

Министерство образования и науки Амурской области  
Отдел образования администрации Магдагачинского района

**П Р И К А З**

21.11.2020

п. Магдагачи

№ 243

О проведении  
проверки по питанию в  
образовательных учреждениях

С целью подготовки вопроса к Совету по образованию об организации горячего питания учащихся и воспитанников общеобразовательных учреждений района

**п р и к а з ы в а ю:**

1.Провести с 23 ноября по 23 декабря 2020 года плановую проверку в отношении следующих общеобразовательных учреждений района:

- МОБУ Магдагачинская СОШ №1;
- МОБУ Магдагачинская СОШ №2;
- МОБУ Магдагачинская СОШ №3(дошкольное образование);
- МДОАУ д/с «Сказка» п. Магдагачи;
- МОБУ Дактуйская СОШ (дошкольная группа);
- МОБУ Черняевская СОШ (дошкольное образование);
- МОБУ Гонжинская СОШ (дошкольное образование);
- МОКУ Толбузинская ООШ (дошкольная группа);

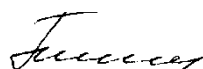
2.Утвердить:

- план проведения проверки (приложение №1);
- состав комиссии (приложение №2).

3.Подготовить справку о результатах проверки в срок до 23 декабря 2020 года

4.Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Начальник  
отдела образования



Л.А. Попова

**План**  
**проведения внеплановой проверки в отношении**  
**общеобразовательных учреждений района**

**1. Планирование и организация работы администрации ОУ по вопросу питания детей, воспитания культуры питания.**

**2. Контроль за организацией питания со стороны руководителей ОУ.**

Установить наличие в учреждении приказа о создании бракеражной комиссии по проверке питания.

**3. Выполнение требований к санитарно-техническому обеспечению организации питания.**

3.1. Необходимый набор помещений и оборудования, позволяющие осуществлять приготовление безопасной пищевой продукции и ее реализацию (склады, овощной цех, холодный цех, мясорыбный цех, помещение для обработки яиц, мучной цех, доготовочный цех, помещение для нарезки хлеба, горячий цех, раздаточная зона, моечная зона, обеденный зал.

3.2. Наличие вытяжной системы вентиляции на пищеблоке.

3.3. Осуществление технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам (ежегодно перед началом учебного года составляются акты).

3.4. Достаточное количество столовой посуды (не менее двух комплектов на одно посадочное место. Соловые приборы должны быть изготовлены из нержавеющей стали.

3.5. Наличие специально промаркированного, оборудования, разделочного инвентаря и кухонной посуды.

3.6. Соблюдение норм хранения продуктов.

3.7. Производство готовых блюд в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

3.8. Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество пищевых продуктов и производственного сырья (сертификаты, удостоверения, свидетельства).

3.9. Наличие на пищеблоке:

-инструкции по ТБ для электрооборудования;

-инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств (согласно инструкции по применению этих средств);

3.10. Отбор суточных проб готовой продукции (отобранные пробы сохраняют не менее 48 часов, не считая выходных и праздничных дней.

**4. Организация основного рационального питания детей.**

4.1. Режим питания (2-х разовое горячее питание: завтрак и обед). Охват горячим питанием. Средняя стоимость завтрака, обеда. (Руководитель ОУ является ответственным лицом за организацию питания детей).

4.2. Наличие примерного меню на период не менее 10-14 дней, согласованного с Роспотребнадзором.

4.3. Наличие в обеденном зале меню на день, утвержденного руководителем ОУ.

4.4. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника.

4.5. Организация обслуживания детей горячим питанием.

5. Дополнительное питание через школьные буфеты ОУ.

6. Соблюдение питьевого режима (стационарные питьевые фонтанчики, вода, расфасованная в емкости).

**5. Выполнение требований соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока:**

-обеспечение специальной санитарной одеждой (не менее 3-х комплектов на одного работника), хранение спец. одежды;

-наличие личных медицинских книжек (вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации).

