

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 Московской области
Сергиево-Посадский территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в
сфере защиты прав

потребителей и благополучия человека по Московской области
141300, Московская обл., г. Сергиев Посад, Хотьковский проезд, д. 18 Тел./факс 540-22-25
e-mail: sergiev-posad@50.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 75260339 ОГРН 1055005107387 ИНН/КПП 5029036866/ 502901001

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

Сергиево-Посадский район
(место составления акта)

“ 21 ” декабря 20 20 г.
(дата составления акта)
15 час. 00 мин.
(время составления акта)

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

№ _____ б/н

По адресу/адресам: Московская область, г. Сергиев Посад, ул. 1 Ударной Армии, д. 93.
(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения № 14-1963-д от 19.11.2020 г.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении: Муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 1»
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

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

Дата и время проведения проверки:

“ 01 ”	декабря	20 20 г.	с 08 час.	40 мин.	до 13 час.	40 мин.	Продолжительность	5 час. 00 мин.
08	декабря	20 20 г.	с 13 час.	00 мин.	до 18 час.	00 мин.	Продолжительность	5 час. 00 мин.
11	декабря	20 20 г.	с 13 час.	00 мин.	до 15 час.	00 мин.	Продолжительность	2 час. 00 мин.
21	декабря	20 20 г.	с 11 час.	00 мин.	до 15 час.	00 мин.	Продолжительность	4 час. 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: 4 рабочих дня/16 часов

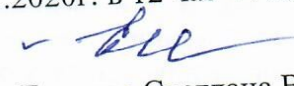
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Сергиево-Посадский территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по
Московской области

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

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

О проверке уведомлены, копия распоряжения получена 23.11.2020г. в 12 час 44 мин. 

С распоряжением ознакомлена: 01.12.2020г. в 08 час 40 мин 

Директор МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 1» Егорова Светлана Викторовна

(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), проводившее проверку: Фомина Марина Владимировна - главный специалист-эксперт
Сергиево-Посадского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Московской
области; сотрудники Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в

городах Лосино-Петровский, Фрязино, Королёв, Юбилейный, Щёлковском районе: заместитель руководителя ИЛЦ Салюк С.А., заведующая ЛКИНИИ Медведева Наталья Петровна, биолог Старшинова Ирина Владимировна. Аттестаты аккредитации №РОССРU.0001.511448, дата внесения в реестр 13.07.2015г., №РОССРU.710073, дата внесения в реестр 24.06.2015г., № РОССРU.0001.510107, дата внесения в реестр 29.12.2016г., выданные Федеральной службой по аккредитации.

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее – при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование орган по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: Егорова Светлана Викторовна - директор Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 1», Андреева Наталья Валериевна – социальный педагог.

(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: Питание обучающихся МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 1» организовано в столовой образовательного учреждения, работающей на продовольственном сырье. Обеспечивает питание организатор питания ИП Филин А.С. в соответствии с Муниципальным контрактом № 0848300051720000228 от 31.08.2020г. по 31.12.2020г. Для обеспечения питания разработано Примерное 10-дневное Меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях Сергиево-Посадского городского округа Московской области – согласовано с ТО Роспотребнадзора 31.08.2020г.

Школа работает в 1-ю смену, общее количество обучающихся – 1088 чел., из них в начальных классах очно обучается – 512 чел, в 5-11 классах - 576. **На домашнем обучении – 8 чел (4- начальные классы, 4 -из 9-х классов).** Согласно контракту льготным завтраком должно быть обеспечено в 1-4 кл. – 472 чел., льготным обедом в 1-4 кл. – 115 чел, льготным обедом и завтраком в 5-11 кл. - 95 чел. **Охват горячим питанием в 1-4 классах составляет 100% (512 чел) (не питается в школьной столовой 15 учащихся (4 обучающихся на дому и 11- отказ от питания по личным соображениям. Дети питаются дома), в 5-11 классах- 100% (576 чел) (не питаются 4 обучающихся на дому). Общий по школе охват горячим питанием составляет 100% (1088 человек).** Учащиеся, не получающие льготного горячего питания, питаются в столовой за денежные средства.

