

ПРОГРАММА

**«СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ
ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ
В МАОУ СОШ № 31 г. Ишима
НА 2015-2017 ГОДЫ»**

Составители:

Крико Светлана Леонидовна

Огнева Ольга Анатольевна

ПАСПОРТ

программы «Совершенствование организации школьного питания в
МАОУ СОШ № 31 г. Ишима на 2015-2017 годы»

Основание для разработки программы	<ul style="list-style-type: none">• Решение заседания рабочей группы по сопровождению экспериментальных проектов организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях при Комиссии при Президенте Российской Федерации по реализации приоритетных национальных проектов и демографической политике от 04.07.2011 г. №12.• Решение Совета при Губернаторе Тюменской области по реализации ПНПО «Образование» и «Здоровье» от 10.12.2014 г. №1.• Письмо Департамента образования и науки Тюменской области от 26.02.2015 № 1138
Разработчик и Программы	Крико С. Л., Огнева О. А.
Цель Программы	Обеспечение учащихся МАОУ СОШ № 31 г. Ишима полноценным, сбалансированным, горячим питанием, в том числе двухразовым, и обеспечение сохранения и укрепления здоровья обучающихся
Задачи Программы	<ul style="list-style-type: none">• Совершенствование организации питания детей в МАОУ СОШ № 31 г. Ишима, в том числе апробация и внедрение новых организационно-технических решений и механизмов• Развитие вариативных моделей школьного питания• Обеспечение высокого качества питания с учётом витаминизации и обогащения блюд• Формирование культуры питания, пропаганда здорового питания среди обучающихся и их родителей
Сроки реализации	2015-2017 годы
Ожидаемые результаты	<ul style="list-style-type: none">• Создание условий для обеспечения полноценным сбалансированным горячим питанием, в том числе двухразовым, учащихся МАОУ СОШ № 31 г. Ишима• Повышение уровня удовлетворенности родителей качеством организации школьного питания• Повышение культуры питания и формирование навыков здорового образа жизни у всех участников образовательного процесса• Позитивная динамика состояния здоровья учащихся

Раздел 1. Характеристика текущего состояния сферы организации питания в МАОУ СОШ № 31 г. Ишима

Здоровье ребенка, наряду с уровнем его обученности и воспитанности, является приоритетным критерием оценки качества и эффективности педагогической деятельности образовательных организаций города Ишима.

В свою очередь, одним из ключевых факторов сохранения здоровья школьников и важнейшим условием успешности процесса обучения является организация полноценного рационального питания обучающихся в образовательном учреждении. Это связано с тем, что пища является основным источником поступления в организм необходимых витаминов, макро- и микронутриентов, биологически активных веществ, способствующих росту и развитию детей.

В связи с этим, вопрос совершенствования организации питания является одним из приоритетных вопросов государственной политики в области образования.

Для создания условий, обеспечивающих всем учащимся МАОУ СОШ № 31 г. Ишима предоставление полноценного, сбалансированного горячего питания, в том числе двухразового, разработана Программа совершенствования организации питания в МАОУ СОШ № 31 г. Ишима, ориентированная на сохранение и укрепление здоровья обучающихся.

Полноценное и сбалансированное питание способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию детей и подростков.

В МАОУ СОШ № 31 г. Ишима имеются столовые, работающие на сырье и полуфабрикатах. В столовых МАОУ СОШ № 31 г. Ишима оборудованы пищеблоki, из них по типовым проектам - 3.

Уровень охвата обучающихся школьным питанием

В настоящее время охват обучающихся МАОУ СОШ № 31 г. Ишима полноценным одноразовым горячим питанием в соответствии с современными нормами СанПиН составляет 100%.

Начиная с 2012 года, в МАОУ СОШ № 31 г. Ишима организовано 2-разовое горячее питание.

Анализ социального статуса семей учащихся показывает, что по данным мониторинга на 01.12.2014 года 35,2% учащихся от общего числа относятся к льготным категориям.

В соответствии с Постановлениями администрации города «О расходах на оплату питания детей, обучающихся в образовательных организациях города Ишима» к льготным категориям относятся:

- малообеспеченные,
- инвалиды,
- сироты,
- опекаемые,
- дети из семей – ликвидаторов аварии на Чернобыльской АЭС,
- дети, оказавшиеся в трудной жизненной ситуации.

