

**УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ПЕРМСКОМУ КРАЮ
КОМИ-ПЕРМЯЦКИЙ ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ
АКТ ПРОВЕРКИ № 502**

органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя

«12» апреля 2021г. 11 -00

619326, Пермский край, Кочевский
муниципальный округ, с. Пелым,
по адресу: ул. Школьная, д.8
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения о проведении внеплановой проверки заместителя руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю № 263 от «17» февраля 2021 года.
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), должность руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля, издавшего распоряжение или приказ о проведении проверки)

была проведена проверка в отношении: Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Пелымская средняя общеобразовательная школа»
юридический адрес : 619326, Пермский край, Кочевский муниципальный округ, с. Пелым,
ул. Школьная, д.8, ОГРН 1025903386321, ИНН 8104000610.

(наименование юридического лица, фамилия, имя и (в случае, если имеется) отчество индивидуального предпринимателя)

Продолжительность проверки: с "18" марта по "12" апреля 2021 года.

Продолжительность выездной части проверки: 18 рабочих дней.

(дней/часов)

Акт составлен: Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения по Пермскому краю Коми-Пермяцкий территориальный отдел.

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)
С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен: (заполняется при проведении выездной проверки директор МБОУ «Пелымская СОШ» Андрова Ж.В.

ознакомлен 17.02.2021г., копия распоряжения вручена 18.03.2021г. в 11-45г. Андрова подпись
(фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку:

- Климова Лариса Геннадьевна – главный специалист-эксперт Коми-Пермяцкого территориального отдела (руководитель проверки);

привлечены к проведению проверки в качестве экспертов, представители экспертной организации:

- Караваева Любовь Владимировна - помощник санитарного врача по общей гигиене окружного (Коми-Пермяцкого) филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»;

Приказ Федеральной службы по аккредитации от 21 мая 2015 г. № А-2491 «Об аккредитации Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» в качестве органа инспекции в национальной системе аккредитации.

(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 указываются фамилии, имена, отчества (в случае, если имеются), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: директор Андрова Ж.В.

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), 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:

МБОУ «Пельимская СОШ» по адресу: 619326, Пермский край, Кочевский муниципальный округ, с. Пельим, ул. Школьная, д.8. В период проведения проверки 18.03.2021 г. с 11-45 час. до 14-00 час. установлено:

В школе обучаются с 1 по 4 класс **51 ребенок.**

Территория МБОУ «Пельимская СОШ» благоустроена, ограждена забором. Для сбора твердых коммунальных отходов имеются контейнеры с закрывающимися крышками и оборудована площадка с водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которой превышают площадь основания контейнера, что соответствует требованиям п. 2.2.1., п. 2.2.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее СП 2.4.3648-20). Представлен контракт № 205417933-2021/ТКО от 09.03.2021 г. с ПКГУП «Теплоэнерго» на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами.

Пищеблок размещается в отдельно стоящем 1-этажном здании в деревянном исполнении 1987 года постройки, общей площадью – 184,0 м². Набор помещений пищеблока: обеденный зал, горячий цех, моечная кухонной и столовой посуды, кладовая для хранения сыпучих, кладовая для овощей.

Работа пищеблока организована на сырье и мясных полуфабрикатах. Представлены договор розничной купли-продажи № 5/2021 от 27.01.2021 года с КФХ Утробиным А.В. и договор розничной купли-продажи № 10/2021 от 29.01.2021 года с ИП Андровой М.Н.

Функциональное разделение горячего цеха, включающее в себя зону приготовления горячих блюд, зону обработки мясо-рыбной и овощной продукции, зону приготовления холодных закусок, зону выдачи готовой продукции.

Планировка помещений и расстановка оборудования пищеблока обеспечивают последовательность технологических процессов, исключая встречные или перекрестные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды и инвентаря, что соответствует требованиям п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20, п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Помещения пищеблока оборудованы централизованной системой холодного водоснабжения и внутренней сетью канализации с отводом сточных вод в герметичную емкость накопителя с последующим вывозом ЖБО. Моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом 20 мм от верха приемной воронки. Горячее водоснабжение обеспечивается за счет установленных водонагревательных приборов, что соответствует требованиям п. 2.6.1. СП 2.4.3648-20. Представлены договор на оказание услуг по холодному водоснабжению № б/н от

01.02.2021 года с МБУ «Кочевское ЖКХ» и договор на оказание услуг по транспортировке ЖБО № б/н от 11.01.2021г. с ООО «ЭКО-ТРАНС».

