



**Муниципальное образование Кондинский район  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры**

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение  
Ягодинская средняя общеобразовательная школа  
(МКОУ Ягодинская СОШ)**

**П Р И К А З**

от 30.08.2023 года

№ 333 -од

п. Ягодный

**Об организации горячего питания и назначении  
ответственных за детское питание в 2023-2024 учебном году**

В соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации», законом Ханты-Мансийского автономного округа - Югры от 28 января 2016 года № 4-оз «О регулировании отдельных отношений в сфере организации обеспечения питанием обучающихся в государственных образовательных организациях, частных профессиональных образовательных организациях, муниципальных общеобразовательных организациях, частных общеобразовательных организациях, расположенных в Ханты-Мансийском автономном округе - Югре», постановлением Правительства Ханты-Мансийского автономного округа - Югры от 04 марта 2016 года № 59-п «Об обеспечении питанием обучающихся в образовательных организациях в Ханты-Мансийском автономном округе - Югре», постановлением Правительства Ханты-Мансийского автономного округа - Югры от 14 марта 2019 года № 83-п «О внесении изменений в постановление Правительства Ханты-Мансийского автономного округа - Югры от 4 марта 2016 года № 59-п «Об обеспечении питанием обучающихся в образовательных организациях в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре», постановлениями администрации Кондинского района от 3 июня 2019 года № 1053 «Об обеспечении питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Кондинского района», от 17 февраля 2020 года №252 «Об установлении стоимости и организации питания в муниципальных образовательных организациях Кондинского района», от 26.10.2020 года № 1939 "О внесении изменений в постановление администрации Кондинского района от 17.02.2020 года №252 "Об установлении стоимости и организации питания в муниципальных образовательных организациях Кондинского района», проектом постановления администрации Кондинского района «О внесении изменений в постановление администрации Кондинского района от 17 февраля 2020 года № 252 «Об установлении стоимости и организации питания в муниципальных образовательных организациях Кондинского района», вступающим в силу с 01.09.2023 года, руководствуясь методическими рекомендациями (МР 3.1./2.1.02205-20, МР 3.1./2.4.0178/1-203.1.), постановлением Главного государственного врача РФ от 30.06.2020 года № 16 «Об утверждении СП 3.1/2.4. 3598-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СП 2.4.3648-20

"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", СанПиН 2.3.2.1940-05 «Продовольственное сырье и пищевые продукты организации детского питания», во исполнение приказа управления образования администрации Кондинского района от 15.06.2023 года № 368 «Об организации питания воспитанников в муниципальных общеобразовательных организациях, реализующих программы дошкольного образования, подведомственных управлению образования администрации Кондинского района в 2023-2024 учебном году», от 15.06.2023 года № 370 «Об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях, подведомственных управлению образования администрации Кондинского района в 2023-2024 учебном году», на основании Положения об организации горячего питания, утвержденного приказом по школе от 21.03.2022 года № 66-од «Об утверждении положения об организации горячего питания», заявлений родителей (законных представителей), с целью обеспечения безопасности детского питания, организации сбалансированного рационального питания обучающихся в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд и в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, соблюдения установленных санитарных норм и правил, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023-2024 учебном году

#### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 01.09.2023 года:

1.1. одноразовое горячее питание (завтрак) обучающихся начальных классов с 1 по 4 классы, на сумму, установленную постановлением Правительства Ханты-Мансийского автономного округа - Югры от 04 марта 2016 года № 59-п «Об обеспечении питанием обучающихся в образовательных организациях в Ханты-Мансийском автономном округе - Югре» (80 руб.);

1.2. двухразовое горячее питание (завтрак, обед) обучающихся льготной категории (из малоимущих и многодетных семей; детей находящихся под опекой (попечительством) в семьях граждан; детей находящихся в приемных семьях; детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, детям с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды, дети членов семей участников спецоперации, граждан Российской Федерации, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации.) в размере 199 рублей в день на одного обучающегося;

1.3. горячее питание для обучающихся 5-11 классов нелюготной категории (завтрак) на сумму 76 рублей;

1.4. горячее питание обучающихся, посещающих группу продленного дня, в размере 23 рубля за счет родительской платы в день на одного обучающегося;

1.5. четырехразовое горячее питание для воспитанников дошкольных групп:

1.6.1. в возрасте до 3 лет в группах 12-ти часового пребывания четырехразовое питание на сумму 130 рублей в день;

1.6.2 в возрасте от 3 до 7 лет в группах 12-ти часового пребывания четырехразовое питание на сумму 153 рубля в день».

