

Согласовано на Совете школы
Пр. №__ от ____2023г.
Председатель Совета школы
_____ Соловей Е.В.

Утверждено
приказом директора МБОУ СОШ № 12
им. А.С.Пушкина Пр. № _____
от ____2023 г
_____ Г.И.Колосова

**Положение
об организации питания учащихся в
МБОУ СОШ № 12 им. А.С.Пушкина
муниципального образования Кавказский район**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ, СанПиН 2.3/2.43590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, 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.

3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Советом общеобразовательного учреждения школы и утверждается директором школы.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

1. Организация питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях муниципального образования Кавказский район возлагается на муниципальное общеобразовательное учреждение муниципального образования Кавказский район.

2. Питание обучающихся в образовательных учреждениях Кавказского района обеспечивают организации общественного питания, которые являются ответственными за качество и безопасность питания учащихся.

3. Образовательное учреждение должно обеспечить необходимые условия для работы подразделений организаций общественного питания и контроль их работы в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся и работников образовательного учреждения.

4. В соответствии со статьями 28, 37 закона Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» образовательное учреждение предоставляет организации общественного питания имущество, в том числе помещения, необходимые для работы с условиями, соответствующими требованиям действующего законодательства.

5. Образовательное учреждение оборудует и поддерживает системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, в том числе обеспечивает организацию общественного питания электроэнергией, горячей и холодной водой, отоплением.
6. При организации питания образовательное учреждение и организация общественного питания руководствуются СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
7. Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию, выполнение натуральных норм питания и полноту охвата обучающихся горячим питанием.
8. Медицинские работники муниципального органа здравоохранения закрепленные за общеобразовательным учреждением должны следить за организацией питания в учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
9. Взаимоотношения между предприятием общественного питания, муниципальным общеобразовательным учреждением и муниципальным органом здравоохранения регулируются Соглашением о сотрудничестве по организации питания учащихся. (Приложение № 2)
10. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием (завтраков) обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.
11. Питание в школе организуется на основе примерного циклического меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет, разработанного организацией общественного питания и согласованного в ТОУ Роспотребнадзор с учетом имеющихся условий для организации питания в образовательном учреждении.
12. В образовательном учреждении организована работа буфета (свободная продажа продуктов питания, напитков и приготовленных блюд).
13. В образовательном учреждении организовано льготное питание в соответствии с порядком обеспечения льготным питанием, утверждённым постановлением администрации муниципального образования Кавказский район.
14. Питание обучающихся 1-4 классов организуется бесплатно за счет средств федерального, регионального и муниципального бюджетов.
15. Оплата школьного питания учащихся 5 – 11 классов производится родителями на счёт организации общественного питания в банковское учреждение или в кассу организации общественного питания.
16. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.
17. Организацию питания в школе осуществляет ответственный, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.
18. Ответственность за организацию питания в школе несет директор общеобразовательной организации.
19. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в общеобразовательной организации осуществляют организации общественного питания, с которыми заключается контракт в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для

обеспечения государственных и муниципальных нужд», от 18.07.2011 г №223 –ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

20. Поставщики должны:

- иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры;
- обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

2. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается две перемены по 20 минут. Отпуск питания обучающимся осуществляется в столовой по классам.

3. Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство педагогических работников.

4. Под руководством дежурного преподавателя организована работа дежурных детей старше 14 лет для сервировки столов.

5. В образовательном учреждении имеется Совет по питанию, в функции которого входят вопросы повышения эффективности детского питания;

6. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. В состав бракеражной комиссии входят административный работник школы- ответственный по организации питания и по согласованию: повар-бригадир организации общественного питания и медицинский работник органа здравоохранения, закреплённого за образовательным учреждением.

7. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

7.1. обеспечивает контроль за организацией питания в школе;

7.2. ведёт соответствующую документацию по организации питания детей в образовательном учреждении;

7.3. ведёт мониторинг организации питания учащихся, своевременно предоставляет необходимую информацию и отчёты по вопросам организации питания в управление образования; посещает все совещания по вопросам организации питания;

7.4. ежедневно лично контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся, сверяя с классным журналом и поваром-бригадиром организации общественного питания;

7.5. проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, наличие меню, его соответствие фактическому рациону питания детей и стоимость питания;

7.6. принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;

7.7. ежедневно с медицинским работником (по согласованию) осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов, выполнением требований санитарного законодательства в организации питания учащихся;

- 7.8 Организует в образовательном учреждении работу по пропаганде здорового питания среди детей и их родителей;
- 7.9 Имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

8. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса, ведут ежемесячный табель учёта фактически питающихся детей и учёт поступления родительской платы за питание, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую заявку на питание детей своего класса.