В помещениях пищеблока предусмотрена система приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками выделения тепла, газов оборудовано локальными вытяжными системами в зоне максимального загрязнения, что соответствует требованиям п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20, п. 2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Потолки и стены помещений пищеблока гладкие, без щелей, трещин, деформаций, без следов протеканий и признаков поражений грибком, имеют покрытие, позволяющей проведение уборки влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Поверхность полов помещений пищеблока имеет водонепроницаемое покрытие, позволяющей проведение уборки влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.5.2., п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20, п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Пищеблок оснащен необходимым технологическим, моечным и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевыми продуктами, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции. На момент обследования все технологическое и холодильное оборудование исправно, что соответствует требованиям п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Представлен акт обследования холодильного и теплового оборудования МБОУ «Пельмская СОШ» от 10.07.2020 г.

Для обеззараживания воздуха в зоне приготовления холодных блюд и порционирования блюд на кухне установлены рециркулятор воздуха бактерицидный «Изумруд», что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 2.14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В зоне раздачи пищеблока имеются в наличии термометр механические с щупом, предназначенные для измерения температуры горячих блюд, что соответствует требованиям п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой и кухонной посуды, производственного инвентаря. Для продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции используется раздельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Мытье кухонной посуды проводится отдельно от столовой посуды. Мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению, что соответствует требованиям п. 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Хранение чистой кухонной посуды и инвентаря осуществляется на стеллажах, столовой посуды - на решетчатых полках, столовых приборов - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх.

При входе в столовую оборудовано 3 умывальные раковины с подводкой холодной и горячей воды, 1 электро- и бумажные полотенца, что соответствует требованиям п. 3.4.3. СП 2.4.3648-20.

Общая площадь столовой (м ²)	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное количество одновременно питающихся детей	Продолжительность перемены для питания детей (в мин.)		Количество функционирующих умывальников уст. перед входом в столовую
				мин	макс	
42,0	40	1,05	40	20	20	3

Обеденный зал оборудован столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.4.6.3. СП 2.4.3648-20.

Созданы условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом пищеблока путем установки умывальной раковины с подводкой горячей и холодной воды со смесителем. Персонал пищеблока обеспечен специальной санитарной одеждой, созданы условия для раздельного хранения личных вещей и санитарной одежды персонала в комнате персонала, что соответствует требованиям п. 3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ежедневно перед началом работы проводится термометрия и осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также признаков ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей с регистрацией результатов в «Гигиеническом журнале», что соответствует требованиям п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Кладовые для хранения сыпучих и овощей оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, весами, стеллажами и подтоварниками высотой от пола 15 см., холодильное оборудование промаркировано и обеспечено рабочими термометрами, что соответствует требованиям п. 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБОУ «Пельимская СОШ» осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки сохраняются до окончания реализации. Осуществляется входной контроль поступающих продуктов с регистрацией в «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции», что соответствует требованиям п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Хранение пищевых продуктов осуществляется в складских помещениях в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем согласно маркировочным ярлыкам. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов проводится ежедневный контроль температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и в складских помещениях с внесением результатов в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» и «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях», что соответствует требованиям п. 3.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Санитарная обработка куриного яйца проводится в промаркированных емкостях, созданы условия для ополаскивания проточной водой. В качестве дезинфицирующего средства применяется разрешенный для этой цели дезинфицирующее средство «Ника-2».

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Представлено примерное меню разработано на 10 дней по "Сборнику технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений" 2008 года, г.Пермь и утверждено руководителем данного образовательного учреждения. Примерное меню МБОУ «Пельимская СОШ» составлены с учетом сезонности: на осенне-зимний период года, и дифференцировано по возрастным группам: с 7 до 11 лет, с 12 до 18 лет, что соответствует требованиям п. 8.1.3., п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В связи с нахождением общеобразовательной организации в эндемичном по недостатку йода регионе в производстве блюд и кулинарных изделий применяется соль поваренная пищевая йодированная. Уровень содержания солей йода в соли поваренной пищевой выварочной экстра «Полесье» йодированной, отобранной в кладовой для сыпучих МБОУ «Пельимская СОШ», установленный лабораторным путем, находится в пределах, установленных национальными стандартами 40 ± 15 мкг/г (протокол Объединенного Испытательного лабораторного центра Северного и Окружного (Коми-Пермяцкого) филиалов ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 7.906 от 23 марта 2021 г (аттестат аккредитации № RA.RU.21HE30)).