Столовая школы находится в основном здании на 1-ом этаже. Имеет набор помещений по проекту: загрузочная с отдельным выходом на улицу, гардеробная, служебный туалет, складское помещение с холодильным оборудованием-2, складское помещение для хранения сыпучих сухих продуктов, горячий цех с зонами: обработки сырых продуктов, зона температурной обработки блюд, доготовочная зона, зона выдачи блюд, помещение для мытья столовой и кухонной посуды, обеденный зал на 144 посадочных места. Водоснабжение, канализация, отопление централизованные. На пищеблоке имеется следующее оборудование: пароконвектомат, духовой шкаф на 3 секции, плита на 8 конфорок, мясорубка для сырого мяса, овощепротирачная машина, водонагревательный котел. В помещениях для хранения продуктов питания установлено 10 единиц холодильного и морозильного оборудования: низкотемпературные холодильники для мяса, рыбы, кур; среднетемпературные холодильники: для дефростации сырья, для хранения консервированных продуктов и растительного масла, для хранения овощей и фруктов, для хранения суточных проб, для хранения гастрономии, для хранения молочной продукции, для хранения яиц. Все холодильное и технологическое оборудование в исправном состоянии. В моечной для мытья столовой посуды установлены 3-х и 2-х секционные моечные ванны с маркировкой объемной вместимости; посудомоечная машина для мытья и дезинфекции столовой посуды, приборов, подносов; 2-х секционная ванна для мытья кухонной посуды с маркировкой объемной вместимости. Для сушки столовой посуды имеются сушилки. Для хранения столовой посуды установлены отдельные столы. Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах в моечном отделении. Для раздачи блюд имеется 2 мармита. Для реализации буфетной продукции установлена холодильная витрина и стеллажи. На момент проверки буфетная продукция не реализуется.

Оценка условий для организации питания:

Соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовое количество одномоментно питающихся детей – соответствует.

Соответствие продолжительности перемен для приема пищи действующим санитарным нормам и правилам: продолжительность времени для завтрака в 1-х классах – 15 мин.; для завтрака во 2-х классах – 15 минут; для завтрака в 3-8-х классов – 10 минут, для 9-11-х классов – 20 минут.

Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены: - наличие умывальников при обеденном зале – имеются; наличие сушилок или бумажных полотенец у умывальников – имеется 3-изэлектрополотенца.

Способ накрывания на столы (персонал, дежурные дети, самостоятельно, с линии раздачи, иное) – льготное питание организовано путем предварительного накрывания обеденных столов персоналом, за денежные средства – с линии раздачи.

Санитарное состояние столовой.

Общая площадь столовой кв.м.	Количество посадочных мест	Площадь на посадочное место	Максимальное количество одновременно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин.)		Количество функционирующих умывальников перед входом в столовую
				минимальная	максимальная	
232,5	144	1,6	65	10	20	8

			детей		
	144	1,6	65	10	
232,5					

Наименование горячего блюда	Температура горячего блюда		На столе ребенка к моменту приема пищи
	На линии раздачи		
Каша овсяная	76,5 С		63С
Кофейный напиток	73,5 С		60С

...состав горячим бесплатным питанием 1-4 классов:
...блюдение индивидуального

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

Количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл. имеющих заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания		
в 1-ю смену	Во 2-ю смену	Сахарный диабет	целиакия	Пищевая аллергия
508	0	0	0	0

Показатели охвата школьников горячим питанием.

Количество школьников 1-4 кл. нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 кл. получающих бесплатные		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное		
завтраки	обед	завтраки	обеда	Сахарный диабет	целиакия	Пищевая аллергия
508	508	497	95	0	0	0

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

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания				Иные причины
Сахарный диабет	целиакия	Пищевая аллергия		
0	0	0	0	

Оценка меню:

Наличие согласованного меню - имеется; соответствие согласованного меню фактическому – соответствует.

Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами – в наличии йодированная соль.

Проведение искусственной С-витаминизации – проводится витаминизация сладкого напитка в обед

Использование премиксов – не используются.

