учащихся регламентируется следующими нормативноправовыми актами: - Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2017г; - Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" с изменениями и дополнениями от 29 июля 2017г; - постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20», "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"; - приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации N 213н, Министерства образования и науки Российской Федерации N 178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации обучающихся и воспитанников образовательных учреждений";

1.4. Школа обеспечивает необходимые условия для организации питания.

2. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ И ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Организация питания в школьной столовой осуществляется на договорной основе.

2.2. Организация питания в школьной столовой осуществляется на основании постановления Кабинета Министров Республики Татарстан от 08.09.2017 года № 641 «О ежемесячных денежных и иных видах выплат на 2018 год».

2.3. В целях социальной защиты детей и в соответствии со статьями 37,79 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

2.4. Организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания обучающихся в столовую школы осуществляется поставщиками, оказывающими услуги на договорной основе.

2.5. Закупки продуктов питания для школьной столовой осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания с учётом сроков хранения (годности) и наличия необходимых условий

хранения.

2.6. Координацию работы по организации питания в школьной столовой осуществляет отдел школьного питания муниципального учреждения «Управление образования Альметьевского муниципального района».

2.7. Директор школы назначает своим приказом ответственного по организации питания учащихся их числа своих заместителей.

2.8. В дни отсутствия обучающегося в школе (по болезни, в связи с участием во внешкольных мероприятиях, смотрах, конкурсах и т.п.), питание не предусматривается, компенсация на льготное питание выплачивается, производится перерасчёт родительских взносов.

3. Организация питания в школе с учётом санитарно-эпидемиологических требований

3.1. Столовая МБОУ «Нижнемактаминская СОШ №1» Альметьевского района работает на продовольственном сырье, а также на полуфабрикатах, которая производит и (или) реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

3.2. Школьная столовая предусматривает объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющее осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию.

3.3. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещения (школьные столовые) за питание обучающихся соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, исключающим встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

3.4. Общественное питание обучающихся школы осуществляется в помещениях, находящихся в основном здании образовательного учреждения.

3.5. Для обеспечения посадки всех обучающихся в обеденном зале в течение не менее чем в 6-ти переменах, раздельно по классам.

3.6. Складские помещения для хранения пищевых продуктов, функционируют при соблюдении требований к условиям хранения пищевых продуктов, а также обеспечении гидроизоляции этих помещений и соблюдений гигиенических требований по их содержанию, в соответствии с санитарными правилами для организации общественного питания.

4. Организация питания в школе с учётом санитарно-технических требований

4.1. Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения (бойлеры), канализации, вентиляции и отопления оборудованы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.2. Холодная и горячая вода из бойлеров, используется в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, санитарной обработки помещений с учетом соблюдения правил личной гигиены и отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

4.3. В столовой установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной воды через смесители.

4.4. При обеденном зале столовой установлены умывальники. Рядом с умывальниками предусмотрена установка электросушилок для рук.

4.5. Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции.

5. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

5.1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

5.2. Школьная столовая оснащена современным холодильным и технологическим оборудованием.

5.3. Все установленное технологическое и холодильное оборудование находится в исправленном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования обязательно вносят изменения в меню и обеспечивают соблюдение требований настоящих санитарных правил при производстве готовых блюд. Ежегодно перед началом нового учебного года производится технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

- 5.4. Обеденные залы оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- 5.5. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.
- 5.6. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря, имеют высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволяют проводить влажную уборку.
- 5.7. Школьная столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- 5.8. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.
- 5.9. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке используются раздельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда: - холодное оборудование с маркировкой: «гастрономия», «молочные продукты», «мясо, птица», «рыба», «фрукты, овощи», «яйцо» и т.п.; - производственные столы с маркировкой: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - варенное мясо, «ВР» - варенная рыба, «ВО» - варенные овощи, «Г» - гастрономия, «З» - зелень, «Х» - хлеб и т.п.; - разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: «СМ», «СК», «СР», «СО», «ВМ», «ВР», «ВК» - варенные куры, «ВО», «Г», «З», «Х», «сельдь»; - кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «СО», «СМ», «СК», «ВО», «СР», «крупы», «масло», «сметана», «фрукты», «яйцо чистое», «гарниры», «Х», «З», «Г» и т.п.;
- 5.10. Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.
- 5.11. В школьной столовой не используют кухонную и столовую посуды деформированную, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия, разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

6. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды

- 6.1. Санитарное состояние и содержание производственных помещений соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.
- 6.2. Производственные и другие помещения организаций общественного питания содержаться в порядке чистоты. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.
- 6.3. Уборка обеденных залов проводится после каждого приёма пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств. Используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.
- 6.4. Мытьё кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды.
- 6.5. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведённых местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.
- 6.6. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.
- 6.7. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.
- 6.8. Мытьё столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.
- 6.9. При мытьё столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок: - механическое удаление остатков пищи; - мытьё в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45 °С; - мытьё во второй секции ванны в воде с температурой не ниже

45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны; - ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой; - просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

6.10. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

6.11. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

6.12. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не допускается.