Проводится С-витаминизация третьих блюд обеденного рациона (кисели, компоты) со строгим учетом суммарного количества вводимого препарата и оформлением «Журнала проведения

витаминации третьих и сладких блюд», что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Выдача готовой продукции осуществляется после проведения оценки качества блюд бракеражной комиссии с регистрацией результата в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции» и отбора суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд, что соответствует требованиям п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для обучающихся 1-4 классов организовано 2-хразовое бесплатное питание (завтрак, обед). Отпуск горячего питания осуществляется по классам в перемены по 20 минут путем предварительного накрытия столов сотрудниками пищеблока.

Количество школьников 1-4 кл., нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 кл., получающие бесплатные		Количество школьников 1-4 кл. имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания, получающие бесплатное питание		
завтраки	обеда	завтраки	обеда	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
51	51	51	51	0	0	0

Официальных отказавшихся от организованного бесплатного питания и питающихся за родительскую плату детей 1-4-х классов в образовательной организации нет.

Фактический рацион питания обучающихся 1-4 классов соответствует утвержденному примерному меню, что соответствует требованиям п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Расчетные количественные показатели, характеризующие фактическое меню представлены в таблице:

ЗАВТРАК													
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		содержание витаминов				содержание минеральных веществ				содержание в среднем за прием пищи	
мин	макс	мин	макс	С (мг)	В1 (мг)	В2 (мг)	А (р.э.)	кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	соли	сахара
505	535	496,4	760,8	10,5	0,41	-	165	286,1	358,7	77,9	-	1,5	15

ОБЕД													
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		содержание витаминов				содержание минеральных веществ				содержание в среднем за прием пищи	
мин	макс	мин	макс	С (мг)	В1 (мг)	В2 (мг)	А (р.э.)	кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	соли	сахара
760	830	747	1078	30,7	0,4	-	195	350,5	274,6	75,1	-	1,1	15

Энергетическая ценность при 2-хразовом питании для обучающихся 7 - 11 лет в среднем за 10 дней - 1458,4 ккал, что составило 62,1 % от суточной потребности (2350 ккал). Выполнение витаминов и минеральных веществ от суточной потребности за 10 дней составила: витамин С - 68,6 %, витамин В1 - 67,5 %, витамин А - 51,4 %, кальций - 57,8 %, фосфор - 57,6 %, магний - 61,2 %.

Безопасность сырья (картофель продовольственный, лук репчатый) и готовых блюд на соответствие гигиеническим требованиям Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» подтверждается результатами лабораторных испытаний, проведенных Объединенным Испытательным лабораторным центром Северного и Окружного (Коми-Пермяцкого) филиалов ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» (протоколы лабораторных испытаний № 7.859 от 24 марта 2021 г., № 7.860 от 24 марта 2021 г., № 7.904 от 23 марта 2021 г., № 7.905 от 26 марта 2021 г. (аттестат аккредитации № RA.RU.21HE30)).

Энергетическая ценность и химический состав готовых блюд, выданных на обед 18 марта 2021 г., предназначенный для детей с 7 до 11 лет МБОУ «Пельмская СОШ», находятся в пределах допустимых отклонений ($\pm 5\%$), установленных лабораторным путем в ходе лабораторных исследований, проведенных Объединенным Испытательным лабораторным центром Северного и Окружного (Коми-Пермяцкого) филиалов ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском

крае» (протокол лабораторных испытаний № 7.861 - 7.866 от 23 марта 2021 г. (аттестат аккредитации № RA.RU.21HE30)).

Качество термической обработки второго блюда из мяса (котлета мясная), отобранного 18 марта 2021 г. в обеденном зале МБОУ «Пельимская СОШ», достаточное, реакция на пероксидазу отсутствует, что подтверждается результатами лабораторных испытаний, проведенных Объединенным Испытательным лабораторным центром Северного и Окружного (Коми-Пермяцкого) филиалов ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» (протокол лабораторных испытаний № 7.907 от 23 марта 2021 г. (аттестат аккредитации № RA.RU.21HE30)).

Согласно «Ведомости контроля за рационом питания» выпечные, кондитерские и колбасные изделия в питании детей отсутствуют. Запрещенных продуктов и блюд в ходе санитарно-эпидемиологического обследования в питание детей 7-11 лет не выявлено.

По примерному меню предусмотрено в рационе обучающихся наличие свежих овощей в виде салатов ежедневно, выдача свежих фруктов в обед - 6 раз.