Обучающиеся с ограниченными возможностями на условиях обеспечения бесплатным двухразовым питанием получают также бесплатное питание.

В МАОУ СОШ № 31 г. Ишима все дети, относящиеся к льготной категории, охвачены 100% бесплатным питанием за счёт компенсации из средств областного бюджета.

Характеристика системы организации школьного питания

Наименование показателя	2015 г.
Число учащихся МАОУ СОШ № 31 г. Ишима, (чел.)	1360
Охват школьников горячим питанием, всего (%), в том числе учащихся 1-4 классов (%) учащихся 5-11 классов (%)	100 100 100
Число учащихся, получающих компенсационные выплаты и иные виды материальной поддержки на питание, (чел.)	350
Средняя стоимость питания 1 школьника в день в соответствии с рекомендованными меню, (руб.) - одноразового - двухразового	40 90
Размер компенсации части родительской платы из средств областного бюджета (рублей в день)*: • для детей из малообеспеченных семей, семей находящихся в трудной жизненной ситуации • для остальных детей • для детей с ОВЗ	33,50 12,40 123,00

Уровень оснащённости пищеблоков современным технологическим оборудованием

В 2010 году при капитальном ремонте МАОУ СОШ № 31 г. Ишима в рамках укрепления материально-технической базы школьные пищеблоки приведены в полное соответствие с санитарными требованиями. Установлено новое технологическое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Количество
1.	Электрическая плита	4
2.	Пароконвектомат	5
3.	Котел пищеварочный	12
4.	Мармит универсальный	6
5.	Водонагреватель	8
6.	Холодильный ларь	4
7.	Холодильник	15
8.	Овощерезка	3
9.	Ванна моечная	16
10.	Стол производственный	20
11.	Зонт вытяжной	5
12.	Весы	6

На пищеблоках и в учебных зданиях МАОУ СОШ № 31 г. Ишима по согласованию с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора установлены фильтры для очистки питьевой воды или используются кулеры с чистой питьевой водой (в летний период).

Кадровый состав школьных пищеблоков

В школьных столовых МАОУ СОШ № 31 г. Ишима работают повара, имеющие высокий уровень квалификации, 5-6 разряд.

С 2011 года разработкой меню для обучающихся школ занимаются специалисты АУ «Центр технологического контроля» г. Тюмени.

Состояние здоровья обучающихся

Здоровье детей и подростков социально обусловлено и зависит от таких факторов, как окружающая среда, наследственность и здоровье родителей, условия жизни и воспитания в семье, а также в образовательном учреждении.

Время обучения в образовательном учреждении совпадает с периодом роста и развития ребёнка, когда организм наиболее чувствителен к воздействию неблагоприятных условий окружающей среды.

Проведение профилактических медицинских осмотров детей и подростков на различных этапах обучения в МАОУ СОШ № 31 г. Ишима позволяют обнаружить и начать своевременную коррекцию нарушений в физическом развитии детского населения.

Проведённые исследования позволили определить основные проблемы взаимосвязи заболеваемости и нарушения пищевого статуса школьников МАОУ СОШ № 31 г. Ишима и обозначить приоритетные направления региональной и муниципальной политики здорового питания.

Характеристика состояния здоровья обучающихся в МАОУ СОШ № 31 г. Ишима

Всего обучающихся	Органов зрения		Нарушения осанки		Органов пищеварения		Анемия		Нарушение плоскостопия	
	Кол-во	%	Кол-во	%	Кол-во	%	Кол-во	%	Кол-во	%
1360	164	12	86	6,5	5	0,4	4	0,3	73	5,5

Распределение детей по группам здоровья в МАОУ СОШ № 31 г. Ишима

Всего обучающихся	1 группа		2 группа		3 группа		4 группа		5 группа		Дети инвалиды	
	Кол-во	%	Кол-во	%	Кол-во	%	Кол-во	%	Кол-во	%	Кол-во	%
1360	601	43	710	54	38	2,9	2	0,1	3	0,2	6	0,6

Модель организации питания

В МАОУ СОШ № 31 г. Ишима оборудованы типовые пищеблоки, рассчитанные на работу в режиме столовых полного цикла или столовых-догоготовочных, работающих на сырье и/или полуфабрикатах.

