

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ СУРГУТСКИЙ РАЙОН
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
АДМИНИСТРАЦИИ СУРГУТСКОГО РАЙОНА**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НИЖНЕСОРТЫМСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
ФИЛИАЛ «ТРОМ-АГАНСКАЯ НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА-ДЕТСКИЙ САД»**

ПРИКАЗ

«15» января 2019г.

№ 19/01-п

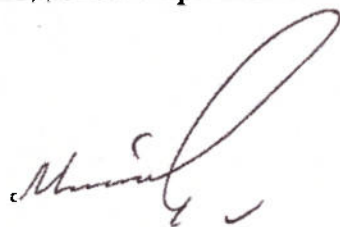
Об утверждении состава мобильной группы во II полугодии 2018-2019 учебного года

С целью усиления контроля организации и качества питания в образовательном учреждении, соблюдения сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, а также в рамках осуществления производственного контроля

ПРИКАЗЫВАЮ:

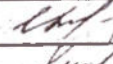
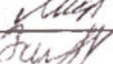
1. Утвердить мобильную группу в составе:
 - директор филиала Муртазалиева Рита Шахмандаровна;
 - кладовщик Цукур Виктория Владимировна;
 - медицинская сестра БУ «Федоровская городская больница» Козлова Елена Владимировна (по согласованию);
 - представитель родительский общественности: Якушина Фируза Абдуганиевна. Запорощенко Антонина Никитична.
3. Утвердить положение о мобильной группе (приложение)
4. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор филиала:



Р.Ш. Муртазалиева

С приказом ознакомлены:

15.01.19.		Е.В. Козлова
15.01.19.		В.В. Цукур
15.01.19.		Ф.А. Якушина
15.01.19.		А.Н. Запорощенко

**Положение о совете по питанию (мобильная группа)
общественного контроля организации и качества питания**

I. Общие положения

1.1 Совет по питанию далее (мобильная группа) общественного контроля организации и качества питания (далее – мобильная группа) сформирована в МБОУ «Нижнесортимская СОШ» филиала «Тром-Аганская начальная школа-детский сад» на основании Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденных приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. № 213н/178

1.2. Мобильная группа является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам филиала в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания обучающихся и воспитанников.

1.3. Настоящее положение утверждено с учетом мнения совета родителей (протокол от 30.08.2016 года №25, педагогического совета (протокол от 31.08.2016 г. №28) и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа директора.

1.4. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на общем собрании коллектива школы, и вводятся в действие на основании приказа директора.

II. Состав мобильной группы

2.1. В состав мобильной группы входят представители от филиала (директор филиала, медицинский работник, кладовщик) и представители родительской общественности. Общее количество членов мобильной группы — 4 чел.

2.2. Председателем мобильной группы является директор филиала.

2.3. Составы мобильной группы утверждаются приказом директора филиала сроком на один год.

III. Задачи мобильной группы

В задачи мобильной группы входит:

3.1. Контроль соблюдения меню и рационов питания воспитанников.

3.2. Контроль соответствия питания возрастным физиологическим потребностям воспитанников в пищевых веществах и энергии, а также принципам рационального и сбалансированного питания.

3.3. Контроль организации питания, в т. ч.:

- выполнения норм выхода и качества блюд;
- своевременности приготовления и соблюдения сроков реализации приготовленных блюд;
- соблюдения сроков завоза продуктов, соответствия количества продукции накладной, качества поставляемых продуктов;
- обоснованности замены блюд;
- технологии приготовления питания;

- температуры подаваемых блюд;
- культуры организации питания;
- количества пищевых отходов;
- сохранности и правил хранения продуктов;
- калорийности питания;
- целевого расходования денежных средств, выделенных на организацию питания воспитанников.

3.4. Организация обучения и повышение квалификации ответственных за питание.

3.5. Координация деятельности школы и поставщиков продуктов.

IV. Деятельность мобильной группы

4.1. Мобильная группа организует:

- консультативную работу для родителей (законных представителей) обучающихся и воспитанников;
- повышение квалификации, обучение персонала, ответственных за питание;
- плановый систематический анализ организации питания, хранения и транспортировки продуктов.

