

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному округу - Югре в городе Нягань и Октябрьском районе, г. Нягань, 1 мкр. дом 20, помещение 74

08.02.2021

### АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля  
юридического лица, индивидуального предпринимателя  
№ 17

По адресу/адресам: МКОУ «Приобская средняя общеобразовательная школа», 628126, Тюменская область, ХМАО-Югра, Октябрьский район, п.г.т. Приобье, ул. Школьная 1.

На основании распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре Кудрявцевой И.В. № 328 от 29.12.2020 была проведена внеплановая документарная и выездная проверка в отношении: МКОУ «Приобская средняя общеобразовательная школа»

Дата и время проведения проверки:

15.01.2021 с 10:00 по 12:00. Продолжительность 02:00

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней

Акт составлен: Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному округу - Югре в городе Нягань и Октябрьском районе, г. Нягань, 1 мкр. дом 20, помещение 74

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при проведении выездной проверки)

«29» декабря 2020 г.  
Дата

10:00  
Время

*Кудрявцева И.В.*  
*по поручению от*  
*от Главного*

А.А. Луцкий  
Ф.И.О.

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки (заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры): **не требуется**

Лицо(а), проводившие проверку:

- **Главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному округу - Югре в г. Нягани и Октябрьском районе Тлеукенова Диана Нагашваевна**

При проведении проверки присутствовали: директор, Луцкий Андрей Александрович

В ходе проведения проверки:

**Настоящая проверка проведена в рамках исполнения приказа Роспотребнадзора №723 от 16.10.2020.**

**Состояние территории, ограждение, зоны:**

Территория школы ограждена, благоустроена, имеет наружное искусственное освещение, подъездные пути. Через территорию не проходят магистральные нефтепроводы, газопроводы и нефтепродуктопроводы, сети инженерно-технического обеспечения, предназначенные для обеспечения населенных мест, а также транзитные тепловые сети, которыми непосредственно не осуществляется теплоснабжение объектов. Для сбора отходов оборудована площадка,

расположенная непосредственно от въезда на территорию, водонепроницаемым покрытием. Размеры площадки превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Контейнеры имеют закрывающиеся крышки. Вывоз отходов осуществляется на основании контракта на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с АО «Югра-Экология».

**Здание:** отдельно стоящее 3-х этажное здание, капитального исполнения.

**Инженерное обеспечение:**

**Освещение:** основные помещения имеют естественное (одностороннее боковое - через окна) и искусственное освещение. Искусственное освещение представлено – люминесцентными и светодиодными лампами в защитной арматуре.

**Отопление** – центральное. Радиаторы в помещениях располагаются под оконными проемами.

**Вентиляция** – естественная – через оконные и дверные проемы. Искусственная вентиляция оборудована на пищеблоке - над основной электроплитой в горячем цехе установлена локальная вытяжная система вентиляции.

**Водоснабжение:** Холодное - централизованное, горячее – автономное (электроводонагреватели). На пищеблоке предусмотрены резервные накопительные водонагреватели.

**Канализация:** Централизованная

**Питание:** организовано собственными силами. Количество сотрудников, работающих на пищеблоке – 7 (повар – 3, кух.работник – 2, уборщик служебных и производственных помещений – 1, кладовщик - 1).

Для обеспечения учащихся двухразовым горячим питанием предусмотрена столовая, работающая на сырье. Столовая расположена на первом этаже здания школы, имеет отдельный служебный вход, и следующий набор помещений: обеденный зал на 180 посадочных мест для учащихся и преподавателей, горячий цех, овощной цех, мясорыбный цех, моечная кухонной посуды и столовой посуды, кладовая скоропортящихся продуктов, сыпучих продуктов, раздевалка, комната персонала, санитарный узел.

**Оценка условий для организации питания:**

- Соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовое количество одномоментно питающихся детей - Обеденный зал столовой на 180 посадочных мест, фактически - одновременно питаются в 1 перемену – 160 обучающихся начальных классов, во 2 перемену - 150. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Установлена 1 бактерицидная установка.