6.13. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температурой не ниже 45 °С и насухо вытирают сухой чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

6.14. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65 °С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

6.15. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

6.16. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

6.17. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

6.18. При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

6.19. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

6.20. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

6.21. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ. Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

6.22. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательного учреждения.

6.23. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательного учреждения.

7. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием

- 7.1. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.
- 7.2. Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 10 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.
- 7.3. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи. Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя.
- 7.4. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- 7.5. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

8. Контроль за организацией питания в школьной столовой

- 8.1. Контроль за организацией питания в школьной столовой, финансирование, целевым использованием бюджетных средств, направляемых на питание обучающихся, осуществляют распределители бюджетных средств – муниципальное учреждение «Управление образования Альметьевского муниципального района».
- 8.2. Контроль за организацией питания обучающихся в школе, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет заведующая производством.
- 8.3. Детальное регламентирование контрольных функций должностных лиц по организации питания в школьной столовой определено программой производственного контроля школы.
- 8.4. Функции по осуществлению производственного контроля, а также бракеражной комиссии в столовую возлагается на ответственных должностных лиц на основании приказов директора школы во исполнение приказов начальника муниципального учреждения «Управление образования Альметьевского муниципального района».
- 8.5 Родительский контроль за организацией горячего питания детей.
- 8.6. Директор школы по организации школьной столовой: - назначает ответственного, осуществляющего контроль за посещением столовой учащимися, а также за учетом количества фактически отпущенных бесплатных школьных завтраков; - назначает ответственного, осуществляющего контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала; - осуществляет комплектование школьной столовой квалифицированными кадрами; - осуществляет контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременную организацию ремонта технологического и холодильного оборудования; Осуществляет контроль за соблюдением требований СанПиН; - обеспечивает прохождение медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками; - отслеживает укомплектование достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря; - заключает договоры на поставку продуктов питания; - проводит ежемесячный анализ деятельности школьной столовой.

9. Условия и порядок предоставления питания определённой категории обучающихся

- 9.1. В целях социальной защиты детей и в соответствии со статьями 37,79 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» - обеспечить своевременное выделение денежных средств на питание детей и подростков в образовательных учреждениях Альметьевского муниципального района в соответствии с Законом Республики Татарстан от 8 декабря 2004 года N 63-ЗРТ "Об адресной социальной поддержке населения в Республике Татарстан" (с изменениями и дополнениями от 23.12.2017г.). Зачисление на бесплатное питание обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, администрация школы производит на основании списков из социальной защиты и заявлений родителей

(законных представителей) с последующим включением в списки нуждающихся в бесплатном питании.

9.2. Для обучающихся начальной школы с 1 по 4 класс организуется двухразовое питание, первое питание получают бесплатно.

9.3. Для обучающихся школы организуется бесплатное двухразовое питание (завтрак и обед) детей с ограниченными возможностями здоровья (далее –ОВЗ). Бесплатное двухразовое питание обучающимся с ОВЗ предоставляется в заявительном порядке. На основании Постановления Исполнительного комитета Альметьевского муниципального района №2763 от 11.08.2023 г. обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано образовательными организациями на дому, бесплатное двухразовое питание заменяется денежной компенсацией за учебные дни на основании заявления о замене бесплатного двухразового питания.

9.4. В целях социальной защиты детей, укрепления их здоровья, обеспечения горячим питанием, охраны здоровья обучающихся в общеобразовательных учреждениях Исполнительный комитет постановляет - обеспечить учащихся граждан, участвующих (участвовавших) в СВО, бесплатным горячим питанием. (Постановление Исполнительного комитета муниципального образования «Альметьевского муниципального района» от 18.12.2023г. N 8096)

9.5. Списки обучающихся корректируются два раза в год (сентябрь – декабрь, январь – май).

