

**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 Ставропольскому краю

с.Дербетовка
(место составления акта)

« 11 » Декабря 20 20 г.
(дата составления акта)

15 часов 00 мин.

(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ,
органом государственного контроля (надзора) юридического лица,
индивидуального предпринимателя № 113-12р/в**

По адресу/адресам: (место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по
Ставропольскому краю . № 113-12р/в от 06.11.2020 г.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата)

была проведена внеплановая, выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная выездная)

Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Средняя
общеобразовательная школа №6» с.Дербетовка (МКОУ СОШ №6 с. Дербетовка).

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее –при наличии) индивидуального предпринимателя)

Адрес: Ставропольский край, Апанасенковский район, село Дербетовка, переулок
Кооперативный, 16

Продолжительность проверки:

«16» ноября 2020г. с 10 час.00 мин. до 11 час. 00 мин. Продолжительность 1 час 00 мин.

«18» ноября 2020г. с 12 час.30 мин. до 13 час. 30 мин. Продолжительность 1 час 00 мин

«23» ноября 2020г. с 12 час.00 мин. до 14 час. 00 мин. Продолжительность 2 часа. 00 мин.

«25» ноября 2020г. с 11 час.30 мин. до 13 час. 30 мин. Продолжительность 2 часа. 00 мин.

«11» декабря 2020г. с 13 час 00 мин . до 15 час 00 мин Продолжительность 2 часа 00 мин

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического
лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 5дней/ 8часов 00 мин.

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по
Ставропольскому краю в Ипатовском районе

(наименование органа государственного контроля (надзора))

С копией распоряжения о проведении проверки ознакомлен (ы):

(заполняется при проведении выездной проверки)

директор МКОУ СОШ №6 с.Дербетовка Касягина Светлана Анатольевна 16.11.2020г в

СВАС 10 час 00 мин (фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившие проверку: Кириченко Ирина Ивановна - и.о. заместителя
начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому
краю в Ипатовском районе , Горбатко Ольга Ивановна –ведущий специалист-эксперт
территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в
Ипатовском районе

Привлечены к проведению проверки в качестве экспертов, представителей экспертных
организаций, следующие лица: Андреева Светлана Анатольевна – главный врач филиала

Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Ипатовском районе», эксперт в организации и проведении санитарно-гигиенических оценок испытательного лабораторного центра филиала Федерального государственного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Ипатовском районе», Грищенко Любовь Анатольевна - помощник санитарного врача филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Ипатовском районе». Уникальный номер записи в реестре аккредитованных лиц № РОСС.RU.0001.21СЭ02 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц от 11.12.2014 г.

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указывается фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство))

При проведении проверки присутствовали: директор МКОУ СОШ №6 с.Дербетовка Касягина Светлана Анатольевна

(фамилия, имя, отчество (последнее –при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки установлено;

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №6» с. Дербетовка 356705, РФ Ставропольский край, Апанасенковский район, село Дербетовка, переулок Кооперативный, 16 лицензия №2777 от 24.02.2012г.СЭЗ - 20.11.2015 № 26.ИП.03.000.М.000040.11.15

В общеобразовательном учреждении обучается –189 чел.

- 1-4 классы – 75 чел.

- 5-11 классы – 114 чел.

Школа размещается в 1 этажном отдельно стоящем 2-х этажном здании , все дети обучаются в 1-ю смену-189 человек - количество зданий – 1, 2 этажа

1. Режим обучения

№ входа	Класс	Время
Вход №1	5, 8, 10, педагоги	Педагоги – 8.15
		5 класс- 8.25
		8 класс- 8.40
		10 класс - 8.50
Вход №2	1, 4	1 класс- 8.25
		4 класс - 8.35
Вход №3	2,3а,3б	2 класс - 8.25
		3а класс - 8.35
		3б класс - 8.45
Вход №4	6,7,9,11	6 класс - 8.30
		7 класс - 8.35
		9 класс - 8.45
		11 класс - 8.55

Период прихода в школу – 1 смена: с 8.25 часов до 8.55 часов.