1.1. Организовать питание обучающихся в соответствии с постановлением администрации Кондинского района от 03.06.2019 №1053 «Об обеспечении питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Кондинского района» (с изменениями от 21.10.2019 № 2110, от 17.02.2020 № 251, от 01.06.2020 № 847, от 16.06.2020 № 979, от 02.07.2020 № 1137, от 01.12.2020 № 2221, от 25.01.2021 № 95, от 29.03.2021 № 558, от 24.02.2022 № 301, от 18.04.2022 № 708, от 14.11.2022 № 2447, от 16.01.2023 № 17, от 05.07.2023 № 723).

2. Установить:

- 2.1. сумму родительской платы за питание обучающихся 5-11 классов нельготной категории (завтрак) в размере 28 рублей в день;
- 2.2. сумму родительской платы за питание обучающихся 5-11 классов нельготной категории (завтрак, обед) в размере 151 рубль;
- 2.3. сумму родительской платы за питание обучающихся 1-4 классов нельготной категории (обед) в размере 119 рублей;

2. Возложить ответственность:

2.1. за организацию и контроль рационального и качественного питания, санитарным состоянием пищеблока, обеденного зала, соблюдением установленных норм и правил при организации питания и ведением соответствующей документации на заведующего столовой И.Ф.Брянцеву в соответствии с функциональными обязанностями, санитарными нормами и требованиями, в т.ч. в СП 3.1./2.4. – 3598-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID – 19), исполнение приказов управления образования администрации Кондинского района от 15.06.2023 года № 370 «Об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях, подведомственных управлению образования администрации Кондинского района в 2023-2024 учебном году», от 15.06.2023 года №368 «Об организации питания воспитанников в муниципальных общеобразовательных организациях, реализующих программы дошкольного образования, подведомственных управлению образования администрации Кондинского района в 2023-2024 учебном году»;

2.2. на главного бухгалтера Калачеву Е.В. за целевое использование денежных средств и контроль расходования бюджетных и внебюджетных средств, направляемых на организацию питания;

2.3. на техника по планированию Романову И.В. за своевременное заключение договоров (контрактов) на поставку продуктов питания (поставка продуктов питания должна осуществляться с соблюдением норм приказа Минсельхоза России от 19.03.2020 года № 140 «Об утверждении типового контракта на поставку продуктов питания»).

3. Ответственному за организацию и контроль рационального и качественного питания, санитарным состоянием пищеблока, обеденного зала, соблюдением установленных норм и правил при организации питания и ведением соответствующей документации Брянцевой И.Ф.:

3.1. не допускать к работе сотрудников пищеблока, не прошедших медицинский осмотр, санитарно-гигиеническую подготовку, лабораторные исследования на ОКИ;

3.2. контролировать:

3.2.1. периодичность проведения санитарно-гигиенической учёбы работников пищеблока;

3.2.2. поступление на пищеблок только качественной и сертифицированной продукции;

3.2.3. соблюдение дезинфекционного режима пищеблока бактерицидным облучателем;

3.2.4. проведение генеральных уборок пищеблока, графика проветривания, смены белья и других в соответствии с утверждёнными графиками;

3.3. своевременно заполнять журналы установленного образца;

3.4. дето-день, не допускать отклонений от нормы;

3.5. провести инструктажи по соблюдению санэпидрежима на пищеблоке, при организации питания в срок до 31.08.2023 года с обязательной регистрацией в журнале установленного образца.

3.6.обеспечить:

3.6.1. организацию питьевого режима доброкачественной питьевой водой в соответствии с гигиеническими требованиями в форме стационарного питьевого фонтанчика в школе, кулеров в дошкольных группах;

3.6.2. выполнение примерного меню в соответствии с нормой на питание, с учетом представляемых по инициативе родителей (законных представителей) сведений о состоянии

- здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья, в соответствии с рекомендациями врача с учетом хронических заболеваний;
- 3.6.3. соблюдение установленных норм и правил при организации питания;
- 3.6.4. поддержание чистоты и порядка на пищеблоке в соответствии с санитарно – гигиеническими требованиями;
- 3.6.5. исполнение распорядительных документов по организации питания;
- 3.6.6. соблюдение санитарных норм складских помещений;
- 3.6.7. наличие на пищеблоке:
- 3.6.7.1. инструкций по охране труда и технике безопасности, должностных инструкций; инструкций по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- 3.6.7.2. технологических карт приготовления блюд;
- 3.6.7.3. медицинской аптечки с описью;
- 3.6.7.4. графиков закладки продуктов и выдачи готовых блюд, бактерицидной обработки пищеблока и проветривания, смены белья, прохождения медицинских осмотров и санитарно-гигиенического обучения, расчёта использования дезинфицирующих средств,
- 3.6.7.5. программы производственного контроля;
- 3.6.7.6. норм готовых блюд;
- 3.6.7.7. суточной пробы за 2 суток;
- 3.6.7.8. вымеренной посуды с указанием объема блюд;
- 3.6.7.9. сборника рецептов для школьного питания «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для общеобразовательных учреждений» в действующей редакции;
- 3.6.7.10. требуемое количество столовой и кухонной посуды, инвентаря, холодильного оборудования;
- 3.6.7.11. наличие нормативной документации по пищеблоку в соответствии с требованием СанПиН;
- 3.6.7.12. меню-вывески;
- 3.6.7.13. нормативных документов, регламентирующих организацию питания;
- 3.6.7.14. наличие актуальной информации на сайте учреждения по организации питания обучающихся с обязательным наличием актуальных нормативных документов по организации питания обучающихся и разработанных меню для всех категорий обучающихся, в том числе ежедневного меню начальных классов, размещённых в разделе «food»;
- 3.7. составлять и предоставлять на утверждение директору меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- 3.8. неукоснительно соблюдать примерное меню, разработанное для здорового, сбалансированного питания детей с учетом массы порций для различных групп обучающихся;
- 3.9. осуществлять строгий входной контроль за качеством поступающих продуктов питания. Не допускать поступления продуктов питания без сопроводительных документов (декларация соответствия, ветеринарная справка на животноводческую и сельскохозяйственную продукцию, упаковочный ярлык), а также заявку на поставку продуктов питания и их приемку производить в соответствии с техническим заданием договора (ГОСТ, расфасовка, упаковка, процент жирности и т.д.).
- 3.10. оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом установленного образца;
- 3.11. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером;
- 3.12. категорически не допускать в столовую и на пищеблок посторонних лиц;
- 3.13. производить выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с утвержденным меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню;

- 3.14. не допускать замещение должности «повар» лицам, не имеющим профессиональную квалификацию и гигиеническую подготовку;
  - 3.15. вести журнал аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов;
  - 3.16. принять действенные меры по повышению квалификации персонала для работы на пищеблоке;
  - 3.17. положительную динамику привлечения родительских средств для организации горячим питанием обучающихся.
4. Утвердить:
- 4.1. график питания обучающихся, приложение 1 приказа;
  - 4.2. график приема пищи (с учётом подготовки) детьми дошкольного возраста, приложение 2 приказа;
  - 4.2. график выдачи готовой продукции с пищеблока в дошкольные группы, приложение 3 приказа;
  - 4.3. форму меню-вывески, приложение 4 приказа;
  - 4.4. перечень нормативной документации по пищеблоку, приложение 5 приказа;
5. Возложить ответственность за качество приготовления блюд на поваров Лобанову Н.В., Беломоину Н.А., Гаас Л.Л.
6. Поварам Лобановой Н.В., Беломоиной Н.А., Гаас Л.Л., отвечающим за качество приготовления блюд:
- 6.1. разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
  - 6.2. при работе на пищеблоке использовать строго специализированную одежду (белые куртку, брюки или халат, косынка, берет);
  - 6.3. производство готовых блюд и кулинарных изделий осуществлять строго в соответствии с технологическими картами;
  - 6.4. соблюдать технологию использования столового и кухонного инвентаря;
  - 6.5. соблюдать правила личной гигиены.
7. Кухонному рабочему Потаповой П.А., мойщику посуды Исаевой Е.В. в части их касающейся:
- 7.1. производить уборку обеденного зала после каждого приёма пищи;
  - 7.2. при работе на пищеблоке использовать строго специализированную одежду (куртку, брюки или халат, косынка, берет);
  - 7.3. соблюдать правила личной гигиены, утверждённые инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.
8. В дошкольных группах к порционированию, раздаче кулинарных изделий и готовой пищи допускаются следующие сотрудники: Пакишева Н.А., Путилова С.Г., Кашкарова В.В., Олейникова Н.С.
8. Младшим воспитателям: Олейниковой Н.С., Пакишевой Н.А., Путиловой С.Г., Кашкаровой В.В.:
- 8.1. производить уборку мест приёма пищи после каждого приёма пищи детьми;
  - 8.2. при работе использовать строго белую специализированную одежду (куртку, брюки или халат, косынка, берет);
  - 8.3. соблюдать правила личной гигиены, утверждённую инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств, температурный режим раздаваемой детям пищи, питьевой режим в группах.
  - 8.4. строго выполнять утверждённые графики при организации питания;
  - 8.5. раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами, неукоснительно соблюдая объем порций при раздаче блюд;
  - 8.6. получать пищу в специально промаркированные емкости;
  - 8.7. не допускать в моечной присутствие детей, наличие посторонних предметов, не относящихся к организации питания, собственных продуктов питания.

