

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3
(МКОУ СОШ № 3)

ПРИНЯТО
На заседании
педагогического совета
Протокол №5 от 29.12.2020г.

СОГЛАСОВАНО
председатель Совета школы
С.А. Гуренкова
Протокол №4 от 28.12.2020г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ СОШ №3
О.Д. Лаптева-Галкина
Приказ № 1/1 от 11.01.2021г.



ПОЛОЖЕНИЕ О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ И ОРГАНИЗАЦИИ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ В МКОУ СОШ № 3

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания, финансового обеспечения и механизм выдачи молока и молочной продукции в МКОУ СОШ № 3.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 30 марта 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановления главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- Законом Тульской области от 30 сентября 2013 года № N 1989-ЗТО -ЗТО «Об образовании»;
- Законом Тульской области от 04.12.2008 № 11.54-ЗТО «О мерах социальной поддержки многодетных семей» (с изменениями на 13.12.2019 г.);
- Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. ГОСТ Р 50935-20071

1.4. Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в ОУ, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся в ОУ, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании обучающихся, составлении меню и ассортиментных перечней в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для обучающихся, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащённых микронутриентами.

2. Основные организационные принципы питания в ОУ

2.1. Для обучающихся образовательного учреждения предусматривается обязательная организация одноразового горячего питания (завтрак). По желанию родителей (законных представителей) обучающихся может быть предоставлено двухразовое горячее питание.

2.2. Образовательные учреждения района самостоятельно осуществляют производство и реализацию продукции школьного питания.

2.4. Образовательные учреждения на основе общих принципов формирования рационов питания обучающихся ежегодно разрабатывают и утверждают постоянно действующее цикличное десятидневное меню горячих завтраков и обедов. Основу меню составляет рекомендуемый среднесуточный набор продуктов питания. При включении в рацион блюд и кулинарных изделий принимается во внимание их потенциальная эпидемиологическая опасность с учётом фактического оснащения пищеблоков технологическим оборудованием.

Ежедневно, на основе типового десятидневного рациона питания, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается руководителем ОУ.

Реализация продукции, не предусмотренной утверждёнными перечнями и меню, не допускается.

2.5. Администрация образовательного учреждения совместно с Советом школы, родительским комитетом на платной и бесплатной основах организует горячее питание для обучающихся.

2.6. Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы образовательного учреждения. Завтраки предоставляются обучающимся 2-4-х классов после 1-го урока, 1, 5-х классов после 2-го урока, 6-8 классов - после 3-го урока, 9-11 классов – после 4 урока, обеды предоставляются с 13.30 до 14.00 часов.

2.7. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем образовательного учреждения. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов возлагается на ответственного организатора школьного питания.

2.11. Классные руководители или учителя образовательного учреждения сопровождают обучающихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания согласно утвержденному списку.

2.12. Администрация образовательного учреждения приказом определяет в установленном порядке организатора школьного питания (ответственного за питание) на весь учебный год, который ведет ежедневный учет обучающихся по классам, получающих питание, в том числе бесплатное, в школе.

2.13. В случае болезни учащийся снимается с питания со дня, следующего за вторым днем болезни; ставится на питание на третий день после выхода учащегося в школу. Два дня отсутствия обучающегося перерасчёту не подлежат (деньги за два дня родителям не возвращаются).

2.14. Директор школы несёт персональную ответственность за обеспечение горячим питанием обучающихся и организацию дежурства учителей в школьной столовой.

2.15. Проверка качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник ОУ, заведующий производством, организатор школьного питания или дежурный учитель. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

2.16. Социальная поддержка учащимся 6-9 классов из многодетных семей осуществляется в организации бесплатного горячего питания (завтраки).

3. Принципы формирования рационов питания

3.1. При формировании рационов питания обучающихся должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности обучающихся в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);
- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;
- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;
- разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим

составом и калорийностью, описанием технологического процесса. Замена блюд возможна на равноценные по пищевой и энергетической ценности.

3.2. Рационы питания обучающихся различаются по качественному и количественному составу в зависимости от возраста обучающихся и формируются отдельно для младшего, среднего и старшего школьного возраста в соответствии с Нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения РФ.

3.3. Рацион двухразового питания в образовательном учреждении школьного типа должен обеспечивать не менее 55 % от суточной потребности детей школьного возраста в пищевых веществах и энергии, при организации трехразового питания - 65-70 % от суточной потребности. Школьный завтрак должен составлять не менее 20-25%, а обед не менее 30% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии. Доля белка животного происхождения от общего количества жиров - не менее 15-20%. Оптимальным признаётся соотношение белков, жиров и углеводов как 1:1:4.