В МКОУ СОШ №6 столовая размещена на первом этаже школьного здания , посадочных мест – 100.

Перед входом в столовую оборудовано 3 умывальника с подачей тёплой воды, 1 электрополотенце, 1 бумажное полотенце, 3 мыльницы с мылом

На входной двери в столовую размещен график питания с учетом условий сохранения риска распространения новой коронавирусной инфекции. Продолжительность приёма пищи за завтраком 20 минут.

В зале столовой установлено 2 прибора по обеззараживанию воздуха, а именно рециркулятор бактерицидный для обеззараживания воздуха, с металлическим корпусом на передвижной платформе «Мегидез», рециркулятор воздуха бактерицидный «Свётофон». Журнал учета часов работы бактерицидных облучателей ведется.

На столах установлены салфетницы с салфетками для рук, солонки с йодированной солью. На столах отсутствуют скатерти, клеёнки.

В столовой для использования детьми в питании имеются в достаточном количестве вилки, ложки.

В амбулаторном журнале в период с 01.09.2020г. по настоящее время пищевых отравлений и кишечных инфекционных заболеваний, связанных с организованным питанием в школе, не зарегистрировано.

Столы для питания накрывает персонал пищеблока. Между накрытием и посадкой детей за столы проходит 3 минуты.

2. Время начала завтрака 9.00 часов

№ п\п	Класс	Время
1.	1	9- 00 – 9-10
2.	2	9-10 -9-20
3.	3а, 4	9-20 -9- 30
4.	3б	9-30-9-40
5.	5	10-00-10-20
6.	6	10-05-10 - 25
7.	7	11-10-11-30
8.	8	11-15-11-35
9.	9	12-20-12-40
10.	10	12-25-12-45
11.	11	12-30-12-50

Льготное питание (за счет средств муниципального бюджета) получают льготные категории семей. Всего питается – 38 человек. Охвачены бесплатными завтраками – 38 человек.

Полдников нет. Льготный (бесплатный) завтрак для детей (определен муниципалитетом), 1х-4х классов - 68 чел., получающих бесплатный завтрак по Указу Президента РФ.

Для детей, льготной категории, определенной муниципалитетом: стоимость льготного (бесплатного) завтрака в день – 42 руб. Доплата родителями не осуществляется.

Из числа льготной категории учащихся, определенной муниципалитетом - обучаются льготники в 1ю смену – всего 38 чел., бесплатных обедов нет.

Групп продленного дня нет.

Организация питания учащихся 1х – 4х классов – на 59 руб. 96 коп.руб. в день, отказов родителей от бесплатного питания среди учащихся 1-4 классов нет. Средний объём съедаемых блюд на завтрак школьниками 1-4 классов составляет 521,4 гр , средняя масса имеющихся отходов после завтрака 1-4 классов составляет 12,4 %.

На линии раздачи установлены мармиты для 1 и 2-х блюд, установлена температура согласно паспорта. При проведении измерения температуры горячих блюд -второго блюда(курица тащенная с овощами) температура составила 65,5 гр

Школьников, имеющие заболевание СД (сахарный диабет), пищевая аллергия (ПА), целиакия – нет

Школьников(1-4 кл.) требующих индивидуального подхода, которым организовано горячее питание -нет

Поставка пищевых продуктов осуществляется ИП Бурька П.С.- Мясная продукция, овощи, крупы, макаронные изделия; ИП Левченко И.И- Кондитерские изделия, рыба, консервированные продукты, мясо птицы, соки, творог, сливочное и растительное масло; СППК «Сельскохозяйственный Альянс»- Хлеб, мука