9. Воспитателям дошкольных групп: Тамм Е.А., Чернавской А.А., Машуровой Н.Л., Пакишевой А.В.:

9.1.осуществлять комплекс мероприятий по приобретению обучающимися дошкольных групп навыков культуры еды и гигиенических навыков приема пищи: приучать правильно пользоваться столовыми приборами, правильно сидеть во время приема пищи, пользоваться салфеткой, мыть руки до и после еды, хорошо пережевывать пищу и т.д.

9.2. строго соблюдать режим питания детей в соответствии с режимом дня

10.Запретить всем работникам пищеблока:

10.1. хранить личные вещи на рабочем месте;

10.2. красить ногти, носить украшения;

10.3. курить в здании и на территории учреждения;

10.4. нарушать установленный график работы;

10.5. вход/выход через запасные двери;

10.6. держать открытыми запасные выходы в столовой;

11. Возложить ответственность на кладовщика Путилову Ю.М. ответственность за:

11.1. получение, хранение и выдача продуктов питания;

11.2. соблюдение режимов хранения, правил хранения быстропортящихся продуктов и продуктов длительного срока хранения;

11.3. наличие необходимого набора продуктов на 10 дней, своевременную реализацию продуктов питания;

11.4. ведение документации по учету продуктов (журналы, заявки, акты, протоколы, накладные, другое), ежедневное предоставление на подпись директору;

11.5. за санитарное состояние складских помещений, технологического оборудования и тары;

11.6. организацию разгрузки продуктов питания с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда, антитеррористической и пожарной безопасности;

11.7. ежедневную отправку поставщикам заявок за подписью директора школы на продукты питания и своевременный учет в журнале регистрации.

12. Все сотрудники пищеблока Брянцева И.Ф., Лобанова Н.В., Беломоина Н.А., Гаас Л.Л., Путилова Ю.М., Исаева Е.В., Потапова П.А. вход на пищеблок и выход с пищеблока осуществляют через центральный вход (через сотрудника охраны).

13. Возложить на заведующего столовой Брянцеву И.Ф. обязанности по контролю за выносом отходов, состоянием запасных выходов в столовой, соблюдением работниками пищеблока установленных требований и исполнением настоящего приказа.

14. Лица, указанные в настоящем приказе, несут персональную ответственность за нарушение установленных требований при организации питания детей.

15. Снять с контроля приказ от 31.08.2022 года № 285-од «Об организации горячего питания и назначении ответственных за детское питание в 2023-2024 учебном году».

16. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

О.А. Путилова

приложение 1 к приказу директора школы  
от 30.08.2023 года № 333 -од

### График питания обучающихся

8.00 - 08.30	завтрак льгота 1-5 классы
8.30- 09.10	завтрак льгота 6-11 классы
9.30- 10.10	обед педагогов
10.20-11.00	обед школа
11.20-12.00	обед льгота 1-5 классы, буфет
12.20-13.00	обед льгота 6 -11 классы, буфет
13.20 - 14.00	Дополнительное питание для обучающихся, обучающихся, посещающих ГПД, обучающихся п. Дальнего.

приложение 2 к приказу директора школы  
от 30.08..2023 года № 333 -од

### График приема пищи (с учётом подготовки) детьми дошкольного возраста

#### *Младшая группа*

Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
С 8.20–до 9.00	С 12.10–до 12.50	С 15.25–до 15.50	С 18.00–до 18.30.