9. Учителя-предметники сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время питания.

4. ДОКУМЕНТАЦИЯ

В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

1. Устав школы.
2. Положение об организации питания обучающихся, о порядке организации питания, о Совете по питанию, о комиссиях по питанию (бракеражной и общественной).
3. Договоры:
 - Общий договор о взаимоотношениях школы и родителей, где в одном из пунктов указано, что *школа обязуется создать условия для организации питания учащихся, а родитель - обеспечить своевременное поступление денежных средств за горячее питание ребёнка в образовательном учреждении* (заключается при приёме ребёнка в школе);
 - Договор с организацией общественного питания об оказании услуг по организации питания;
 - 3-х сторонний договор по организации питания учащихся за родительские средства (*школа- организация общественного питания - родитель*);
 - Договор с банковским учреждением об оплате школьного питания.
4. Соглашение о сотрудничестве по организации питания учащихся. (*Образовательное учреждение – организация общественного питания - орган здравоохранения района*)
5. Приказы руководителя образовательного учреждения по организации питания в школе;
6. Цикличное (перспективное) меню питания учащихся для 2-ух возрастных групп, разработанное организацией общественного питания и согласованное с территориальным органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (ТОУ Роспотребнадзор).
7. Протоколы заседаний Совета и родительского комитета школы, школьных и классных родительских собраний по вопросам организации питания в школе.
8. Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.
9. Табеля по учету питающихся в образовательном учреждении.
10. Личные дела детей из многодетных семей, подлежащих льготному питанию.
11. Материалы презентаций, конкурсов и иных мероприятий по организации питания в школе.

**СОГЛАШЕНИЕ О СОТРУДНИЧЕСТВЕ
по организации питания учащихся
общеобразовательных учреждений**

насел.пункт

«__» августа 201__ г.(от 25 до 30 числа)

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №__ муниципального образования Кавказский район, в лице директора _____, действующего на основании Устава, именуемая в дальнейшем «МБОУ СОШ № __», Организация общественного питания МУП «Комбинат школьного питания» в лице директора Кордий В.В, действующего на основании Устава, именуемая в дальнейшем «Организация» и муниципальное бюджетное учреждение здравоохранения «Центральная районная больница» («Кропоткинская городская больница») в лице главного врача _____, действующего на основании Устава, именуемая в дальнейшем «Учреждение», все вместе «Стороны» заключили настоящее соглашение о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ СОГЛАШЕНИЯ.

1.1. Стороны обязуются путем объединения усилий совместно действовать в рамках настоящего Соглашения в целях успешного решения задач по организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях муниципального образования Кавказский район, определенных Положением.

2. ОБЯЗАТЕЛЬСТВА СТОРОН.

2.1. «МБОУ СОШ № _____»

2.1.1. Является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием, своевременную оплату предоставленных услуг по организации питания в соответствии с договором.

2.1.2. Организует питание в общеобразовательном учреждении в течении полной рабочей недели. Обеспечивает 100% охват горячим питанием всех желающих (с учетом площадей обеденных залов и требования организации посадки всех обучающихся в обеденном зале не более, чем в 3 перемены)

2.1.3. В соответствии со статьями 28, 37 закона Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с целью создания в «МБОУ СОШ №__» необходимых условий для организации питания обучающихся и работников учреждения предоставляет имущество, в том числе помещения, необходимые для работы «Организации» с условиями, соответствующими требованиям действующего законодательства.

(приложение №1,2)

2.1.4. Оборудует и поддерживает системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, в том числе обеспечивает «Организацию» электроэнергией, горячей и холодной водой, отоплением.

2.1.5. Организует производственный контроль, включающий лабораторно - инструментальные исследования в соответствии с требованиями санитарного законодательства по параметрам представленным в таблице.

| Вид исследований | Объект исследований (обследования) | Количество, не менее | Кратность, не реже. |
|--|---|------------------------------------|--|
| Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды, цехах, овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) | 2 пробы | По химическим показателям-1 раз в год, Микробиологическим-2 раза в год. |
| Исследований параметров микроклимата производственных помещений. | Рабочее место | 2 | 2 раза в год (в холодный и теплый период) |
| Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз год в темное время суток |
| Исследование уровня шума в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума. |
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Салаты, сладкие, блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда. | 2-3 блюда исследуемого приема пищи | 1 раз в квартал |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре. | Суточный рацион питания | 1 | 1 раз в год |
| Контроль проводимой витаминизации блюд | Третьи блюда | 1 блюдо | 2 раза в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала. | 10 смывов | 1 раз в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей. | 5-10 смывов | 1 раз в год |
| Исследование смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара руки | 10 смывов | 1 раз в год |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | и спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба,мясо зелень) | | |
|--|---|--|--|

2.1.6. Заключает договоры со специализированными организациями и организует проведение мероприятий:

- по дезинфекции, дезинсекции и дератизации с периодичностью установленной требованиями действующего законодательства;
- по вывозу мусора и пищевых отходов;
- по охране объектов общественного питания.