Текущее санитарное состояние помещений пищеблока на момент проверки удовлетворительное, текущий косметический ремонт проведен перед началом нового учебного года. На пищеблоке в достаточном количестве и в рабочем состоянии необходимое технологическое оборудование - пароконвектомат ПКА 10-1/1ПМ – 1 шт., электроплита ЭПШЧ 9-6-23 «Традиция 2008» – 1 шт., шкаф жарочный ЭШВ-2 – 1 шт. Электрокипятильник АКНЭ-100 – 1 шт., машина посудомоечная МПК-500 Ф – 1 шт. Мармит первых блюд 1-х конфорочный Белла-Нота 2005 ,мармит вторых блюд без гастроемк. Белла-Нева 2004,машина овощерезательно-протирочная УКМ -11-1 шт., картофелечистка «Тайфун» - 1 шт. Количество имеющейся столовой посуды и столовых приборов по штукам

-тарелка для первого- 100 шт.-тарелка для второго –104 шт,- ложка- 166 шт
-вилка-141 шт , - кружка с ручкой – 64- стакан - 71

Весь используемый кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют, рабочие столы имеют соответствующую маркировку. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой. В качестве дезинфекционного средства применяется Юнит –хлор при приготовлении которого проводится в соответствии с инструкцией по его применению.

На все указанные в меню блюда имеются в наличии технологические карты.

Для оценки качества готовых блюд и контроля организации горячего питания приказом директора МКОУ СОШ №6 с. Дербетовка создана бракеражная комиссия в составе 3 человек. При анализе записей в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» фактов запрещения к реализации готовой продукции не выявлено .

Результаты контроля качества поступающих продуктов отмечаются в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», факты возврата продуктов при анализе записей не установлены. На момент проверки наличие пищевых продуктов (в т.ч. готовых блюд) с признаками недоброкачества, без маркировочных ярлыков и с истекшим сроком годности не обнаружено.. На все поступающие продукты и сырьё имеются в наличии сопроводительные документы, нарушений условий хранения и соблюдения сроков реализации при проверке не выявлено.

Журнал осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, контроля качества готовых блюд ведутся ежедневно в соответствии с санитарными требованиями.

Все холодильное оборудование укомплектовано термометрами Журнал учета температурного режима холодильного оборудования ведется ежедневно в соответствии с санитарными требованиями.

Суточные пробы оставляется на 48 часов, на момент проверки температура хранения в холодильнике +5 гр. Ёмкостей для отбора суточных проб достаточно, условия обработки и отбора соблюдаются.

Обработка яиц производится в сырьевом цехе. Посуда для обработки и варки яиц выделена, промаркирована. Обработка яйца осуществляется раствором «Хлорамина Б» в соответствии с инструкцией по его применению.

Для мытья кухонной посуды установлена 2-х секционная моечная ванна и 5 секционная моечная ванна для мытья столовой посуды. Столовая общеобразовательного учреждения обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, но часть столовой посуды используется при наличии трещин и сколов.

Для обработки овощей и для обработки мяса и рыбы выделены отдельные моечные ванны с подводкой горячей и холодной проточной воды.

Складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воздуха. Но при этом термометр не заправлен. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в заводской (потребительской) упаковке на стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами не менее 20 см. Пищевые отходы собираются в выделенную для этих целей промаркированную емкость, которая в конце дня очищается и обрабатывается 2% раствором кальцинированной соды над трапом. Уборочный инвентарь промаркирован в достаточном количестве, хранение его упорядочено.

Пищевые блок обеспечен необходимым количеством моющих и дезинфицирующих средств разрешенных к применению.