**6. Ежедневное ведение необходимой документации:**

-журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

-журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

-журнал здоровья (санитарный журнал о допуске работников столовой к работе);

-журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

-журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

**7. Выполнение предписаний Роспотребнадзора.**

**Необходимая для анализа документация:**

-план работы ОУ;

-протоколы педсоветов, совещаний при директоре, управляющего совета;

-меню.

Состав комиссии

1. Грекова О.Ю. – заместитель начальника отдела образования;
2. Каменщикова Н.В.-главный специалист отдела образования;
3. Алленова Г.Н.-главный специалист отдела образования.
4. Войнова Т.Н.- бухгалтер МКУ «ЦБ по обслуживанию МОУ»;
5. Шкилева О.Е.- бухгалтер МКУ «ЦБ по обслуживанию МОУ»;

**Справка**  
**на заседание Совета по образованию в Магдагачинском районе**  
**«Организация горячего питания учащихся и воспитанников**  
**образовательных учреждений района в 2020 году».**

**24.12.2020г.**

Правильно организованное питание детей является необходимым условием обеспечения их здоровья, устойчивости к воздействию инфекции и других неблагоприятных факторов, и способности к обучению во все возрастные периоды их жизни.

В соответствии с планом работы отдела образования, утвержденным приказом от 29.12.2019г. № 353 «Об утверждении плана работы отдела образования на 2020 г.» с 23.11.2020г. по 23.12.2020г. была проведена плановая тематическая проверка по вопросу «Об организации горячего питания учащихся и воспитанников в образовательных учреждениях Магдагачинского района» в отношении следующих образовательных организаций: МДОАУ детский сад «Сказка» п. Магдагачи, МОБУ Магдагачинской СОШ № 1, МОБУ Магдагачинской СОШ № 2, МОБУ Магдагачинской СОШ № 3 + дошкольные группы, МОБУ Черняевской СОШ + дошкольные группы.

Настоящая проверка проводилась с целью изучения и оценки деятельности образовательных учреждений по организации питания обучающихся, наличия и ведения ежедневной документации по питанию, выполнения требований к санитарно-техническому обеспечению организации питания, контроль со стороны руководителей учреждений и выполнение требований по осуществлению основного рационального питания воспитанников, учащихся.

Процесс организации питания в образовательных учреждениях основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.4.1.3049-13, 2.4.5.2409-08.

В ходе проверки отмечено, что в образовательных учреждениях проводится целенаправленная работа по созданию условий для предоставления учащимся и воспитанникам полноценного и рационального питания. На начало учебного года в образовательных учреждениях МДОАУ детском саду «Сказка» п. Магдагачи, МОБУ Магдагачинской СОШ №1, в МОБУ Магдагачинской СОШ №2, МОБУ Магдагачинской СОШ № 3, МОБУ Черняевской СОШ изданы приказы «Об организации питания детей», «О создании бракеражной комиссии», а также в МДОАУ д/с «Сказка», в МОБУ Магдагачинской СОШ №2 к приказу «Об организации питания» разработан план мероприятий, в котором отражается организационная работа, работа с родителями, кадрами, детьми и т.д.

Проверка по организации питания показала, что оборудование и санитарно-гигиеническое состояние пищеблоков образовательных учреждений находятся в удовлетворительном состоянии. Посуда для

приготовления и приема пищи в школах и дошкольных группах имеется, по мере возможности производится её своевременная замена и приобретение новой. В дошкольной группе при МОБУ Черняевской СОШ требуется замена посуды для приготовления пищи и для раздачи под 1-ые, 2-ые, 3-тьи блюда.

Все производственные помещения пищеблоков образовательных учреждений оборудованы раковинами и моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды. Кухонная посуда, разделочные доски, ножи имеют маркировку в соответствии СанПиН. В моечных отделениях вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, воспитанников, отдельно от пищевых продуктов. Уборка помещений пищеблоков в образовательных учреждениях проводится ежедневно, генеральная уборка проходит 1 раз в месяц и по мере необходимости. Кухонный и столовый инвентарь моют горячей водой с добавлением моющих средств, используют специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. По состоянию санитарного состояния пищеблоков на момент проверки грубых нарушений не выявлено.