4.2. Мобильная группа контролирует:

- работу пищеблока (материальную базу, санитарно-эпидемиологический режим, технологию приготовления продуктов, качество и количество пищи, маркировку тары, соблюдение графика выдачи пищи);
- организацию питания воспитанников (соблюдение режима питания, доставку и раздачу пищи, гигиену приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировку посуды);
- организацию транспортировки продуктов;
- ведение документации по организации питания.

4.3. Мобильная группа проводит заседания ежемесячно и оформляет их протоколами.

V. Права членов мобильной группы

Мобильная группа имеет право:

- 5.1. Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в образовательном учреждении, контролировать выполнение принятых решений.
- 5.2. Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в образовательном учреждении.
- 5.3. Ходатайствовать перед администрацией образовательного учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в образовательном учреждении.

VI. Ответственность членов мобильной группы

Мобильная группа несет ответственность:

- 6.1. За принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.
- 6.2. Установление взаимоотношений с родителями (законными представителями) воспитанников в вопросах организации качественного питания в образовательном учреждении.
- 6.3. Члены родительской общественности, входящие в мобильную группу, которые систематически не принимают участия в работе, могут быть переизбраны родительским комитетом образовательного учреждения.

VII. Документация мобильной группы

7.1. Заседания мобильной группы оформляются протоколом. В книге протоколов фиксируется ход обсуждения вопросов, предложений и замечаний по организации питания в школе,

7.2. Нумерация протоколов ведется с начала учебного года.

7.3. Книга протоколов заседаний мобильной группы вносится в номенклатуру дел образовательного учреждения и хранится три года.

Дата проверки:	03.09.18.
1. Общее санитарное состояние пищеблока.	удовлет.
1.1 Оборудование и инвентарь.	
-оснащенность оборудованием, инвентарем, посудой.	соот - 5
-исправность оборудования, целостность посуды, разделочных досок, ножей (маркировка), хранение.	соот - т
-наличие графика генеральных уборок пищеблока и помещений.	имеется
- наличие графика дезинфекции холодильного оборудования.	имеется
-соблюдение температурного режима в холодильниках и ведение документации.	соот - т
1.2 Суточные пробы:	
- наличие и соответствие 2-х дневному меню.	соотв
- правильность забора и хранения	соотв
- наличие отдельного холодильника.	соотв. 5
1.3 Моечные посуды, инвентаря.	
- приготовления дез. растворов, наличие емкостей и их маркировка.	соот - 5
- наличие инструкций по режиму мытья посуды, применению дез.средств имеющих средств, разрешение на их использование.	имеется
Использование ветоши для мытья посуды.	соот - 5
1.4 Первичная обработка яиц.	
- наличие выделенного места	изо-р-об. цех
- наличие 3-емкостей для первичной обработки, и их маркировки.	имеется
- место хранения емкости с дез.средствами, наличие мерной емкости.	соот - 5
- наличие спецодежды, ее маркировки.	имеется
- наличие градусника для измерения температуры воды для обработки яиц.	имеется
1.5 Контрольное блюдо.	
- место для контрольного блюда, маркировка, весы.	имеется

[illegible]

Дата проверки:	01.10.18.
1. Общее санитарное состояние пищеблока.	успех.
1.1 Оборудование и инвентарь.	успех.
-оснащенность оборудованием, инвентарем, посудой.	соот-т
-исправность оборудования, целостность посуды, разделочных досок, ножей (маркировка), хранение.	соот-т
-наличие графика генеральных уборок пищеблока и помещений.	и нет
- наличие графика дезинфекции холодильного оборудования.	и нет
-соблюдение температурного режима в холодильниках и ведение документации.	соот-т
1.2 Суточные пробы:	
- наличие и соответствие 2-х дневному меню.	соот-т
- правильность забора и хранения	соот-т
- наличие отдельного холодильника.	и нет
1.3 Моечные посуды, инвентаря.	
- приготовления дез. растворов, наличие емкостей и их маркировка.	соот-т
- наличие инструкций по режиму мытья посуды, применению дез.средств имеющих средств, разрешение на их использование.	и нет
Использование ветоши для мытья посуды.	соот-т
1.4 Первичная обработка яиц.	
- наличие выделенного места	соот-т
- наличие 3-емкостей для первичной обработки, и их маркировки.	и нет
- место хранения емкости с дез.средствами, наличие мерной емкости.	и нет
- наличие спецодежды, ее маркировки.	и нет
- наличие градусника для измерения температуры воды для обработки яиц.	и нет
1.5 Контрольное блюдо.	
- место для контрольного блюда, маркировка, весы.	и нет