3.4. Завтрак состоит из горячего блюда, горячего напитка. Завтрак обязательно должен содержать горячее блюдо - мясное, рыбное, творожное, яичное, крупяное (молочно- крупяное). В завтрак используются молочные каши.

3.5. В качестве горячих напитков в завтрак используются какао-напиток с молоком, чай, чай с лимоном.

3.6. Обед состоит из первого, второго и третьего блюда (напитка). В обед обязательно включается горячее первое блюдо, второе - мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). На третье предусматривается напиток (соки, кисели, компоты из свежих или сухих фруктов, витаминизированные напитки промышленного производства) целесообразно в обед давать обучающимся свежие фрукты.

3.7. В обед в качестве первых блюд используются самые разнообразные заправочные супы (щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, макаронными изделиями) кроме острых. Можно использовать бульоны - куриный, мясной, рыбный - готовить из них супы, заправленные овощами, крупами, клецками, фрикадельками. В питании обучающихся широко используются вегетарианские, молочные супы. В качестве вторых блюд используют припущенную или отварную рыбу, тушеное или отварное мясо, тушеные овощи с мясом. Широко используются рыбные, мясные, мясо - овощные, мясо - крупяные рубленые кулинарные изделия, на гарниры предусматривают картофель, различные овощи, крупы и макаронные изделия.

3.8. Организация питания обучающихся с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продуктами сухого пайка, без использования горячих блюд и кулинарных изделий) возможна только в исключительных случаях (при возникновении аварийных ситуаций на пищеблоке, по эпидемиологическим показаниям), в течение непродолжительного времени (не более 1-2 недель). В этом случае рекомендуются молочно-фруктовые холодные завтраки: кисломолочные напитки и молоко, соки и витаминизированные напитки в индивидуальной упаковке, сыр, хлебобулочные изделия, фрукты.

3.9. При организации экскурсий, походов, выездных занятий и т.п. выдается сухой паек на сумму однодневного рациона питания с учетом продолжительности данных выездов.

3.10. В наборы сухого пайка для питания обучающихся во время длительных экскурсий допускается ограниченно включать мучные кондитерские изделия (вафли, пряники, печенье) в индивидуальной упаковке. В походах обучающиеся используют макаронные изделия, пищевые концентраты (готовые супы, каши, сухое молоко), консервированные продукты: тушеную говядину, свинину, сгущенное молоко, сливки и т.д. При организации питания в походах не используют скоропортящиеся продукты, в том числе в вакуумной упаковке.

3.11. Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документацией.

3.12. Не допускается повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни. В смежные дни следует избегать использования блюд, приготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах).

3.13. В различных приемах пищи в один день не допускается повторение одних и тех же блюд. При наличии первых блюд, содержащих крупу и картофель, гарнир ко второму блюду не должен приготавливаться из этих продуктов.

3.14. В качестве основного источника белков в составе рациона питания обучающихся обязательно должны использоваться молочные продукты, мясо, рыба, яйца. Целесообразно включать в состав рациона питания продукты (в том числе кулинарные изделия), обогащенные белком.

3.15. В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот в питании обучающихся используют подсолнечное масло. Растительные масла не следует использовать для обжаривания (жарки и пассировки) продуктов и кулинарных изделий.

3.16. В качестве основного источника животных жиров в питании обучающихся используются мясные и молочные продукты, в том числе масло коровье (используют несоленое сладко-сливочное масло, вологодское масло, ограниченно - крестьянское и топленое масло). Не рекомендуется использовать масло с добавками гидрогенизированных растительных жиров.

3.17. В питании обучающихся следует использовать цельное молоко 3,2-3,5%-ной жирности, обогащенное витаминами, и молочные продукты, выработанные из натурального (невосстановленного) сырья. Ограниченно для приготовления блюд и кулинарных изделий можно использовать молоко меньшей жирности.

3.18. Рекомендуется включать в рацион питания обучающихся сыры твердых сортов с наименьшей жирностью (кроме сыров острых сортов), пластифицированные сырные массы, а также специализированные плавленые сыры для детского и диетического питания, при производстве которых не используются фосфаты.

3.19. В исключительных случаях допускается вместо молочных продуктов использовать молочные консервы (высшего сорта). Так, сгущенное молоко можно использовать в качестве соуса с творожными и мучными блюдами (не чаще одного раза в 3-4 недели). Сухое молоко может использоваться при производстве хлебобулочных изделий, мучных кондитерских и некоторых кулинарных изделий. Нецелесообразно использовать сухое или сгущенное молоко при приготовлении горячих напитков с молоком (какао, чай, кофейный напиток).

