

Департамент образования
Мэрии г. Грозного
**Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная
школа №28» г. Грозного
(МБОУ «СОШ №28» г. Грозного)**

УТВЕРЖДАЮ
Директор



Х.Л. Исаева

Дата
31.08.2021



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся в школе

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ №28» г. Грозного (далее- Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральным законом от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28, методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4. 0179-20, утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации, Законом Чеченской Республики от 30 октября 2014 г. № 37-РЗ «Об образовании в Чеченской Республике» (с изменениями от 16 февраля 2021 г.), постановлением Мэрии города Грозного от 28 сентября 2020 г. № 88-1 «Об утверждении Положения о порядке организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений муниципального образования «городской округ город Грозный» и иными нормативно-правовыми актами и методическими материалами, регулирующими вопросы организации питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных организаций, уставом, общеобразовательной организации.

1.2. Настоящее положение принимается с целью регулирования отношений администрации МБОУ _____ г. Грозного (далее - Школа) и родителей (законных представителей) обучающихся по вопросам организации питания.

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

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Школы.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Управляющим советом Школы, утверждается (либо вводится в действие) приказом директора Школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок.

2. Основные задачи.

2.1. 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 для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка льготной категории детей;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.2. Приказом директора Школы из числа работников назначается ответственный за организацию питания на текущий учебный год.

3.3. Питание в Школе организовано на основе циклического двухнедельного сбалансированного меню рационов горячих завтраков и (или) обедов для обучающихся (с учетом режима организации), а также примерного ассортиментного перечня буфетной продукции согласно МР 2.4. 0179-20.

3.4. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно- гигиенических норм и правил.

3.5. Администрация Школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися, их родителями (законными представителями) по организации питания.

3.6. Организация горячего питания на бесплатной основе за счет бюджетных средств предусмотрено для:

- всех обучающихся 1-4 классов;
- льготной категории детей.

3.7. Питание иных категорий детей, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции обеспечивается за счет средств родителей (законных представителей).

3.8. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи, обучающимися устанавливает администрация Школы.

3.9. Режим питания в школе определяется в соответствии с МР 2.4. 0179-20.

3.10. Обслуживание питанием обучающихся осуществляется сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.11. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные организации, с которыми заключаются контракты (договоры).

3.12. Хранение и реализация продуктов осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

3.13. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся питанием.

4. Организация питания льготных категорий обучающихся.

4.1. К льготной категории обучающихся, питающихся за счет средств муниципального бюджета относятся:

- дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, дети из семей, находящихся в социальном опасном положении, дети из малоимущих семей, со среднедушевым доходом, размер которого не превышает величину прожиточного минимума на ребенка, установленную в Чеченской Республике;
- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ).

4.5. Обучающиеся с ОВЗ обеспечиваются бесплатным двухразовым сбалансированным горячим питанием в дни учебных занятий, начиная со дня, следующего за днем принятия решения об обеспечении питанием, без права получения компенсации за пропущенные дни, на основании заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося, с приложением копии заключения, выданного соответствующей психолого-медико-педагогической комиссией.

4.6. В случае организации обучения детей с ОВЗ на дому, в том числе с использованием дистанционных технологий, Школа заменяет представление питания на компенсацию в виде продуктовых наборов либо выплаты денежной компенсации по заявлению обучающегося с ОВЗ (в случае если обучающийся является совершеннолетним).

4.7. Выдача продуктовых наборов либо выплаты денежной компенсации осуществляется ежемесячно.

4.8. Денежная компенсация выплачивается посредством перечисления денежных средств на счет или счет, открытый на имя обучающегося с ОВЗ или родителя (законного представителя) обучающегося с ОВЗ, указанной в заявлении по

форме, установленной Школой. Форма заявления разрабатывается и утверждается Школой самостоятельно и размещается на официальном стенде, а также на официальном сайте Школы в сети интернет.

4.9. Стоимость продуктового набора, размер денежной компенсации, исчисляются из расчета количества дней обучения согласно учебному плану, исходя из стоимости питания обучающегося с ОВЗ, утверждаемой постановлением Мэрии города Грозного на соответствующий финансовый год.

4.10. Порядок выдачи продуктовых наборов, выплаты денежной компенсации обучающегося с ОВЗ получающим образование на дому, в том числе с использованием дистанционных технологий, разрабатывается и размещается на официальном стенде, а также на официальном сайте Школы в сети интернет.

4.11. Право на получение бесплатного питания возникает у обучающегося со дня подачи заявления со всеми необходимыми документами, предусмотренными в приложении настоящего Положения.

5. Организации питания обучающихся

5.1. Питание обучающихся в Школе организуется в дни учебных занятий.

5.2. В случаях полного или частичного перевода обучающихся 1-4 классов на карантин и/или дистанционный формат обучения, введения дополнительных каникулярных периодов с целью профилактики случаев заболевания обучающихся новой коронавирусной инфекцией и иными инфекционными и вирусными заболеваниями, не подразумевающих посещение обучающимися 1-4 классов образовательной организации, обеспечение организации бесплатного горячего питания за счет средств федерального бюджета не осуществляется (письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 5 ноября 2020 года № АН-1889/09 «О направлении разъяснений»).

5.3. Режим питания утверждается директором школы и размещается в доступном для ознакомления месте.

5.4. Меню рационов питания утверждается директором Школы. В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей, меню утверждается руководителем предприятия общественного питания, согласовывается руководителем Школы. В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню утверждается индивидуальным предпринимателем, согласовывается руководителем Школы.