На момент проверки во всех помещениях санитарное состояние удовлетворительное. Влажная уборка осуществляется с применением моющих и дезинфицирующих средств ежедневно, в обеденном зале - осуществляется после каждого приема пищи, что соответствует требованиям п. 2.18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Уборочный инвентарь для уборки помещений промаркирован и закреплен за определенным помещением. Хранение уборочного инвентаря осуществляется в специально отведенном месте, что соответствует требованиям п. 2.19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Обеспечено наличие запаса моющих, чистящих и дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук, средств индивидуальной защиты (перчатки, маски) для сотрудников. Дезинфицирующие и моющие средства хранятся в упаковке производителя в соответствии с инструкцией в местах, недоступных для обучающихся, что соответствует требованиям п. 4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Пищеблок укомплектован аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

В обеденном зале вывешивается ежедневное меню основного питания, утвержденной руководителем общеобразовательной организации, в котором указывается сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Представлен приказ № 351-ОД от 26.12.2020 г. «О создании комиссии по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой в 2021 календарном году», согласно которому общественная комиссия, состоящая из представителей администрации образовательной организации, родительской общественности и педагогического персонала, осуществляет мониторинг горячего питания обучающихся в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.

Согласно акту № 3 по итогам проведения общественного контроля питания в МБОУ «Пельимская СОШ» от 16.03.2021 г., комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами, работа школьной столовой признана удовлетворительной.

По результатам проведенного санитарно-эпидемиологического обследования объем несъеденных блюд 18 марта 2021 г. в завтрак составил 12,3 %, в обед – 14,4 %.

В помещениях пищеблока проводятся мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами, что соответствует требованиям п. 2.23. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Представлен договор № 12196 возмездного оказания услуг по проведению санитарно-профилактических мероприятий с ГБУЗ ПК «Пермский краевой центр дезинфектологии».

Персонал пищеблока имеет личные медицинские книжки установленного образца с результатами прохождения предварительного при поступлении на работу и периодического медицинского осмотра, лабораторного контроля, профессиональной гигиенической подготовки и

аттестации. Профилактические прививки проведены в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, что соответствует требованиям п.1.5. СП 2.4.3648-20.

В процессе обследования было заявлено ходатайство о предоставлении документов (копий документов):

1. Договор на поставку продуктов;
2. Договор на вывоз ТБО;
3. Договор на водоснабжение;
4. Договор на вывоз ЖБО;
5. Список сотрудников с отметками о прохождении медицинского осмотра, вакцинации, гигиенического обучения и аттестации; личные медицинские книжки сотрудников;
6. Примерное цикличное меню;
7. Акт осмотра теплового, технологического и холодильного оборудования.

Результаты рассмотрения ходатайства: ходатайство удовлетворено.

Представлены копии документов:

1. Копии договора розничной купли-продажи № 5/2021 от 27.01.2021 года с КФХ Утробиним А.В. и договора розничной купли-продажи № 10/2021 от 29.01.2021 года с ИП Андровой М.Н.
2. Копия контракта 205417933-2021/ТКО от 09.03.2021 г. с ПКГУП «Теплоэнерго» на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами;
3. Копия договора на оказание услуг по холодному водоснабжению № б/н от 01.02.2021 года с МБУ «Кочевское ЖКХ»;
4. Копия договора на оказание услуг по транспортировке ЖБО № б/н от 11.01.2021г. с ООО «ЭКО-ТРАНС»;
5. Список сотрудников с отметками о прохождении медицинского осмотра, вакцинации, гигиенического обучения и аттестации; личные медицинские книжки сотрудников;
6. Представлен акт обследования холодильного и теплового оборудования МБОУ «Пельимская СОШ» от 10.07.2020 г.

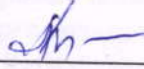
Нарушений санитарного законодательства, санитарных правил и норм не выявлено.

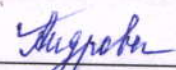
В процессе обследования были произведены санитарно-эпидемиологические испытания (измерения): исследование образцов готовых блюд, производственного сырья.

(перечень испытаний, измерений)

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), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний): не выявлены Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, внесена (заполняется при проведении выездной проверки):


Л.Г. Климова
(подпись проверяющего)


Андрова Ж.В.
(подпись уполномоченного представителя
юридического лица, индивидуального
предпринимателя,

его уполномоченного представителя)

Прилагаемые документы: протоколы лабораторных испытаний : № 7.859 от 24 марта 2021 г., № 7.860 от 24 марта 2021 г., № 7.861 - № 7.866 от 23 марта 2021 г., № 7.904 от 23 марта 2021 г., № 7.905 от 26 марта 2021 г., № 7.906 от 23 марта 2021 г., № 7.907 от 23 марта 2021 г.

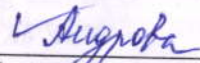
Подписи лиц, проводивших проверку: Главный специалист-эксперт Л.Г.Климова 

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

Андрова Ж.В.

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

апреля
" 12 " 2021г.


(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)