Характеристика меню:

Прием пищи	Масса блюд за прием пищи по дням цикла		Калорийность по дням цикла	
	минимальная	максимальная	минимальная	максимальная
Завтрак	265	650	500,2	648,5

Обед	700	805	670,9	873,5
Полдник	235	439	188	456,7

Средние показатели за 10 дней (удельный вес) завтрак, обед и полдник													
ккал	белки	жиры	углев оды	вит С мг	В1, мг	В2,мг	А (р.э)	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	J, мг	Se, мг
1615,49	55,6	68,4	53,2	61,7	5,2	0,43	636	628,8	885,5	302,6	145,8	19,3	-

Результаты контрольного взвешивания порционных блюд завтрака на 1 ребенка в возрасте 7-10 лет:

- каша овсяная по меню выход - 180 гр/ фактический выход составил – 192 гр.
- хлеб из муки пшеничной по меню выход – 40 гр/фактический выход составил – 45 гр.
- какао-напиток на молоке по меню выход- 200 гр/ фактический выход составил- 230 гр.

Результаты лабораторных исследований:

Количество отобранных блюд на микробиологические показатели		Количество отобранных блюд на КЛР		Количество отобранных блюд на содержание витамина С		Йодированная соль на содержание йода	
всего	из них не отвечало требованиям ТР ТС	всего	из них не отвечало требованиям ТР ТС	всего	из них не отвечало требованиям ТР ТС	всего	из них не отвечало требованиям ТР ТС
2		3		0	0	0	0

Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости):

Завтрак в среднем за 10 дней													
Суммарная масса блюд за цикл, г		Калорийность за цикл.ккал		вит С, мг	В1, мг	В2, мг	А (р.э)	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	J, мг	Se, мг
мин	макс	мин	макс	10,31	0,89	0,43	78,07	310,7	465,8	83,21	3,2	19,3	-
265	650	500,2	648,5										
Обед													
Суммарная масса блюд, г		калорийность.ккал		витС мг	В1, мг	В2, мг	А (р.э)	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	J, мг	Se, мг
мин	макс	мин	макс	28,6	2,9	-	502,1	152,9	266,5	127,5	102,7	-	-
700	805	670,9	873,5										
Завтрак													
Содержание в среднем за прием пищи, г		Отсутствие в меню (отсутствует/имеется)				Количество дней в 10-ти дневном меню, предусматривающих выдачу							
		Кондитерские изделия	Выпечка	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты	Овощей	Фруктов						
соли	сахара	отсутствуют	отсутствует	имеются	отсутствуют	3	3						
0,8	19,9												
Обед													
Содержание в среднем за прием пищи, г		Отсутствие в меню (отсутствует/имеется)				Количество дней в 10-ти дневном меню, предусматривающих выдачу							
		Кондитерские изделия	Выпечка	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты	Овощей	Фруктов						
соли	сахара	отсутствуют	отсутствует	отсутствуют	отсутствуют	10	8						
1,7	17												
Оценка качества питания													

Оценка качества пищевого сырья, поступающего на пищеблок, оценка соответствия поступающего пищевого сырья, заявленному в контрактной документации – для контроля за организацией питания обучающихся создана школьная бракеражная комиссия в составе 5-ти человек – заведующая столовой, медицинский работник, социальный педагог, директор, родитель. Представлен приказ о создании комиссии № 143 от 01.09.2020. При проведении контроля за качеством поступающего сырья выявлен факт использования пищевой продукции несоответствующей условиям Муниципального контракта № 0848300051720000226 Приложение № 1 к Техническому заданию, а именно:

- выявлен факт использования для питания учащихся пищевой продукции, не соответствующей требованиям муниципального контракта (приложение 1 к Техническому заданию). В питании обучающихся использовалась «Икра овощная из уваренных кабачков», вместо икры из кабачков для

детского (дошкольного и школьного) питания. Данная продукция не соответствует условиям Муниципального контракта № 0848300051720000228 Приложения № 1 к Техническому заданию в части ГОСТ: фактически используется продукция по ГОСТ 2654-2017 «Консервы. Икра овощная. Технические условия» и сопровождалась декларацией о соответствии № ЕАЭС № RU Д- RU.НА31.В.00351/19 от 21.06.2019г, при требовании к использованию продукции для детского питания, сопровождающейся свидетельством о регистрации.