- Соответствие продолжительности перемен для приема пищи действующим санитарным нормам и правилам – продолжительность перемены для принятия пищи 20 минут;

- Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены - Перед столовой установлено достаточное количество исправных раковин со смесителями для мытья рук (5 шт.) из расчета 1 раковина на 20 человек, а также предусмотрены 2 электрополотенца, жидкое мыло;

- Способ накрывания на столы осуществляется - персоналом пищеблока;

- Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи – температура блюд на линии раздачи должна контролироваться работниками пищеблока с помощью специальных термометров, при проведении обследования термометр представлен, следовательно, контроль температуры горячих блюд проводится – выборочно. При выборочном

контроле температурного режима горячего блюда на столе и раздаче отклонений от нормативных показателей не выявлено;

- Санитарное состояние столовой.

Общая площадь столовой (м2)	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное количество одновременно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания Детей (в мин.)		Количество функционирующих умывальников уст. перед входами в стол
				мин	макс	
189,1	180	1,05	160	20	25	5
Температура горячего блюда						
Наименование горячего блюда		На линии раздачи		На столе у ребенка к моменту приема пищи		
Капуста тушеная		90 градусов		70 градусов		

**Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов:**

Количество детей, обучающихся в 1-4 классах, в т.ч. в первую смену и во вторую смены, а также количество детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию. Рабочая таблица:

Количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания		
в 1 смену	Во 2 смену	сахарный диабет	целиакия	Пищевая аллергия
160	70	0	0	4

Показатели охвата школьников горячим питанием.

Количество школьников 1-4 кл., нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатное питание		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание		
завтраки	обеда	завтраки	обеда	сахарный диабет	целиакия	Пищевая аллергия
160	70	160	70	0	0	4

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) – нет

**Оценка меню:**

- Наличие согласованного меню, наличие технологических карт к нему, соответствие фактического меню согласованному – Меню, технологические карты имеются, на момент проведения обследования согласованное меню соответствует фактическому;

- Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами – в меню предусмотрены продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами;

- Проведение искусственной С- витаминизации – проводится ежедневно 3-х блюд (результаты С витаминизации заносятся в журнал);

- Использование в меню премиксов – Премиксы не используются;

- Характеристика расчётных количественных показателей, характеризующих меню - суммарная масса блюд за прием пищи (минимальная и максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи), калорийность (минимальная и максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи), средние показатели за цикл - удельный вес калорийности белков, жиров и углеводов, содержание витамина С (мг), В1 (мг), В2 (в мг), А рет. экв.), кальций (мг), фосфор (мг), магний (мг), железо (мг), йод (мг), селен (мг). – Представленное меню согласовано с Роспотребнадзором и прошло экспертизу в органе инспекции;

- Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

Результаты контрольного взвешивания порционных блюд – при взвешивании блюд на момент проведения обследования – В ходе контрольного взвешивания 5 порций блюд (Помидор свежий порционный, котлеты особые с соусом, капуста тушеная, чай с молоком, хлеб пшеничный) нарушение выходного объема порционного блюда не выявлено.

Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости) - среднее за цикл (расчётное) содержание за прием пищи соли, сахара, отсутствие в меню - кондитерских и выпечных изделий, колбасных изделий, запрещенных блюд и продуктов; наличие фруктов и овощей - соблюдается.

#### **Оценка качества пищевого сырья, поступающего на пищеблок:**

- Оценка соответствия поступающего пищевого сырья, заявленному в контрактной документации – проводится, ведется бракеражный журнал поступающего сырья:

- Визуальный контроль маркировки, сопроводительных документов, соблюдения условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок – осуществляется, нарушений не выявлено;

- Контроль ведения бракеража сырья – осуществляется, нарушений не выявлено.

#### **Приготовление блюд.**

- Контроль соблюдения принципов поточности – поточность соблюдается.