Во всех пищеблоках и школьной столовой расположено большое количество оборудования, подключенного к электропитанию, поэтому работники пищеблока наиболее подвержены опасностям, так как выполняют работу с острыми предметами, горячей жидкостью и плитами, электрооборудованием. В ходе проверки установлено, что сотрудники пищеблока систематически проходят инструктаж по охране труда на рабочем месте с заполнением журнала регистрации инструктажа, имеются инструкции: по охране труда поваров, по технике безопасности при эксплуатации кухонной электроплиты, по эксплуатации холодильного оборудования, по работе с электромясорубкой. Комиссией было выявлено, что инструкции, имеющиеся на пищеблоках в МОБУ Магдагачинской СОШ №1, в МОБУ Магдагачинской СОШ №3, в МДОАУ д/с «Сказка» п. Магдагачи, по адресу Пушкина, 43, МОБУ Черняевской СОШ (дошкольной группе) устаревшие, даны рекомендации их обновить, в МОБУ Магдагачинской СОШ №2 необходимо их разработать.

Все образовательные учреждения имеют технологическое и холодильное оборудование, которое на момент проверки находилось в рабочем состоянии. Вместе с тем, пищеблоки всех проверенных учреждений располагают и старым технологическим оборудованием, которое требует замены. В МДОАУ д/с «Сказка» требуется замена электроплиты, морозильной камеры, духовой шкаф.

Также в целях безопасности и с целью проверки работоспособности ежегодно (два раза в год) комиссионно образовательные учреждения должны осуществлять профессиональный осмотр эксплуатируемого электрооборудования, итогом которого является подписанный акт. Данные

акты отсутствовали в МОБУ Магдагачинской СОШ №1, в МОБУ Магдагачинской СОШ №3.

Все сотрудники пищеблоков обеспечены спецодеждой, имеют в наличии медицинские книжки, медицинское обследование проходят своевременно (замечаний нет в проверенных учреждениях), помимо медицинского осмотра работники пищеблока и все сотрудники, которые связаны с продуктами, раздачей пищи обязаны 1 раз в год проходить санитарно-гигиеническое обучение. На момент проверки обучение пройдено, но не был проставлен санминимум у работников следующих учреждений: в МОБУ Магдагачинской СОШ №3 (пом. воспитателя, завхоз), в МОБУ Черняевской СОШ (пом., повара в школе), в дошкольной группе (повар, работник кухни, пом., воспитателя). Не прошли аттестацию на момент проверки в МОБУ Магдагачинской СОШ №1, в МОБУ Магдагачинской СОШ №2 (посудницы), в МОБУ Магдагачинской СОШ №3 (кладовщик).

Во всех проверенных образовательных учреждениях соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. В каждом учреждении завхоз или медицинский работник ежедневно ведет журнал контроля температурного режима холодильников. При хранении продуктов соблюдается товарное соседство. Продукты питания в образовательные учреждения поставляются согласно поданным заявкам поставщикам. В МДОАУ детском саду «Сказка» п. Магдагачи поставщиками являются: ИП Быченко Н.Н., ООО «Хладокомбинат» г. Благовещенск, ИП Цхай «Хлебозавод». Школы п. Магдагачи заключили договоры о поставке пищевых продуктов и продовольственного сырья с ИП «Туровская А.Ю.». Поставщиком МОБУ Черняевской СОШ является индивидуальный предприниматель «Молявко А.А.», поставщиком молочных продуктов, курицы является «Хладокомбинат» г. Благовещенск. Продукты принимаются на склад с обязательным набором сопроводительных документов: накладная, счет-фактура, сертификаты качества и ветеринарная справка. При приеме продуктов кладовщик тщательно осматривает товар и документы, при выявлении видимых признаков некачественной продукции и несоответствие срокам годности товар возвращается поставщику. На момент проверки не во всех учреждениях имелась документация, которую ведет кладовщик, а именно: отсутствовал журнал бракеража сырой продукции в МОБУ Магдагачинской СОШ №1, в МДОАУ д/с «Сказка» по адресу Пушкина, 43, по ул. К. Маркса 11 отсутствовали сертификаты на некоторые продукты, данные документы находятся в хаотичном виде (прошедшие по срокам сертификаты и новые находятся вместе, нет порядка). Так же при проверке были выявлены продукты с истекшим сроком годности в МОБУ Магдагачинской СОШ №3 (дошкольной группе) молоко сгущенное и какао, в МДОАУ д/с «Сказка» по ул. К. Маркса, 11 был выявлен просроченный крахмал. Санитарные нормы обработки продуктов питания и их хранение не нарушаются, кроме в МОБУ Магдагачинской СОШ №1: отсутствовала маркировка на упаковках с овощами (св. огурцы, св. помидоры, тертая