Кроме того, выявлены огурцы соленые, на этикетке которых отсутствует состав продукта.

Контроль ведения бракеража сырья:

Проводится ли входной контроль поступающего сырья на соответствие его контрактной документации (да/нет)	Были ли замечания к поступающему пищевому сырью (да/нет)	Маркировке продукции	Сопроводительным документам	Условиям хранения	Срокам годности	Ведению бракеража сырья
нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет

Приготовление блюд.

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (да/нет)						
Соблюдению принципов поточности	Исправности технологического оборудования	Исправности инвентаря	Достаточности в количественном отношении оборудования для приготовления	К технологии приготовления блюд	Режиму обработки яиц	Режиму обработки овощей, фруктов
нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет
Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (да/нет)						
Санитарному состоянию помещений	Работе бракеражной комиссии	Срокам и условиям хранения готовых блюд	Наличию суточных проб и условиям их хранения			
нет	нет	да	нет			

Прочие вопросы, характеризующие организацию питания (условия обработки кухонной и столовой посуды, соблюдение режима обработки кухонной и столовой посуды, обеспеченность персонала специальной одеждой):

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (да/нет)				
Условиям обработки кухонной и столовой посуды	Режиму обработки кухонной и столовой посуды	Обеспеченность персонала спец. одеждой	Соблюдению персоналом правил личной гигиены	Заполнению журнала «Здоровье»
нет	нет	нет	нет	нет

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (да/нет)				
Полноте прохождения м/о персоналом	Наличию необходимых прививок у персонала	Своевременность и прохождения ГВиО	Запасу столовой посуды, моющих и дез.средств	Наличию информационного стенда
нет	да	нет	нет	нет

Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом – имеются.

Соблюдение правил личной гигиены персоналом – нарушений не выявлено.

Ведение журнала «Здоровье» - нарушений не выявлено.

Наличие меню на день – вывешивается в обеденном зале.

Результаты родительского (общественного контроля) – родительский контроль за организацией питания проводится постоянно с записью в журнале.

Расчет % пищи не съедаемой обучающимися:

% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
Нет данных	Нет данных	17,9%
% пищи не съедаемой обучающимися в обед		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
Нет данных	Нет данных	17,8%

01.12.2020 отобраны пробы готовых блюд на пищеблоке: на микробиологические показатели – 2 пробы, на полноту вложения – 3 пробы представителями Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и

эпидемиологии в Московской области» в городах Лосино-Петровский, Фрязино, Королёв, Юбилейный, Щелковском районе.

Получены протоколы лабораторно-инструментальных испытаний № 6.9236 от 09.12.2020г., № 6.9238-6.9239 от 09.12.2020г. филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в городах Лосино-Петровский, Фрязино, Королёв, Юбилейный, Щёлковском районе. По результатам лабораторно инструментальных испытаний выявлено: все отобранные пробы соответствуют гигиеническим требованиям.

Мною, главным специалистом – экспертом Сергиево-Посадского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Московской области Фоминой Мариной Владимировной в ходе проведения проверки 01.12.2020 г. с 9 час.00 мин. до 13 час. 40 мин., производилась фотосъемка в помещениях Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 1» на смартфон ASUS ZE520KL. К материалам проверки прилагаются фотоматериалы в количестве 2-х штук под номерами № 1-2.

- выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):
(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

В нарушение СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»:

1. П. 8.24., 14.1, 14.4 не осуществляется должный контроль со стороны заказчика услуг по организации питания обучающихся (МБОУ «СОШ № 1» п. 6.2.11., 6.2.14) за соблюдением исполнителем (ИП Филин А.С.) условий п. 2.8. Приложения 5 Муниципального контракта №0848300051720000228 от 31.08.2020г. в части соответствия температуры блюд на раздаче установленным требованиям. Так, в ходе проверки было установлено, что температура кофейного напитка на раздаче составила 73,5С, вместо положенных не менее 75С.
2. П. 7.2., 14.1. В соответствии с графиком питания перемена для горячего питания в обед у 5,6,7 классов, а также у 8-11 классов составляет 10 минут, вместо 20-ти.
3. П. 8.23., 14.1., 14.2. не осуществляется должный контроль со стороны заказчика услуг по организации питания обучающихся (МБОУ «СОШ № 1» п. 6.2.11., 6.2.14) за соблюдением исполнителем (ИП Филин А.С.) условий п. 2.8. Приложения 5 Муниципального контракта №0848300051720000228 от 31.08.2020г. в части соблюдения сроков годности горячих блюд от момента их изготовления до выдачи. Так, в соответствии с бракеражным журналом готовых блюд горячие блюда обеда изготавливаются 2-мя партиями в 11 час.10 мин и в 12 час 00 мин. Время последней выдачи обеда приходится на 14 час 05 мин (в соответствии с графиком питания) обучающимися 4б и 4г классов. Время нахождения на мармите горячих блюд составляет не боле 2 часов. Таким образом, время нахождения второй партии горячих обедов превышает установленное гигиеническими требованиями время. Кроме того, в ходе проверки установлен факт нахождения горячего блюда «каши овсяной» перед раздачей не на мармите (фото 1-2).
4. П. 6.4., 6.5., 6.11., 6.22. 14.1. не осуществляется должный контроль со стороны заказчика услуг по организации питания обучающихся (МБОУ «СОШ № 1» п. 6.2.11., 6.2.14) за соблюдением исполнителем (ИП Филин А.С.) условий п. 2.5. Приложения 5 Муниципального контракта №0848300051720000228 от 31.08.2020г. за соответствием фактического рациона утвержденному примерному 10-ти дневному меню в части соответствия рецептуры, согласованной для изготовления блюда завтрака с ТО Роспотребнадзора и утвержденной в примерном 10-ти дневном меню для питания обучающихся МБОУ «СОШ № 1» организатором питания ИП Филин А.С, руководителем образовательной организации- директором МБОУ «СОШ № 1» Егоровой С.В., и рецептурой, по которой производится фактическое изготовление блюд. Так, примерным 10-дневным меню завтраков, разработанным Министерством сельского хозяйства и продовольствия Московской области для питания обучающихся 1-4 классов образовательных организаций Московской области, предусмотрено изготовление блюд завтрака по Сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций» под редакцией В.Р. Кучмы, 2016г. Фактически изготовление блюд производится по рецептурам Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутеляна, 2011г, на основании

которого были разработаны и утверждены ИП Филиным А.С. технико-технологические карты, содержащие рецептуру закладки блюд отличную от согласованных рецептов по Сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций» под редакцией В.Р. Кучмы, 2016г. Кроме того, при расчете закладки продуктов отсутствуют меню-раскладки, содержащие количественные сведения о рецептуре блюд.

5. П. 13.9., 14.2. к работе допущены сотрудники, в том числе члены бракеражной комиссии Егорова С.В. 1968г.р. – директор МБОУ «СОШ № 1», Андреева Н.В. 1975 г.р.- ответственный за питание учащихся, не имеющие сведений о наличии ревакцинации от кори (прививка от кори у Егоровой С.В. 07.10.2018г, у Андреевой Н.В.- 17.12.2009г.), предусмотренной Национальным календарём профилактических прививок (Приложение 1 к Приказу Минздрава РФ от 21.03.2014г № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям»).
- 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):-
 - нарушений не выявлено-

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

(подпись проверяющего)

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

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

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые к акту документы: протоколы лабораторно-инструментальных испытаний № 6.9236 от 09.12.2020г., № 6.9238-6.9239 от 09.12.2020г филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в городах Лосино-Петровский, Фрязино, Королёв, Юбилейный, Щёлковском районе; фотоматериалы Предписание № СП.05-142 от 21.12.2020г.

Подписи лиц, проводивших проверку:
главный специалист-эксперт Сергиево-Посадского
территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Московской области

Фомина Марина Владимировна

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а): Директор МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 1» Егорова Светлана Викторовна

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

(подпись)

“ 21 ” декабря 20 20 г.

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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