- Контроль исправности технологического оборудования, инвентаря, оценка их достаточности и рациональности использования для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд – технологическое оборудование и инвентарь в достаточном количестве, исправно;

- Контроль соблюдения технологии приготовления блюд – технология соблюдается, согласно технологических карт;

- Контроль соблюдения режима обработки яиц – соблюдается, инструкциями и методами обработки яиц персонал владеет;

- Контроль за обработкой овощей и фруктов - соблюдается, инструкциями и методами обработки овощей и фруктов персонал владеет;

- Санитарное состояние производственных помещений пищеблока, соблюдение режима мытья и дезинфекции:

**Горячий цех:** установлены 2 плиты 6-ти конфорочные, пароконвектомат, мармит, жарочные шкафы, 2 эл/сковороды, 2 универсальных привода, эл/котел, производственные столы 6 шт., 3 моечные ванны, раковина для мытья рук, холодильная витрина «Гастрономия», бытовой холодильник «Суточные пробы», шкаф «Хлеб», бактерицидный облучатель воздуха «Дезар».

**Овощной цех:** установлена раковина для мытья рук, производственный стол, стеллажи,

овощерезка, ванны для мытья овощей, фруктов.

**Мясо-рыбный цех:** установлены моечные ванны «МС», «РС», раковина для мытья рук, эл/мясорубка, морозильный шкаф «МС», производственные столы «МС», «РС», «Яйцо».

**Помещение холодильного оборудования:** стационарная морозильная камера, холодильные шкафы для хранения молочной продукции, 2 холодильных шкафа среднетемпературных «Фрукты», морозильный ларь «МС», морозильный шкаф «РС». Все холодильное оборудование оснащено термометрами для контроля температурного режима хранения пищевых продуктов.

**Складское помещение для сыпучей продукции:** оборудовано стеллажами, подтоварниками, ларями. Имеется гигрометр психрометрический для контроля температуры и влажности воздуха, установлен осушитель воздуха.

**Моечная:** Для мытья столовой и кухонной посуды установлены моечные ванны, посудомоечная машина. Посуда хранится на металлических стеллажах.

Раздевалка для персонала оборудована, верхняя и специальная одежда хранятся отдельно. Уборочный инвентарь имеется, промаркирован, хранится в специально выделенном месте (шкаф). Имеется туалет для сотрудников, оборудованный унитазом и раковиной. Инвентарь для уборки туалета хранится в туалете. Внутренняя отделка помещений пищеблока выполнена из материалов, устойчивых к применению моющих и дезинфицирующих средств.

**Комната персонала:** отдельные шкафы для верхней и специальной одежды.

**Санузел:** персонал пищеблока использует санузел для персонала. В помещении санузла имеется раковина с подводкой холодной воды через смеситель, горячая вода проточный водонагреватель.

Во всех производственных цехах раковины для мытья рук персонала, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители и гибкие шланги.

Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции, все используемое оборудование и инвентарь промаркировано и в исправном состоянии.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды, кухонной посуды и приборами, разделочным, уборочным инвентарем. Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются отдельные и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования, обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Режим мытья посуды и инвентаря соблюдается.

Производственные и другие помещения пищеблока содержатся в чистоте. В моечных помещениях имеются инструкции о правилах мытья рук и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов и т.д.) выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь.

**Отделка производственных помещений:** пол, стены на высоту 1,7 м облицованы покрашенной плиткой, выше побелка водоземлюсионной краской, потолок – побелен водоземлюсионной краской. Складское помещение пол облицован покрашенной плиткой, потолок- окрашен водоземлюсионной краской, стены облицованы керамической плиткой окрашенной.

Искусственное освещение на пищеблоке представлено светильниками, оснащенными защитной арматурой (влаго-пылезащитными плафонами). Светильники не располагаются над технологическим оборудованием.

Ежедневно во всех помещениях пищеблока образовательного учреждения проводится влажная уборка с применением моющих средств в соответствии с графиком.

Для проведения уборки и дезинфекции помещений и оборудования используют моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке.