морковь), на упаковке с сосисками; майонез вытек из мягкой упаковки, его часть попала на рядом лежащий сыр. Нарушение товарного соседства продуктов: холодильнике с молочной продукцией находилась тарелка без крышки (без пищевой пленки) с нарезанными свежими огурцами без маркировки. Технические условия хранения яйца были также нарушены: согласно ГОСТ яйцо может храниться при температуре от 0 до 20 градусов, либо от -2 до 0 градусов, в подсобном помещении, где хранилось яйцо, температура воздуха была +25 градусов.

В ходе проверки было выявлено, что горячим питанием охвачено: в МДОАУ детском саду «Сказка» и дошкольных группах при общеобразовательных учреждениях – 100%. В МОБУ Магдагачинской СОШ №1, МОБУ Магдагачинской СОШ № 2, МОБУ Магдагачинской СОШ № 3, МОБУ Черняевской СОШ процент охвата горячим питанием составляет- 78%, формы организации питания в школах: двухразовое, индивидуальное, групповое. Дотации на питание предусмотрены для учащихся начальных классов, детей из многодетных семей и для учащихся с ограниченными возможностями здоровья. Средняя фактическая стоимость питания в руб./ в день составляет: завтрак- 50 рублей; обед- 70 рублей). Удешевление питания в школьных столовых производится за счет продукции, выращенной на пришкольных участках.

В МДОАУ детском саду «Сказка» п. Магдагачи и в дошкольных группах при общеобразовательных учреждениях питание воспитанников трехразовое (средняя стоимость на питание составляет 103 рубля в день).

В образовательных учреждениях имеется примерное десятидневного меню, которое составляется медицинским работником совместно с комиссией, утверждённой приказом руководителя учреждения. В МДОАУ д/с «Сказка» п. Магдагачи составлено двадцатидневное меню. При составлении меню учитывается - максимальное разнообразие блюд с обязательным введением в него всех групп продуктов, включая мясные, рыбные, молочные продукты, свежие фрукты и овощи в натуральном виде, в виде салатов, а также исключение частой повторяемости блюд в течение срока действия меню. В течение двух- четырех недель учащиеся и воспитанники получают все продукты в полном объеме. На момент проверки во всех учреждениях с учетом возраста учащихся и воспитанников в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. На момент проверки во всех проверенных учреждениях имеется меню, технологические карты необходимо доработать в МОБУ Магдагачинской СОШ № 2, МОБУ Черняевской СОШ (дошкольной группе).

Во всех проверенных учреждениях медицинскими работниками, руководителями ведется вся необходимая документация: бракераж готовой продукции, журнал здоровья работников пищеблока, журнал витаминизации



третьих блюд. Также медицинский работник в учреждении следит за правильностью закладки продуктов при приготовлении пищи, выдают готовую пищу учащимся и воспитанникам только с разрешения медицинского работника или члена бракеражной комиссии после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. Ежедневно отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд, которая хранится 48 часов в холодильнике. На момент проверки отсутствовали пробы в МОБУ Черняевской СОШ. Нарушение по хранению суточных проб, также были выявлены в МОБУ Магдагачинской СОШ №1, на момент проверки отсутствовали пробы за 02 декабря 2020 года, срок хранения пробы не истек.