3.20. Маргарины (сливочные с минимальным содержанием трансизомеров жирных кислот) могут использоваться в питании обучающихся лишь ограниченно, в основном в составе булочных и мучных кондитерских изделий.

3.21. В питании обучающихся не должны использоваться кулинарные жиры, свиное или баранье сало, другие тугоплавкие жиры (в том числе для обжаривания в составе мясных кулинарных и колбасных изделий).

3.22. Ограничивается использование в питании обучающихся жирных видов мяса (птицы). Рекомендуется использовать менее жирное мясо: говядину I категории, мясную свинину, мясо птицы и т.п. Из субпродуктов допускается использовать только сердце, язык, печень.

3.23. В питании обучающихся не должны использоваться майонезы (острые соусы на основе жировой эмульсии). Вместо майонезов при приготовлении салатов и холодных закусок используют растительное масло, а также стерилизованные и пастеризованные (термизированные) соусы на молочной (кисломолочной) или сырной основе.

3.24. В питании обучающихся не должно применяться продовольственное сырье, изготовленное с использованием кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов и других опасных для здоровья человека веществ и соединений.

3.25. В составе пищевых продуктов, из которых формируются рационы питания обучающихся, ограничивается использование пищевых добавок. Исключается использование химических консервантов (бензойная кислота и ее соли, сорбиновая кислота и ее соли, борная кислота, перекись водорода, сернистая кислота и ее соли, метабисульфит натрия, сернистый ангидрид и др.)

3.26. В качестве красителей в составе пищевых продуктов в питании обучающихся использоваться только фруктовые и овощные соки, пюре или какао-порошки, какао, окрашенные витаминные препараты (в том числе каротиноиды, рибофлавин и др.) и витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (свеклы, винограда, паприки других видов растительного сырья).

3.27. В качестве пряностей в составе пищевых продуктов могут использоваться свежая и сушеная зелень, белые коренья (петрушка, сельдерей, пастернак), лавровый лист, укроп, корица в небольших количествах - душистый перец, мускатный орех или кардамон.

3.28. При производстве кулинарной продукции для обучающихся не используются ароматизаторы (за исключением ванилина), усилители вкуса (глутамат натрия и др.).

3.29. В качестве разрыхлителей следует использовать только пищевую соду (гидрокарбонат натрия).

3.30. В составе пищевых продуктов для обучающихся должна использоваться только йодированная соль. Целесообразно использовать поваренную соль, йодированную йодатом калия (КЮ3), а не йодидом калия (КJ).

3.31. Для тепловой обработки продуктов используется только варка, приготовление на пару, запекание, тушение, микроволновый и конвекционный нагрев. При производстве пищевых продуктов, предназначенных для использования в питании обучающихся, не используют такой технологический процесс, как жарка. Не допускается жарка продуктов, кулинарных изделий и отдельных ингредиентов в жире или масле (во фритюре).

3.32. Блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку, могут включаться в рацион питания обучающихся только в период до 1 марта.

3.33. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) в организации детского питания не допускается принимать;

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающие качество и безопасность;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- непотрошеную птицу;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопушие», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, фрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- продукцию домашнего изготовления (консервированные мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению).

3.34. В питании обучающихся в ОУ не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению здоровья, а также обострению хронических заболеваний:

- сырокопченые и копченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- жареные в жире (масле) продукты, изделия (пирожки, пончики, чипсы, картофель и т.п.);
- кулинарные жиры;
- уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые приправы;
- острые соусы (типа кетчупа);
- закусочные консервы и маринованные овощи и фрукты (консервированные с добавлением уксуса);
- сыры острых сортов, костные и грибные бульоны, в т.ч. пищевые концентраты на их основе, пищевые концентраты на основе искусственных ароматизаторов);
- майонез для заправки первых блюд; ограничить использование майонеза для заправки салатов;
- кофе натуральный, а также продукты, содержащие кофеин: другие стимуляторы, алкоголь;
- газированные напитки;
- мороженое;
- биологически активные добавки к пище (БАД): с тонизирующим действием (содержащие элеутерококк, женьшень, родиолу розовую или другие аналогичные компоненты), влияющие на рост тканей организма, а также продукты, вырабатываемые с использованием перечисленных добавок;
- продукты, содержащие гормоны, гормоноподобные вещества и антибиотики.

