

Муниципальное образование Магдагачинского
муниципального района Амурской области
Муниципальное казенное учреждение
«Управление образования администрации Магдагачинского района»

П Р И К А З

13.02. 2023

п. Магдагачи

№ 38

О проведении
проверки по питанию в
образовательных учреждениях

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

п р и к а з ы в а ю:

1.Провести с 21 января по 13 февраля плановую проверку в отношении следующих образовательных 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 Тыгдинская СОШ (дошкольное образование);
- МОКУ Чалганская ООШ (дошкольная группа);

2. Утвердить:

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

3.Подготовить справку о результатах проверки в срок до 16 февраля 2023 года

4.Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МКУ
«Управление образования
администрации МР»



Т.В. Савватеева

План
проведения внеплановой проверки в отношении
образовательных 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).

7.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).

8.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;

9.Выполнение предписаний Роспотребнадзора.

Необходимая для анализа документация:

-план работы ОУ;

-протоколы педсоветов, совещаний при директоре, управляющего совета;

-меню.

Приложение №2
к приказу отдела образования
от 13.02.2023г. № 38

Состав комиссии

1. Грекова О.Ю. - заместитель директора управления образования;
2. Каменщикова Н.В. - главный специалист управления образования;
3. Алленова Г.Н. - главный специалист управления образования;
4. Третьякова А.Н. – бухгалтер МКУ «ЦБ по обслуживанию МОУ».

Приложение №2
к приказу отдела образования
от 13.02.2023г. № 38

Состав комиссии

1. Грекова О.Ю. - заместитель директора управления образования;
2. Каменщикова Н.В. - главный специалист управления образования;
3. Алленова Г.Н. - главный специалист управления образования;
4. Третьякова А.Н. – 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 2023 году».

16.02.2023г.

Организация рационального питания – задача многоплановая, требующая от руководителя знания нормативных документов, основ здорового питания и разнообразных процедур контроля. От того как организовано питание в образовательных учреждениях, во многом зависит физическое и нервно-психическое развитие детей, а также их здоровье в целом. Контроль за организацией правильного питания детей в учреждениях образования осуществляет несколько подразделений: административное, медицинское, хозяйственное, но ответственность за создание условий для организации правильного и здорового питания в учреждении несет руководитель. С 21 января по 13 февраля текущего года в соответствии с планом работы управления образования проведена проверка по вопросу «Организация горячего питания учащихся и воспитанников в образовательных учреждениях района» в следующих учреждениях образования: МДОАУ детский сад «Сказка» п. Магдагачи, МОБУ Магдагачинская СОШ №1, МОБУ Магдагачинская СОШ № 2, МОБУ Магдагачинская СОШ №3, МОБУ Дактуйская СОШ, МОБУ Тыгдинская СОШ, МОКУ Чалганская ООШ.

В ходе проверки изучены и проанализированы следующие вопросы, документация:

- планирование и организация работы администрации образовательных учреждений по вопросу питания учащихся, воспитанников;
- контроль за организацией питания со стороны руководителей образовательных учреждений
- выполнение требований к санитарно-техническому обеспечению организации питания;
- организация основного рационального питания;
- ежедневное ведение необходимой документации;

Процесс организации питания в образовательных учреждениях основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.3/2.4.3590-20; 2.4.3648-20. 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», МОБУ Магдагачинской СОШ №1, МОБУ Магдагачинской СОШ № 2, МОБУ Магдагачинской СОШ № 3, МОБУ Тыгдинская СОШ, МОКУ Чалганская ООШ изданы приказы «Об организации питания детей», «О создании бракеражной комиссии», а также в Магдагачинской СОШ №1, Магдагачинской СОШ №2, МОБУ Тыгдинской СОШ к приказу «Об

организации питания» разработаны планы мероприятий, в которых отражается организационная работа, работа с родителями, кадрами, детьми и т.д. На момент проверки не было данных документов в МОБУ Дактуйской СОШ, в дошкольной группе при МОБУ Тыгдинской СОШ.