Всего на пищеблоке работает 3 человека персонала (2 повара и кухонная рабочая) Все работники пищеблока имеют личные медицинские книжки, медицинский осмотр пройден полностью, санитарно-гигиеническая аттестация работников пищеблока проведена. Весь персонал обеспечен достаточным количеством специальной одежды. Работники пищеблока обеспечены достаточным количеством СИЗ – перчатки – 100 штук, маски – 100 штук, кожный антисептик «Медая» -10 бутылок по 1 л, моющими- средство «Прогресс»- 12литров

В ходе контрольно-надзорных мероприятий по поручению № 37/В от 16.11.2020г. филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в СК в Ипатовском районе» проведен отбор образцов и лабораторно-инструментальные исследования

1. ВПМБ - 1 пр. 2 иссл. (ОМЧ-1, ОКБ, ТКБ-1); ВПСХ -1 пр. 5иссл. (железо, хлориды, сухой остаток, перманганатная окисляемость РН среды-1) – кран на пищеблоке на соответствие СанПин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

2. ГБМБ-2пр./6 иссл. (на КМАФАнМ – 2, БГКП-2, патогенные-2, в т.ч. сальмонеллы – 2); на соответствие «Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции» от 09 декабря 2011г. N 880

3. ПССХ – мясо птицы – 1 проба (10 исследований) содержание нитратов-1, пестициды ГХЦГ альфа, бета, гамма изомеры ДДТ и его метаболиты-5 исследований, токсичные элементы-4 исследований на соответствие требований соответствии «Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции» от 09 декабря 2011г. N 880

4. ППФХ - 1/1 пр. йодирован. соль на содержание йода-1, на соответствие «Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции» от 09 декабря 2011г. N 880

- 5) ПССХ –2 пр. овощей (2исследования) на содержание нитратов на соответствие «Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011
- 6.ПССХ –1 пр.масло растительное - (15исслед) – кислотное число-1 исследование , перекисное число-1 исследование , пестициды ГХЦГ альфа, бета, гамма изомеры ДДТ и его метаболиты-5 исследований , токсичные элементы-4 исследований на соответствие требований соответствие ТР ТС 024/2011(масло-жировая продукция)
7. ШПФХ- Витамин С -3 блюдо (кисель или компот) – 1/1 иссл. на соответствие СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
8. СМБГКП-5 проб/5 исследований (пищеблок- чистая посуда, разделочные столы , инвентарь , оборудование), на соответствие МУ МЗ СССР № 2657-82 «МУ по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами»
- 9.КЛР –2 пробы-12 исследований (вес, Б+Ж,У,зола , сухие вещества , калорийность) на соответствие МУК 4237-86
- 10.ГБТО -1 проба -1 (рубленые изделия из мяса) на соответствие пособие А.К. Кошечева « Простейшие инструментальные методы контроля в практике санитарно-пищевого надзора»
- 11 Дезинфицирующее средство -1 проба-1 исследование на соответствие инструкции по его применению
(Отчёты лабораторных испытаний №5873, №5874, от 30.11.2020 , №5780 , №5786 , №5785 , №5779, от 26.11.2020г; №5620, №5619 , №5618 от 20.11.2020г, № 5579 от 19.11.2020)
- выявлены нарушения обязательных требований (с указанием положений (нормативных) правовых актов:
- ст.17 Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» в части действующих санитарно-эпидемиологических требований СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», а именно:**
- п3.4. При обеденном зале столовой рядом с умывальниками установлено 1 электрополотенце. при норме не менее 2-х, что не обеспечивает соблюдение детьми правил личной гигиены
- п.4.10.Разделочный инвентарь, а именно ножи, предназначенные для технологической обработки пищевых продуктов и продовольственного сырья используются не по назначению, имеющаяся маркировка стерлась.
- п.5.4. Нарушается режим мытья и обработки кухонной посуды, а именно кухонных разделочных ножей. При визуальном осмотре у рукоятки всех условно чистых кухонных разделочных ножей скопление остатков ранее разделявавшейся пищевой продукции.
- п.5.12. Нарушаются требования к мытью и обработке столовых приборов, а именно вилок (вилки на линии раздачи мокрые). Кассеты для хранения столовых приборов выполнены их пластика, что не обеспечивает возможности их прокаливания в духовом шкафу.
- п. 5.16.Для мытья посуды допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.
- п. 6.11. Производство готовых блюд, а именно « рыба тушенная с овощами» рецептура №374 приготовлена не в соответствии с технологической картой, а именно рыба в готовом блюде с наличием плавников, при том согласно рецептуре рыба должна освободиться от плавников. Технологические карты оформлены не на все приготавливаемые блюда и кулинарные изделия согласно разработанного меню.