1.6 Документация пищеблока.	
- журнал здоровья работников пищеблока	имеется
- журнал гнойничковых заболеваний.	имеется
- наличие технологических карт	имеется
- бракеражный журнал готовой продукции	имеется
- бракеражный журнал сырой продукции.	имеется
- перспективное меню заверенное в ТОУ «РПН».	имеется
- журнал искусственной «С» витаминизации пищи.	имеется
- журнал оценки питания (накопительная Ведомость)	имеется
1.7 Освещенность всех помещений пищеблока.	содот-т
1.8 Аптечка-наличие, укомплектованность, сроки годности лекарств.	имеется
1.9 Пищевые отходы (достаточность емкостей, маркировка, своевременность вывоза)	имеется
1.10 Меню.	имеется
- соответствие блюда технологической карте, наличие разработанных и утвержденных технологических карт.	содот-т
- соответствие меню с меню-требованием.	содот-т
1.11 Кладовая.	
- санитарное состояние, освещенность.	удовл.
- условия и правила хранения продуктов, их качество и сроки годности.	содот-т
Лица, уполномоченные на проведение проверки:	
Председатель:	Р.В. Куртаев
Секретарь:	Э.Б. Рахмова
Члены:	В.В. Ватулин Ф.Я. Якушев

Дата проверки:	05.11.18г.
1. Общее санитарное состояние пищеблока.	удов.
1.1 Оборудование и инвентарь.	
-оснащенность оборудованием, инвентарем, посудой.	соот-в
-исправность оборудования, целостность посуды, разделочных досок, ножей (маркировка), хранение.	соот-т
-наличие графика генеральных уборок пищеблока и помещений.	имеется
- наличие графика дезинфекции холодильного оборудования.	имеется
-соблюдение температурного режима в холодильниках и ведение документации.	соот-т
1.2 Суточные пробы:	
- наличие и соответствие 2-х дневному меню.	соот-т
- правильность забора и хранения	соот-т
- наличие отдельного холодильника.	имеется
1.3 Моечные посуды, инвентаря.	
- приготовления дез. растворов, наличие емкостей и их маркировка.	соот-т
- наличие инструкций по режиму мытья посуды, применению дез.средств имеющих средств, разрешение на их использование.	имеется
Использование ветоши для мытья посуды.	имеется
1.4 Первичная обработка яиц.	
- наличие выделенного места	место-раб.цех
- наличие 3-емкостей для первичной обработки, и их маркировки.	имеется
- место хранения емкости с дез.средствами, наличие мерной емкости.	имеется
- наличие спецодежды, ее маркировки.	имеется
- наличие градусника для измерения температуры воды для обработки яиц.	имеется
1.5 Контрольное блюдо.	
- место для контрольного блюда, маркировка, весы.	имеется
1.6 Документация пищеблока.	
-журнал здоровья работников пищеблока	имеется
- журнал гнойничковых заболеваний.	имеется
- наличие технологических карт	имеется
- бракеражный журнал готовой продукции	имеется
- бракеражный журнал сырой продукции.	имеется
- перспективное меню утвержденное в ТОУ «РІН».	имеется

- журнал искусственной «С» витаминизации пищи.	имеется
- журнал оценки питания (накопительная Ведомость)	имеется
1.7 Освещенность всех помещений пищеблока.	содет-т
1.8 Аптечка-наличие, укомплектованность, сроки годности лекарств.	имеется
1.9 Пищевые отходы (достаточность емкостей, маркировка, своевременность вывоза)	содет-т
1.10 Меню.	
- соответствие блюда технологической карте, наличие разработанных и утвержденных технологических карт	содет-т
- соответствие меню с меню-требованием.	содет-т
1.11 Кладовая.	
- санитарное состояние, освещенность.	удов-т.
- условия и правила хранения продуктов, их качество и сроки годности.	содет-т
Лица, уполномоченные на проведение проверки:	
Председатель:	Михайлова Р.И.
Секретарь:	Корота Е.В.
Члены:	Кузнецов В.В.
	Застарова И.И.