С 01.01.2009 г. в МАОУ СОШ № 31 г. Ишима организовано 2-х разовое питание обучающихся в соответствии с санитарными правилами.

Однако 100% фактическая организация массового 2-разового питания в МАОУ СОШ № 31 г. Ишима осложняется рядом объективных факторов:

- низкой пропускной мощностью столовых (число посадочных мест меньше количества обучающихся);
- неспособностью многих родителей оплачивать дополнительный приём пищи в школе.

Для организации питания в МАОУ СОШ № 31 г. Ишима принято несколько форм:

- комплексные горячие завтраки, обеды;
- дополнительная реализация буфетной продукции, например, кулинарных изделий, продуктов промышленного производства;
- сухие пайки для детей, обучающихся на дому.

Раздел 2. Приоритеты и цели организации школьного питания

Главной целью организации питания по-прежнему остается создание экономически эффективной системы управления и организации питания школьников, позволяющей обеспечить каждого обучающегося полноценным, сбалансированным, безопасным горячим питанием, способствующим сохранению и укреплению здоровья детей и подростков.

В числе ключевых приоритетов деятельности можно назвать:

- обеспечение доступного качественного питания, в том числе двухразового, всем обучающимся независимо от места жительства и социального благополучия с учётом их физиологических потребностей и факторов, определяющих структуру питания, климатогеографические, экологические, социально-экономические особенности, характерные для территории проживания;

- реализация механизмов межведомственного взаимодействия в решении вопросов формирования культуры здорового питания у населения, обеспечения качественного питания и повышения пищевого статуса учащихся, включая ориентированность местных производителей и поставщиков продуктов на потребности МАОУ СОШ № 31 г. Ишима;

- внедрение современных технологий организации питания на основе эффективного использования обновленной материально-технической базы пищеблоков, повышения профессионального уровня персонала школьных столовых и организаторов питания, расширения общественного участия в решении вопросов организации и контроля качества питания обучающихся;

- апробация и внедрение новых организационно-технических решений и механизмов организации питания.

2.1. Цели и задачи Программы

Цели программы:

1) Обеспечение условий для предоставления всем обучающимся МАОУ СОШ № 31 г. Ишима полноценного, сбалансированного горячего, в том числе двухразового, питания, включая:

- модернизацию оснащенности пищеблоков школьных столовых,
- апробацию и внедрение новых организационно-технических решений и механизмов,
- повышение профессионального уровня работников пищеблоков, организаторов питания в соответствии с современными требованиями,
- сохранение достигнутых показателей охвата качественным горячим питанием обучающихся школы.

2) Сохранение и укрепление здоровья школьников, предусматривающего:

- привитие навыков правильного питания и здорового образа жизни в тесном взаимодействии семьи и школы,
- внедрение здоровьесберегающих технологий организации и рационов питания,
- обеспечение контроля качества, пищевой ценности и безопасности питания школьников.

Достижение целей требует решения комплекса задач.

Задачи Программы:

1. Формирование рационального питания детей и подростков школьного возраста на основе использования результатов постоянного мониторинга здоровья обучающихся и научно-практических исследований факторов, влияющих на повышение пищевого статуса школьных рационов, в том числе:

- результатов исследований уровня здоровья школьников с учетом климатогеографических особенностей, экологической и социально-экономической обстановки в городе Ишиме;
- ведения и анализа технологической карты здоровья школьников;
- разработки сбалансированных рационов, рекомендаций по обогащению школьного меню витаминами, микроэлементами, биологически активными веществами.