п. 6.10. Примерное меню, используемое для питания учащихся 5-11 классов не содержит информацию об энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, отсутствуют ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

п. 6.19. Школьники 5-11 классов получают неполноценный обед, а именно обед не включает первые блюда, нет закусок во 2,3,4,8,9,10 питательных днях, объемы мясных, рыбных блюд не выдерживаются по 3,4,6,7 питательным дням. Полностью в меню отсутствуют блюда из мяса, рыбы или птицы в 2,5,9,10 питательных днях.

п. 14.11. Отбираемые суточные пробы хранятся с нарушением условий хранения суточных проб, именно в одном холодильнике с сырьем (мясо свинина замороженное)

п. 14.5. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок хранятся с нарушением их условий хранения, установленный производителем продукции, а именно куры Благояр цыпленок охлажденный хранятся замороженном виде, при установленном режиме хранения плюс минус 2 гр С.

Ответственность за выявленные нарушения возлагается на ответственную по организации питания учащихся заместителя директора по воспитательной работе МКОУ СОШ №6 с.Дербетовка Купянскую Веру Николаевну

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

- выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов):
- выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора) (с указанием реквизитов выданных предписаний):
- нарушений не выявлено по следующим нормативно-правовым актам:
 - Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
 - Федеральный Закон от 17.09.1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»,
 - Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12.04.2011г. № 302-н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»,
 - СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»,
 - СанПиН 2.1.7.3550-19 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий муниципальных образований»,
 - СП 3.1/3.2.3146-13 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней",
 - СП 3.2.3110-13 "Профилактика энтеробиоза"
 - СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» с изменениями,
 - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» с изменениями,
 - ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011г. "О безопасности пищевой продукции",
 - ТР ТС 023/2011 от 09.12.2011г. «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»,
 - ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013г. «О безопасности молока и молочной продукции»,
 - ТР ТС 019/2011 от 09.12.2011г №878. «О безопасности средств индивидуальной защиты»
 - ТР ТС 009/2011 от 23.09.2011 №799г,
 - ТР ТС 022/2011 от 09.12.2014г. «Пищевая продукция в части её маркировки»,
 - ТР ТС 024/2011 от 09.12.2011г. «Технический регламент на масложировую продукцию»
 - ТР ЕАЭС 040/2016 от 18.10.2016г. «Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции»
 - ТР ТС 009/2011»
 - Технический регламент Таможенного союза. О безопасности парфюмерно-косметической продукции» от 23.09.2011 №799,
 - СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно – гигиеническое значение»,
 - СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»,
 - СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»,
 - СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий». СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»,
 - СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-2019)» с изменениями .
 - СП 3.1/2.2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных

организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019)»

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

_____ (подпись проверяющего)

_____ (подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

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

_____ (подпись проверяющего)

_____ (подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые документы:

1. Распоряжение № 113-12р/в от 06.11.2020 г.
2. Поручение филиалу ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в СК в Ипатовском районе» № 37/в от 16.11.2020 г.
3. Предписание об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований №30 от 11.12.2020г
4. Отчёты лабораторных испытаний №5873, №5874, от 30.11.2020 , №5780 , №5786 , №5785 , №5779, от 26.11.2020г; №5620, №5619 , №5618 от 20.11.2020г, № 5579 от 19.11.2020

Подпись лиц, проводивших проверку: _____ Кириченко И.И.

_____ Горбатко О.И.

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

директор МКОУ СОШ №6 с.Дербетовка Касягина Светлана Анатольевна .

юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

_____ (подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)