Дезинфицирующие и моющие средства хранят в соответствии с инструкцией в местах недоступных для детей – в комнате уборочного инвентаря. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях столовой не осуществляется. Уборка помещений проводится силами технического персонала. Уборочный инвентарь промаркирован, хранится в специально выделенном месте.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, имеется специально выделенная ветошь, промаркированная тара для чистой и использованной ветоши, которая хранится в помещении для уборочного инвентаря пищеблока.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара на пищеблоке выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. На пищеблоке не используется кухонная и столовая посуда деформированная, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

- Контроль работы бракеражной комиссии (бракераж готовой продукции) – комиссия создана, представлен приказ, бракераж проводится ежедневно, данные заносятся в журнал, замечаний не выявлено;

- Контроль наличия суточных проб – суточные пробы имеются, хранятся в промаркированных емкостях 48 ч. специально выделенном холодильнике, замечаний не выявлено;

- Условия обработки, соблюдение режима обработки кухонной и столовой посуды – установлены две 2-х секционных и односекционная моечные ванны, раковина для мытья рук, стеллажи для кухонной и столовой посуды. Для мытья столовой посуды используется посудомоечная машина, инструкциями и методами мытья персонал владеет;

- Обеспеченность персонала специальной одеждой – персонал обеспечен специализированной одеждой в полном объеме и достаточном количестве;

- Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом – созданы. Шкафы для хранения верхней и специализированной одежды, санитарная комната с подводом холодной и горячей воды имеется, в каждом цехе установлены раковины для мытья рук персонала. С правилами личной гигиены персонал ознакомлен, выполняют;

- Своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения – работники своевременно проходят предварительные и периодические медицинские осмотры. Каждый работник имеет личную медицинскую книжку. При выборочном контроле медицинский осмотр и гигиеническое обучение персоналом пройдены.

- Наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств – в наличии, в достаточном количестве.

- Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день – стенд оформлен, меню имеется.

**Мероприятия по дератизации и дезинсекции.** Проведение мероприятий по дератизации и дезинсекции осуществляются по Муниципальному контракту №51 от 06.04.2020г. на выполнение работ по дератизации и дезинсекции с ООО «Алмаз».

**Производственный лабораторный контроль:** Программа производственного контроля (ППК): представлена, утверждена руководителем учреждения.

В ходе проверки были проведены лабораторные исследования:

- Протокол лабораторных исследований №53/21, 54/21 от 18.01.2021 смывы с объектов окружающей среды на СПиУПФ по результатам лабораторных исследований соответствуют требованиям МУ 2657-82;

- Протокол лабораторных исследований №49/21 от 18.01.2021 раствор Дез - хлор 0,015% для обработки поверхностей горячего цеха соответствует заявленной концентрации.

- Протокол лабораторных исследований №50/21 от 18.01.2021 раствор Дез - хлор 0,015% для обработки поверхностей мясного цеха соответствует заявленной концентрации.

- Протокол лабораторных исследований №51/21 от 17.01.2021 вода питьевая централизованного водоснабжения по микробиологическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01;

- Протокол лабораторных исследований №52/21 от 18.01.2021 вода питьевая централизованного водоснабжения по санитарно – гигиеническим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01.

- Протокол лабораторных исследований №43/21 от 18.01.2021г. – Картофель продовольственный свежий по санитарно – гигиеническим показателям (нитраты, свинец, мышьяк, кадмий, ртуть) соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- Протоколы лабораторных исследований №45/21; 46/21 от 18.01.2021г. – масло сладко сливочное несоленое крестьянское с мдж в сухом веществе 72,5% по санитарно-гигиеническим и микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- Протокол лабораторных исследований №44/21 от 18.01.2021г. – Минтай обезглавленный мороженый, массовая доля глазури не более 5% по санитарно-гигиеническим показателям соответствует требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».

- Протокол лабораторных исследований №47/21 от 18.01.2021г. – крупа гречневая по санитарно-гигиеническим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 015/2011 «Технический регламент о безопасности зерна»;

В ходе проверки 15.01.2021г. отобраны пробы пищевого сырья, готовой продукции и блюд, смывов и питьевой воды.

Результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность, С-витамин, содержание йода в йодированной соли):

- Протокол лабораторных исследований №59/21 от 19.01.2021г. – капуста тушеная по микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

• Протокол лабораторных исследований №58/21 от 19.01.2021г. – котлеты мясные по микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

• Протокол лабораторных исследований №57/21 от 19.01.2021г. – помидор свежий порционный по микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

• Протокол лабораторных исследований №55/21 от 15.01.2021г. – чай с молоком по содержанию витамина С соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

• Протокол лабораторных исследований №48/21 от 18.01.2021г. – содержание йода в йодированной соли соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

• Протокол лабораторных исследований №56/21 от 20.01.2021г. - завтрак 1 и 4 классы на калорийность и соотношение БЖУ по результатам гигиенической оценки соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Запись в Журнал учёта проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки):

Главный специалист-эксперт  
территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора, по  
Ханты-Мансийскому автономному  
округу – Югре в г. Нягани и  
Октябрьском районе



Тлеуконова Д.Н.

Уполномоченный представитель  
юридического лица,  
индивидуальный предприниматель,  
его уполномоченный представитель

Мамедов Т.В.

Пр по доверенности  
от 01.01.2021г. №...

Журнал учёта проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

Главный специалист-эксперт  
территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора, по  
Ханты-Мансийскому автономному  
округу – Югре в г. Нягани и  
Октябрьском районе

Тлеуконова Д.Н.

Уполномоченный представитель  
юридического лица,  
индивидуальный предприниматель,  
его уполномоченный представитель

Прилагаемые к акту документы: протокол о взятии проб от 15.01.2021 №3, протокол лабораторных исследований филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты



Мансийском автономном округе - Югре в г. Нягани и Октябрьском районе" №53/21, 54/21 от 18.01.2021, №49/21 от 18.01.2021, №50/21 от 18.01.2021, №51/21 от 17.01.2021, №52/21 от 18.01.2021, №43/21 от 18.01.2021г., №45/21 от 20.01.2021; 46/21 от 18.01.2021г., №44/21 от 18.01.2021г., №47/21 от 18.01.2021г., №59/21 от 19.01.2021г., №58/21 от 19.01.2021г., №57/21 от 20.01.2021г., №55/21 от 15.01.2021г., №48/21 от 18.01.2021г., №56/21 от 20.01.2021г., экспертное заключение вместе с актом инспекции от 01.02.2021 № НЯ.25.У.00926.02.21

Подписи лиц, проводивших проверку: \_\_\_\_\_ Тлеуконова Д.Н.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

« 08 » \_\_\_\_\_ 20 21 г.  
Дата

\_\_\_\_\_  
Подпись

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О.  
по завершению от  
08 февраля 2021

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

Главный специалист-эксперт  
территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора, по  
Ханты-Мансийскому автономному  
округу – Югре в г. Нягани и  
Октябрьском районе

\_\_\_\_\_ Тлеуконова Д.Н.



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ  
ЧЕЛОВЕКА

**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав  
потребителей и благополучия человека  
по Ханты-Мансийскому автономному округу – ЮГРЕ**

**ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ**

**в городе Нягани и Октябрьском районе**

1 микрорайон, дом 20, г. Нягань, Ханты-Мансийский автономный округ – ЮГРА, Тюменская область, 628181

телефон факс: 8(34672)62714

e-mail: [nyagan@86.gospotrebnadzor.ru](mailto:nyagan@86.gospotrebnadzor.ru)

ОКПО 76830253, ОГРН 1058600003681, ИНН/КПП 8601024794/860101001

МКОУ «Приобская средняя  
общеобразовательная школа»

от 09.03.2021 № 9-30/549  
на № 103 от 03.03.2021

О коррективках данных в акте проверки

В связи с опечаткой в акте №17 от 08.02.2021г. по МКОУ «Приобская средняя общеобразовательная школа» на странице 2- Оценка условий для организации питания читать: «Обеденный зал столовой на 180 посадочных мест, количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно-143 человека, количество школьников 1-4 кл., нуждающихся в питании (завтрак, обед)- 143 человека количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатное питание (завтрак) 143 человека, фактически - одновременно питаются в 1 перемену – 70 обучающихся начальных классов, во 2 перемену – 73».

Начальник

К.В. Шахназаров

Исп. главный специалист-эксперт  
Глеукепова Диана Наситовна  
8(34672)62715

Входящий № 556  
09 - 03 2021  
МКОУ «Приобская СОШ»