2.1.7. Обеспечивает:

2.1.7.1. наличие достаточного количества и надлежащего качества технологического, холодильного и другого оборудования, столовой и чайной посуды. Стеллажей для сушки посуды, производственных столов согласно санитарного требований.

2.1.7.2. исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования (за исключением поломки, связанных с неправильной эксплуатацией). Ежегодно перед началом нового учебного года проводит контроль соответствия и исправности технологического оборудования.

2.1.7.3. беспрепятственный подвоз продуктов в образовательное учреждение.

2.1.8. Создает:

2.1.8.1 общественную комиссию по контролю за организацией питания обучающихся, которая осуществляет контроль за работой «Организации» качеством и ассортиментом блюд и буфетной продукции.

В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения условий договора, а так же многократно повторяющихся нарушений, общественная комиссия оповещает руководителя общеобразовательного учреждения. Руководитель общеобразовательного учреждения направляет информацию в конкурсную комиссию и инициирует расторжение государственного контракта и внесение предприятия общественного питания в реестр недобросовестных поставщиков услуг по организации питания.

2.1.8.2. бракеражную комиссию, осуществляющую оценку качества приготовленной пищи.

2.1.9. В день питания в период с 8-00 до 8-30 подает заявку на питания учащихся.

2.1.10. Проводит:

2.1.10.1. ежемесячный анализ состояния питания в общеобразовательном учреждении, информирует управление образования и родителей о состоянии питания школьников;

2.1.10.2. работу по пропаганде здорового питания, формированию навыков культуры еды и привлечению средств на организацию питания учащихся из различных источников.

2.1.11. Организует предварительное накрытие столов (сервировку) силами учащихся (дежурных детей старше 14 лет) под руководством дежурного учителя.

2.2. «ОРГАНИЗАЦИЯ»

2.2.1. Обеспечивает:

- безопасное, полноценное, качественное и разнообразное горячее питание учащихся в столовых и буфетах общеобразовательного учреждения;

- сохранность и правильную эксплуатацию помещений школьных пищеблоков, технологического, холодильного и иного оборудования, посуды;

- выполнение всеми работниками предприятия требований, норм и правил в организации питания;

- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством РФ.

2.2.2. Организует в школьных пищеблоках питание по цикличному меню (10-ти или 12 дневному в зависимости от режима работы школы), предусмотренном для организации питания в общеобразовательных учреждениях. Выполняет требование соответствия фактического рациона питания утвержденному цикличному меню и нормам

выхода блюд. При необходимости организывает диетическое питание детей в столовых, а также дополнительное питание обучающихся через буфет учреждения.

2.2.3. Представляет сертифицированную, качественную, соответствующую гигиеническим требованиям продукцию в объеме и сроки в соответствии с контрактом.

2.2.4. Проводит:

- работу по расширению ассортимента приготовляемых блюд, улучшению их качества, внедрению щадящего питания, наличию в меню витаминизированных и йодсодержащих блюд и изделий промышленного производства.
- ежедневный отбор суточной пробы от каждой партии блюд и витаминизацию третьих и сладких блюд под контролем медицинского работника;
- замену забракованной бракеражной комиссией продукции;
- ежедневную уборку помещений, дезинфекцию оборудования, посуды, инвентаря, а также при подготовке пищеблока к началу нового учебного года.

2.2.5. Входит в состав бракеражной комиссии, осуществляющей оценку качества блюд.

2.2.6. Обеспечивает:

- ведение документации пищеблока по установленным формам (журналы бракеража, пищевых продуктов и продовольственного сырья, учета температурного режима в холодильном оборудовании»)
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию. Несет ответственность за наличие личных медицинских книжек у каждого работника «Организации», своевременное прохождение работниками пищеблока периодических медицинских осмотров.

2.2.7. Производит ежедекадный и ежемесячный подсчет данных о фактическом выполнении меню по продуктам питания и охват питания учащихся с представлением информации в управление образованием.