9.6. В целях адресной социальной поддержки детей из социально незащищенных семей освободить от платы за горячее питание, в пределах утвержденных субсидий на предоставление льготного питания, следующие категории обучающихся: - дети-сироты и дети, находящиеся под опекой; - дети-инвалиды; - дети из малообеспеченных семей, состоящих в базе данных органов социальной защиты; - дети из многодетных семей (далее - обучающиеся), в которых среднемесячный доход на одного члена семьи ниже величины минимального прожиточного уровня, установленного в Республике Татарстан.

10. Ответственность

10.1. Все работники образовательной организации, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

10.2. Родители (законные представители) обучающихся несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за не уведомление образовательной организации о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение льготного питания для ребенка.

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

11. Заключительные положения

11.1. Настоящее Положение утверждается директором образовательной организации и вступает в силу с даты его утверждения.

11.2. Изменения и дополнения могут быть внесены в данный локальный акт с момента регистрации новой редакции Устава.

11.3. Положение утрачивает силу в случае принятия нового Положения о локальных актах.

11.4. Вопросы, не урегулированные настоящим Положением, подлежат урегулированию в соответствии с действующим законодательством РФ, Уставом образовательной организации и иными локальными нормативными актами.

11.5. Настоящее Положение размещается на сайте образовательной организации.

Приложение № 1
к Положению об организации питания
обучающихся муниципального
общеобразовательного учреждения
«Нижемактаминская СОШ 1»

Перечень документов для предоставления льгот на питание обучающегося

Категория детей	Документы
дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей	- паспорт или иной документ, удостоверяющий личность родителя (законного представителя) обучающегося; - свидетельство о рождении (паспорт) обучающегося; - документ, подтверждающий регистрацию обучающегося по месту жительства (месту пребывания) на территории; - документ, выданный органом опеки и попечительства (об установлении опеки (попечительства) или о создании приемной семьи.
дети с инвалидностью и дети с ОВЗ	- паспорт или иной документ, удостоверяющий личность родителя (законного представителя) обучающегося; - свидетельство о рождении (паспорт) обучающегося; - документ, подтверждающий регистрацию обучающегося по месту жительства (месту пребывания) на территории; - заключение психолого-медико-педагогической комиссии.
дети из малоимущих семей	- паспорт или иной документ, удостоверяющий личность родителя (законного представителя) обучающегося; - свидетельство о рождении (паспорт) обучающегося; - документ, подтверждающий регистрацию обучающегося по месту жительства (месту пребывания) на территории; - справка полученную через Единый портал «Госуслуги РФ», подтверждающую наличие у родителей статуса получения «ежемесячного пособия на ребенка в возрасте от 8 до 17 лет», назначенного из расчета того, что среднемесячный доход на одного члена семьи ниже величины минимального прожиточного уровня, установленного в РТ.
дети из многодетных семей	- паспорт или иной документ, удостоверяющий личность родителя (законного представителя) обучающегося; - свидетельство о рождении (паспорт) обучающегося; - документ, подтверждающий регистрацию обучающегося по месту жительства (месту пребывания) на территории; - справка о составе семьи; - свидетельства о рождении детей. - справка полученную через Единый портал «Госуслуги РФ», подтверждающую наличие у родителей статуса получения «ежемесячного пособия на ребенка в возрасте от 8 до 17 лет», назначенного из расчета того, что среднемесячный доход на одного члена семьи ниже величины минимального прожиточного уровня, установленного в РТ.
дети мобилизованных граждан	- заявление; - копия справки с военкомата; - копии паспорта одного из родителей

Приложение № 2
к Положению об организации питания
обучающихся муниципального
общеобразовательного учреждения
«Нижемактаминская СОШ 1»

**Форма заявления
о предоставлении бесплатного горячего питания льготным категориям**

Директору МБОУ
«Нижемактаминская СОШ №1»
Хайбрахмановой Ф.А.

От _____

(ФИО родителя учащегося) проживающих по адресу)

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу предоставить моему (моей) сыну (дочери) ФИО _____

_____ учащемуся (щейся) _____ класса, льготное питание.

(дата,подпись)

Лист согласования к документу № 129 от 04.04.2025
Инициатор согласования: Хайбрахманова Ф.А. Директор
Согласование инициировано: 04.04.2025 11:02

Лист согласования			Тип согласования: последовательное	
N°	ФИО	Срок согласования	Результат согласования	Замечания
1	Хайбрахманова Ф.А.		 Подписано 04.04.2025 - 11:02	-