#### *Старшая группа*

Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
С 8.30–до 08.55.	С 12.30.–до 13.00.	С 15.25.–до 15.40	С 18.10.–до 18.35

приложение 3 к приказу директора школы  
от 30.08..2023 года № 333 -од

### График выдачи готовой продукции с пищеблока в дошкольные группы

Режимные моменты	Время выдачи	
	Младшая группа	Старшая группа
завтрак	8.00.	8.15.
обед	11.50.	12.10.
полдник	15.15.	15.15.
ужин	17.45.	17.50.

**Форма меню-вывески (дошкольные группы)**

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МКОУ Ягодинская СОШ  
\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_)\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_.\_\_\_\_.202\_\_ год

**МЕНЮ**

на \_\_\_\_\_.\_\_\_\_.\_\_\_\_ год

с \_\_\_\_ до \_\_\_\_ лет

Школа	МКОУ Ягодинская СОШ			Отд./корп		День			1
Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углев. оды
Завтрак	гор.блюдо								
	гор.напиток								
	хлеб								
Завтрак 2	фрукты								
Обед	закуска								
	1 блюдо								
	2 блюдо								
	сладкое								
	хлеб бел.								
	хлеб черн.								
Полдник	сдоба								
	напиток								
Ужин									
	напиток								
	хлеб бел.								
	итого по рациону дня:								
	стоимость детодня:								

Заведующий столовой \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)



## Форма меню-вывески (школа, льгота)

УТВЕРЖДАЮ:  
 Директор МКОУ Ягодинская СОШ  
 \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)  
 \_\_\_\_\_.\_\_\_\_.202\_\_ год

### МЕНЮ

на \_\_\_\_\_.\_\_\_\_.\_\_\_\_ год  
 с \_\_\_\_ до \_\_\_\_ лет

Школа	МКОУ Ягодинская СОШ			Отд./корп	День				1
Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор.блюдо								
	гор.напиток								
	хлеб								
Завтрак 2	фрукты								
Обед	закуска								
	1 блюдо								
	2 блюдо								
	сладкое								
	хлеб бел.								
	хлеб черн.								
Полдник	сдоба								
	напиток								
Ужин									
	напиток								
	хлеб бел.								
	итого по рациону дня:								
	стоимость детодня:								

Заведующий столовой \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

## Форма меню-вывески (школа)

УТВЕРЖДАЮ:  
 Директор МКОУ Ягодинская СОШ  
 \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)  
 \_\_\_\_\_.\_\_\_\_.202\_\_ год

### МЕНЮ

на \_\_\_\_\_.\_\_\_\_.\_\_\_\_ год

с \_\_\_\_ до \_\_\_\_ лет

Школа	МКОУ Ягодинская СОШ			Отд./корп	День				1
Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор.блюдо								
	гор.напиток								
	хлеб								
Завтрак 2	фрукты								

Заведующий столовой \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

### Перечень документации по пищеблоку

1. Нормативно-правовая база по организации детского питания
2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции
3. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
4. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
5. Гигиенический журнал (сотрудники)
6. Журнал учета получения и расходования дезинфицирующих средств на пищеблоке
7. Журнал регистрации боя посуды
8. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
9. Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования
10. Журнал регистрации и контроля работы бактерицидных облучателей
11. Журнал проведения генеральных уборок в складских помещениях
12. Журнал учета проведения генеральных уборок
13. Журнал учета стоимости дето-дня
14. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
15. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
16. Журнал уборки и дезинфекции помещений
17. Ведомость контроля за рационом питания
18. Журнал регистрации заявок на продукты питания
19. Журнал регистрации инструктажа соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов
20. Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте (пищеблок)
21. Журнал заявок на питание детей
22. Меню – требования на выдачу продуктов
23. Накопительная ведомость по расходу продуктов за месяц
24. Перспективное меню
25. Санитарный журнал
26. Технологические карты по приготовлению блюд
27. Инструкции по ОТ, ПБ, АБ
28. Санитарные книжки
29. СанПиН(ы)
30. Сертификаты соответствия
31. Акты проведения экспертизы выполнения работ, оказания услуг, закупки товаров на соответствие условиям договоров (контрактов)
32. Протокол заседания комиссии по экспертизе выполнения работ, оказания услуг, закупки товаров на соответствие условиям договоров (контрактов)
33. Акты проверок
34. Договоры с поставщиками, накладные
35. Заявки на продукты питания
36. Приказы по школе
37. Программа производственного контроля
38. Должностные инструкции
39. Книга отзывов и предложений