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 в достаточном количестве, по мере возможности производится её своевременная замена и приобретение новой. Все производственные помещения пищеблоков оборудованы раковинами и моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды. Кухонная посуда, разделочные доски, ножи имеют маркировку в соответствии СанПиН, кроме дошкольной группы при МОБУ Тыгдинской СОШ по адресу улица Советская,17. 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 неделю 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 были вынесены следующие замечания:

- хранение инвентаря для мытья полов пищеблока в неполюженном месте; не проводится ежедневная уборка стеллажей для кухонной посуды в дошкольной группе при МОБУ Магдагачинской СОШ № 3;
- неправильное хранение и обработка кухонной ветоши, неправильное хранение инвентаря для мытья полов в помещениях пищеблока в МОБУ Тыгдинской СОШ;
- несоблюдение правил мытья посуды (вместо кухонной ветоши пользовались губками, что запрещено санитарными правилами) в дошкольной группе при МОБУ Тыгдинской СОШ, МДОАУ д/с «Сказка» по адресу улица К. Маркса,11Б;
- хранение личных вещей в помещениях пищеблока в МОБУ Магдагачинской СОШ №3(дошкольной группе), МОБУ Магдагачинской СОШ №1;
- в МОБУ Дактуйской СОШ санитарное состояние пищеблока неудовлетворительное (требуется генеральная уборка);

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, инструкции по обработке кухонной посуды, по работе с электромясорубкой. Комиссией по проверке было установлено, что инструкции, имеющиеся на пищеблоках устаревшие, кроме МОБУ Магдагачинской СОШ №1, МДОАУ детского сада «Сказка» п. Магдагачи, остальным были даны рекомендации их обновить.

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, особенно в МОКУ Чалганской ООШ, МОБУ Магдагачинской СОШ №3, МОБУ Дактуйской СОШ.

Все сотрудники пищеблоков обеспечены спецодеждой, имеют в наличии медицинские книжки, медицинское обследование проходят своевременно, но на момент проверки медицинского осмотра не было у поваров и работников кухни в дошкольной группе при МОБУ Магдагачинской СОШ №3, дошкольной группе при МОБУ Тыгдинской СОШ, МДОАУ детского сада «Сказка» по адресу улица К. Маркса, 11.

Во всех проверенных образовательных учреждениях соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии контейнера, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. В каждом учреждении завхоз или медицинский работник ежедневно ведет журнал контроля температурного режима холодильников, кроме МОБУ Дактуйской СОШ, последняя запись сделана июль 2022 года. 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 Кулейбоев; ООО «Хладокомбинат» г. Благовещенск, ИП Никонюк «Хлебозавод». Школы п. Магдагачи заключили договоры о поставке пищевых продуктов и продовольственного сырья с ИП Туровской И.Ю.. Поставщиками МОБУ Тыгдинской СОШ, МОБУ Дактуйской СОШ, МОКУ Чалганской ООШ являются индивидуальные предприниматели поселений. Продукты принимаются на склад с обязательным набором сопроводительных документов: накладная, счет-фактура, сертификаты качества и ветеринарная справка, все продукты соответствовали срокам годности. При приеме продуктов кладовщик тщательно осматривает товар и документы, при выявлении видимых признаков некачественной продукции товар возвращается поставщику. На момент проверки во всех учреждениях имелась документация, которую ведет кладовщик: «Журнал бракеража сырой продукции», «Книга складского учета». Санитарные нормы обработки продуктов питания и их хранение не нарушаются, кроме в МОБУ Тыгдинской СОШ (хранение вареной колбасы в морозильной камере в открытом виде); в МОБУ Магдагачинской СОШ №1 на момент проверки (хранение в холодильнике большого объема готовой продукции в конце рабочего дня); в МОБУ Магдагачинской СОШ №3 (очищенные овощи перед выходными, буфетная продукция не была

утилизирована в конце рабочего дня перед выходными); МОБУ Дактуйская СОШ (не соблюдаются условия хранения овощей).