Дата проверки:	03.12.18
1. Общее санитарное состояние пищеблока.	удовл.
1.1 Оборудование и инвентарь.	
-оснащенность оборудованием, инвентарем, посудой.	соот-т
-исправность оборудования, целостность посуды, разделочных досок, ножей (маркировка), хранение.	соот-т
-наличие графика генеральных уборок пищеблока и помещений.	имеется
- наличие графика дезинфекции холодильного оборудования.	имеется
-соблюдение температурного режима в холодильниках и ведение документации.	соот-т
1.2 Суточные пробы:	
- наличие и соответствие 2-х дневному меню.	имеется
- правильность забора и хранения	соот-т
- наличие отдельного холодильника.	имеется
1.3 Моечные посуды, инвентаря.	
- приготовления дез. растворов, наличие емкостей и их маркировка.	соот-т
- наличие инструкций по режиму мытья посуды, применению дез.средств имеющих средств, разрешение на их использование.	имеется
Использование ветоши для мытья посуды.	соот-т
1.4 Первичная обработка яиц.	
- наличие выделенного места	м.я.об-р.об. ц.к
- наличие 3-емкостей для первичной обработки, и их маркировки.	имеется
- место хранения емкости с дез.средствами, наличие мерной емкости.	имеется
- наличие спецодежды, ее маркировки.	имеется
- наличие градусника для измерения температуры воды для обработки яиц.	имеется
1.5 Контрольное блюдо.	
- место для контрольного блюда, маркировка, весы.	имеется
1.6 Документация пищеблока.	
-журнал здоровья работников пищеблока	имеется
- журнал гнойничковых заболеваний.	имеется
- наличие технологических карт	имеется
- бракеражный журнал готовой продукции	имеется
- бракеражный журнал сырой продукции.	имеется
- перспективное меню заверенное в ТОУ «РПН».	имеется

- журнал искусственной «С» витаминизации пищи.	имеется
- журнал оценки питания (накопительная Ведомость)	имеется
1.7 Освещенность всех помещений пищеблока.	смет - ся
1.8 Аптечка-наличие, укомплектованность, сроки годности лекарств.	имеется
1.9 Пищевые отходы (достаточность емкостей, маркировка, своевременность вывоза)	имеется
1.10 Меню.	
- соответствие блюда технологической карте, наличие разработанных и утвержденных технологических карт	смет - ся
- соответствие меню с меню-требованием.	смет - ся
1.11 Кладовая.	
- санитарное состояние, освещенность.	удовл
- условия и правила хранения продуктов, их качество и сроки годности.	смет - ся
Лица, уполномоченные на проведение проверки:	
Председатель:	Михайлова Р.М.
Секретарь:	Козлова Е.В.
Члены:	Игнатьев В.В. Захарченко А.И.

Дата проверки:	24.08.19
1. Общее санитарное состояние пищеблока.	удов-л
1.1 Оборудование и инвентарь.	
-оснащенность оборудованием, инвентарем, посудой.	соот-т
-исправность оборудования, целостность посуды, разделочных досок, ножей (маркировка), хранение.	соот-т
-наличие графика генеральных уборок пищеблока и помещений.	имеется
- наличие графика дезинфекции холодильного оборудования.	имеется
-соблюдение температурного режима в холодильниках и ведение документации.	соот-т
1.2 Суточные пробы:	
- наличие и соответствие 2-х дневному меню.	имеется
- правильность забора и хранения	соот-т
- наличие отдельного холодильника.	имеется
1.3 Моечные посуды, инвентаря.	
- приготовления дез. растворов, наличие емкостей и их маркировка.	соот-т
- наличие инструкций по режиму мытья посуды, применению дез.средств имеющих средств. разрешение на их использование.	имеется
Использование ветоши для мытья посуды.	соот-т
1.4 Первичная обработка яиц.	
- наличие выделенного места	ново-проб. спец
- наличие 3-емкостей для первичной обработки, и их маркировки.	имеется
- место хранения емкости с дез.средствами, наличие мерной емкости.	имеется
- наличие спецодежды, ее маркировки.	имеется
- наличие градусника для измерения температуры воды для обработки яиц.	имеется
1.5 Контрольное блюдо.	
- место для контрольного блюда, маркировка, весы.	имеется
1.6 Документация пищеблока.	
-журнал здоровья работников пищеблока	имеется
- журнал гнойничковых заболеваний.	имеется
- наличие технологических карт	имеется
- бракеражный журнал готовой продукции	имеется
- бракеражный журнал сырой продукции.	имеется
- перспективное меню заверенное в ТОУ «РПН».	имеется