3.35. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании обучающихся в ОУ не допускается использовать:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- блинчики с мясом, заливные блюда (мясные и рыбные), рыбные и мясные салаты, студни, паштеты собственного приготовления, форшмак из сельди;
- изделия из мясной обреси, свиных боков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- зеленый горошек консервированный без тепловой обработки (кипячения);
- фляжное (бочковое) молоко без тепловой обработки (кипячения);
- молоко-«самоквас», простокваша и другие кисломолочные продукты собственного (непромышленного) приготовления, в том числе дна приготовления творога;
- творог из непастеризованного молока;
- творог собственного (непромышленного) приготовления;
- творог или сметану в натуральном виде, без тепловой обработки, за исключением готовых к употреблению кисломолочных продуктов (творожков, йогуртов и т.п.) промышленного производства в индивидуальной промышленной упаковке, рассчитанной на одну порцию продукта;
- холодные напитки, морсы собственного приготовления (без тепловой обработки), квас;
- окрошки (холодные супы);
- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- яичницу-глазунью;
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

3.36. Для приготовления блюд и кулинарных изделий, предназначенных для использования в питании обучающихся, следует использовать яйцо с качеством не ниже диетического.

4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

4.1. Директор образовательного учреждения:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и Тульской области, федеральными санитарными, правилами и нормами, Уставом образовательного учреждения и настоящим Положением:
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников образовательного учреждения ответственного за организацию; питания в образовательном учреждении;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания, а также общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

4.2. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока; поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в общеобразовательном учреждении;
- ведёт строгий учёт посещаемости детей по школе;
- формирует сводный список обучающихся для предоставления питания;
- составляет и предоставляет в бухгалтерию таблицу учета посещаемости для расчета средств на питание обучающихся;
- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающимися столовой, охват обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учёта количества фактически полученных обучающимися завтраков и обедов по классам;
- формирует список и ведёт учёт детей из категорированных семей;
- контролирует сбор платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за питание детей в образовательном учреждении;
- координирует работу в образовательном учреждении по формированию культуры питания, осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

4.3. Классные руководители образовательного учреждения:

- ежедневно предоставляют ответственному за организацию питания в образовательном

учреждении данные о количестве фактически полученных обучающимися завтраков и обедов;

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации школьного питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся;
- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

4.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют заявление на предоставление льготного питания с приложением соответствующих подтверждающих документов в случае, если ребенок обучается на дому;
- своевременно вносят плату за питание ребенка;
 - обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

5. Финансовое обеспечение организации питания обучающихся

5.1. Финансовое обеспечение предоставления питания обучающимся осуществляется за счет:

- средств Федерального бюджета РФ;
- средств выделяемых из бюджета Тульской области на питание и обеспечение молоком и молочными продуктами учащихся 1-5 классов и учащихся 6-9 классов из многодетных семей;
- средств платы, взимаемых с родителей (законных представителей) за питание детей в образовательном учреждении (далее - родительская плата за питание детей).

При организации питания могут использоваться продукты, выращенные на учебно-опытном дошкольном участке.

5.2. Стоимость питания (завтраков, обедов, полдников) определяется на родительских собраниях в классах и утверждается приказом директора школы.

5.3 Директор школы предоставляет в бухгалтерию школы на начало учебного года:

- приказ о количестве питающихся из средств выделяемых из бюджета Тульской области на питание и обеспечение молоком и молочными продуктами учащихся;
- приказ о количестве детей по классам питающихся за счет родительских средств с указанием стоимости питания (завтрака, обеда, полдника);
- дополнительно для расчета средств на питание предоставляются по классам списки питающихся детей за счет родительских средств.

Корректировка данных документов может производиться в течение всего учебного года.

5.4 Среднемесячная стоимость питания 1 ребенка в день не может быть меньше или больше стоимости питания указанной в приказе образовательного учреждения.

5.5 Внесение родительской платы за питание детей в образовательном учреждении осуществляется ежемесячно по квитанциям, выданным бухгалтерией образовательного учреждения до 20 числа месяца, следующим за отчетным.

5.6 Начисление родительской платы за питание детей осуществляется согласно таблице учета посещаемости детей завтраков, обедов, полдников, предоставленных в бухгалтерию образовательного учреждения не позднее 2 числа месяца, следующего за отчетным.

5.7 Контроль за взиманием родительской платы осуществляет ответственный за организацию питания совместно с классными руководителями на основании сведений, предоставленных бухгалтерией образовательного учреждения.