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 Дактуйской СОШ, МОБУ Тыгдинской СОШ, МОКУ Чалганской ООШ процент охвата горячим питанием составляет- 88%, формы организации питания в школах: индивидуальное, групповое и свободный выбор. Льготное питание предусмотрено для учащихся начальных классов и детей из многодетных семей. Стоимость питания в школьных столовых составляет: завтрак-70 - 80 рублей; обед- 100-110 рублей). Удешевление питания в школьных столовых производится за счет продукции, выращенной на пришкольных участках. Питание в школах района – одноразовое, а в школах п. Магдагачи - двухразовое, 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 меню, которое составляется медицинским работником совместно с комиссией, утверждённой приказом руководителя учреждения. 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 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 не было технологических карт, а также разработанного и утвержденного десятидневного меню в дошкольной группе при МОБУ Тыгдинской СОШ, в МОБУ Дактуйской СОШ. Технологические карты необходимо доработать в МОБУ Магдагачинской СОШ №3(дошкольной группе), МОКУ Чалганской ООШ (дошкольной группе), МОБУ Магдагачинской СОШ №1.

Во всех проверенных учреждениях медицинскими работниками ведется вся необходимая документация: ежедневное и десятидневное меню, 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, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд (вынесено замечание и даны

рекомендации по ведению журнала бракеража готовой продукции в МОБУ Магдагачинской СОШ №3). Ежедневно отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд, которая хранится 48 часов в холодильнике. В питании учащихся и воспитанников используется йодированная соль. В дошкольном учреждении «Сказка» и в дошкольных группах круглогодично проводится обязательная витаминизация третьего блюда (в охлажденный чай, компот, морс), однако в ходе проверки обнаружилось, что С-витаминизация длительный период не проводится в дошкольной группе при МОБУ Тыгдинской СОШ.

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. Пища подается воспитанникам умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества (согласно оценке приготовленных блюд, в журнале бракеража готовой продукции). Дети садятся за столы, после умывания, за накрытые и сервированные столы. Внешний вид детей опрятный. Обстановка в группах во время приема пищи спокойная, благоприятная, педагоги осуществляют руководство питанием воспитанников: следят за осанкой, поведением за столом, настроением детей, сообщают названия блюд. Воспитанники приучены пользоваться салфетками, благодарят после еды. Умеют пользоваться столовыми приборами. У дошкольников сформированы навыки культурной еды в соответствии с возрастом. 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 помогает младшему воспитателю накрывать на столы и после прибирать. В группах имеются тематические уголки дежурного, в которых закреплена специальная одежда для дежурных и отмечено, кто дежурит.

С целью информирования родительской общественности вывешивается ежедневное меню на общем стенде в учреждении, а также в каждой группе. В школьных столовых меню находится в залах, где питаются воспитанники и в уголках и стендах по питанию. Всем образовательным учреждениям во время проверки рекомендуется обновить (пересмотреть) уголки по питанию, продумать оформление обеденных залов.

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

На основании вышеизложенного, предлагаю:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Управлению образования:

- 1.1. Систематически осуществлять контроль за своевременным проведением и прохождением санитарно-гигиенического обучения, медицинских осмотров.
- 1.2. Провести повторную проверку по организации питания в МОБУ Дактуйской СОШ. Проверку осуществить до 30 июня 2023 года.