- журнал искусственной «С» витаминизации пищи.	имеется
- журнал оценки питания (накопительная Ведомость)	имеется
1.7 Освещенность всех помещений пищеблока.	соот-т
1.8 Аптечка-наличие, укомплектованность, сроки годности лекарств.	имеется
1.9 Пищевые отходы (достаточность емкостей, маркировка, своевременность вывоза)	имеется
1.10 Меню.	
- соответствие блюда технологической карте, наличие разработанных и утвержденных технологических карт	соот-т
- соответствие меню с меню-требованием.	соот-т
1.11 Кладовая.	
- санитарное состояние, освещенность.	удовл
- условия и правила хранения продуктов, их качество и сроки годности.	соот-т
Лица, уполномоченные на проведение проверки:	
Председатель:	Муртагалиева Р.
Секретарь:	Колесова Е.К.
Члены:	Шуруп В.В.
	Внушкова О.А.

Дата проверки:	04.02.19г.
1. Общее санитарное состояние пищеблока.	удовл.
1.1 Оборудование и инвентарь.	
-оснащенность оборудованием, инвентарем, посудой.	соот-т
-исправность оборудования, целостность посуды, разделочных досок, ножей (маркировка), хранение.	соот-т
-наличие графика генеральных уборок пищеблока и помещений.	имеется
- наличие графика дезинфекции холодильного оборудования.	имеется
-соблюдение температурного режима в холодильниках и ведение документации.	соот-т
1.2 Суточные пробы:	
- наличие и соответствие 2-х дневному меню.	имеется
- правильность забора и хранения	имеется
- наличие отдельного холодильника.	имеется
1.3 Моечные посуды, инвентаря.	
- приготовления дез. растворов, наличие емкостей и их маркировка.	соот-т
- наличие инструкций по режиму мытья посуды, применению дез.средств имеющих средств, разрешение на их использование.	имеется
Использование ветоши для мытья посуды.	соот-т
1.4 Первичная обработка яиц.	
- наличие выделенного места	мысленно-розовый цвет
- наличие 3-емкостей для первичной обработки, и их маркировки.	имеется
- место хранения емкости с дез.средствами, наличие мерной емкости.	имеется
- наличие спецодежды, ее маркировки.	имеется
- наличие градусника для измерения температуры воды для обработки яиц.	имеется
1.5 Контрольное блюдо.	
- место для контрольного блюда, маркировка, весы.	имеется
1.6 Документация пищеблока.	
-журнал здоровья работников пищеблока	имеется
- журнал гнойничковых заболеваний.	имеется
- наличие технологических карт	имеется
- бракеражный журнал готовой продукции	имеется
- бракеражный журнал сырой продукции.	имеется
- перспективное меню заверенное в ТОУ «РПН».	имеется

[illegible]