Важным фактором в организации питания для детей дошкольного возраста является точное соблюдение времени каждого приема пищи. В детском саду «Сказка» и в дошкольных группах при общеобразовательных учреждениях выдача пищи производится согласно графику, прием пищи организуется в соответствии с расписанием жизнедеятельности детей. В проверенных дошкольных группах и детском саду «Сказка» режим питания в группах соответствует возрастным и гигиеническим требованиям. Дети садятся за накрытые и сервированные столы, после умывания. Внешний вид детей опрятный. Обстановка в группах во время приема пищи спокойная, благоприятная, педагоги осуществляют руководство питанием воспитанников: следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд. Воспитанники приучены пользоваться салфетками, благодарят после еды. Умеют пользоваться столовыми приборами. Также в дошкольных группах и детском саду «Сказка» осуществляется дежурство по столовой, которое организовано с возрастом дошкольников: начиная со средней группы, дети в специальной форме помогают младшему воспитателю накрывать на столы. В группах имеются тематические уголки дежурного, в которых закреплена специальная одежда для дежурных и отмечено, кто дежурит.

С целью информирования родительской общественности в детском саду и дошкольных группах вывешивается ежедневное меню на общем стенде в учреждении, а также в каждой группе.

В школьных столовых меню находится в залах, где питаются учащиеся и в уголках и стендах по питанию. Хочется отметить, что во всех проверенных школах обновлено оформление обеденных залов.

Вопросы по организации питания в проверенных образовательных учреждениях рассматриваются на совещаниях при директоре, на педагогических советах, на заседаниях управляющих Советов.

На основании вышеизложенного, предлагаю:

#### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Отделу образования:

1.1. Систематически осуществлять контроль за организацией питания в образовательных учреждениях.

1.2. Систематически осуществлять контроль за своевременным проведением и прохождением санитарно-гигиенического обучения, медицинских осмотров.

1.3. Провести проверку согласно плана по организации питания в МОБУ Дактуйской СОШ, в МОБУ Гонжинской СОШ, в МОКУ Толбузинской ООШ до 29 февраля 2021 года.

2. Руководителям образовательных учреждений:

2.1. Устранить выявленные в ходе проверки нарушения до 01.01.2021 года.

2.2. Ежегодно издавать приказы об организации питания, назначать ответственных, разрабатывать планы мероприятий по контролю за организацией питания на учебный год (ежегодно до 15 сентября).

2.3. Осуществлять ежедневный контроль за хранением продуктов (как сырых, так и готовых) в соответствии с требованиями и нормами.

2.3. Устранить все выявленные замечания в ходе проверки по хранению продуктов.

2.4. Взять на строгий контроль снятие проб всех блюд меню одного дня и сроки их хранения в холодильном оборудовании.

2.5. Взять на строгий контроль прохождение медицинского осмотра и санитарно-гигиенического обучения работников, чья деятельность непосредственно связана с организацией и осуществлением питания в образовательных учреждениях.

2.6. Ежегодно (сентябрь, март) с целью безопасности и с целью проверки работоспособности и исправности составлять акты по профессиональному осмотру эксплуатируемых электроустановок и механического оборудования.

2.7. В МОБУ Магдагачинской СОШ №2, В МОБУ Магдагачинской СОШ №1, МОБУ Магдагачинской СОШ №3 разработать и доработать инструкции по технике безопасности с электрооборудованием до 01.01.2021 года.

Справку подготовили:

гл. специалист Алленова Г.Н.

гл. специалист Каменщикова Н.В.



## РЕШЕНИЕ

Совета по образованию администрации Магдагачинского района

24.12.2020 г.