2.3. «УЧРЕЖДЕНИЕ»

2.3.1. Осуществляет контроль за:

- организацией питания в образовательном учреждении: в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи в период отведенного рабочего времени в данном учреждении;
- соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке с обязательной отметкой в «Журнале санитарного состояния учреждения» по мере необходимости, не реже 1 раза в неделю;
- правильностью отбора и хранения суточных проб, проводимых ответственным лицом;
- проведением ответственным лицом витаминизации блюд в период своего рабочего времени, утвержденного для осуществления деятельности в данном общеобразовательном учреждении.

2.3.2. Ежедекадно анализирует подсчет о фактическом выполнении меню по продуктам питания, проведенным ответственным лицом, ведет «Ведомость контроля за рационом питания»

2.3.3. Входит в состав бракеражной комиссии, осуществляющей оценку качества блюд.

2.3.4. Ведет соответствующую документацию:

- «Журнал санитарного состояния учреждения», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»: «Журнал здоровья», «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд», «Ведомость контроля за рационом питания».

2.3.5. Осуществляет ежедневный контроль за отсутствием гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей у сотрудников пищеблока.

2.3.6. Систематически проводит санитарно-просветительскую работу среди учащихся, родителей и педагогов по основам рационального питания.

2.3.7. Своевременно информирует руководителей «Учреждения», «МБОУ СОШ№ ____ » «Организации» о выявленных недостатках для принятия соответствующих мер.

3.ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН.

Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение принятых на себя по настоящему Соглашению обязательств в соответствии с действующим законодательством РФ.

4. СРОК ДЕЙСТВИЯ СОГЛАШЕНИЯ.

4.1. Настоящее Соглашение вступает в силу с момента его подписания.

4.2. Срок действия Соглашения с 01.09.201__ г. по 31.08.201__ г.

5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

Настоящее соглашение составлено в трех экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу – один экземпляр «МБОУ СОШ№ _____ » второй «Организации», третий «Учреждению».

6.АДРЕСА И ПОДПИСИ СТОРОН.

МБОУ СОШ№ _____

Муниципальное _____ бюджетное _____ общеобразовательное _____ учреждение _____ средняя общеобразовательная школа №__ станицы Кавказской муниципального образования Кавказский район

Адрес _____ , тел. _____ , ИНН _____ КПП _____
р/с _____ насел пункт

Директор _____

Организация

МУП «Комбинат школьного питания» г. Кропоткин, ул. Базарная, 49, почтовый г.Кропоткин ул.Гагарина д.36 8(86138) 7-09-70 Кропоткинский дополнительный офис ОАО «УРАЛСИБ» г.Армавир ОАО«УРАЛСИБ» г.Армавир Р\сч 40702810468040001150 К\сч 30101810500000000739 БИК 040349739 ОКПО 20710264 ОКВЭД 55.51 ОГРН 1022302301152

Директор _____ Кордий В.В.

Учреждение

МБУЗ «ЦРБ» (Или МБУЗ «КГБ») Адрес _____ , тел. _____ ,
ИНН _____ КПП _____ , р/с _____

Главный врач _____

**Перечень
приёма-передачи нежилых помещений**

« ____ » _____ 20 ____ г.

_____ насел пункт

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № _____ (насел пункт) муниципального образования Кавказский район, в лице директора _____, действующего на основании Устава, передает, а Организация общественного питания МУП «Комбинат школьного питания» в лице директора Кордий В.В. , действующего на основании Устава, принимает в безвозмездное временное пользование нежилые помещения общей площадью _____ м², расположенные на _____ этаже, литер _____ в здании школы по адресу: _____, в составе(перечислить все помещения):

1. помещение № _____ площадью _____ м²
2. помещение № _____ площадью _____ м²
3. помещение № _____ площадью _____ м²
4. помещение № _____ площадью _____ м²

с долей мест общего пользования, приходящейся на вышеуказанные помещения.
Фактически имущество передано _____ 2018 г(дата заключения соглашения)
Балансовая стоимость передаваемых помещений составляет _____ руб.(по данным МКУ «ЦБО»)

Претензий по состоянию передаваемого имущества стороны друг к другу не имеют.
Адреса и подписи руководителей школы и КШП

**Перечень
передаваемого имущества**

« ____ » _____ 20 ____ г.

насел пункт

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № ____ насел пункт муниципального образования Кавказский район, в лице директора _____, действующего на основании Устава, передает, а Организация общественного питания МУП «Комбинат школьного питания» в лице директора Кордий В.В. , действующего на основании Устава, принимает в безвозмездное временное пользование следующее имущество:

| №п/п | Наименование имущества | Инвентарный номер | Кол-во, шт | Цена, руб | Сумма, руб. |
|------|------------------------|-------------------|------------|-----------|-------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Адреса и подписи руководителей школы и КШП

Начальник управления

С.Г.Демченко