Дата проверки:	04.03.19г.
1. Общее санитарное состояние пищеблока.	удовл.
1.1 Оборудование и инвентарь.	
-оснащенность оборудованием, инвентарем, посудой.	соот-т
-исправность оборудования, целостность посуды, разделочных досок, ножей (маркировка), хранение.	соот-т
-наличие графика генеральных уборок пищеблока и помещений.	имеется
- наличие графика дезинфекции холодильного оборудования.	имеется
-соблюдение температурного режима в холодильниках и ведение документации.	соот-т
1.2 Суточные пробы:	
- наличие и соответствие 2-х дневному меню.	имеется
- правильность забора и хранения	соот-т
- наличие отдельного холодильника.	имеется
1.3 Моечные посуды, инвентаря.	
- приготовления дез. растворов, наличие емкостей и их маркировка.	соот-т
- наличие инструкций по режиму мытья посуды, применению дез.средств имеющих средств, разрешение на их использование.	имеется
Использование ветоши для мытья посуды.	имеется
1.4 Первичная обработка яиц.	
- наличие выделенного места	имеется
- наличие 3-емкостей для первичной обработки, и их маркировки.	имеется
- место хранения емкости с дез.средствами, наличие мерной емкости.	имеется
- наличие спецодежды, ее маркировки.	имеется
- наличие градусника для измерения температуры воды для обработки яиц.	имеется
1.5 Контрольное блюдо.	
- место для контрольного блюда, маркировка, весы.	имеется
1.6 Документация пищеблока.	
-журнал здоровья работников пищеблока	имеется
- журнал гнойничковых заболеваний.	имеется
- наличие технологических карт	имеется
- бракеражный журнал готовой продукции	имеется
- бракеражный журнал сырой продукции.	имеется
- перспективное меню утвержденное в ТОУ «РПН».	имеется

[illegible]

Дата проверки:	01.04.19г.
1. Общее санитарное состояние пищеблока.	удовл.
1.1 Оборудование и инвентарь.	
-оснащенность оборудованием, инвентарем, посудой.	содм-т
-исправность оборудования, целостность посуды, разделочных досок, ножей (маркировка), хранение.	содм-т
-наличие графика генеральных уборок пищеблока и помещений.	имеется
- наличие графика дезинфекции холодильного оборудования.	имеется
-соблюдение температурного режима в холодильниках и ведение документации.	содм-т
1.2 Суточные пробы:	
- наличие и соответствие 2-х дневному меню.	имеется
- правильность забора и хранения	содм-т
- наличие отдельного холодильника.	имеется
1.3 Моечные посуды, инвентаря.	
- приготовления дез. растворов, наличие емкостей и их маркировка.	содм-т
- наличие инструкций по режиму мытья посуды, применению дез.средств имеющих средств, разрешение на их использование.	имеется
Использование ветоши для мытья посуды.	содм-т
1.4 Первичная обработка яиц.	
- наличие выделенного места	имеется
- наличие 3-емкостей для первичной обработки, и их маркировки.	имеется
- место хранения емкости с дез.средствами, наличие мерной емкости.	имеется
- наличие спецодежды, ее маркировки.	имеется
- наличие градусника для измерения температуры воды для обработки яиц.	имеется
1.5 Контрольное блюдо.	
- место для контрольного блюда, маркировка, весы.	имеется
1.6 Документация пищеблока.	
-журнал здоровья работников пищеблока	имеется
- журнал гнойничковых заболеваний.	имеется
- наличие технологических карт	имеется
- бракеражный журнал готовой продукции	имеется
- бракеражный журнал сырой продукции.	имеется
- перспективное меню заверенное в ТОУ «РПН».	имеется

- журнал искусственной «С» витаминизации пищи.	имеется
- журнал оценки питания (накопительная Ведомость)	имеется
1.7 Освещенность всех помещений пищеблока.	соот-т
1.8 Аптечка-наличие, укомплектованность, сроки годности лекарств.	имеется
1.9 Пищевые отходы (достаточность емкостей, маркировка, своевременность вывоза)	соот-т
1.10 Меню.	
- соответствие блюда технологической карте, наличие разработанных и утвержденных технологических карт	соот-т
- соответствие меню с меню-требованием.	соот-т
1.11 Кладовая.	
- санитарное состояние, освещенность.	удовл
- условия и правила хранения продуктов, их качество и сроки годности.	соот-т
Лица, уполномоченные на проведение проверки:	
Председатель:	Муртазина Р.Ш.
Секретарь:	Волкова Е.В.
Члены:	Кузнецов В.В.
	Замоскворецкий Д.А.