2. Совершенствование порядка и управления организацией питания детей в МАОУ СОШ № 31 г. Ишима, в том числе:

- развитие вариативных моделей и широкого спектра форм организации школьного питания с учётом условий функционирования и территориальных особенностей расположения школы, а также потребностей учащихся и их родителей;
- использование информационно-коммуникационных технологий, автоматизированных средств управления, учета и контроля в сфере организации питания школьников;

- реализация новых технологий приготовления пищи и методик внедрения продуктов здорового питания в рационы различных половозрастных групп школьников с учётом региональных факторов, влияющих на здоровье ребёнка,
 - проведение конкурсных мероприятий, направленных на улучшение качества и культуры обслуживания;
 - расширение общественного участия в решении вопросов организации и контроля качества питания обучающихся, формирования навыков здорового питания.
3. Модернизация материально-технической базы школьного питания, предусматривающая:
- повышение эффективности использования современного технологического оборудования пищеблоков школы;
 - ведение и анализ технологических паспортов пищеблоков с целью поддержания их в нормативном состоянии, своевременного технического переоснащения и обновления оборудования.
4. Реализация комплекса мер по пропаганде здорового питания среди обучающихся и их родителей, в том числе:
- участие в муниципальном этапе фестиваля-конкурса детских тематических проектов «Питание и здоровье», ориентированного на формирование культуры здорового питания, развитие личности ребенка, распространение лучшего опыта организации проектной деятельности в данной сфере;
 - размещение в столовых методических рекомендаций, наглядной агитации по формированию здорового образа жизни;
 - подготовка и проведение викторин, конкурсов, бесед по вопросам правильного режима и качества питания, влияния системы питания на здоровье, коррекции питания в соответствии с социально-географическими особенностями региона, дифференциацией по возрастному признаку, уровню здоровья, физической активности.

Администрация МАОУ СОШ № 31 г. Ишима создает необходимые условия для организации питания обучающихся, в том числе:

- предусматривает производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым торгово-технологическим оборудованием (механическим, холодильным, тепловым, весоизмерительным), стеллажами, инвентарем; в случае поставки продуктов - складскими помещениями;
- предоставляет помещения для приема пищи, оснащенные необходимым набором и количеством мебели, посуды;
- назначает ответственных работников, осуществляющих контроль:
 - за организацией питания;
 - за посещением и приемом пищи обучающимися в столовой, буфете;
 - за ведением ежедневного учета питающихся; бракеража сырой и готовой продукции; витаминизацией блюд; соблюдением правил торговли; санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;

- оформлением необходимой документации; своевременным прохождением медосмотра работниками пищеблока;
- организуют совместную работу с предприятиями или предпринимателями, оказывающими услуги общественного питания и (или) поставку продуктов питания;
 - совместно с органами государственного управления организуют контроль качества предоставляемого питания;
 - формируют пакет документов на предоставление льготного питания в соответствии с региональными и муниципальными нормативными правовыми актами, утверждает приказом списки обучающихся на получение льготного питания;
 - представляют в установленном порядке в Департамент по социальным вопросам, МКУ «ИГМЦ» информацию по организации питания школьников;
 - разрабатывают локальные акты об организации школьного питания;
 - разрабатывают и утверждают совместно с организациями и предпринимателями, оказывающими услуги общественного питания, порядок питания школьников;
 - ежедневно согласовывают меню;
 - утверждают приказом комиссию по контролю за организацией питания обучающихся (качество пищи, выход блюд, соответствие фактического меню примерному меню, согласованному с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора, стоимость рационов питания, санитарное состояние обеденного зала) с включением в ее состав представителей администрации школы, органов государственного самоуправления, родительской общественности, медицинского работника;
 - организуют совместно с родительской общественностью и заинтересованными ведомствами работу по формированию у обучающихся навыков здорового образа жизни и правильного питания, максимальному охвату обучающихся горячим питанием.

Раздел 3. Анализ рисков реализации программы

Анализ ситуации выявил основные риски реализации программы и, соответственно, позволил сформировать комплекс мероприятий, направленных на их минимизацию.

Описание рисков	Причины и следствия возникновения рисков	Система мер регулирования и управления рисками с целью минимизации их влияния на достижение цели
Недостаточная подготовленность родительской общественности к активному участию в мероприятиях	Нежелание учитывать принципы здорового питания в домашних условиях, что не позволит сформировать устойчивые навыки культуры питания у	Организация наряду с массовыми формами просветительской деятельности по вопросам формирования культуры здорового питания