2. Руководителям образовательных учреждений:

- 2.1. Ежегодно издавать приказы об организации питания, назначать ответственных, разрабатывать планы мероприятий по контролю за организацией питания на учебный год (ежегодно до 15 сентября).
- 2.2. Привести в соответствие с требованиями СанПиН всю необходимую документацию по контролю за питанием.
- 2.3. Устранить все выявленные замечания в ходе проверки по санитарному состоянию пищеблоков, хранению продуктов.
- 2.4. Взять на строгий контроль прохождение медицинского осмотра работников, чья деятельность непосредственно связана с организацией и осуществлением питания в образовательном учреждении.
- 2.5. Систематически освещать вопрос организации питания через родительские собрания, консультации, уголки, стенды по питанию.
- 2.6. Заслушать отчет о выполнении решения Совета по образованию по организации питания в феврале 2024 года руководителей следующих образовательных учреждений: МОБУ Дактуйской СОШ, МОБУ Тыгдинской СОШ, МОБУ Магдагачинской СОШ № 3.

Справку подготовила
главный специалист

Алленова Г.Н.

РЕШЕНИЕ

Совета по образованию администрации Магдагачинского района

16.02.2023 г.

Организация горячего питания
учащихся и воспитанников
образовательных учреждений
района в 2023 году

Заслушав и обсудив информацию главного специалиста Алленовой Г.Н., об организации горячего питания учащихся и воспитанников образовательных учреждений района в 2023 году Совет по образованию отмечает, что процесс организации питания в образовательных учреждениях основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.3/2.4.3590-20; 2.4.3648-20. 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. На пищеблоках имеются инструкции: по охране труда поваров, по технике безопасности при эксплуатации кухонной электроплиты, по эксплуатации холодильного оборудования, инструкции по обработке кухонной посуды, по работе с электромясорубкой.

В образовательных учреждениях соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии контейнера, 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- 88%, формы организации питания в школах: индивидуальное, групповое и свободный выбор. Льготное питание предусмотрено для учащихся начальных классов и детей из многодетных семей. Стоимость питания в школьных столовых составляет: завтрак-70,80 рублей; обед- 100,110 рублей). Удешевление питания в школьных столовых производится за счет продукции, выращенной на пришкольных участках. Питание в школах района – одноразовое, а в школах п. Магдагачи - двухразовое, 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 меню.

В учреждения образования ведется вся необходимая документация: ежедневное и десятидневное 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 питании учащихся и воспитанников используется йодированная соль. В дошкольном учреждении «Сказка» и в дошкольных группах круглогодично проводится обязательная витаминизация третьего блюда.

В связи с вышеизложенным, Совет по образованию

РЕШИЛ:

1. Управлению образования:

1.1. Систематически осуществлять контроль за своевременным проведением и прохождением санитарно-гигиенического обучения, медицинских осмотров (ежегодно).

1.2. Провести повторную проверку по организации питания в МОБУ Дактуйской СОШ. Проверку осуществить до 30 июня 2023 года.

2. Руководителям образовательных учреждений:

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

2.2. Привести в соответствие с требованиями СанПиН всю необходимую документацию по контролю за питанием (до 01.04.2023 года).

2.3. Устранить все выявленные замечания в ходе проверки по санитарному состоянию пищеблоков, хранению продуктов (в течение месяца).

2.4. Взять на строгий контроль прохождение медицинского осмотра работников, чья деятельность непосредственно связана с организацией и осуществлением питания в образовательном учреждении (ежегодно).

2.5. Систематически освещать вопрос организации питания через родительские собрания, консультации, уголки, стенды по питанию (постоянно).

2.6. Заслушать отчет о выполнении решения Совета по образованию по организации питания в феврале 2024 года руководителей следующих образовательных учреждений: МОБУ Дактуйской СОШ, МОБУ Тыгдинской СОШ, МОБУ Магдагачинской СОШ № 3.

3. Контроль за исполнением данного решения возложить на главного специалиста управления образования Алленову Г.Н. Срок - февраль 2024 года.

Председатель Совета по образованию



Т.В. Савватеева

3. Контроль за исполнением данного решения возложить на главного специалиста управления образования Алленову Г.Н. Срок - февраль 2024 года.

Председатель Совета по образованию

Т.В. Савватеева