5.5. Для детей, имеющих рекомендации по специальному питанию организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

5.6. Индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

5.7. Столовая Школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной (двухсменной) работы, пятидневной (шестидневной) учебной недели.

5.8. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий, утверждаемым директором Школы.

5.9. Классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

5.10. Организация обслуживания обучающихся питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

5.11. Ежедневно ответственный за питание принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся обучающихся на следующий учебный день и осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

6. Контроль организации школьного питания

6.1. В начале каждого учебного года приказом директора школы создаётся Совет по питанию и утверждается план работы комиссии по контролю за качеством питания, приготовления пищи и обслуживания в школьной столовой.

6.2. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

6.3. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора Школы в составе директора, медицинского работника, заместителя директора, заведующей производством.

7. Документация

7.1. В Школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания обучающихся Школы;
- Положение о бракеражной комиссии по контролю за качеством питания, приготовления пищи и обслуживания в школьной столовой;
- Приказ директора, регламентирующий организацию питания и о назначении ответственного за организацию питания с возложением функций контроля;
- Документы по вопросам организации питания и учету питающихся обучающихся.

ПРИНЯТО:

на Совете школы
МБОУ «СОШ №28»

Протокол №1 от 30.08.2021г.

Председатель _____ / _____ /

подпись

расшифровка подписи



Исаева Х.Л.

Приложение 1
к положению об организации питания
обучающихся в школе

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	ФИО работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (<i>допущен/отстранен</i>)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1							
2							
3							

Приложение 2
к положению об организации питания
обучающихся в школе

Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	...	30

Журнал
учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	...	30

Приложение 4
к положению об организации питания
обучающихся в школе

**Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования
организации и режима обучения**

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Группы продленного дня в общеобразовательной организации	до 14.00	дополнительно к завтраку обед
	до 17.00-18.00	дополнительно обед и полдник
Общеобразовательные организации (обучающиеся на подвозе)	более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса	дополнительно к завтраку обед
Организация с дневным пребыванием в период каникул	8.30-14.30	завтрак и обед
	8.30-18.00	завтрак, обед и полдник

Менюготавливаемых блюд
Возрастная категория: 7-11 лет/12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<i>Неделя 1</i>							
День 1							
завтрак:							
<i>Итого за завтрак:</i>							
обед:							
<i>Итого за обед:</i>							
полдник:							
<i>Итого за полдник:</i>							
ужин:							
<i>Итого за ужин:</i>							
<i>Итого за день:</i>							
День 2							
завтрак:							
обед:							
<i>Итого за второй</i>							
... и т.д. по дням							
<i>Неделя 2</i>							
День 1							
завтрак:							
<i>Итого за завтрак:</i>							
... и т.д. по дням							
Итого за весь период							
Среднее значение за период:							

Приложение 6
к положению об организации питания
обучающихся в школе

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	100-150
Первое блюдо	200-150	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в школе
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

**Суммарные объемы блюд
по приемам пищи (в граммах – не менее)**

Показатели	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	500	550
Второй завтрак	200	200
Обед	700	800
Полдник	300	350
Ужин	500	600
Второй ужин	200	250

**Перечень пищевой продукции,
которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.

34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

**Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто)
с учетом их пищевой ценности**

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевой с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевой с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Потребность в пищевых веществах, энергии витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	7-12 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	77	90
жиры г/сут)	79	92
углеводы (г/сут)	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	2350	2720
витамин С (мг/сут)	60	70
витамин В1 (мг/сут)	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	1,4	1,6
витамин А (экв/сут)	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	1100	1200
фосфор (мг/сут)	1100	1200
магний (мг/сут)	250	300
железо (мг/сут)	12	18
калий (мг/сут)	1100	1200
йод (мг/сут)	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	3,0	4,0

Приложение 12
к положению об организации питания
обучающихся в школе

**Журнал
бракеража готовой пищевой продукции**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в общеобразовательной организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Общеобразовательные организации с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20-25%
	обед	30-35%
	полдник	10-15%
Общеобразовательные организации с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30-35%
	полдник	10-15%

**Перечень
документов, предоставляемых в общеобразовательную организацию
для получения бесплатного горячего питания**

Категория	Представляемые документы
Дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей	Заявление совершеннолетнего обучающегося, либо заявление родителя (законного представителя) несовершеннолетнего обучающегося, справка органа опеки и попечительства
Дети из малоимущих семей, со среднедушевым доходом, размер которого не превышает величину прожиточного минимума на ребенка, установленную в Чеченской Республике	Заявление совершеннолетнего обучающегося, либо заявление родителя (законного представителя) несовершеннолетнего обучающегося, справка территориального управления социальной защиты населения, подтверждающая отношение семьи к категории малоимущих
Дети из семей, находящихся в социальном опасном положении	Заявление совершеннолетнего обучающегося, либо заявление родителя (законного представителя) несовершеннолетнего обучающегося, ходатайство комиссии по делам несовершеннолетних и защите их прав
Дети с ОВЗ, дети –инвалиды, имеющие статус ОВЗ	Заявление совершеннолетнего обучающегося, либо заявление родителя (законного представителя) несовершеннолетнего обучающегося, заключение психолого-медико-педагогической комиссии
Все обучающиеся по общеобразовательным программам начального общего образования (1-4 классов)	Заявление о приеме в общеобразовательную организацию