Организация горячего питания  
учащихся и воспитанников  
образовательных учреждений  
района в 2020 году

Заслушав и обсудив информацию главного специалиста Алленовой Г.Н., об организации горячего питания учащихся и воспитанников образовательных учреждений района в 2020 году Совет по образованию отмечает, что процесс организации питания в образовательных учреждениях основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.4.1.3049-13, 2.4.5.2409-08. Для улучшения качества и организации питания в учреждениях образования созданы приказы, комиссии по организации и контролю питания учащихся, воспитанников. Данный вопрос рассматривается на совещаниях при директоре, на педагогических советах, на заседаниях управляющих Советов.

Оборудование и санитарно-гигиеническое состояние пищеблоков находятся в удовлетворительном состоянии. Все производственные помещения пищеблоков оборудованы раковинами и моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды. В моечных отделениях имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

В образовательных учреждениях соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование.

Горячим питанием охвачено: в МДОАУ детском саду «Сказка» и дошкольных группах при общеобразовательных учреждениях – 100%. В общеобразовательных учреждениях процент охвата горячим питанием составляет- 78%, формы организации питания в школах: двухразовое, индивидуальное, групповое. Льготное питание предусмотрено для учащихся начальных классов, детей из многодетных семей и для учащихся с ограниченными возможностями здоровья. Стоимость питания в школьных столовых составляет: завтрак-50 рублей; обед- 70 рублей). В МДОАУ детском саду «Сказка» п. Магдагачи и в дошкольных группах при общеобразовательных учреждениях питание воспитанников трехразовое (стоимость питания 103 рубля в день) на основе примерного осенне-зимнего десятидневного, двадцатидневного меню.

В учреждения образования ведется вся необходимая документация: ежедневное и десятидневное, двадцатидневное меню, бракераж готовой

продукции, журнал здоровья работников пищеблока, журнал витаминизации третьих блюд.

Ежедневно отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд, которая хранится 48 часов в холодильнике. В дошкольном учреждении «Сказка» и в дошкольных группах круглогодично проводится обязательная витаминизация третьего блюда.

В связи с вышеизложенным, Совет по образованию

РЕШИЛ:

1. Отделу образования:

1.1. Систематически осуществлять контроль за организацией питания в образовательных учреждениях.

1.2. Систематически осуществлять контроль за своевременным проведением и прохождением санитарно-гигиенического обучения, медицинских осмотров.

1.3. Провести проверку согласно плана по организации питания в МОБУ Дактуйской СОШ, в МОБУ Гонжинской СОШ, в МОКУ Толбузинской ООШ до 29 февраля 2021 года.

2. Руководителям образовательных учреждений:

2.1. Устранить выявленные в ходе проверки нарушения до 01.01.2021 года.

2.2. Ежегодно издавать приказы об организации питания, назначать ответственных, разрабатывать планы мероприятий по контролю за организацией питания на учебный год (ежегодно до 15 сентября).

2.3. Осуществлять ежедневный контроль за хранением продуктов (как сырых, так и готовых) в соответствии с требованиями и нормами (на постоянном контроле).

2.4. Устранить все выявленные замечания в ходе проверки по хранению продуктов.

2.5. Взять на строгий контроль снятие проб всех блюд меню одного дня и сроки их хранения в холодильном оборудовании (на постоянном контроле).

2.6. Взять на строгий контроль прохождение медицинского осмотра и санитарно-гигиенического обучения работников, чья деятельность непосредственно связана с организацией и осуществлением питания в образовательных учреждениях (выполнять своевременно).

2.7. Ежегодно (сентябрь, март) с целью безопасности и с целью проверки работоспособности и исправности составлять акты по профессиональному осмотру эксплуатируемых электроустановок и механического оборудования.

2.8. В МОБУ Магдагачинской СОШ №2, В МОБУ Магдагачинской СОШ №1, МОБУ Магдагачинской СОШ №3 разработать и доработать инструкции по технике безопасности с электрооборудованием до 01.01.2021 года.

3. Контроль за исполнением данного решения возложить на специалистов отдела образования Алленову Г.Н. , Каменщикову Н.В. Срок - декабрь 2021 года.

Председатель Совета по образованию

Л.А. Попова