Описание рисков	Причины и следствия возникновения рисков	Система мер регулирования и управления рисками с целью минимизации их влияния на достижение цели
программы в части формирования культуры здорового питания	учащихся	индивидуальной работы с родителями и учащимися, включая проведение психолого-педагогических бесед на основе анализа мониторинга и анкетирования по вопросам организации питания в школе и дома, занятий-практикумов для родителей с привлечением узких специалистов, расширение форм такой работы
Пассивная позиция государственно-общественных структур управления, общественности в реализации информационно-разъяснительных, организационных и контрольных мероприятий программы	Формальность изменений организационных структур общественного управления в школах, нежелание руководителей «делиться» властью и допустить контроль со стороны представителей общественности, что затруднит решение поставленных задач в части контроля и просветительской работы	Обобщение и распространение опыта эффективного взаимодействия руководителей образовательных учреждений с государственно-общественными органами управления образования, стимулирование участия общественных организаций в мероприятиях по совершенствованию школьного питания
Не всегда добросовестное поведение производителей и поставщиков продуктов, в том числе несоблюдение действующих требований к безопасности продуктов питания и договорных обязательств	Стремление производителей и поставщиков продуктов получить неоправданную коммерческую выгоду, что создаёт возможность возникновения ситуаций, отрицательно влияющих на здоровье учащихся	Разработка рекомендаций для руководителей образовательных учреждений, организаторов питания по установлению муниципальными заказчиками требований, предъявляемых к участникам торгов и к товарам, работам, услугам, являющимся предметом торгов на поставку товаров, сырья и услуг питания, а также составлению договоров

Кроме того, в целях минимизации всех названных рисков необходимо:

- проведение активной разъяснительной работы с родительской общественностью и органами государственно-общественного управления образовательных организаций;

- включение вопросов организации школьного питания, контроля качества и популяризации культуры здорового питания в курсовые мероприятия для административных и педагогических работников школ,
- обеспечение постоянного повышения квалификации в соответствии с современными требованиями организаторов школьного питания, персонала школьных столовых.

Раздел 4. Перечень основных мероприятий

Перечень основных мероприятий программы «Совершенствование организации школьного питания в МАОУ СОШ № 31 г. Ишима на 2015-2017 годы»

№	Наименование задачи программы, мероприятия	Плановый срок исполнения	Ответственный
	Обсуждение вопросов горячего питания на совещаниях при директоре, семинарах классных руководителей	1 раз в четверть	Зам. директора по УВР Тяглова Н. А. Ответственные за питание Огнева О. А., Крико С. Л. Медицинские работники школы Дворникова И. И., Попова Е. В.
	Составление графика дежурства учителей и учащихся в столовой	Сентябрь	Зам. директора по УВР Тяглова Н. А.
	Составление графика приема пищи	Сентябрь	Ответственные за питание Огнева О. А., Крико С. Л.
	Оформление стенда «Питание школьников»	Сентябрь	Ответственные за питание Огнева О. А., Крико С. Л.
	Проведение рейдов по проверке организации школьного питания	Ежемесячно	Управляющий совет школы, классные родительские комитеты
	Составление отчета по проверке организации горячего питания в школе	Ежемесячно	Председатель Управляющего совета школы, председатель классного родительского комитета

	<p>Организация просветительской работы Классный час:</p> <ul style="list-style-type: none"> • «О вкусной и здоровой пище» • «Азбука здорового питания» • «Путешествие с русской печкой» • «Мы – то, что едим» <p>Родительское собрание:</p> <ul style="list-style-type: none"> • «Школьное питание – здоровое питание» • «Здоровое питание вашей семьи» 		<p>Зам. директора по УВР Тяглова Н. А., классные руководители</p>
	<p>Ведение мониторинга охвата горячим питанием обучающихся</p>	<p>Ежемесячно</p>	<p>Ответственные за питание Огнева О. А., Крико С. Л.</p>
	<p>Конкурс сочинений «Столовая моей мечты», «Наша школьная столовая»</p>	<p>Январь 2016 Январь 2017</p>	<p>Руководитель МО классных руководителей Борисова И. А.</p>
	<p>Конкурс рисунков (1 – 4 класс) «Путешествие в страну здоровья»</p>	<p>Ежегодно</p>	<p>Руководитель МО классных руководителей Киреева Е. В.</p>
	<p>Конкурс видео презентаций «Полезное питание»</p>	<p>Ежегодно</p>	<p>Педагог-организатор</p>
	<p>Анкетирование учащихся и родителей с целью изучения отношения к организации и качеству горячего питания в школе</p>	<p>2 раза в год</p>	<p>Зам. директора по УВР Тяглова Н. А. Кл.руководители</p>
	<p>Контроль за качеством питания</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Ответственные за питание Огнева О. А., Крико С. Л. Медицинские работники школы Дворникова И. И., Попова Е. В.</p>
	<p>Контроль за соблюдением санитарного состояния пищеблока</p>	<p>Ежемесячно</p>	<p>Медицинские работники школы Дворникова И. И., Попова Е. В. Ответственные за питание Огнева О. А., Крико С. Л.</p>
	<p>Контроль за соблюдением личной гигиены обучающихся перед приемом пищи</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Кл.руководители</p>
	<p>Мониторинг состояния уровня заболеваемости обучающихся, обусловленный качеством питания</p>	<p>1 раз в год</p>	<p>Медицинские работники школы Дворникова И. И., Попова Е. В.</p>

	Обеспечение естественной и искусственной витаминизацией продуктов школьного питания	Постоянно	СИБ «НОВА» Гончаров А. Н.
	Использование в школьном питании обогащенных продуктов питания (соль, хлеб и хлебобулочные изделия, молоко, напитки и др.), продуктов местных производителей	Постоянно	СИБ «НОВА» Гончаров А. Н.
	Совершенствование ассортимента продукции для школьных буфетов с учётом новых функциональных продуктов здорового назначения (обогащенных йодом, витаминами и микроэлементами)	Постоянно	СИБ «НОВА» Гончаров А. Н.
	Оснащение пищеблоков современным технологическим оборудованием в соответствии с требованиями СанПиН	По мере возможности	Директор школы В. Д. Олькин
	Организация бесплатного питания обучающихся из малообеспеченных семей, группы социальной реабилитации несовершеннолетних «группы особого внимания», находящихся в трудной жизненной ситуации	Ежемесячно	Социальный педагог Бухтоярова М. В.
	Обновление информации на школьном сайте раздела по вопросам здорового питания	Ежемесячно	Зубова О. Н.
	Участие в городском фестивале-конкурсе детских тематических проектов «Питание и здоровье»	Ежегодно	Зам. директора по УВР Тяглова Н. А.

Раздел 5. Основные меры правового регулирования в сфере школьного питания

Нормативно-правовая база,
регулирующая систему школьного питания в МАОУ СОШ № 31 г. Ишима

- 1) Федеральный закон РФ от 29.12.2012 № 273 «Об образовании в Российской Федерации».
- 2) Закон Тюменской области от 28.12.2004 № 331 «О социальной поддержке отдельных категорий граждан в Тюменской области».
- 3) Закон Тюменской области от 05.07.2013 N 63 "О регулировании отдельных отношений в сфере образования в Тюменской области".
- 4) Постановление Правительства Тюменской области от 30.09.2013 № 423-п «Об утверждении Положения об обеспечении питанием обучающихся образовательных организаций в Тюменской области»: *определяется форма, объем, порядок и условия осуществления социальной поддержки путем частичной оплаты питания детей, обучающихся в общеобразовательных школах, в том числе детей с ОВЗ.*

- 5) Постановление Правительства Тюменской области от 30.05.2011 №174-п «О предельных наценках на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях, и порядке их применения»: *утверждает предельные размеры наценок на продукцию (товары), реализуемые на предприятиях общественного питания при общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях и порядок их применения и установления.*
- 6) Государственная программа Тюменской области «Основные направления развития образования и науки» до 2020 года (утверждена постановлением Правительства Тюменской области от 30 декабря 2014 г. № 698-п): *предусматривает мероприятия по организации питания обучающихся образовательных организаций в реализации задачи 1.4. «Организация комплексной оздоровительной работы в образовательных организациях».*
- 7) Муниципальная программа «Основные направления развития системы образования г. Ишима на 2015-2017 годы» (утверждена постановлением администрации г. Ишима от 27.10.2014 № 1490 «Об утверждении муниципальной программы «Основные направления развития системы образования г. Ишима на 2015- 2017 годы».
- 8) Устав МАОУ СОШ № 31 г. Ишима